



Gazeta das Caldas

Cutelarias:

*afiar o futuro
em Santa Catarina
e Benedita*

Herdeiros de forjadores de cutelaria e navalheiros asseguram o futuro

Foi no início do século XIX que tudo começou, mas não há certezas quanto ao local onde a arte da cutelaria se iniciou. Turquel, Benedita e Santa Catarina disputam o “berço” de uma arte que está a afirmar esta região

Joaquim Paulo

joaquim.paulo@gazetacaldas.com

A arte da cutelaria é antiga na nossa região. Tão antiga que torna-se difícil aferir, em concreto, muitos aspectos relacionados com a prática. Há quem aponte a zona de Turquel como o “berço” da cutelaria nesta território, mas outras fontes indicam que tudo começou na Benedita e outras que foi em Santa Catarina que esteve a origem. A única garantia que parece consensual é que Joaquim Polycarpo, no início do século XIX, foi o primeiro mestre e deixou um legado para aqueles que, hoje, são herdeiros de forjadores de cutelaria e navalheiros. Filho de beneditenses, Joaquim Polycarpo foi o

grande responsável pela implementação de técnicas que se tornaram numa referência desta região. Mas não esteve sozinho. Foi com o irmão, António, que partiu para Lisboa, onde aprendeu a arte do fogo. Quando deixou a capital, depois de completar a formação, Joaquim Polycarpo fixou-se em Mata de Baixo, no concelho de Rio Maior, onde, juntamente com o filho, também ele Joaquim, acabaria por formar muitos cutileiros. Naquele tempo, a aprendizagem era dura e os que queriam tornar-se artesãos da cutelaria estavam obrigados a servir o mestre durante cinco anos, período que se considerava mínimo para dominar toda a técnica. António Polycarpo teve um

trajecto diferente. Aprendeu a arte com um francês em Lisboa, mas entrou para a vida militar, tendo combatido em França e em Espanha. Em 1824, segundo os registos, volta a Lisboa e abre a Casa Polycarpo, o primeiro estabelecimento dedicado à cutelaria e que serviu clientes de referência, como a Faculdade de Medicina. A empresa subsiste até aos dias de hoje e a, agora denominada, Polycarpo Cutelaria, está instalada junto ao Chiado.

IMPULSO NA DÉCADA DE 1960

O sector da cutelaria foi crescendo ao longo dos anos, mas recebeu um forte impulso em 1960, quando o governo de Oliveira Salazar



Arte ancestral começou na região há quase dois séculos

decidiu reorganizar a indústria de cutelaria, em termos geográficos, facilitando a criação de duas grandes fábricas nos concelhos de Guimarães e de Alcobaça. O investigador benedi-

tense Fernando Maurício identificou no Despacho Ministerial de 8 de novembro de 1960 que a unidade a instalar no concelho de Alcobaça deveria “destinar-se, principalmente, à produ-

ção de artigos especializados, nomeadamente os de cutelaria agrícola e cirúrgica, cutelos, machetes, etc.” A partir de então, o sector tem sido capaz de afiar o futuro. ■

Pub.



JERO®



Indústria de cutelarias

📍 Benedita

www.jeroportugal.pt

Alemanha, França, Espanha, Itália e Canadá são principais mercados

As empresas do distrito de Leiria, com particular incidência no eixo Santa Catarina-Benedita, exportam para diversos países, mas os mercados da Alemanha, França, Espanha e Itália, na Europa, e o Canadá, na América do Norte, assumem-se como os destinos preferenciais das facas aqui produzidas. No entanto, há empresas na região que exportam para todos os continentes e que, de resto, se assumem como os principais abastecedores de países como o Líbano, a título de exemplo. A capacidade de escoar o produto nos mercados externos é, desde há décadas, uma das grandes preocupações dos industriais do sector, que investem muitos

milhares de euros na presença em certames internacionais ligados à cutelaria, mas também à hotelaria, que absorve boa parte da produção nacional. Esta visibilidade tem sido reforçada, também, com recurso a ações internas, como é exemplo a realização da Feira Internacional de Cutelaria Artesanal, organizado pela empresa caldense Lombo do Ferreiro. É neste tipo de eventos que as empresas aproveitam para promover os produtos e realizar novos negócios, dado que é ali que se encontram os principais players do mercado, sempre em busca de produtos que possam atrair clientes. Nesta região, o difícil é escolher as peças. ■ J.P.



Isaque Vicente

Cluster vale perto de 30 milhões de euros

As freguesias de Santa Catarina e Benedita formam o mais importante cluster da indústria de cutelaria do país e um dos cinco maiores da Europa. O sector cresceu mais de 40% desde 2010 e nos últimos anos já investiu mais de 8 milhões de euros em modernização. Gera perto de 30 milhões de euros em volume de negócios e dá emprego a mais de 1000 pessoas

Joel Ribeiro
jrbeiro@gazetacaldas.com

São ao todo 29 as empresas que compõem o cluster da indústria de cutelaria das freguesias de Santa Catarina (Caldas da Rainha) e Benedita (Alcobaça), segundo dados do portal e-Infirma. Na maioria são firmas de pequena dimensão, muitas delas de base artesanal. No entanto, o sector tem crescido e as empresas mais industrializadas têm investido na modernização dos seus processos industriais, no sentido de dinamizarem a produção e as vendas. Só no âmbito do programa comunitário Centro2020 já foram aprovados projectos de investimento para o sector no valor de 8,5 milhões de euros.

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), em conjunto estas empresas facturaram em 2017 (os dados mais recentes disponíveis), 27,6 milhões de euros, mais 8 milhões do que em 2010. Isto significa que, no espaço de sete anos, o sector cresceu nos concelhos das Caldas da Rainha e Alcobaça acima dos 40%. Este volume de negócios corresponde ao fabrico de cerca de 15 milhões de peças anuais.

Ainda segundo o INE, a cutelaria contribuiu para a economia nacional nesse ano com 74,5 milhões de euros, o que significa que o cluster das freguesias de Santa Catarina e Benedita representou 37% de todo o volume de negócios desta indústria em Portugal. Ainda segundo aquela entidade, a nível nacional o volume

de vendas da cutelaria teve um crescimento de 6% em 2018, aproximando-se da fasquia dos 80 milhões de euros.

Apesar destas duas freguesias vizinhas representarem um ninho com diversas empresas deste sector, mais de dois terços do volume de negócios é gerado por duas delas, uma em cada freguesias.

A Ivo Cutelarias, de Santa Catarina, foi a que apresentou maior volume de negócios em 2018, de acordo com a lista das 250 maiores empresas do Oeste, que *Gazeta das Caldas* publicou em Novembro do ano passado. Esta empresa facturou nesse ano perto de 9,1 milhões de euros e exportou cerca de 90% da produção. Números bastante idênticos tem a ICEL, da Benedita, que apresentou



vendas globais na ordem dos 8,9 milhões de euros e exportou 74% do que produziu.

De resto, a capacidade de exportação do sector é uma das suas mais-valias, que traz valor acrescentado à economia da região. Segundo anunciaram os responsáveis do sector durante a apresentação da marca Cutelarias de Santa Catarina e

Benedita, as empresas deste cluster exportam cerca de 85% daquilo que produzem. Embora a maior parte seja para países dentro do espaço da União Europeia, as peças vão para países de várias latitudes do globo. Os empresários do sector estimam ainda que a cutelaria garanta emprego na região a cerca de 1000 pessoas. ■

Pub.

CONVITE

As **Termas Centro** têm o gosto de o convidar a assistir ao espetáculo **Amazing Termas Centro Vintage Show**, interpretado pelos **Cottas Club Jazz Band**, no dia 1 de fevereiro às 21h30 no Grande Auditório do CCC nas Caldas da Rainha.

CONTAMOS COM A SUA PRESENÇA!

Agradecemos confirmação:

email: animacao@termascentro.pt
tlf.: (+351) 913 981 387

AMAZING
TERMAS CENTRO
VINTAGE JAZZ
SHOW

COTTAS CLUB JAZZ BAND
UMA VIAGEM PELO MUNDO E À CIDADE
THERMAL EM PLENO ANOS VINTE

01
FEV • 21H30

GRANDE AUDITÓRIO DO CCC
CALDAS DA RAINHA

ENTRADA GRATUITA

Lombo do Ferreiro é farol da cutelaria artesanal há 10 anos

Foi já há 10 anos que foi criada a Unidade Produtiva Artesanal do Lombo do Ferreiro nas Relvas (Caldas da Rainha). Uma década depois o atelier assume-se como um farol da cutelaria artesanal. O local onde os cuteleiros aprendem a arte de forjar o ferro tem ajudado a rejuvenescer esta actividade. Se em 2010 os cuteleiros que existiam naquela localidade eram todos reformados, hoje há mais de uma dezena de todo o país que ali se iniciaram. Por outro lado, o objectivo é que o Lombo do Ferreiro seja uma base de apoio, tendo também a venda a retalho dos materiais necessários.

Isaque Vicente
ivicente@gazetacaldas.com

Em 2010 surgiu a Unidade Produtiva Artesanal do Lombo do Ferreiro, nas Relvas (Caldas da Rainha). O objectivo era dar visibilidade à arte cutelaria e à **“sabedoria milenar das artes do ferro, do fogo e da forja que foram passando de geração em geração”** nesta localidade.

Antes dessa data, os cuteleiros que existiam nas Relvas eram todos reformados. Uma década depois o cenário mudou e o atelier é um local onde se rejuvenesce a própria arte. Dez anos depois, dezenas de pessoas de todo o país passaram por aquele edifício forrado a cortiça por fora.

Hoje há vários cuteleiros que ali aprenderam o básico para começarem a fazer as suas facas e muitos deles ainda utilizam a oficina. Os workshops começaram em 2010 no Centro de Artes e actualmente, dada a muita procura, decorrem constantemente aos sábados durante o ano. Entre os muitos que por ali passam, há alguns que gostam de repetir a experiência, até porque no final levam um produto feito por si para casa.

Hoje o Lombo do Ferreiro quer ser cada vez mais uma base de apoio aos artesãos, com formação para iniciar, mas também formação especializada. Depois há o objectivo de ter o retalho de madeiras nobres e aços especiais para fornecer os cuteleiros. **“Hoje em dia já se consegue aprender a técnica, que**

nós ensinamos, mas é difícil encontrar o material”.

É que os materiais naturais são essenciais para fazer estas facas. Juntando-os aos processos de fabrico de outros tempos e com recurso a ferramentas seculares, é possível recriar antigos modelos portugueses, mas não só! Também há espaço para a criatividade.

Nesta pequena oficina, que actualmente está em expansão (para dar resposta às muitas solicitações de workshops), o uso da forja e da bigorna para moldar e trabalhar o aço é combinada com a engenharia moderna em certas partes do processo. Isto permite aumentar a qualidade. No entanto, **“cada peça continua a ser trabalhada individualmente”**. Outro trabalho que o Lombo do Ferreiro tem desenvolvido são pesquisas constantes acerca da história e dos modelos antigos da região.

MANTER A ARTE VIVA

Carlos Norte é o rosto da cutelaria artesanal, tendo sido o criador do Lombo do Ferreiro. É natural das Relvas e a ligação às facas já vem do seu avô, que, na década de 50, ensinou o filho, António Norte (pai de Carlos). António continua ainda hoje a montar canivetes e a ajudar na oficina. Do núcleo de artesãos do Lombo do Ferreiro faz também parte o primo de Carlos, Hugo Norte, que gosta de pesca submarina e tem feito facas de bushcraft e de mato. Entre os cuteleiros que fazem parte do núcleo está também Abílio



Carlos Norte é o rosto da cutelaria artesanal na região e fundou o Lombo do Ferreiro

Cuco, que já na altura era reformado. Com quase 90 anos continua a montar canivetes em casa e, praticamente todos os dias, recebe uma encomenda.

Depois, há ainda o beneditense Lino Jorge, que veio da escultura em pedra, o que lhe permite fazer trabalhos mais customizados, mas também o lisboeta Sérgio Santos, que é o especialista em trabalhar a pele, fazendo tudo à mão. André Leandro é um jovem escuteiro da Usseira, que fez o seu estágio no

Lombo do Ferreiro e criou uma marca, tendo-se especializado em facas de mato. O alcobacense Paulo Correia, é conhecido pelas suas gravações manuais sobre o aço. O cadavalense Tiago Garcia dedica-se à pêra rocha a tempo inteiro, mas sempre que pode vem-lo a bater no ferro e a criar as suas peças distintas e, até por isso, chamativas. Nelson Lourenço, de Turquel, é o “forjador oficial”, fazendo especialmente facas medievais. Além disso, é um dos elemen-

tos que garante constantemente a animação do grupo.

David Garrote também é de Alcobaca e também se iniciou num workshop do atelier nas Relvas. Destaca-se pelos seus canivetes, assim como Estevão Lourenço, da Mateira. No seu caso, o requinte e a excelência saltam à vista. Do núcleo faz ainda parte o já conhecido Paulo Tuna e também o luso-francês Paulo Simões, que se dedica a esta arte há cerca de 30 anos. ■

Oito portugueses na Feira de Madrid

Durante vários anos Carlos Norte era o único português na Feria de Cuchillería de Madrid, uma feira internacional de cutelaria que decorre na capital espanhola.

Este ano, em Março, a comitiva deverá ser de oito elementos portugueses, a maioria deles da região e com ligação ao atelier do Lombo do Ferreiro. Esse é o caso de Filipe José,

que nasceu nas Caldas, foi criado em Ferrel e que actualmente vive em Lisboa. Este militar aproveita as horas vagas para fazer as suas próprias facas.

André Leandro, um jovem da Usseira (de Óbidos), que fez o seu estágio no Lombo do Ferreiro e que criou a RLK Knives, também irá marcar presença no evento. ■IV.

Facas artesanais caldenses no Museu Militar em Lisboa

O Lombo do Ferreiro foi também responsável pela organização das primeiras feiras de cutelaria nas Caldas da Rainha e, no último ano, também no Museu Militar, em Lisboa.

Este ano realiza-se uma nova edição da feira de cutelaria artesanal no mesmo espaço museológico, na capital.

A organização espera a presença de 50 expositores e está prevista a realização de ateliers de cutelaria, montagem de canivetes e até serviço de barbear.

Do programa constam ainda sessões de esclarecimento da PSP sobre armas brancas, entre outras actividades.

O último evento, que decorreu em

Outubro do ano passado, atraiu 1600 pessoas, um número semelhante ao que havia marcado presença na segunda edição da feira, em 2018, nas Caldas. Na primeira edição, que se realizou em 2016 no CCC, registaram-se cerca de 1500 visitas.

No futuro, a feira deverá passar pelo Porto. ■IV.

Ivo Cutelarias e ICEL são os grandes “gigantes” de um sector na moda

Uma é de Santa Catarina, outra da Benedita. No cluster empresarial de cutelaria composto pelas duas freguesias, a Ivo Cutelarias e a ICEL são as duas empresas de maior dimensão e equivalem-se em produção, volume de negócios e número de trabalhadores



Ivo Cutelarias está instalada em Santa Catarina: é o maior empregador da freguesia



ICEL é uma das mais reputadas empresas da freguesia da Benedita

Joel Ribeiro

jribeiro@gazetacaldas.com

De entre o grupo de empresas que compõem o cluster empresarial das cutelarias de Santa Catarina e Benedita, todas se destacam por ter características próprias. Mas, pela dimensão, há duas se distanciam das demais, mas que, curiosamente, até se equiparam entre si: a Ivo Cutelarias, de Santa Catarina, e a ICEL, da Benedita. Estas valem, em conjunto, prati-

camente dois terços do volume de negócios de todo o cluster. Em 2018, as duas empresas tiveram diferenças muito reduzidas no volume de vendas. A Ivo Cutelarias passou a fasquia dos 9 milhões de euros. A ICEL ficou muito próxima desses números, com 8,9 milhões de euros, de acordo com os dados cedidos à *Gazeta das Caldas* pela Iberinform. Em comum as empresas têm uma forte capacidade de exportação. A Ivo Cutelarias exportou

90% do que produziu em 2018, para cerca de 75 países. A quota de exportação da ICEL é ligeiramente inferior, na ordem dos 74%, para cerca de 80 países. Isso significa que, inversamente, a ICEL tem melhor quota no mercado nacional.

UM TERÇO DA FORÇA DE TRABALHO

Ainda segundo a Iberinform, as duas empresas aproximam-

-se no número de trabalhadores. Totalizam mais de 350 postos de trabalho, ou seja, mais de um terço do total estimado dentro do cluster.

Neste particular, é a ICEL que lidera, com 189 colaboradores em 2018, enquanto a Ivo Cutelarias teve ao serviço, no mesmo ano, 173 colaboradores.

Estas são, igualmente, as duas empresas que mais têm investido em projectos de ampliação das instalações e modernização

dos processos de produção. Segundo dados recolhidos junto da CCDR Centro, realizou nos últimos anos investimentos participáveis pelo Centro 2020 no valor de 5,2 milhões de euros. No âmbito do mesmo programa comunitário, a ICEL já investiu 1,2 milhões de euros. As duas marcas são também as mais mediáticas a nível nacional, com presença assídua em programas de televisão ligados à culinária. ■

Sobral de Monte Agraço também tem tradição no sector

As freguesias de Santa Catarina (Caldas da Rainha) e Benedita (Alcobaça) formam um dos maiores importantes clusters da cutelaria nacional, mas há mais representantes deste sector no Oeste. No concelho do Sobral de Monte Agraço há ainda três empresas de cutelaria em funcionamento, embora apenas duas continuem a fabricar peças. As três empresas tiveram a sua origem há mais de um século com o fabrico artesanal de facas, mas deixaram de ter na produ-

ção de cutelaria a sua actividade exclusiva. Agora também representam outras marcas e derivaram até para outros ramos de actividade.

UM SÉCULO DE UMA HISTÓRIA BONITA

A mais antiga das três empresas do sector em Sobral de Monte Agraço é a Cutelarias A.F., fundada em 1903 por António Manuel da Silva Alves, na localidade de Seramena.

Esta empresa dedica-se à manufactura artesanal de facas, que são ainda forjadas e temperadas à moda antiga. As facas desenhadas na fábrica da empresa chegam aos mercados através da marca própria: A.F. Além da marca própria, o negócio complementa-se com representação de outras marcas nacionais também noutros instrumentos de corte, como tesouras, fuzis ou enxadas de outras marcas nacionais. A empresa apresenta, ainda, ou-

tra vantagem competitiva relativamente a outros players do mercado, ao apostar na vertente de reparação e amolação de feramentas de corte. As outras duas empresas daquele concelho do Sul da região Oeste tiveram origem numa só, pela mão de Joaquim Marcelino, que em 1915 fundou as Cutelarias JM. Esta empresa destacou-se pelo seu método artesanal utilizando aço inoxidável forjado, que em 1980 mereceu um prémio de qualidade em cutelarias.

Actualmente em terceira geração, a empresa dedica-se ao comércio de facas, ganchos, serrotes, navalhas e acessórios de cozinha e trabalho no campo. Das Cutelarias JM derivou, ainda, a empresa J.A.S. Sousa, que dispõe de instalações no Casal Belos Ares. Esta empresa mantém a sua linha de facas profissionais e de talheres, mas decidiu alargar a produção a equipamentos de hotelaria, nomeadamente apostando no mobiliário simples e refrigerado. ■ J.R.

AIRO tem sido o cimento que une o cluster da cutelaria

A pedidos das empresas, a AIRO assumiu a representação do cluster da cutelaria de Santa Catarina e Benedita e tem vindo a desenvolver iniciativas para valorizar o sector. A criação da marca e de merchandising, a aproximação das empresas às universidades e a realização de eventos são algumas das actividades que estão a ser preparadas

Isaque Vicente
ivicente@gzetacaldas.com

A ideia de as empresas de cutelaria estarem unidas começou a ser discutida há mais de 30 anos e até foram desenvolvidos esforços nesse sentido, mas nunca foram concluídos. Foi apenas em 2018, e depois da entrada em cena da AIRO, que se constituiu o núcleo de cutelarias de Santa Catarina e Benedita.

Os contactos da parte dos empresários com a AIRO começaram em 2017 e logo no ano seguinte, e depois de uma reunião conjunta, já se tinha atingido um consenso. **“Em 2018 conseguimos criar a união junto das empresas”,** realçou Sérgio Félix.

Desde então a AIRO representa o cluster, mas **“o objectivo não é que se sobreponha às empresas. Serão estas a definir o caminho a trilhar para que a associação as ajude a trilhá-lo”,** realça Sérgio Félix. Desta forma, e em vez de criar uma nova associação, é possível aproveitar a

estrutura existente e o know-how adquirido da AIRO.

Sendo este cluster reconhecido pela qualidade dos seus produtos, é importante manter o que de bom vem do passado, nomeadamente a tradição e o conhecimento, mas não deixa de ser necessário juntá-lo ao que de melhor tem a modernidade, fazendo com que este se mantenha vivo e dinâmico. **“O sector não pode parar, tem que continuar a inovar”.**

“A AIRO existe para fazer coisas para os empresários e não para se servir dos empresários”, realça Sérgio Félix, demonstrando a disponibilidade e abertura da associação às empresas e aos empreendedores.

O modelo encontrado para a cutelaria poderá vir a ser replicado para outras áreas de negócio. **“Temos o anseio de implementar o mesmo modelo para outros sectores”,** revelou.

Por outro lado, o papel da associação tem sido o de fazer a ponte de ligação entre o tecido em-

presarial e os poderes locais, que tem apoiado o sector.

Miguel Alves é, dentro da AIRO, quem tem o pelouro das cutelarias, até pela sua ligação familiar ao sector. O responsável salienta a valorização da marca e a dimensão que o sector ganha quando está unido. Além disso, **“o cluster é importante até para garantir a qualidade, porque existem regras para entrar e as empresas são sujeitas a alguma fiscalização”.**

O núcleo inicial é de oito empresas, mas existe abertura para outras que se queiram juntar.

A primeira iniciativa foi a criação da marca e do seu logótipo, que foi apresentado a 3 de Maio e que é da autoria de Inês Ferreira, uma jovem de Rio Maior que estuda na ESAD.

Houve 16 propostas a concurso e a vencedora explicou que tentou juntar o cabo e a lâmina, criando um logótipo versátil para os vários tipos de lâminas. O prémio foi um cheque no valor de 500 euros. A imagem passou a ser usada



A apresentação da marca ocorreu em Maio de 2018

como selo nas facas e nas embalagens. Na mesma data foi lançado o site e as páginas nas redes sociais. Com o selo é certificada a peça, havendo uma salvaguarda em relação a cópias e falsificações.

LINHA DE MERCHANDISING PARA A CUTELARIA

Actualmente está a ocorrer um concurso para o desenvolvimento de produtos de merchandising para a marca. O prazo de entrega dos trabalhos é até 28 de Fevereiro e o lançamento deverá ocorrer em Junho.

A organização pretende que sejam apresentadas propostas arrojadas e inovadoras. Entre as ideias a desenvolver estão produtos como individuais de mesa, separadores de livros, aventais, t-shirts, porta chaves, canetas, cartões de visita, sacos, imãs, entre outras. Este concurso também irá ajudar a dar a conhecer as cutelarias até a nível local. **“Dentro dos próprios concelhos conhece-se pouco este sector e a qualida-**

de que existe”, faz notar Miguel Alves.

Também em curso está a realização de entrevistas e a recolha de depoimentos para manter um registo da memória ligada ao sector, dando a conhecer quem fez e faz e quais os processos e técnicas utilizadas. **“As regiões sem memória terão mais dificuldades em ter um bom futuro”,** faz notar o responsável.

UM CANIVETE PARA O OESTE

O núcleo também desafiou a turma de Design de Produto da ESAD a desenhar um canivete que representasse o Oeste. Foram apresentadas 43 propostas e, neste momento, seis modelos finalistas foram escolhidos pelos empresários do sector. Agora os alunos vão desenvolver os protótipos com o couteiro Carlos Norte, na oficina do Lombo do Ferreiro, nas Relvas.

Este ano será lançada nova edição do concurso que deverá ter âmbito nacional. ■

Núcleo prepara primeira deslocação ao estrangeiro

Em Junho deste ano o Núcleo de Cutelarias de Santa Catarina e Benedita vai pela primeira vez representar-se no estrangeiro, com uma presença no Encontro de Capitais de Cutelaria, que decorre de dois em dois anos e que nesta terceira edição será realizado em Albacete, entre os dias 11 e 13 de Junho.

Além de Espanha, o núcleo irá ainda marcar presença em fei-

ras internacionais no Japão, na Rússia, na Argentina, na Polónia e na Finlândia.

Para tal está a ser preparada uma candidatura para o apoio à divulgação nos anos 2020, 2021 e 2022. **“Enquanto afirmação do cluster do Oeste a nível mundial, queremos organizar o encontro mundial dentro de seis a oito anos”,** revelou Sérgio Félix. No próximo ano, também em

Junho (10 a 12 de Junho), realiza-se a primeira bienal nacional de cutelaria com a organização do mesmo núcleo.

A localização do evento será alternada entre Caldas e Alcobaca, sendo a primeira na cidade termal.

Estão previstas várias acções ao longo do ano que permitam chamar a atenção para o evento. A feira terá exposição e venda de

facas (industriais e artesanais), workshops, recriações históricas, palestras técnicas, showcookings, entre outras actividades.

CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO

Num sector onde as vendas nem são o principal desafio, até porque a procura é muita, a escassa mão de obra e a dificuldade em

encontrar equipamentos são os principais obstáculos.

Pensar o sector, por exemplo, ao nível dos transportes para aquelas localidades e ao nível da adequação de formação são outros dos propósitos do núcleo.

No futuro, um dos grandes objectivos é criar um centro de experimentação de cutelaria e um centro de aceleração para ajudar a lançar novas empresas. ■ IV.

Autarquias unem esforços para valorizar sector vital para a região

O outrora de costas voltadas, Santa Catarina e Benedita trabalham, agora, em conjunto, com o intuito de ajudarem as dinâmicas empresas de cutelaria daquelas freguesias dos concelhos das Caldas e Alcobça a ganharem escala a nível dos mercados internacionais

Joaquim Paulo
joaquim.paulo@gazetacaldas.com

As Juntas de Santa Catarina e da Benedita pertencem a concelhos diferentes, são lideradas por partidos distintos, mas estão em sintonia em vários domínios, nomeadamente no que diz respeito ao sector das cutelarias. As autarquias integram o projecto "Cutelarias de Santa Catarina e Benedita" e os respectivos presidentes, que se reuniram a convite da *Gazeta* no Casal da Coita, na fronteira entre as freguesias, não têm dúvidas sobre as vantagens de trabalhar em parceria.

"Não sinto qualquer rivalidade. Há uns anos havia alguma distância, mas neste momento isso não se verifica. As novas gerações conseguiram encurtar essa distância e quando se fala do

sector das cutelaria essa rivalidade não existe sequer", assevera Maria de Lurdes Pedro (PSD), a mulher que dirige a Junta da Benedita desde 2017 e que olha para a cutelaria como um "sector que afirma este território".

Para Rui Rocha (CDS-PP), Santa Catarina "não seria o que é hoje sem as cutelarias" e, "como os empresários perceberam que ninguém ganha nada em trabalhar sozinho", a Junta, que lidera desde 2009, apoiou este projecto da marca conjunta "desde o início".

"Dependemos muito desta actividade económica", adverte o autarca, notando que só na freguesia as cutelarias dão emprego a meio milhar de pessoas. Daí que seja "essencial" trabalhar em parceria, com o propósito de levar as peças de Santa Catarina e da Benedita "ainda mais longe".

"Foram dados passos muito importantes nos últimos anos, com a abertura dos mercados asiáticos e do Médio Oriente, mas as empresas precisam sentir o apoio dos autarcas e do governo e foi também por isso que dissemos presente a este desafio", justifica o autarca, que vai deixar a Junta no final deste mandato.

OLHAR PARA O FUTURO

A união de esforços entre os territórios é visível e só há um ligeiro diferendo quanto à origem desta arte na região. Mas para a presidente da Junta da Benedita isso "é o menos importante".

"Há sempre divergências. Há quem diga que foi em Turquel, outros dizem que foi na Benedita e quem defenda que foi em Santa Catarina. Creio que isso



A *Gazeta* juntou os presidentes da Junta no Casal da Coita, na fronteira entre as duas freguesias

não é importante. O importante é que foi neste território", nota Maria de Lurdes Pedro, valorizando a afirmação do sector a nível internacional. "Quando chegamos a um destino muito longínquo e percebemos que os talheres com que estamos a ser servidos é de uma das nossas marcas há um orgulho imenso", explica a bene-

ditense, cuja opinião é partilhada pelo homólogo de Santa Catarina. "Exportamos para praticamente todos os países do mundo e não há muitos sectores de actividade económica que se possam orgulhar desse facto", sublinha Rui Rocha, para quem é "fulcral" continuar a valorizar as cutelarias da região e "olhar para o futuro". ■

Pub.



Concurso para o Desenvolvimento da linha de Merchandising para as Cutelarias de Santa Catarina e Benedita até 28 de fev.

Participe! Mais informações em www.airo.pt

CUREL
A Marca das Cutelarias



IVO
CUTELARIAS



LAMBO DO FERREIRO
EST. 2012

NICUL



socutel
tradição do corte

Apoio:
ALCOBÇA
Câmara Municipal



AIRO



Um sector que coloca a região e o país na vanguarda

Este é o retrato da cutelaria da nossa região, que reúne empresas de referência num sector que vive um momento de grande afirmação em termos nacionais e internacionais. Desde há quase dois séculos que a arte de criar facas e canivetes se pratica neste território, que representa mais de um terço de volume de negócios de todo o sector a nível nacional e se afirma como um grande cluster industrial, conseguindo, ao mesmo tempo, aliar essa capacidade a um olhar mais artesanal, com projectos de grande relevo para a actividade. É no eixo Santa Catarina-Benedita que se concentram as maiores empresas de cutelaria da nossa região, capazes de criar produtos que vingam nos mercados internacionais mais exigentes. Só este território vale mais de mil postos de trabalho e, segundo os últimos dados disponíveis, vale qualquer coisa como 30 milhões de euros. Na última década registou-se um forte incremento desta actividade económica, tendo as empresas desta região quase duplicado o volume de negócios e desenvolvimento investimentos de modernização avaliados em 8 milhões de euros. Esta região, porém, não se confina às grandes indústrias, pois permanecem no terreno, nomeadamente nas Caldas, bons exemplos de cutileiros que desenvolvem iniciativas marcantes e que conseguem trabalhar para nichos de mercado. Há cerca de dois anos, a Associação Empresarial da Região Oeste (AIRO) uniu-se às Câmaras de Caldas e Alcobaça, às Juntas de Santa Catarina e da Benedita e a várias empresas daqueles territórios para marcar uma marca identitária deste sector. O logótipo da marca “Cutelarias de Santa Catarina e Benedita” foi desenvolvido por Inês Ferreira, uma jovem natural de Rio Maior que venceu o concurso promovido pela AIRO. A entidade foi responsável pelo registo da marca, servindo de “ponte” entre todas as empresas. E assim se desbravam novos caminhos neste sector que está na vanguarda e assim pretende continuar por muitos e bons anos



Ano de fundação: 1954
Funcionários: 182
Volume de negócios: 9,15 milhões de euros
Exportação: 92%

História: A IVO Cutelarias é uma empresa familiar, fundada em 1954, em Santa Catarina pelo acto empreendedor do Sr. João Ivo e sua esposa D. Maria das Dores, ambicionados pelo mundo da cutelaria naquela época, decidem criar uma pequena “oficina” com três empregados. Iniciam a sua actividade com a produção de canivetes e navalhas, que eram na altura comercializadas por todo o país pela mão do próprio Sr. João Ivo. Mais tarde na década de 70, a visão de negócio ultrapassou o mercado nacional, iniciando a expansão internacional da empresa.



Ano de fundação: 1972
Funcionários: 40
Volume de negócios: 1,6 milhões de euros
Exportação: 50%

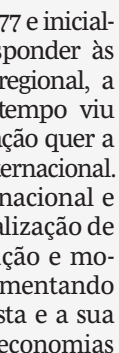
História: A Nicul tem como missão a produção e comercialização de cutelarias de uso doméstico e profissional de alta qualidade desde 1972. Assumimos a diversidade, qualidade dos produtos por nós fabricados, capacidade de adaptação às novas exigências legais e às diferentes necessidades dos consumidores como meio de entrada e reforço da posição no mercado, visando sempre a satisfação do cliente. Num sector como a cutelaria, onde o design e os materiais clássicos predominam há décadas, a Nicul considera que a escolha criteriosa das matérias-primas, modernização de equipamentos, como o corte a laser e o tratamento sub-zero, a inovação, a atualização de técnicas de fabrico, motivação, formação e controlo de qualidade permitem uma renovação e perfeição do produto.



Ano de fundação: 1972
Funcionários: 40
Volume de negócios: 1 milhão de euros
Exportação: 50%

História: Constituída em 1972, a Curel é uma empresa estruturada para responder às necessidades do mercado nacional e internacional. Com o decorrer do tempo, a Curel alargou a sua área de actualização tecnológica, quer a nível nacional quer a nível internacional. As solicitações do mercado nacional e internacional levaram à realização de investimentos para ampliação da modernização tecnológica, aumentando a sua capacidade de resposta e competitividade através de soluções significativas.

* dados de 2016



Falta de mão-de-obra e de acessos aos transportes são obstáculos

O sector da cutelaria tem-se mostrado dinâmico e inovador, aliando a tecnologia dos dias de hoje ao conhecimento secular que possui. Ainda assim, a falta de mão-de-obra e a falta de transportes adequados dos centros urbanos são dois dos maiores obstáculos ao crescimento

Isaque Vicente
ivicente@gazetacaldas.com

O sector da cutelaria tem vindo a crescer e a demonstrar que é dinâmico e inovador. Aos saberes seculares que foram transmitidos ao longo de várias gerações a indústria tem aliado tecnologia de ponta, fazendo investimentos avultados. Mas há dois grandes obstáculos ao crescimento do sector. A falta de mão-de-obra é um deles, tanto em quantidade, como em nível de especialização. Tal facto até já levou à sugestão da criação de uma “escola” de cutelaria, onde se formassem pessoas para começar a trabalhar de imediato nas fábricas. Isso permitiria que as próprias empresas não tivessem que formar já depois de contratar.

Depois, há ainda a questão da falta de horários dos transportes dos centros urbanos mais próximos (Caldas da Rainha e Alcobaça) para as localidades onde estão instaladas as fábricas (Santa Catarina e Benedita).

A própria EN360, que faz a ligação da Benedita às Caldas é um “contra”, dado o seu traçado cheio de curvas, aumenta os tempos de viagem.

Sobeja, ainda, a questão do reconhecimento. É que,



Entre as empresas do sector já foi sugerida a criação de uma escola que formasse mão-de-obra

apesar do bom trabalho ali desenvolvido e do produto que dali sai ser de qualidade superior, existe muita gente que o desconhece.

Gazeta das Caldas quis saber quais os principais desafios que cada empresa tem para este ano e contactou as empresas nesse sentido.

A maioria das empresas identifica o reforço das quotas de mercado como um dos mais importantes objectivos a concretizar.

Samuel Serrazina, administrador da Jero - Jorge e Ramalho, Lda, disse que quer “continuar o processo de automatização da unida-

de de produção”, mas também “melhorar o indicador de vendas com marca própria”.

Já Joaquim Lúcio, CEO da Sico, explicou que quer “manter a trajectória de desenvolvimento e a conquista de novos mercados”. Na mesma linha, os respon-

sáveis da Nicul pretendem “consolidar e concluir os investimentos realizados nos últimos anos” e reforçar a quota de mercado.

Por sua vez, Carlos Norte e Filipa Norte, do Lombo do Ferreiro e da Loja das Facas, respectivamente, apontam como grande desafio o au-

mento da “representatividade artesanal online, mas também aumentar o leque de materiais para cutelaria disponíveis para venda”.

Também neste caso, o “reforço da presença no mercado nacional como referência nesta área” é importante neste 2020 para aquela marca.

SUSTENTABILIDADE É PREOCUPAÇÃO

A sustentabilidade é também uma imagem de marca do sector da cutelaria. Basta ver, por exemplo, a reciclagem de produtos que é feita nas unidades fabris, como a Icel, ou os reservatórios que captam a água da chuva para depois a utilizar no processo produtivo, como acontece, por exemplo, na Nicul. Há até quem tenha investido em painéis solares fotovoltaicos para gerar energia.

Foi em 2017 que a Ivo Cutelarias investiu mais de 500 mil euros em 2000 painéis que cobriam 30% das necessidades energéticas e que geravam uma poupança a rondar os 60 mil euros anuais.

Actualmente está em curso um novo investimento para duplicar aquela capacidade. ■

Canal História mostra como se faz

A série “Forjado no Fogo” que passa no Canal História, tem mostrado aos curiosos e aos afeccionados como se trabalha em cutelaria. Os programas são emitidos todas as terças-feiras, às 22h15, e tem dado particular incidência ao caldense Paulo Tuna.

Aquela famosa série, que procura encontrar o melhor ferreiro de armas da história, conta já com sete temporadas e mais de 100 episódios e apresenta novos desafios, concorrentes e criações, que serão sujeitas a provas extraordinárias. ■ J.P.

Pub.

NICUL
STAR OF CUTTING PORTUGAL

www.nicul.com



Freguesia Santa Catarina

Terra de Cutelarias

Artista plástico troca arte pela cutelaria artesanal nas Caldas

O cutileiro Paulo Tuna vive e trabalha nas Caldas há 25 anos, quando veio estudar Artes Plásticas para a ESAD. Os conhecimentos estéticos foram passados para as suas facas, hoje pedidas por chefs de cozinha de todo o mundo. Tuna, que acha que as Caldas poderia albergar um polo museológico, integra o top 50 das melhores “actividades” que se podem fazer em Portugal, numa selecção da revista internacional Monocle

Natacha Narciso
nnarciso@gazetacaldas.com

Foi escolhido como um dos melhores na área do design e faz parte do topo das 50 melhores opções de “actividades” para fazer em Portugal. A selecção foi feita pela revista britânica Monocle e “foi uma agradável surpresa”, admite Paulo Tuna, um dos principais autores que desenvolve o seu trabalho no armazém, situado no número 19 da Rua Adelino Soares de Oliveira, que fica nas proximidades do Centro Comercial Avenida, nas Caldas. O cutileiro surge em destaque no Top Design ao lado de duplas de designers do Porto e da fábrica Bordallo Pinheiro. Na lista desta revista estão as melhores paisagens, restaurantes, museus, empresas e vinhos e museus, arquitectura e as melhores actividades culturais.

O autor, que é também artista plástico, já foi alvo de notícia nas mais diversos órgãos de comunicação social. “**Tenho divulgado as Caldas por todo o lado por onde passo**”, disse à *Gazeta* o cutileiro, que desenha com frequência facas para os melhores chefs de cozinha como é o caso de René Redzepi, do restaurante Noma. É, pois, num armazém, agora transformado em oficinas de artesãos, que recebe os seus clientes, nacionais e estrangeiros e que



O cutileiro tem o seu espaço no centro da cidade e é no local que recebe clientes e coordena workshops

também organiza workshops de cutelaria.

Em Dezembro passado, o Canal História gravou com Paulo Tuna parte do que será a próxima temporada do Forjado no Fogo, o programa que destaca a cutelaria artesanal por todo o mundo. Até às Caldas deslocou-se uma equipa da representação ibérica deste canal que já no ano passado filmaram outro cutileiro da região: Carlos Norte. Este último fez duas

falcatas lusitanas, armas temidas pelos romanos. Este ano foi a vez de Paulo Tuna que, como se dedica sobretudo às facas de trabalho, criou para aquele canal uma faca da matança.

“**Decidi fazer uma homenagem ao povo com este exemplar**”, disse o cutileiro, acrescentando que esta faca mantém as mesmas características e o mesmo processo de construção de há milhares de anos.

FACAS DIFERENCIADAS

Paulo Tuna gosta de lidar com as pessoas e com pedidos especiais, fazendo os possíveis por interpretar o que pessoa quer, se com isso perder a autoria do projecto. Muitos dos clientes com quem o autor estabelece ligação chegando a tornarem-se amigos. “**O meu lema é uma faca para uma pessoa**”, disse o autor que tanto tem como clientes chefs,

cozinheiros, colecionadores, caçadores e talhantes.

As suas peças podem custar entre os 75 e os mil euros, dependendo do trabalho e Paulo Tuna até já trocou facas por refeições, por carne, por peixe e por vinho.

“**Há quem veja as facas como armas letais**”, disse o artesão, que prefere vê-las como “**instrumentos de trabalho**” e também como o “**prolongamento da mão do homem**”. Para

o autor são também instrumentos que estão a servir e a contribuir para os momentos e antecedem o prazer da degustação.

Tuna sente-se confortável e diz que já fez mais de 500 facas. “**É um trabalho fascinante e ainda me sinto a arranhar a superfície**”, disse o autor, que tira partido dos seus conhecimentos de escultura para executar o seu trabalhos, desde o desenho até à concepção final. Ao longo do seu trajecto - iniciado em 2012 em part-time e a tempo inteiro desde 2016 - somam-se mil uma histórias. Ainda no início da carreira, um cliente pediu-lhe que criasse uma faca especial com os melhores materiais e sem olhar para o preço. “**Foi um verdadeiro desafio**”, contou o cutileiro, que não esquece uma segunda história quando se deslocou ao Douro com a sua família. Um cliente pediu-lhe que desenhasse um cutelo e explicou-lhe que a faca teria que ser “**para esta mão**”. Tuna percebeu, então, que o homem não tinha dois dedos, cortados num acidente de trabalho. “**Assim fiz**”, contou o autor que ia fazendo experimentações, até conseguir o equilíbrio necessário a alguém a quem faltavam tais dedos. E também não esquece a alegria do seu cliente que lhe pagou a faca com vários garrações de vinho e de aguardente. ■

Aço português e museu com loja e oficina de afiação

Paulo Tuna defende a criação de um pólo museológico relacionado com a cutelaria artesanal em Portugal nas Caldas da Rainha. “**É algo que só faz sentido que surja nesta região, dado que é cá que existe a indústria e a área artesanal**”, disse o cutileiro, que defende que nesse local, além de várias colecções, se promovesse o estudo das mesmas. O autor

gostaria que esse espaço fosse dinâmico e que tivesse uma loja que tivesse à venda “**o que de melhor de cutelaria se faz no país, não só de autor como também de unidades industriais**”.

Para o artesão, este pólo também teria serviços de manutenção e uma oficina onde se pudesse afiar e fazer facas, mas também dar formação. “**Seria um ser-**

viço que pudesse dar apoio aos novos cutileiros que vão surgindo”, disse o autor, acrescentando que uma das ideias principais seria a vinda de grandes mestres internacionais. Este viriam às Caldas para dar formação aos cutileiros em Portugal e assim “**permitir que os seus trabalhos fossem subindo de nível**”. O transmontano defende também a cria-

ção de um aço 100% português, algo que ainda não foi feito, pois há sempre metais que vêm de fora. “**Era interessante que um grupo de cutileiros pudesse fazer experiências laboratoriais, abertas ao público**”, disse Paulo Tuna, antigo aluno e técnico superior da oficina de metais da ESAD, propondo ainda eventos relacionados com a fundição. ■ N.N.

BEE
NE
DI
TA



+ *Qualidade*
+ *Vida*

Importância da região testemunhada nos canivetes

Lâmina, cabo e mola são os três elementos comuns a todas as navalhas e canivetes, mas depois há coisas que as distinguem. A unidade produtiva artesanal Lombo do Ferreiro editou em 2016 um livro com apontamentos para a história do canivete português. À boleia dessa obra, partimos à descoberta desta ferramenta. Da navalha de enxertia à de marinheiro, passando pela cabriteira, existem dez diferentes modelos, cada qual com os seus usos. A pesquisa foi resumida nesta página para dar a conhecer as diferentes navalhas, permitindo perceber também a história da cutelaria

NAVALHA CANEÇAS

“Apelidada também por Navalha do Caldas, de Caldas da Rainha, na zona onde existiam mais artesãos a fabricá-la”.

“É conhecido como o modelo mais português de todos, porque é fabricado exclusivamente no nosso país e mais concretamente na zona Oeste”.

“Fala-se que esteve ligada às antigas lutas de navalha, que se terá cruzado nos duelos com as navalhas sevilhanas há alguns séculos atrás”.

“A segurança que é conferida pela sua tranca característica, que proporciona o seu uso seguro quando a lâmina está aberta, faz com que ela seja usada em muitas outras artes e ofícios, já no séc.XX, sendo por exemplo na indústria cerâmica utilizada para limpar os moldes e as aparas das peças. É popular também junto dos caçadores”.



Navalha Caneças



Navalha Cabriteira



Navalha Bandido



Canivete de Marinheiro



Navalha Cuchila



Canivete de Enxertia



Navalha Direita



Canivete Foiçado



Canivete Capa-Grilos



Canivete Corneto

camente associado ao crime com arma branca, tal como era narrado em alguns livros antigos. Diz-se por exemplo que era a arma do estripador de Lisboa”.

CANIVETE DE MARINHEIRO

“Como o nome indica destina-se às artes da marinhagem”.

“Constituído por quatro peças: argola para prender, punção para atar e desatar nós, cunha para desencravar e a característica lâmina sem ponta, com grande poder de corte, embora com menos poder de penetração, para evitar acidentes”.

“Trata-se do resultado de uma adaptação do canivete “Marlin Spike” (que equipava a Marinha de vários países e era fabricado em vários centros cuteleiros, nomeadamente os de Sheffield em Inglaterra), realizada provavelmente ainda nos tempos da Real Fábrica de Cutelarias de Lisboa”.

“Faz, ainda nos dias de hoje, parte da indumentária imprescindível de qualquer marinheiro”.

NAVALHA CUCHILA

“O nome desta navalha deriva do espanhol, pois sempre foi comparada às navalhas de cavaleiro espanholas e francesas”.

“Forma curva, elegante e distinta, típica aliás das navalhas de cavaleiro”.

“Tinham quase sempre um trinco de argola, resistentes para serem utilizadas como facas”.

Também esta era muito utilizada na cerâmica do Oeste “Depois de na 1ª guerra mundial terem estado milhares de portugueses em França, as chamadas cuchilas passaram a aparecer mais trabalhadas devido à influência das Laguiole, modelo típico francês”.

CANIVETE DE ENXERTIA

“Modelo utilizado na arte de enxertar, técnica de melhoramento genético que consiste na união dos tecidos de duas plantas, geralmente de espécies diferentes”.

“Com a forte presença e enorme variedade de hortos, frutos e vinhas em Portugal é fácil perceber a importância deste canivete nos últimos três milénios, bem como o

facto de serem canivetes fáceis de encontrar um pouco por todo o país”.

“As lâminas são sempre feitas no melhor aço carbono que se encontra, e desbastadas muito finas para um corte limpo e preciso, como uma lâmina de barbear”.

NAVALHA DIREITA

“É o modelo português de navalha mais conhecido e vulgarizado, existente em diversos tamanhos e materiais”.

“É uma ferramenta multíusos, com bico ao centro, ponta de espada, o que lhe confere uma capacidade perfurante, facilitando a sua utilização em actividades como caça ou pesca ou simplesmente como ferramenta válida para todo o serviço”.

“A única variação estética é o cabo em forma de B, onde encaixa bem a mão, que foi muito fabricado em Relvas e Santa Catarina”.

CANIVETE FOIÇADO

“O canivete de podar ou Foiçado é um canivete singular e com uma forma bastante antiga”.

“Utilizado na arte da poda,

que consiste na realização de um conjunto de cortes executados numa planta, com o fim de lhe regularizar a produção e favorecer o crescimento”.

“Utilizado sobretudo na vinha e na ceifa, bem como para produção de artesanato, como a cestaria, entre outras aplicações”.

“Curiosamente alguns paraquedistas portugueses utilizavam-na como recurso para, no caso de ficarem presos, poderem cortar os cabos do paraquedas”.

CANIVETE CAPA-GRILLOS

“Apelidada já no início deste século com o nome “Relvas”, em homenagem à localidade que ainda mantém a sua produção”.

“Designação de capa-grilos é atribuída pela forma muito característica da lâmina, larga e com um bico característico, que permite cortar com muita precisão”.

“O fio extremamente afiado, associado à forma particular do cabo, com uma curvatura suave e que permite que se apoie o dedo nas costas da lâmina, fazem deste ca-

nivete um instrumento versátil, adequado ao corte de tecidos e peles, entre outros materiais”.

“Ainda hoje é uma peça para trabalhos de precisão”.

CANIVETE CORNETO

“O nome deriva do formato do seu cabo, por ser pequeno e em corno”.

“É o canivete mais popular nos bolsos dos portugueses, sobretudo no Centro e Sul de Portugal”.

“A forma do Corneto faz dele um canivete para cortar com a lâmina contra o polegar, eficaz nas demais tarefas da vida diária e com bom poder de penetração e corte”.

No Alentejo, onde ainda é extremamente popular, “é comum, sobretudo nos cafés e tabernas frequentados pelos mais velhos, mas até mesmo em ocasiões como casamentos e baptizados, ver canivetes deste tipo sob as mesas. Fiéis companheiros do petisco, prontos para serem utilizados sem pudor no corte de um pedaço de pão, para fatiar o belo de um chouriço ou para tirar as teimas a um bife mais difícil de cortar”. ■ I.V.

Facas para os melhores chefs

A alta cozinha é uma actividade de precisão e os grandes chefs mundiais precisam de trabalhar com as melhores lâminas. Alguns deles têm os seus cutileiros de confiança no Oeste. É o caso do Noma, na Finlândia, que já foi considerado o melhor restaurante do mundo. Mas há mais chefs de renome que querem as facas do Oeste

Joel Ribeiro
jrribeiro@gazetacaldas.com

“Todos os bons chefs têm facas artesanais”, diz Carlos Norte, do Lombo do Ferreiro, que nos últimos anos apostou na produção de facas personalizadas para chefes de cozinha portugueses espalhados pelo mundo. Esta foi uma oportunidade que os cutileiros de Santa Catarina e da Benedita não deixaram escapar. Os chefs Kiko Martins e Nuno Mendes são alguns dos que usam facas de Carlos Norte,

mas também David Costa e Jéssica Carreira, que têm um restaurante com estrela Michelin em Silicon Valley. Depois há facas deste caldense na loja A Queijaria do Príncipe Real (Lisboa) e no restaurante Belcanto (do chef Aveliz). Já como talher e, portanto, ao dispor do cliente, estão presentes, por exemplo, no Ocean (no Algarve) ou no Carniceiro (Porto). Paulo Tuna é outro mestre da cutelaria cujo trabalho convenceu grandes chefs internacionais. No Noma, na

Finlândia, que chegou a ser considerado o melhor restaurante do mundo, a comida é feita com facas produzidas nas Caldas da Rainha. Também, as grandes marcas da região também fazem parcerias com chefs de renome para desenvolver facas profissionais. Ljubomir Stanisic disse numa entrevista à Time Out que já desenhou facas para a Ivo e para a ICEL, que considera as duas melhores marcas nacionais. A Ivo Cutelarias ostenta o selo de garantia de qualidade



Facas produzidas na região são presença assídua nos restaurantes mais renomados

da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal.

NOS MELHORES PROGRAMAS DE TELEVISÃO

A Cutelaria de Santa Catarina e da Benedita também se afirmam noutras dimensões da culinária. Os programas de cozinha ganharam destaque nos horários nobres

das televisões e esta foi uma oportunidade que as empresas souberam aproveitar. A Ivo Cutelarias já forneceu facas para os programas Chefs Academy, da RTP e Masterchef e Masterchef Junior da TVI. Actualmente o programa que se destaca na televisão nacional é o Pesadelo na Cozinha, que tem como protagonista o chef Ljubomir

Stanisic. Neste programa são as facas da ICEL que surgem em destaque, através de um kit de facas profissionais que o chef oferece a cada episódio a quem vê maior potencial para trabalhar na cozinha. A empresa da Benedita também viu as suas facas serem protagonistas do programa da RTP Manual de Instruções, do chef Henrique Sá Pessoa. ■

Pub.

LOMBO DO FERREIRO
Est. 2010

Rua 10 de Julho, Nº 10, Relvas
2500-796 Santa Catarina
Caldas da Rainha - Portugal

www.lombodoferreiro.com
geral@lombodoferreiro.com
tel. 262 098 585

AC
FACAS ARTESANAIS

FABRICO ARTESANAL POR ENCOMENDA
DE FACAS DE COZINHA,
ESTILO JAPONÊS E OCIDENTAL

📍 Sede em Mafra
📘 Facebook AC-Facas Artesanais
📷 Instagram @ac-facasartesanais
☎ Tlm 966328052



T-Roc

Feito em Portugal

**A partir de
22.950€***

O T-Roc é um orgulho. Para si e para nós. Com uma qualidade excecional em todos os detalhes e um design distintivo, o T-Roc é fabricado em Portugal. Um SUV que além de confiança transmite o orgulho de ser português.

*Na troca do seu carro usado. Preço para Portugal Continental. Imagem não contratual. Limitado ao stock existente. Consumo médio (l/100 km) 5,4 – 8,5. Emissões: (g/km): 136 – 192. Valores sujeitos a alterações em função do equipamento opcional escolhido.



Lubrigaz

Carvoeiros, Santa Eufémia
2420-500 LEIRIA
Tel.: 244 830 000 | Email: geral@lubrigaz.pt

Rua Dr. Artur Figueirôa Rego, nº100, Lavradio,
2500-187 CALDAS DA RAINHA
Tel.: 262 840 516