

Grés do fino sobre a mesa

Grandes armazéns, hotéis e restaurantes de mais de 30 países ficam bem servidos com a loiça portuguesa que pós o grés a passear na 5.ª Avenida, em Nova Iorque, sem tirar o pé da Costa Nova

POR ANA RITA LÓCIDO

Loiça em grés fino Grestel

> Sem quebrar a fama da porcelana ou da faiança portuguesas, a Grestel tem vindo a reclamar o lugar do grés à mesa do mercado cerâmico.

A loiça de forno, mesa e cozinha e os acessórios de servir da marca do centro do País revestem-se deste material mais resistente às temperaturas e aos choques. O grés tem também a vantagem de ser pouco poroso e poder receber a aplicação de cores e diferentes moldes, a preços mais competitivos do que a porcelana. Em contraponto ao grés tradicional, pesado e tosco, o grés fino tem um aspeto mais requintado.

> Os produtos são feitos à base de pasta de grés que tem origem nacional. Já os vidrados, que dão aos pratos, travessas, bules ou chávenas (e a lista está longe de ficar por aqui) o acabamento final, são importados. Depois de ganharem forma nos projetos da equipa de design residente, nos cerca de 18 mil metros por onde se estendem as duas unidades de produção da Grestel, as peças passam pelas fases de modelagem, conformação, decoração – muitas vezes artesanal –, vidragem e, finalmente, cozedura, onde enfrentam temperaturas de 1.180.ºC.

> As coleções de marca própria, como a Costa Nova, ficam completas com talheres, copos e têxteis. Enquanto os primeiros são comprados por cá, os copos são trazidos da Roménia, e por falta de alternativas, lamentam os responsáveis da marca.

História

No início, foi a loiça de forno que os fez sair da forja, mas depressa Rui Batel e Miguel Casal pegaram nos artigos de mesa para os levar ao mundo. Desde o começo, em 1998, a Grestel tem exportado e é para o exterior que canaliza quase toda a sua produção. Em 2006 os dois sócios fundadores desta PME foram buscar à vizinha Costa Nova a inspiração para a criação de uma insignia própria, que já vale 12% do negócio. Com 13 coleções e a promessa de uma nova coleção a cada ano, a Costa Nova começou a ser testada em Espanha, mas a maioria das encomendas vêm do Japão, Coreia do Sul, Rússia e Brasil.



A empresa está presente em alguns pontos de referência, na restauração: os espaços com assinatura do chefe José Áviliez, em Portugal, o Luzi Bomborn, uma das coqueluches da restauração madrilena e o National Geographic Café, em diversos pontos do globo.

50
POR CENTO

dos 4 milhões de peças que saem todos os anos da Zona Industrial de Vagos têm viagem marcada para os Estados Unidos, onde existem grandes armazéns de decoração como Williams-Sonoma e Crate & Barrel que servem as suas marcas com os produtos com selo luso. Só na 5.ª Avenida, em Nova Iorque, a Grestel está em pelo menos cinco lojas. E até a gama de produtos para casa do Ralph Lauren veste a escamísola portuguesa.

BI

Grestel – Produtos Cerâmicos, S.A.
Postos de trabalho: **(250)**
Faturação: **10 milhões de euros***
Impostos pagos em Portugal: **n.d.**
Custos salariais: **n.d.**
Volume das exportações: **98%**
Mercados de destino: **Mais de 30 países**
Empresas nacionais envolvidas na produção: **Fornecedores de pasta grés**
Capital: **100% português**
Sede: **Vagos, Aveiro**
* faturação estimada para 2012

Ao contrário da porcelana, que exige, pelo menos, duas cozeduras, o grés fino é cozido uma única vez. Esse processo de monocozedura permite poupar energia e reduzir a emissão de gases poluentes. A fatura energética desta exportadora fica ainda mais leve, graças ao aproveitamento dos desperdícios para reciclagem, o mesmo acontecendo com as peças partidas ou com grandes defeitos.

«PORTUGAL FAZ BEM» é uma parceria VISÃO-Continente que tem por objetivo divulgar, estimular e reforçar a produção nacional de excelência, contribuindo para a criação de riqueza nacional e redução da nossa dependência externa. Assim, durante seis meses, encontra todas as semanas, neste espaço, a apresentação de um produto «made in Portugal» selecionado pela Redação da VISÃO, proveniente de todas as zonas do País e dos mais diferentes setores de atividade, desde a agricultura à investigação e tecnologia de última geração.