

**SOCIEDADE**

De Itália com amor: os caldos de "Miss Dado"

20.05.2017 às 11h45



Francesca Persano mudou de vida em 2013. Queria ter mais tempo, menos aceleração. Criou uma marca alimentar 100% natural/biológica, a que chamou “Miss Dado”. Portugal está na mira

**KATYA DELIMBEUF**



JOAO LIMA

Francesca Persano é natural de Turim, em Itália. Filha de um importante galerista de arte, Giorgio Persano, cresceu habituada a 'vernissages' e jantares elaborados, oferecidos a clientes e convidados. Faziam-se sempre "coisas especiais", conta. Depois, meteu-se a vida. Francesca teve filhos, abriu uma loja de roupa de criança, trabalhou 14 horas por dia, estafou-se. "Sem tempo para nada", com dois filhos pequenos, "não conseguia cozinhar para eles". Passaram-se alguns anos assim, até que decidiu que chegava. E deu uma volta completa à sua vida.

Em 2013 começou a explorar alguns produtos tipicamente italianos. Interessou-se pelo vinagre balsâmico - a avó, natural de Modena, fazia vinagre balsâmico em casa, que tinha de envelhecer pelo menos 7 anos. Percebeu que os cremes de "vinagre balsâmico" que se vendiam tinham muito pouco do produto original e refez a receita original da sua avó. "Só mosto, água e açúcar, sem edulcorantes nem quaisquer químicos." Seria este o ponto de partida para a sua futura marca, "Miss Dado" - um nome inspirado nos cubinhos de azeite e vegetais congelados em cuvettes de gelo que as avós italianas usavam para cozinhar. A comida tradicional e os produtos locais serviram de base para a filosofia de Francesca, que investigou durante um ano a melhor forma de criar produtos naturais. Em particular, "Miss Dado" concentrou-se num elemento central à gastronomia daquele país: o caldo. Apostou em dois caldos, 100% vegetais e 100% naturais, que se tornaram um sucesso: "um caldo clássico, com cenoura, courgette, cebola, alecrim, sálvia e sal, um conservante natural", e outro de caril, de sabor intenso.



A linha de concentrados, 100% naturais, para caldos da "Miss Dado". Em Itália, "dado" significa um cubo de azeite e especiarias congelado para usar em cozinhados

JOAO LIMA

Estes são excelentes para cozinhar de forma rápida e saborosa. Acrescentando uma colher do concentrado a uma panela de água a ferver, obtém-se um caldo para fazer um risotto, dar sabor a uma massa, temperar um peixe ou uma sopa. Explica que os caldos têm propriedades digestivas. O que Francesca mais cozinha aos filhos com os seus produtos são "arroz e carne". Foi pelos arroz que começou, precisamente por serem um elemento que liga tão bem com o caldo. Procurou pequenos produtores e produtos genuínos e especiais, como as "farinhas moídas em moinhos a lava". A italiana de 42 anos entende a sua marca como uma "troca culinária entre produtos e pessoas. Não é apenas uma troca comercial. Tem de ser bom para a saúde e ter sabor".

Francesca sabe que tem uma dimensão muito pequena, mas vende hoje em 15 lojas só em Turim e numa em França, em Carpentras. Depois vende essencialmente online. Tem várias ideias para crescer, mas sabe que sozinha tem de dar passos curtos e seguros. Desde 2013, vendeu 15.000 unidades da marca "Miss Dado". "Mães, chefs e mulheres" estão na linha da frente dos seus clientes. Além da sua linha própria, vende também produtos biológicos de qualidade: azeite extra-virgem da Toscana, vinhos de pequenos produtores, polenta de espelta do centro de Itália, "cantucci", um bolo seco italiano que se bebe com vinho doce; "Cialde" de Montecatini, umas bolachas típicas que fazem lembrar óstias. Portugal é uma

oportunidade para se inspirar e fazer parcerias, afirma. Para ela, que cresceu no meio de quadros, artistas e gastronomia, existem pontos de contacto evidentes entre estas duas artes: "A criatividade. Transmitir boas mensagens. E permitir trocas culturais". Já não é pouco.



JOAO LIMA



MAIS ARTIGOS