



Nuno Sousa, gerente do Forno da Cidade, em Odivelas, fez o balanço à figura de algumas iniciativas, entre elas a prova de vinhos, realizada a longo do ano de 2007. Uma iniciativa que se tem revelado um verdadeiro sucesso.

Figura – Vamos começar pela prova de vinhos que tem sido um sucesso no Forno da Cidade?

Nuno Sousa – O Forno da Cidade chegou a uma altura que viu que os seus clientes estavam a gostar do contexto criado pela nossa empresa e havia uma crescente procura pelo mundo do vinho, inicialmente tínhamos uma colecção exposta de vinhos de particulares do Sr. Arnaldo Dias e reparámos que as pessoas procuravam e questionavam como é que nós conseguíamos aqueles vinhos, antigos e raros, e foi nessa altura que nasceu esta oportunidade de negócio. As pessoas têm tanta curiosidade em querer conhecer vinhos, em querer saber preços é porque realmente estão interessadas em poder adquiri-los e a poder prová-los.

Como tínhamos algumas relações de amizade e de trabalho com uma série de produtores e de enólogos conceituados, entrámos em contacto com eles para ver o que é que achavam das nossas ideias e verificámos que eles, também, mostraram um interesse extraordinário em trabalhar connosco.

Organizámos a primeira prova de vinhos, há cerca de um ano e meio, com a Quinta do Portal.

Nessa primeira prova, ainda, o Forno da Cidade estava aberto os sete dias da semana, hoje em dia torna-se de todo impraticável, com todas normas que ouvimos falar, nomeadamente a ASAE. Aproveito para dizer que o Forno da Cidade foi uma das casas convidadas para integrar o programa Selecção – que é um programa da ARESPE em conjunto com a ASAE e com o Centro Nacional de Formação para a Indústria Alimentar.

Mas de volta à primeira prova de vinhos reparámos que as pessoas gostaram muito mas, também, não era a forma ideal de podermos proporcionar aos nossos amigos e clientes um serão de qualidade – em que as pessoas pudessem estar sentadas a ouvir as explicações dos enólogos. Na próxima vez que o fizemos já o Forno da Cidade começou a fechar, às segundas-feiras, e ficou destinado o dia - uma vez por mês para as provas de vinhos.

Passaram por lá nomes muito conceituados (...), tivemos o que há de melhor.

Figura – O português é cada vez mais exigente?

N.S – Muito exigente, e falamos do consumidor de vinhos e de restauração, conhece cada vez mais o que está a consumir. Hoje em dia é fácil ter acesso à informação, além do mais entrou na moda poder em discussões com amigos, em tertúlias falar de vinhos, falar de gastronomia mas num nível médio alto - do próprio conhecimento.



Figura – Daí à exploração mais intensa da garrafeira foi um passo?

N.S – Criou-se ali uma garrafeira, encontram alguns vinhos que, também, estão num supermercado normal, mas a grande parte deles normalmente não está acessível no chamado mercado tradicional de consumo. Ali encontram-se vinhos que, normalmente, os produtores gostam de colocar em locais de eleição e o Forno da Cidade tornou-se num desses locais – de ter vinhos de grande prestígio para agradar a apreciadores e consumidores cada vez mais exigentes.

Figura – O Forno da Cidade à semelhança de todos os empreendimentos e de todas as actividades do grupo Arnaldo Dias para além da excelente qualidade que nos oferece é muito exigente para consigo próprio, tudo é levado muito a sério, mesmo, muito, antes das imposições legais?

N.S – Sempre procurámos que o Forno da Cidade fosse um exemplo, e esse quero deixar desde já é o nosso principal objectivo, queremos que o Forno da Cidade seja o número um não só em termos de Odivelas como em termos nacionais.

Neste conceito para sermos o número um temos que apostar no nível máximo de qualidade, cumprir com todas as obrigações e não ter qualquer tipo de problema. É verdade que algumas das exigências legais

de verificação de qualidade, de acompanhamento de todos os processos operacionais são impraticáveis, porque as casas não estavam preparadas em termos físicos para poder dar resposta às obrigações que hoje em dia são exigidas. Mas o Forno da Cidade tem procurado adaptar-se a essas condições e por causa disso fomos agora inspeccionados. A casa tem oito anos e as pessoas que nos inspeccionaram perguntaram-nos se tínhamos aberto há um ou dois anos e disseram que nunca tinham entrado numa casa com tantas condições.



Figura – Para quem passa do lado de fora do Forno da Cidade apercebe-se facilmente que é uma casa com condições e ambiente diferentes logo à primeira vista, é preciso muito trabalho para manter aquilo como está?

N.S – É de facto uma casa muito trabalhosa. É muito bonito apresentar este conceito com tudo integrado – com talho, peixaria, padaria e pastelaria, tudo produção própria – mas é uma casa com dimensão de trabalho e dedicação fora do comum, porque há tantos pormenores diferentes que têm de ser acautelados que tem uma dimensão de trabalho como poucas casas e empresas têm. Nós muitas vezes dividimo-nos não em duas mas em quatro pessoas para tentar colocar tudo convenientemente. Temos conseguido e penso que está, neste momento, a passar para o nosso cliente que o Forno da Cidade é uma empresa que se preocupa fundamentalmente em agradar e servir em grande qualidade.

Figura – O Nuno Sousa tem a consciência que o Forno da Cidade é já uma referência, como dizia à pouco, não só em Odivelas mas a nível nacional?

N.S – O Forno da Cidade é uma casa visitada actualmente por inúmeras pessoas de Odivelas mas também por imensas pessoas dos concelhos limitrofes e não só – há pessoas que vêm de Almada, de Setúbal, de Cascais, isto chamou à atenção não só dos órgãos de comunicação social daqui de Odivelas como, também, tivemos direito a uma reportagem na revista Exame – uma das mais prestigiadas em termos de economia e gestão.

Figura – Naturalmente que esse sucesso que é granjeado e que é reconhecido, também, publicamente por todos em relação à qualidade e à forma que é prestada essa qualidade por parte do Forno da Cidade não são alheias outras coisas – já falámos das provas de vinho com nomes famosos nacional e internacionalmente, o fecho da prova de vinhos foi feita pelo engenheiro José Bento dos Santos, não é um nome qualquer, mas à margem dos vinhos existem outras iguarias que são difíceis de resistir – é o caso do leitão que é de fabrico próprio?

N.S – Em relação há última prova dos vinhos em que tivemos o gastrónomo o engenheiro Bento dos Santos e eu fiquei tremendamente agraciado, tenho conhecimento pleno da sua agenda terrível e ele no mês de Novembro ter dedicado um dia para fazer uma apresentação no Forno da Cidade foi extraordinário. Ele fez uma apresentação fabulosa – como sabem ele tem vários livros de culinária, entre outros, editados por ele, passou algumas receitas para o nosso chefe de cozinha de forma a poder proporcionar um contraste entre os vinhos servidos e os pratos criados por ele mas confeccionados pelo cozinheiro do Forno da Cidade – o chefe Pedro que tem sido uma pessoa extraordinária. Nessa apresentação, também houve, uma coisa muito engraçada que foi a apreciação e a degustação de quatro vinhos da casta Syrah e o engenheiro Bento dos Santos quis-nos proporcionar a apreciação desses quatro vinhos com uma composição clássica de Paganini. Foi uma das noites de glória do Forno da Cidade, as pessoas que estiveram presentes todas nos felicitaram.

Em termos dos outros produtos do Forno da Cidade - o leitão tem-se tornado num ex-libris do Forno. O leitão é criado por nós e as pessoas apreciam bastante este produto. Nesta altura do Natal apresentamos, também, o Bolo Rei, o Bolo Rainha, o Bolo Escangalhado e depois temos, também, uma particularidade não gostamos nada do que seja muito industrializado – posso dizer que, nesta altura, o Forno da Cidade tem na confecção das suas frituras (sonhos azevias, etc) uma pessoa que normalmente trabalha noutro sector da casa mas que foi criada num ambiente tradicional no Alentejo. A Joana Galveia passa a fazer a produção desta doçaria própria, das mãos dela saem coisas maravilhosas. Ela pode passar a receita a 300 pessoas diferentes mas das mãos dela saem coisas que nos fazem lembrar os fritos das nossas

avós, os serões tradicionais à lareira nas noites de Natal.

Figura – No Forno da Cidade tem que se sentir a casa?

N.S – Exactamente, é o que procuramos passar. O Forno da Cidade tenta dar as melhores condições aos seus colaboradores, claro que nós temos as nossas coisas em que não estamos tão bem, mas tentamos sempre melhorar e estamos sempre disponíveis a ouvir as suas recomendações.



Figura – Para quem não está identificado quando se fala do Grupo Arnaldo Dias, que penso que são poucos, Arnaldo Dias foi um homem que um dia saiu de Santa Comba Dão e aos poucos e poucos foi alcançando o seu sonho, mas este grupo que tem por base a construção civil agrega uma série de outras empresas. É um grupo forte e unido?

N.S – É um grupo muito unido. O senhor Arnaldo Dias tem como principal lema de vida a sua satisfação e a satisfação de todos os que estão à sua volta e tentou colocar essa filosofia em todos os colaboradores das suas empresas – fazer o bem aos outros, tentar produzir com qualidade e obter a máxima satisfação: pessoal e empresarial.



Figura – Passados cinco anos, quando me foi dada a oportunidade de visitar as herdades do Ramalhão e da Amendoeira, ainda guardo essas recordações fantásticas da excelente organização particularmente da herdade do Ramalhão que é de onde saem as carnes que servem o talho da

Cidade. Tudo aquilo era cumprido com grande rigor, para que o produto final fosse o melhor?

N.S – O Sr. Arnaldo Dias nas suas herdades gosta de ver sempre os animais em grandes condições para que saia tudo da melhor forma. Os animais têm que estar nas melhores condições.

Figura – Falando agora de um meio de comunicação universal que acaba por ser a internet. O Forno da Cidade, também, deu recentemente um passo grande com a reconstrução do site em www.fornodacidade.com. Houve uma aposta clara de que o futuro passa por aí?

N.S – Nós já tínhamos um website há cerca de dois anos, mas, entretanto, achámos que o Forno estava a crescer muito e os seus clientes eram cada vez mais exigentes e nós também temos que transportar isso para a construção de um novo website. Um website mais exigente, mais focalizado para aquilo que os clientes procuravam, com uma comunicação quase diária de tudo o que se vai passar e tem passado no Forno da Cidade e no próprio grupo Arnaldo Dias -.acabando por ser um veículo de comunicação de tudo o que se passa no grupo, essencialmente no que se passa na Quinta do Rio – que também já tem um website (www.etalagemquintadorio.com) e onde mostramos os nossos produtos, a nossa equipa., o nosso grupo, os eventos, as provas de vinho, onde também temos uma base de dados onde as pessoas podem apresentar as suas críticas, sejam elas favoráveis ou desfavoráveis e nós estamos sempre muito atentos de forma a podermos responder o mais rapidamente possível.

Figura – E onde também podem fazer a encomenda para o Natal?

N.S – Podem fazer o download da encomenda das nossas iguarias de Natal. Tentamos ser o mais organizados possível para poder atender a todas as encomendas, mas acreditem que não é fácil. Temos centenas de encomendas e se não houver organização é difícil de responder a todos os clientes para que não haja falhas.



Figura – Outro dos produtos bastante apreciado é o queijo, onde é que se insere este produto no Forno da Cidade?

N.S – Em termos do queijo nós temos uma charcutaria no Talho da Cidade. Temos um queijo que é produzido com o nome da nossa herdade que é a herdade da Amendoeira, actualmente não é da nossa

produção, os antigos proprietários continuaram com a produção, e esse queijo de ovelha pode ser encontrado nos nossos talhos. Este é sempre um produto apreciado na seia de Natal.

Figura – Estamos em pleno mês de Natal, em Dezembro, para finalizar que mensagem quer deixar?

N.S - Quero deixar uma mensagem do Nuno e do Forno da Cidade e é uma mensagem de grande expectativa, de acreditar que vamos ter um Natal feliz e que todas as pessoas tenham um Natal em família e em Paz. Vivam esta época com grande felicidade.

Joaquim Maralhas e Sofia Simões Dez/07