

logotipo Nacional



## 150 ANOS A PRODUIZIR FARINHAS PARA O PÃO NACIONAL

por **António Fernandes de Sousa**

*Biólogo responsável pela área de Marketing, Vendas e Assistência Técnica dos Produtos Industriais da Nacional*

E tudo começou há 10.500, anos com o cultivo do trigo. Natural da região do Mediterrâneo e Médio Oriente, tornou-se uma das principais fontes de alimento do Mundo antigo, que já então encontrava no pão a base da sua alimentação. Hoje em dia, produzem-se mais de 600 milhões de toneladas anuais.

Antes da Dominação Romana da nossa Península, os lusitanos utilizavam canastos de varas para secar e armazenar as bolotas com que faziam o pão.

Durante a romanização (século II A.C. ao século IV D.C.), a Lusitânia é considerada o "Celeiro do Império". Os romanos, responsáveis pela introdução da cultura do trigo mole em vastas regiões, exportavam o cereal obtido para os vários cantos do seu vastíssimo Império. É,

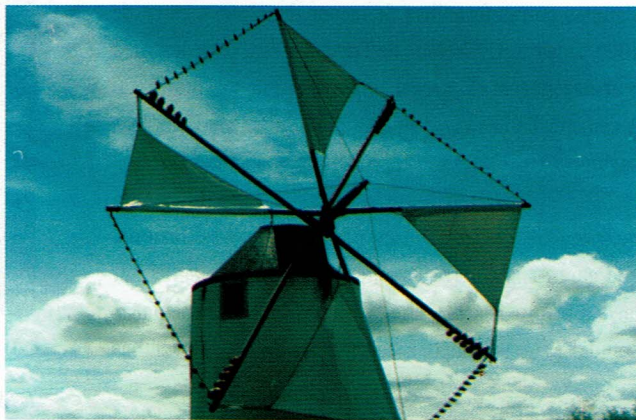
ainda, nesta altura que são referenciados os primeiros moinhos accionados por homens ou animais.

Os Suevos introduzem a cultura do centeio no noroeste da Península durante o conturbado período das Invasões Bárbaras (séc. IV a séc. VIII).

É muito diversificada e rica a influência da ocupação árabe (séc. VIII a séc. XII) no nosso país. Além da introdução da cultura do trigo duro, arroz, sorgo e cevada, os árabes são responsáveis pela divulgação das azenhas instaladas junto de rios e ribeiros.

### A FUNDAÇÃO DE PORTUGAL

Pelo tempo da fundação de Portugal, no século XII, os Cruzados trazem do Oriente a técnica dos moinhos de vento.



*Moinho de vento*

No século seguinte, destacamos o aparecimento dos moinhos de maré; o fabrico de pequenos pães redondos e de fraco crescimento consumidos com peixe ou carne; a importação de trigo do norte de África por troca com vinho, que seguia nos barcos mercantis; e o aparecimento da "maquia", taxa cobrada pelos proprietários dos moinhos referente ao cereal moído aos produtores.

### A ESCASSEZ DE CEREAL

A Peste Negra (1348) provocou o abandono dos campos e

levou ao natural aumento do preço do trigo e, como consequência final, à fome. Nesta grave penúria de trigo teve origem a “Lei das Sesmarias” para obrigar ao cultivo das terras sem grande resultado prático, porque durante o reinado de D. João I, o trigo continua a escassear. Alguns historiadores comungam mesmo da ideia de que o principal motivo para a expedição a Ceuta seria o de procurar cereal em falta no nosso país.

Durante os Descobrimentos (séc. XV), eram produzidos biscoitos para consumo pelas tripulações das naus portuguesas. Nesta época apenas havia padeiras, cujo mais significativo exemplo é o de Dona Brites, mais conhecida pela Padeira de Aljubarrota.

Em 1495, as Ordenações Manuelinas estabelecem um regimento para as padeiras, onde é fixado o preço e o peso do pão em função do preço do alqueire de trigo. Apenas nas aldeias o pão podia ser vendido por homens. De todo o pão vendido era pago uma quantia - a dízima.

Em meados do século XVI existiam em Lisboa 500 fornos colectivos (com capacidade de 15 alqueires de pão/dia), algumas outras fornalhas de menor dimensão e cerca de 1000 padeiras. O “Terreiro do Trigo” é o local para descarga e armazenagem do cereal importado por via marítima. A comercialização era regulada pelos “Homens-Bons” e o pagamento feito com sal, especiarias e, mais tarde, ouro.

Na época de D. Sebastião são criados os “Celeiros Comuns” que garantiam o fornecimento da semente ao agricultor mediante juro pago no período das colheitas. A alimentação popular é, nesse tempo, à base de pão escuro e sardinhas salgadas.

Em 1603, nas Ordenações Filipinas, aparece pela primeira vez o termo padeiro. Em 1660, o Senado de Lisboa publica uma Ordem com vista à verificação do peso do pão e, em 1765, o Marquês de Pombal determina o arranque das vinhas para a cultura de cereais. Por esta altura, surge em Portugal o pão branco de origem francesa, enquanto que o norte do país continua a preferir pães de milho e centeio.

#### AS ORIGENS DA NACIONAL

Os primórdios da Nacional estão intrinsecamente ligados ao Convento do Beato António. Iniciada a construção do Convento por D. Isabel, mulher de D. Afonso V, cerca de



*Claustros do Convento do Beato António*

1455, foi profundamente transformado nos séculos XVI, XVII e XVIII, e sucessivamente utilizado pelos “Bons Homens de Vilar” da congregação dos “frades azuis” ou “lórios”, quando do terramoto de 1755, e como Real Hospital Militar.

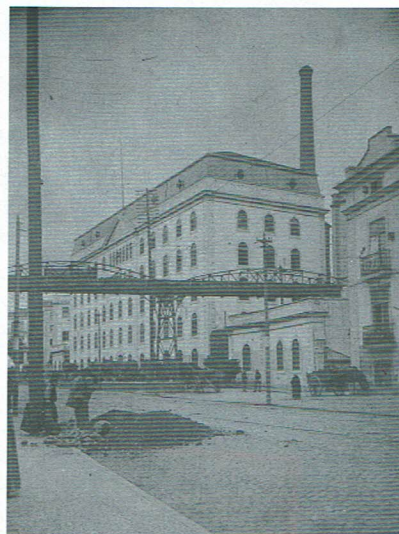
Após a extinção das ordens religiosas, em 1834, todo o espaço ficaria abandonado. Em 1844, o industrial e comerciante João de Brito adquiriu tudo quanto restava do antigo convento e igreja. Iniciou a actividade pela montagem dum armazém de vinhos que ocupava, o antigo templo e outras dependências, bem como de uma moagem a vapor.



*Aspecto geral das instalações fabris do Beato*

#### A SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX

A 5 de Março de 1849, a Rainha D. Maria II faz saber “ aos que este meu Alvará virem que sollicitando João de Brito, negociante matriculado na Praça do Comércio desta Capital e proprietário de uma Fábrica composta de diferentes machinismos movidos a vapor para moer trigo e preparar farinhas... conceder ao sobredito João de Brito, o Título de Fabrica Nacional para aquella acima referida...”. Após obtenção do alvará, também assinado pelo Duque de Saldanha, veio a ser instalada uma nova fábrica de moagem de mós inglesas, que ficou conhecida como “Fábrica do Brito”. Esta unidade viria a sofrer obras de renovação e ampliação em 1908, datando desse ano a ponte metálica sobre a Rua do Beato.



*Edifício da Fábrica de Moagem do Beato*

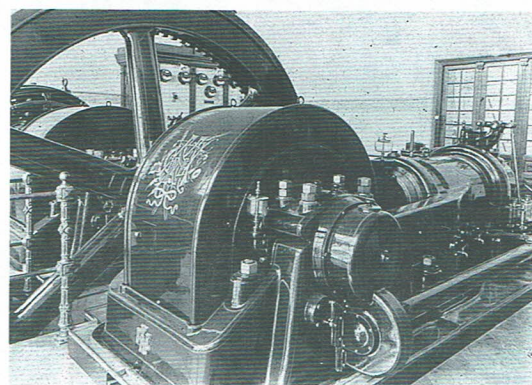
Decorria o ano de 1879 quando aparecem, pela primeira vez na Europa, trigos oriundos da América do Norte a baixo preço e com boa qualidade. O preço do pão baixa, para consolo das famílias pobres.

Aumenta a pressão dos produtores nacionais de cereais levando à famosa Lei dos Cereais de Elvino de Brito de 1899, pela qual as moagens são obrigadas a adquirir prioritariamente o cereal nacional e só após a sua inexistência proceder à importação. Também as padarias são obrigadas ao fabrico de dois tipos de pão - o de "família" com 445-500 grs e o "comum" de 1000 grs. Por esta altura, existem em Lisboa 600 padeiros que laboram em média de 225 Kg de pão/dia. O preço do pão sobe e a lei dos cereais passa a ser conhecida por "Lei da Fome", originando a necessidade dum preço de pão subsidiado para a região sul, enquanto que no norte aumenta o consumo de pão de milho.

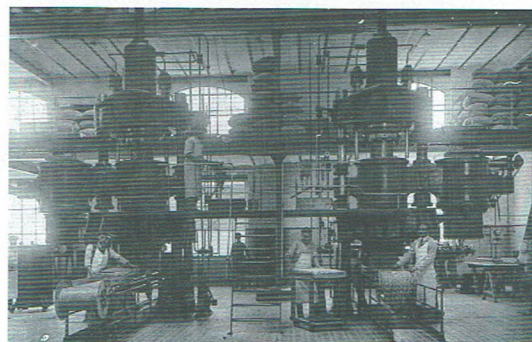
Os herdeiros de João de Brito constituíram-se em firma social com o nome de Companhia Nacional de Moagem, mantendo a elevada qualidade dos produtos fabricados, bem como o seu nível concorrencial. Os cereais começam a ser utilizados para fins diversos, nomeadamente para massas alimentícias, bolachas e alimentos para animais.

### **O LIMIAR DO SÉCULO XX**

Em 1907, com a aglutinação das unidades industriais instaladas em Xabregas e na Av.24 de Julho, respectivamente João Luís de Sousa e C<sup>a</sup> e de Manuel Rodrigues Vaquinhas, surge a Nova Companhia Nacional de Moagem, que con-



*Máquina a vapor da moagem*



*Sala das Pressas verticais da Fábrica de Massas Alimentícias Napolitana*

tinua a alargar as suas actividades com a compra de outras unidades fabris, de que são exemplo as padarias com as primeiras amassadeiras mecânicas adquiridas pela Companhia Nacional de Alimentação. Em 17 de Dezembro de 1919, esta Companhia muda a designação social para Companhia Industrial de Portugal e Colónias. Trata-se da



*Edifício da "Nova Companhia Nacional de Moagem"  
(Av. 24 Julho, em Lisboa)*

2<sup>a</sup> maior empresa do País em capital social, seguindo de perto as C.R.G.E. - Companhias Reunidas de Gás e Electricidade, e perfilando-se como uma das mais importantes indústrias da Península Ibérica.

A Nacional continua a sua actividade, alargando a sua influência a outras áreas industriais, entre as quais se destacam as leveduras, o gelo, o malte e a panificação in-



*Pessoal do Armazém de Farinhas e Sêneas  
(Fáb. Beato, Lisboa)*

dustrial. Nesses primeiros anos, os investimentos alargam-se ainda às propriedades de habitação e rústicas e aos serviços. É também na década de vinte que se farão investimentos nas colónias, nomeadamente em Angola, onde a Nacional comprará duas fazendas com 45.000 ha. Curiosamente, a Nacional foi pioneira em redes de "franchising", chegando a ter, só em Lisboa e nas zonas limítrofes, cerca de 70 padarias. Este sistema advinha da lógica da verticalidade, desde a transformação do cereal em farinha até ao produto final - o Pão.

Destacamos algumas datas mais significativas que marcaram o ciclo cereais, farinhas e pão, nos anos 20 e 30:

1922 - Criação da União de Moageiros.

1925/26 - Preço do trigo : 1\$50 /Kg  
 Preço da farinha 1ª : 2\$60  
 Preço da farinha 2ª : 2\$00  
 Preço do pão de 1ª : 2\$60  
 Preço do pão de 2ª : 2\$00

1928 - Início da utilização das leveduras seleccionadas.

1929 - Campanha de Trigo de Linhares de Lima obriga ao plantio das terras.

1933 - Criação da Federação Nacional de Produtores de Trigo (FNPT).

1934 - Criação da Federação Nacional dos Industriais de Moagem (FNIM).

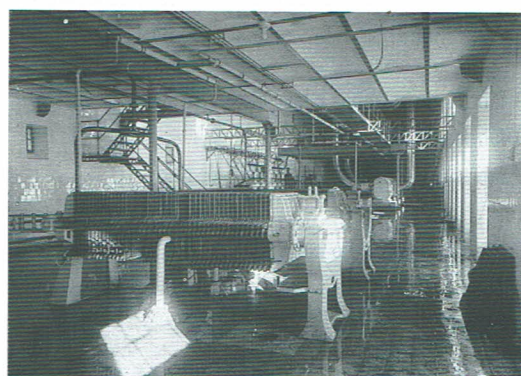
1935 - Excesso de produção de trigo origina exportações ruinosas.

1936 - Criação do Instituto Nacional do Pão (INP).

1938 - O mercado tem o seguinte funcionamento :

A produção de cereal entrega à FNPT ao preço de tabela; a FNPT vende à FNIM, que por sua vez vende às moagens, de acordo com quotas de rateio e tabelas de preços; venda de farinha à panificação de acordo com tabelas; no final da cadeia, as padarias vendem pão tabelado.

Da vivência da Nacional destacamos, em 1923, o início da laboração de uma nova fábrica de bolachas e biscoitos no Porto, da fábrica de malte no Beato, e da fábrica de fermento



*Prensas da Fábrica de Leveduras de Alcântara*



*Operárias embaladeiras da Fábrica de Bolachas de Alcântara*

em Alcântara. Em 1927, os maus resultados da fábrica mecânica de pão em Alcântara e a acentuada crise em Angola afectam seriamente a associada Companhia Agrícola Pecuária de Angola, e fazem iniciar um processo de transformação da empresa.

Em finais dos anos 20 a Nacional possui um largo património, a saber :

- 7 fábricas de moagem com 1000 toneladas de capacidade de produção diária;



*Edifício da Fábrica de Moagem do Beato*

- 4 fábricas de massas alimentícias com 200 toneladas de capacidade diária;

- 1 fábrica de bolachas e biscoitos;
- 1 fábrica de malte;
- 1 fábrica de fermento prensado e de gelo;

- a maior organização comercial portuguesa de produtos nacionais e estrangeiros, com ligações em Angola e Guiné e



*Operárias da Fábrica de Massas Alimentícias  
"Napolitana"*

numerosos armazéns por todo o país;

- laboratórios de análise em todas as fábricas;

- secções de transporte com 53 viaturas de tracção mecânica, 130 de tracção animal, 20 vagons e numerosos animais de carga;

- a mais completa e moderna padaria mecânica do país (20 ton pão/dia), com fornos automáticos e câmaras de fermentação para fabrico de pão grande e pequeno, além de numerosas padarias de fabrico manual em Lisboa;

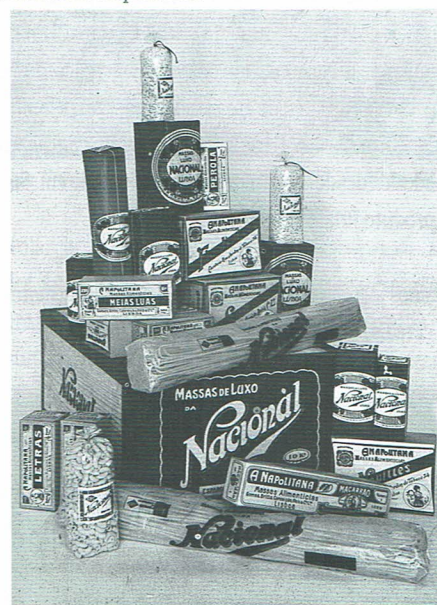
- Anuário Comercial de Portugal e respectivas oficinas gráficas;

Apesar de, em 1930, se inaugurar a fabrica de leveduras seleccionadas, o agravamento da situação do sector da panificação levou à venda do edifício da antiga fábrica de massas da Rua do Barão e de algumas padarias e depósitos de pão.

A partir dos primeiros anos da década de trinta, a Companhia irá sofrer profundas alterações no seu tecido industrial, com a modernização de várias áreas industriais, com destaque especial para as da Av. 24 de Julho e da "Napolitana".

Em 1939, a C.I.P.C., possuía:

- \* cinco fábricas de Moagem, uma em Santiago do Cacém e quatro em Lisboa - Beato, Xabregas, Av. 24 de Julho e Alcântara/Napolitana;



*Produtos das Marcas "Nacional" e "Napolitana"*

- \* três fábricas de Massas - Av. 24 de Julho, Alcântara e Coimbra;

\* uma fábrica de Bolachas, na Av. 24 de Julho;

\* uma fábrica de Malte para Cerveja, no Beato ( a 1ª fábrica de malte portuguesa);

\* uma fábrica mecânica de Pão, em Alcântara;

\* duas fábricas de descasque e branqueamento de arroz, em Xabregas (Lisboa) e Santiago do Cacém;

\* uma fábrica de fermentos e gelo, em Alcântara;



Produtos das Marcas "Nacional" e "Napolitana"



Embalagens de Levedura da marca "Nacional"

- \* forte participação no "Diário de Notícias";
- \* grande quantidade de prédios de rendimento;

Paralelamente, e acompanhando sempre o crescimento da empresa, são criadas diversas iniciativas de carácter social, como é o caso da construção de casas para os operários, uma filarmónica, uma escola primária, uma associação humanitária para sócios e uma associação de beneficência para socorrer indivíduos não pertencentes à colectividade.

Para substituir a fábrica de moagem de Xabregas, totalmente destruída por violento incêndio em 1947, a Nacional mandou



Sala dos Moinhos da Semolaria do Beato

construir uma nova moagem no Beato, junto das antigas instalações, com 152 ton/dia de capacidade. A sua inauguração efectuou-se em Setembro de 1950.

### A CRISE DA PANIFICAÇÃO

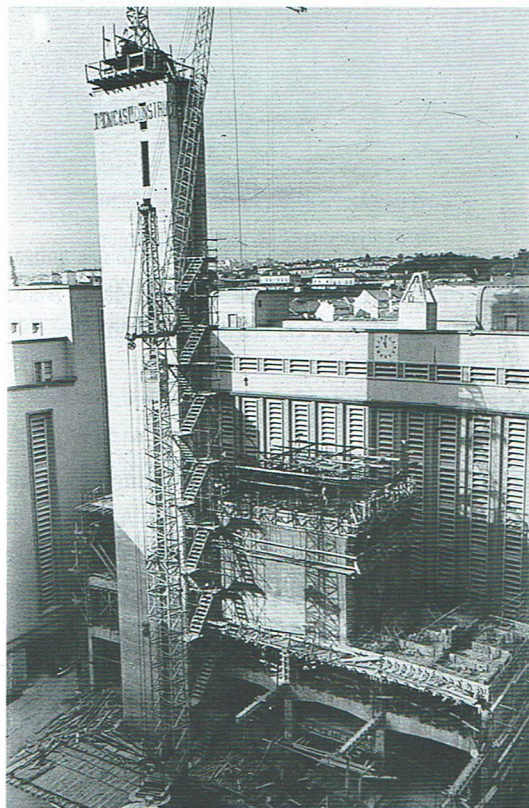
Em 1959, existiam 5000 padarias em Portugal com uma produção média de 250 Kg de farinha/dia. A indústria de panificação vivia momentos muito difíceis. A regulamentação da Indústria reduz o número de unidades para 2250, tendo-se constituído 145 concentrações e 34 agrupamentos. A baixa dos custos de produção origina maior rentabilidade, libertando um pouco as padarias do sufoco a que vinham estando sujeitas.



Carro de Desfile para promoção de Produtos "Nacional"

Ao longo dos anos, com a compra e venda de fábricas, foi possível criar na zona do Convento do Beato António uma concentração de indústrias de transformação de trigo com condições excepcionais, mesmo em termos europeus. O trigo transportado, quer por via marítima - nas instalações da Nacional no Beato ainda há vestígios dos antigos ancoradouros onde atracavam as fragatas que transportavam os trigos - quer por via ferroviária ou rodoviária, entra directamente para um silo de 15 mil toneladas (28 mil toneladas em 1956), que é o maior silo privado do sector industrial de moagem de trigo existente presentemente em

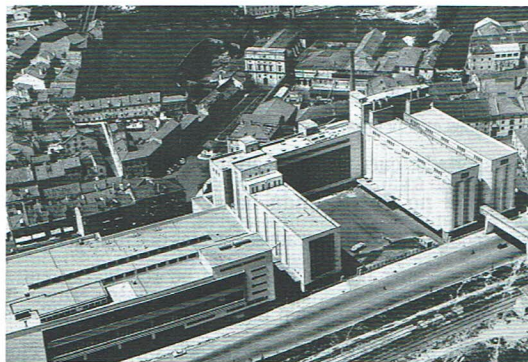
Portugal. Em 1965, a Nacional constrói uma nova semolaria e mais tarde, em 1968, constrói um silo de farinhas (com 4000 ton. de capacidade) para garantir a estabilidade das farinhas após o necessário repouso.



*Fase de construção do Silo de Farinhas no Beato*

### O PÓS-REVOLUÇÃO

Após 1974, a Nacional vê alterada a sua composição accionista, em consequência de algumas nacionalizações directas ou indirectas. O seu campo de actuação passa a centrar-se fundamentalmente, na área agro-alimentar: moagem da farinha de trigo e das sêmolas para massas alimentícias, produção de massas e bolachas, descasque de



*Aspecto Geral das unidades de Moagem e Massas Alimentícias do Beato*

arroz e produção de rações para animais. Também os outros sectores ligados aos cereais, sofreram substanciais mudanças. É assim que a FNIM e os Grémios de Panificação e de Moagem são integrados no Instituto dos Cereais, criado em 1972. Este organismo será substituído, em 1979, pela EPAC.

Os anos oitenta trouxeram diversificação com a aposta da Nacional em produtos não tradicionais e um grande investimento na construção de novas unidades (fábricas de bolachas, de corn flakes e de rações). Outros factos mais marcantes a destacar:

1984 - Saída de Legislação sobre as características e comercialização das farinhas;

1985 - Liberalização do comércio de cereais extingue monopólio do estado (via EPAC);

1986 - Adesão de Portugal à C.E.E.. Aparecem as primeiras padarias de pão quente;

A 23 de Dezembro de 1986 a CIPC adoptou o novo nome de NACIONAL - Companhia Industrial de Transformação de Cereais, SA.

O desenvolvimento da Nacional esteve sempre ligado à inovação tecnológica, de que é exemplo o facto de a primeira máquina a vapor utilizada na indústria em Portugal ter sido



*Claustro Superior do Convento do Beato com tecto tijolo-burro*

comprada pela Nacional.

Também aquele que foi o berço da Nacional - o Convento do Beato - viria a merecer especial atenção com a sua recuperação e posterior utilização pelas mais diversas áreas da cultura.

Em 1991, fruto da competitividade europeia, é autorizada a utilização de aditivos nas farinhas pela indústria de moagem. Em 1992, Portugal abre-se às novas tecnologias da panificação com a instalação da primeira padaria de massas ultra-congeladas, precursora dum futuro que se aproxima inexoravelmente.

### A CONSTRUÇÃO DO FUTURO

A preparação da Nacional para o futuro passa pela sua inclusão, em 1994, naquele que é hoje o maior grupo económico português da área alimentar - a Nutrinveste. A mudança da imagem da empresa com novas embalagens e novo logotipo; o aumento da capacidade das moagens para 750 ton de trigo/dia, a modernização da fábrica de massas alimentícias (150 ton/dia) e o início do processo de certificação da empresa são alguns dos vectores de actuação concretizados ou em vias de concretização imprescindíveis à garantia do futuro.

Cuidando especialmente da qualidade dos seus produtos - característica essa que a acompanha desde a sua fundação

- a Nacional já conquistou 71 prémios internacionais. Merecem destaque 48 medalhas de ouro, prémios esses atribuídos aos seus produtos nas Selecções Mundiais de Produtos Alimentares promovidos pela "Monde Selection". Assim, podemos afirmar sem receio que a qualidade dos produtos da Nacional se equipara à das suas congéneres estrangeiras. Em relação ao mercado interno, existe uma estreita relação entre os nossos laboratórios e os grandes utilizadores industriais, permitindo o acompanhamento e satisfação das naturais exigências do consumidor final.

Deste interesse por parte da Nacional, destaca-se a existência de uma padaria experimental nas suas instalações, o 1º laboratório de microbiologia da indústria de moagem, o apoio constante aos técnicos de panificação e a promoção de encontros e cursos de formação para os mesmos. A Nacional aposta não só na qualidade dos seus produtos, mas também na qualidade dos serviços àqueles que os utilizam. Há muitos, muitos anos, que trabalhamos para garantir que os consumidores dos nossos produtos concordem conosco:

O que é



È bom !

