

Empresa Medronho & Canela celebra parceria com a Sonae MC

Pão de Medronho de *spin off* do Politécnico de Leiria chega ao mercado nacional

O Pão de Medronho, produto desenvolvido pela empresa Medronho & Canela – Inovação Alimentar e Nutricional, Unip, Lda, uma *spin off* do Politécnico de Leiria, acaba de chegar ao mercado nacional, fruto de uma parceria celebrada entre aquela empresa e a Sonae MC. Numa primeira fase, o Pão de Medronho, da autoria de Rui Lopes, docente e investigador do CiTechCare do Politécnico de Leiria, está a ser comercializado nas lojas Continente, em Portugal Continental, sendo objetivo que o produto chegue, em breve, às 327 lojas da insígnia, incluindo os arquipélagos da Madeira e dos Açores.

«As diligências para alavancar a comercialização do Pão de Medronho para o mercado nacional começaram em 2020, através de contactos com a Sonae MC. O processo foi longo, mas profícuo, permitindo amadurecer e aprofundar o conhecimento das duas entidades e construir, de forma sólida, a relação que queremos projetar para o futuro, não só com o Pão de Medronho, mas também com outros produtos que incorporam o fruto, nos quais já estamos a trabalhar», afirma Rui Lopes, sócio-gerente da “Medronho & Canela”.

A expectativa é serem atingidas vendas de 350 mil unidades por ano. «Estamos a falar de um pão cujas características, em termos de preço e posicionamento em prateleira, estão ao nível de outros pães que apresentam esta performance de vendas. Mas também porque é um pão com quatro características nutricionais muito valorizadas pelos consumidores: fonte de proteína, fonte de fibra, sem aditivos e com elevado teor antioxidante. É um produto que se posiciona na linha Saúde, permitindo-nos acreditar que as vendas poderão ser muito boas», refere Rui Lopes.

«No Continente estamos sempre à procura de produtos novos, que surpreendam os consumidores. No caso deste Pão de Medronho, não só o fator novidade é muito relevante, como o facto de ser nacional e apresentar características nutricionais interessantes o tornam ainda mais apetecível para o cliente», afirma Nuno Vital, diretor comercial da MC.

O Pão de Medronho é um pão rústico e inovador, com todos os componentes do medronho. O produto começou a ser desenvolvido em 2010, tendo sido formuladas, durante cinco anos, dezenas de fichas técnicas até encontrar uma fórmula com viabilidade de mercado. Após mais cinco anos de testes, formulações e ensaios, com diferentes tecnologias e indústrias de transformação alimentar, o Pão de Medronho garante cerca de 19% de atividade antioxidante, duas alegações nutricionais, a saber, fonte de proteína e fonte de fibra, a presença de vitaminas de vários complexos, todos os minerais do medronho, compostos orgânicos voláteis entre outros, com várias vantagens nutricionais.

«Uma das ambições do nosso projeto é, em breve, começarmos a trabalhar noutras formulações do Pão de Medronho, que tragam outros benefícios nutricionais, e que ajudem a melhorar o estado nutricional e de saúde dos consumidores», aponta Rui Lopes, revelando que está já a ser planeado o desenvolvimento de outros produtos com medronho.

«A parceria que agora celebramos abre portas para que, a médio prazo, possamos desenvolver, em conjunto com a Sonae MC, outros produtos que incorporem medronho. A expectativa é, até ao final deste ano, termos pelo menos mais dois produtos na grande distribuição. Estamos a desenvolver produtos diferenciadores com uma matéria-prima que, até ao momento, não era utilizada na indústria alimentar. A incorporação de medronho em várias matrizes alimentares, acrescenta valor nutricional aos produtos que estamos a desenvolver», sublinha.

Rui Lopes foi estudante da licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Nutrição e Dietética, da Escola Superior de Saúde (ESSLei) e do mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, da ESTM, ambas Escolas do Politécnico de Leiria. Atualmente é docente da ESSLei, no Curso Técnico Superior Profissional (TeSP) de Alimentação Saudável, e investigador do CiTechCare (Center for Innovative Care and Health Technology), também do Politécnico de Leiria.

No início de 2021 criou a empresa Medronho & Canela – Inovação Alimentar e Nutricional, Unip., Lda, uma *spin off* do Politécnico de Leiria, para alavancar o projeto Pão de Medronho, e dar corpo a outros projetos de inovação alimentar e nutricional que estão em curso com centros de investigação e empresas.

«Este é mais um caso de enorme sucesso que traduz, de forma perfeita, a identidade estratégica do Politécnico de Leiria, uma instituição de ensino superior pública sem muros, que coloca o conhecimento ao serviço da sociedade. Temos um diplomado nosso que foi resiliente, investiu no conhecimento, foi suportado pelos nossos professores, investigadores, dois centros de investigação e duas escolas superiores e, agora, vê esse investimento reconhecido pelo sucesso da *spin off* do Politécnico de Leiria Medronho & Canela – Inovação Alimentar e Nutricional, Unip. Lda, fazendo chegar o Pão de Medronho de Norte a Sul do país», afirma Rui Pedrosa, presidente do Politécnico de Leiria.

Leiria, 26 de maio de 2022

Para mais informações contactar:

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Cristiana Alves * 939 234 512 * ca@midlandcom.pt

Ana Marta Carvalho * 939 234 518 * amc@midlandcom.pt