



FOTOS: DIREITOS RESERVADOS

UMA BEBIDA QUE INOVA NA FORMA DE SERVIR MEDRONHO

É gaseificada, tem teor alcoólico de 5% e existe em quatro sabores. Chega ao mercado pelas mãos de Ludovic Gago, um engenheiro de Mértola que apostou na agricultura.

Há uma nova bebida que prova o potencial do medronho, um fruto autóctone que afinal serve para muito mais do que a tradicional aguardente. O Mood by Medronho in a Bottle é uma bebida gaseificada com teor alcoólico de 5% e existe em quatro sabores: a original de medronho, laranja, limão e frutos vermelhos (framboesa e morango).

“O medronho era visto como um fru-



to que só servia para fazer uma bebida, a aguardente, para pessoas de certa idade. As camadas jovens não queriam. Mas eu via um potencial muito grande”, diz o mentor da ideia, Ludovic Gago, explicando que os jovens são o “grande foco” do novo produto. Esta, garante, é uma bebida leve, feita com produtos de qualidade e ideal para “um convívio de fim de tarde com a família e amigos, em festivais e eventos”.

O empreendedor, que já deu o produto à prova em diversas ocasiões, revela que a recetividade tem sido boa. Tanto, que até já sonha em desenvolver novos sabores da bebida, recorrendo a bolota, melancia e uva.

Ludovic Gago, atualmente com 38 anos, estudou Engenharia Eletrotécnica na Universidade do Algarve (UAlg)

mas, quando acabou o curso, não perspetivava futuro na profissão. Hesitou, mas acabou por seguir o conselho dos pais e, aproveitando incentivos para jovens agricultores, dedicou-se à herdade da família, em Mértola. Anos depois voltou à UAlg, em busca de conhecimento que permitisse transformar em realidade uma ideia que tivera: criar uma nova bebida com baixo teor alcoólico a partir de medronho. “Era capaz de ter saída, porque a malta jovem não consome medronho nem aguardente.”

A intenção foi bem acolhida pela professora Ludovina Galego e por Hugo Barros, do CRIA – Divisão de Empreendedorismo e Transferência de Tecnologia, que, em conjunto com outros elementos da academia, ajudaram a desenvolver o produto. O mix de aguardente de medronho e sumos, 100% português, despontou em 2021 e, desde então, conquistou uma menção honrosa no Concurso Ideias em Caixa do CRIA e outra no Prémio Empreendedorismo e Inovação do Crédito Agrícola.

A bebida chega esta semana ao mercado, mas já foi dada a provar em diversos eventos, nomeadamente na Feira da Serra de São Brás de Alportel. “Desapareceu em questões de minutos, não fazíamos ideia que ia ter aquele impacto”, salienta Ludovic Gago. 🍷