

**Flor de sal.** Herdou um negócio que desconhecia tão lucrativo e acabou por modernizá-lo. Hoje, Rui Simeão vende para o mundo inteiro

# Aqui, as flores quando nascem têm sabor a sal

SÓNIA SIMÕES

As placas que indicam "Perigo" e "Cães Perigosos à solta" inibem o mais incauto de passar o corredor de terra batida que atravessa a herdade de Rui Dias, em Tavira. É mesmo ali ao lado que, da água da ria Formosa, se formam mantos brancos de sal. E é daqui que se extrai o mais puro sal, conhecido por flor de sal, para todo o mundo.

Há quase 30 anos à frente do negócio que herdou dos avós, Rui Dias — mais conhecido por Rui Simeão, o nome que deu à sua marca —, explica o que é, afinal, a flor de sal (para os mais antigos era denominado "coailho"). "É o sal que flutua diariamente nas salinas, quando a humidade relativa é baixa (ar seco) e quando não há vento (porque senão a água movimenta-se e o sal vai ao fundo)". Por outras palavras, e noutra terminologia, "é para o sal como a nata é para o leite, ou seja, a flor do sal é a nata que se cria por cima do leite e é depois usada para fazer o queijo".

A história de Rui Dias, hoje com 70 anos,

começou ali, junto às salinas onde foi criado pela avó, a mãe e os tios, salineiros de profissão e de origem. Ele via como se fazia, eles vendiam sal e com esse dinheiro proporcionavam-lhe uma educação. Rui estudou, praticou desporto e tornou-se operador de crédito na Caixa Geral de Depósitos.

Só quando os familiares morreram percebeu o tesouro que tinha em mãos. "Uns banqueiros suíços disseram-me que eu devia ter uma fortuna porque este sal era vendido na Suíça, nesta altura, a cinco euros o quilo." Da Suíça chegaram por correio jornais e informação sobre tema e Rui abandonou o trabalho na banca e modernizou o negócio. Criou uma unidade de produção de flor de sal e de sal artesanal que não é mais do que uma salina de 13

hectares com capacidade para produzir 60 a 80 toneladas de flor de sal e 800 a mil de sal tradicional. A sua salina tornou-se um modelo e Rui o pioneiro neste género de produção em Portugal (o que há onze anos lhe valeu a certificação dos produtos).

Par tal, orgulha-se, batalhou e conseguiu uma alteração à lei comunitária, passando o sal de um produto químico para um produto agro-alimentar. Ainda criou uma associação em Castro Marim, para ajudar profissionais do mesmo ramo a vingar, mas acabou por se afastar. "Começaram a aparecer muitas imitações. Há empresas que dizem nos jornais produzir toneladas de flor de sal, e isso é completamente impossível", diz ao DN enquanto exhibe os comprovativos das análises ao seu sal.

A flor de sal é semelhante ao comum sal grosso, apenas mais branca e mais macia.

Mas as análises atestam o seu grau de pureza. Motivo que o envergonha perante operadores que conhece em feiras internacionais. "Ainda este ano fui a uma feira em Washington e dois estrangeiros fugiram de mim porque disseram que não compravam mais flor

de sal a portugueses. Tinham sido enganados." Mas o empresário faz questão de investir em deslocações a feiras internacionais para divulgar o que produz. Metade da sua produção é, precisamente, para exportar. Não consegue enumerar para quantos países, mas sabe que vai do Canadá até à Malásia.

Dependendo do local de venda, faz embalagens por medida. Num hipermercado é comum ver embalagens de plástico com a marca "Rui Simeão Tavira Sal" inscrita. Em lojas *gourmet*, o produto é comercializado em frascos apetrechados com uma pequena colher de pau ou em sacos de pano ou serapilheira — em homenagem aos sacos que a avó costurava para vender o produto. Em 2004, o seu sal foi considerado o produto biológico do ano pelo júri de uma feira em Nuremberga, na Alemanha. O empresário lembra que o sal tem sido "sempre uma necessidade humana", desde a "conservação dos alimentos à comida e à indústria, como é o caso da produção de plásticos". E que "só 7% do sal é gasto na alimentação".

AMANHÃ  
sector 'A Mesa'  
empresa Quinta  
das Bageiras

NATURE & PROGRES  
Verificado e Auditado por:



Rui Francisco  
Neves Dias

- › Sede  
Tavira
- › Data fundação  
1981
- › Accionistas  
Empresa unipessoal
- › Trabalhadores  
10
- › Volume negócios  
n/d
- › Ponto forte  
Qualidade

Aos 70 anos  
Rui Simeão  
corre o mundo  
em negócios

