Elogio à cor

Resiste a altas temperaturas e a choques. O grés fino é o material de eleição das louças Costa Nova, que deve o nome à praia portuguesa marcada pelo colorido das casas. Da sua fábrica saem milhares de peças para lojas de Nova Iorque a Tóquio

Texto de Cândida Santos Silva

Inspirada nos típicos palheiros às riscas da Costa Nova, a marca tem um estilo *country chic*, que faz sucesso nas grandes feiras mundiais

Fizemos encantados com as cores suaves dos pratos, das chávenas, dos tabuleiros. Mais ainda com a combinação perfeita entre uma manufactura quase touca e o requerer dos acabamentos. Falamos das louças de grés fino da Costa Nova, uma marca que se inspira em peças de museu ou serviços antigos, mas que está atenta às tendências. O seu símbolo são as cabanas de riscas multicolores da Costa Nova, uma zona costeira única pelo seu colorido, entre a ria e o mar.

Aveiro fica perto daí, mas a fábrica de onde todos os dias saem milhares de peças de louça para serem distribuídas de Nova Iorque a Tóquio fica um pouco mais no interior, em Vagos, por entre um frondoso pinhal. Tudo começou em 1998 quando Raz Baral e Miguel Casal, dois engenheiros formados na Universidade de Aveiro, criaram a Gresteel. Uma pequena fábrica com 12 funcionários dedicada ao fabrico de louça de forno. Hoje mantém-se os fundadores, mas os funcionários são mais de 250. A fábrica já teve que se expandir várias vezes e, em breve, terá que voltar a crescer.

Durante anos produziu-se na Gresteel o que Carlos Rubio, director comercial, chama pritate label, ou seja, produtos para outras marcas e grandes clientes um pouco por todo o mundo. E podem destacar-se a Ralph Lauren ou os grandes armazéns norte-americanos Williams-Sonoma e Crate&Barrel.

Mas, em 2006, os dois fundadores decidiram lançar marca própria. Inspiraram-se nos típicos palheiros às riscas e nas palavras Costa Nova. Tão simples quanto isso. Uma simplicidade que se ajusta ao estilo country-chic das louças que fazem sucesso nas grandes feiras mundiais de decoração, como a Maison & Object de Paris ou a Ambiente, em Frankfurt.

Os produtos Costa Nova já foram estrelas em várias revistas, como a espanhola El Mueble ou no número especial da revista de casamentos da norte-americana Martha Stewart.

Marcam também presença em espaços *trendy*. Por exemplo, nos restaurantes com assinatura do *chef* José Avillez ou nos restaurantes Luzi Bombón, as coqueluches da restauração madrilena, em horário de chamar a loja de produtos de grande qualidade.

As louças da Gresteel espalham-se já por 30 territórios. Da Formosa ao Japão, da Coreia do Sul à Rússia. Dos países vendem à América do Sul, com o Chile em destaque. Mas um dos melhores mercados são os Estados Unidos da América.

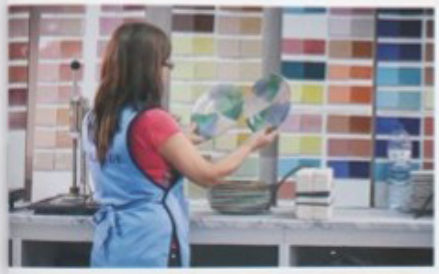
O único nome intercontinental, tem muito a ver com o dirigir das peças. «Acompanhamos as tendências internacionais», anuncia Carlos Dávila, «sem nunca abdicarmos de criar a nossa própria linha».

Optaram pelo grés fino, um material muito resistente a temperaturas altas e aos choques. O grés tem também a vantagem de ser pouco poroso e poder receber a aplicação de cores e diferentes moldes, a ser vendido a preços muito mais competitivos do que a porcelana. Na loja de produtos há pratos, travessas, bolos ou chávenas – e não fica por aqui.

Estas louças têm ainda a vantagem de poderem ir ao forno, ao frigorífico e ao micro-ondas. E ficam lindas em qualquer mesa.

O prato é a peça mais produzida, sendo que cada um circula pela fábrica numa parcadeira de cerca de quatro quilómetros, desde que o grés entra na máquina de moldes. Depois, passa pelos acabamentos, a tinta e o vidrado, e sai do forno.

No entanto, nem tudo é feito pelas máquinas. Rápidas e certeiras, várias trabalhadoras pinta aos seis chávenas e jarras.

A marca Costa Nova faz parte de um estilo de vida. Contemporâneo, moral chique ou mediterrânico. É tudo uma questão de gosto. Muito gosto.

O prato é a peça mais produzida. O processo inclui passagem pelo máquinas de moldes, acabamentos, aplicação de tinta e vidrado, e forno