

# momentos à descoberta

3

**Palmela**  
**Maltibérica**



Malte  
por Natureza



# A Maltibérica

## Como nasceu?



Foi a escassez de malte na Península Ibérica no final da década de 80 que esteve na origem da Maltibérica.

Em 1990, a Unicer e o seu habitual fornecedor de malte espanhol, a Intermalta, avançaram para a construção da primeira, e única até ao momento, malteria de raiz em Portugal.

O projecto assentou em rigorosos critérios de automação industrial, o que, aliado a uma cuidada selecção da tecnologia adoptada e dos equipamentos, é garante de elevados índices de qualidade e de produtividade.

Actualmente, a Maltibérica tem uma capacidade produtiva nominal de 34.000 toneladas, embora esteja projectada para poder produzir cerca de 68.000 toneladas de malte (foto 1).

Sem menosprezar o importante contributo de outros defensores e apoiantes do projecto, é da mais elementar justiça referir os nomes de dois dos seus maiores entusiastas e obreiros: o Senhor Engenheiro José Bustorff Guerra e o Senhor Engenheiro Uldarico Garcia, que desde o princípio faz parte do Conselho de Administração da Empresa.

## Porquê no Poceirão?

Não obstante tratar-se da freguesia mais rural do concelho de Palmela, as principais razões que estiveram na escolha do local foram as mesmas que determinaram a sua inclusão, em 2006, na Rede Nacional de Plataformas Logísticas, a que acresceram as razões especificamente sectoriais:

- \* Diversidade de vias de comunicação (marítima: Porto de Setúbal a 20 km, rodoviária e ferroviária);
- \* Centralidade geográfica, enquanto importador de cevada e relativamente às regiões de produção nacional, Alentejo e Ribatejo, e também face aos seus clientes potenciais;
- \* Água em abundância – um vastíssimo lençol freático, considerado um dos maiores da Península Ibérica - de qualidade e de captação bastante acessível.

## A sua evolução ao longo dos tempos

A produção iniciou-se em Maio de 1992, em regime de laboração continua. Desde então não se perdeu uma única produção diária devido a paragens voluntárias ou involuntárias.

Longo na fase inicial, com a queda do muro de Berlim, a escassez de malte deu lugar à sua superabundância devido à entrada, no mercado dos malteiros, dos chamados países de leste, ávidos de divisas. Os preços ressentiram-se caindo para níveis ruinosos. De actividade promissora, com viabilidade económica garantida, caiu-se na apreensão dos resultados líquidos sucessivamente negativos.



António Grilo  
Função: Electricista  
Ano Admissão: 1992





Mercê do empenhamento de todos os seus colaboradores, cujo quadro é composto por catorze elementos desde o início, e em resposta à procura crescente por parte do seu principal cliente, a Unicer, há muito que foi ultrapassada a capacidade produtiva teórica.

No último ano tal acréscimo cifrou-se em 22%, tendo a produção rondado as 41.500 toneladas. Entretanto, reposita que foi a verdade dos preços com o encerramento das malterias tecnicamente obsoletas e economicamente inviáveis, foi possível ganhar rapidamente uma sólida estrutura financeira.

## As áreas que a compõem

A Maltibérica dispõe de:

- ✦ um Silo de Armazenamento com capacidade total para 15.000 toneladas. Dotado das mais exigentes medidas de segurança, este silo é composto por diferentes células que permitem o armazenamento de cevada pré-limpa, cevada classificada, cevada de 2ª categoria, pó de cevada e malte, malte, radículas de malte e granulado de radículas de malte.
- ✦ uma Malteria, que assegura todo o processo de maltagem, composta por 2 linhas de produção.
- ✦ uma Central de Refrigeração, para manter as temperaturas pretendidas, durante o processo de germinação.
- ✦ um Laboratório, que permite um controlo rigoroso do processo, desde a matéria-prima até ao produto final – o malte.
- ✦ uma Central de Cogeração, alimentada a gás natural, que permite a produção de energia térmica e eléctrica. Esta Central está dotada de um inovador

sistema de recuperações térmicas, sendo uma das mais eficientes a nível nacional e internacional, considerando a tecnologia utilizada.

- ✦ uma Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR), para tratamento dos efluentes industriais produzidos pela Maltibérica.
- ✦ um Centro de Transformação, com uma potência total de 2.500 KVA, para alimentação da fábrica.
- ✦ um edifício administrativo, com os meios materiais e humanos necessários ao processamento de toda a informação de gestão.

## Confiança no futuro

- ✦ O crescente interesse dos agricultores nacionais pela cultura da cevada, cujo peso na produção de malte já atinge os 60% a preços mais interessantes do que os europeus sem prejuízo da qualidade;
- ✦ O elevado nível de actualização tecnológica do aparelho produtivo, associado a um custo de capital que actualmente já ombréia com o das malterias de maior dimensão;
- ✦ O sucesso do investimento realizado no projecto de Cogeração, visando reduzir o peso da factura energética no custo de produção;
- ✦ A possibilidade de quase duplicar a actual capacidade produtiva com um investimento bastante inferior ao inicial...

...São as razões que nos fazem acreditar no futuro da MALTIBÉRICA... e também no nosso!



António Pereira  
Função: Operador de Produção  
Ano Admissão: 2002



Arménio Ferreira  
Função: Responsável de Produção  
Ano Admissão: 1993

## A Produção de Malte

### O que é o Malte?

Grão de cereal, geralmente cevada, germinado durante um período limitado de tempo e de seguida seco, de forma a permitir a sua conservação durante períodos prolongados. É a principal fonte de extracto e enzimas para a obtenção de açúcares fermentescíveis usados na produção de cerveja. É também fonte de nutrientes para o crescimento da levedura, para a origem da cor da cerveja e para a formação da espuma. De acordo com a utilização dos diferentes tipos de malte, obtêm-se diferentes tipos de cerveja.



### O que é o processo de maltagem e em que consiste?

O processo de maltagem consiste em transformar um grão de cereal (cevada) num grão de malte e compreende as seguintes etapas:

**Molha da cevada:** a cevada, depois de limpa e calibrada, é enviada para as tinas de molha onde permanece durante 24 a 48 horas, a temperatura e humidade controladas. Durante este processo, e com o objectivo de activar a germinação, a cevada é alternadamente mergulhada em água (período húmido) e exposta ao ar (período seco). A percentagem de humidade do grão aumenta de cerca de 12 para 40 a 45%. Durante os períodos húmidos a cevada tem arejamento, e nos períodos em seco há extracção de CO<sub>2</sub>, a fim de evitar a asfixia dos grãos. Na Maltibérica existem 2 tinas de molha, com capacidade de 50 a 55 toneladas cada uma (foto 2).



**Carlos Pragana**  
Função: Director de Produção  
Ano Admissão: 1995



**Eduardo Ferreira**  
Função: Operador de Produção  
Ano Admissão: 1992



**Fernando Jones**  
Função: Responsável de Manutenção  
Ano Admissão: 1992



**Germinação:** após a molha, a cevada é enviada para as caixas de germinação onde permanece entre 16 a 24 horas em cada uma das caixas, num total de 6, a temperatura e humidade controladas. Estas caixas têm um fundo perfurado, a fim de permitir a circulação de ar (foto 3).

A transferência do malte verde entre caixas é efectuada através de um sistema de pás por arrastamento (foto 4). Durante esta fase são produzidas enzimas que desagregam as paredes celulares, tornando o grão friável. Cada caixa de germinação tem uma capacidade de 50 a 55 toneladas.



3



4

**Secagem:** tem por objectivo parar a germinação através da secagem do malte até teores de humidade na ordem dos 4,5%, para que possa ser armazenado em boas condições. Este processo é feito em estufa, durante 30 a 48 horas, e carece de enormes cuidados para que as enzimas do malte sejam inactivadas e não destruídas (foto 5).



5



**Hélio Francisco**  
Função: Operador de Produção  
Ano Admissão: 2001



**Isabel Palhoça**  
Função: Analista de Laboratório  
Ano Admissão: 2000



**José Cardoso**  
Função: Operador de Produção  
Ano Admissão: 1992

## Cevada Nacional, um Projecto em Desenvolvimento

Desde o início da sua formação, a Maltibérica teve como objectivo utilizar na sua produção grande percentagem de cevada de origem nacional. Em 1992, foram desenvolvidos vários ensaios com diferentes variedades de cevada em estreita colaboração com diversas entidades.

Os resultados obtidos permitiram concluir que, em Portugal, é possível produzir cevada de Boa Qualidade para cerveja nas regiões do RIBATEJO e ALENTEJO. Até 1999 pouco se evoluiu neste objectivo, uma vez que a política de subsídios da Política Agrícola Comum beneficiava a cultura do trigo duro, face aos outros cereais.

Em 2000 a Maltibérica, não obstante a conjuntura em termos de política de subsídios continuar a não ser a mais vantajosa, definiu um plano de acções, que visava o aumento da produtividade e qualidade da cevada.

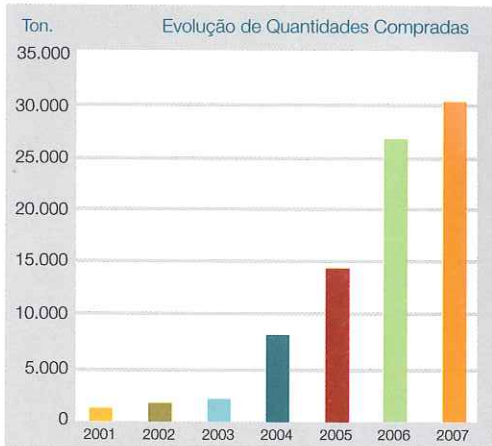
Fruto das acções desenvolvidas e parcerias estabelecidas com os agricultores foi possível fazer evoluir as compras de cevada nacional.

Em 2004, a Unicer, em estreita colaboração com a Estação Nacional de Melhoramento de Plantas de Elvas e a Escola Superior Agrária de Beja, preparou um Projecto de Investigação Aplicada, a três anos, que visa a obtenção/identificação de variedades de cevada dística para malte melhor

adaptadas ao nosso clima e definição das práticas agrícolas mais adequadas à realização da cultura. Resultado dos esforços desenvolvidos, foi possível adquirir, em 2007, 30.000 Toneladas de cevada com pureza varietal de muito boa qualidade. De referir ainda que, actualmente, mais de 50% da cevada utilizada na produção de cervejas Unicer é de origem nacional.



Estes são números que nos enchem de orgulho e nos fazem acreditar no futuro.



**José Jorge**  
Função: Responsável Administrativo  
Ano Admissão: 1991



**Maria Cavaleiro**  
Função: Técnica Administrativa  
Ano Admissão: 1993



**Patrícia Cotrim**  
Função: Gestora de Projecto  
Ano Admissão: 2003



# a região passo a passo



## Bem-vindo às terras de Palmela!

### A Região

Palmela fica integrada na região de Turismo de Setúbal (Costa Azul), num deslumbrante cenário de riqueza paisagística entre a Reserva Natural do Estuário do Sado e o Parque Natural da Arrábida. Composta por 5 freguesias, entre as quais Poceirão - a mais rural de todas, Palmela é um local aprazível para visitar em qualquer altura do ano, devido ao seu clima temperado, com temperaturas influenciadas quer pelo Mediterrâneo quer pelo Atlântico, com baixos níveis de precipitação no Inverno e ameno no Verão.

Nesta região, surpreenda-se com um povo rural, diferente, acolhedor e hospitaleiro e delicie-se com os montados de sobre - áreas de povoamento disperso, onde coexiste a pequena e média propriedade e onde abundam as castas vinícolas, que estão na origem de vinhos tão apreciados e premiados nacionalmente pela sua origem

e qualidade. De salientar ainda a produção da famosa Maçã Riscadinha, uma variedade frutícola que impera sobre tantas outras pelo seu aroma intenso e colorido riscado/vermelho da epiderme e que só se cultiva nesta região.

Com um grande número de festas populares, esta região apresenta como principal cartaz turístico a Festa das Vindimas, que visa homenagear o sector vinícola do concelho, motor de desenvolvimento da região e principal produto.

Terra geograficamente muito remota, cuja origem aponta para o ano 310 a.c., Palmela foi invadida por celtas, fenícios, romanos e muçulmanos que D. Afonso Henriques expulsou e reconquistou aos sarracenos em 1185, concedendo à povoação simultaneamente foral e doação do Castelo de Palmela à Ordem de Santiago.



Rui Gramatinha  
Função: Operador de Produção  
Ano Admissão: 1995



Rui Murta  
Função: Director Administrativo-Financeiro  
Ano Admissão: 1993



Castelo de Palmela



Clube de Golfe do Montado

## Como chegar

### De Lisboa:

A2 – Lisboa / Sul > Palmela > Estrada Nacional Nº 252 > Volta da Pedra > Palmela

### Do Porto:

A1 - Porto / Norte > A13 > Setúbal > A2 > Palmela > Estrada Nacional Nº 252 > Volta da Pedra > Palmela

### Do Algarve:

A2 - Lisboa / Ponte 25 Abril > Palmela > Estrada Nacional Nº 252 > Volta da Pedra > Palmela

### O que visitar:

**Castelo de Palmela** - instalado no planalto mais alto de Palmela e com uma vista maravilhosa quer sobre a baía de Setúbal, quer sobre Lisboa (acesso livre).

**Clube de Golfe do Montado** - inserido em paisagem alentejana, onde pode optar pelo seu serviço de restaurante, desfrutar de um repouso reparador numa das suas 45 suites, SPA, Piscina, Ténis, etc.

**Kartódromo Internacional de Palmela** - onde pode alugar velozes karts e viver uma experiência ímpar.

### Onde Comer:

**Pousada do Castelo de Palmela**  
Pousada e Restaurante  
2950-403 Palmela  
Telf.: 212 351 226

**Restaurante Cocheira do Monte** (junto ao Kartódromo Int. de Palmela)  
Herdade de Algeruz  
2950-051 Palmela  
Telm.: 966 319 992

**Restaurante Retiro Azul**  
Largo do Chafariz  
2950-234 Palmela  
Telf.: 212 350 021

### Onde Dormir:

**Pousada de Palmela - Castelo de Palmela**  
Castelo de Palmela  
2950-317 Palmela  
Telf.: 212 351 226

### O que comprar:

**Queijo de Azeitão**  
Isidoro Antunes Matos Fortuna  
Casal dos Cantos – Qta do Anjo  
2950 Palmela  
Telf.: 212 870 234

### Festividades:

**Festa das Vindimas** – 1º fim-de-semana de Set. (Palmela)

**Feira da Agricultura do Poceirão** – 1º fim-de-semana de Junho (Poceirão)

**Festas Populares de Pinhal Novo** – 1ª quinzena de Junho

**Festas Regionais da Quinta do Anjo** (Festa do Pão, Queijo e Vinho) – 1º fim-de-semana de Maio