

Pelas CONSERVAS de Portugal

Voltem, estão fidelizados. Os anos passam, mas o slogan, não oficial, mantém-se. É pertença da Conserveira de Lisboa, uma casa onde os sabores do mar português se servem em latas.

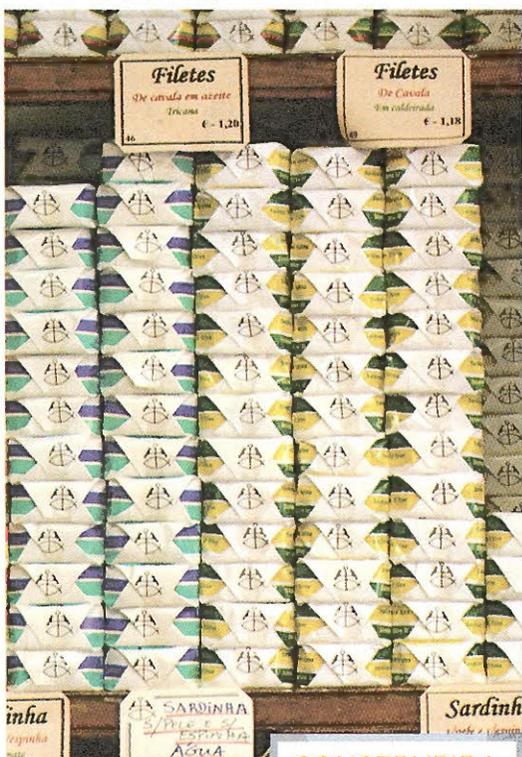
UNS CONHECEM-LHE A FAMA E DELA querem tirar proveito. Outros dão asas à curiosidade típica dos que se estreiam nos passeios pelas ruas da capital portuguesa. Atravessam todos a porta do número 34 da Rua dos Bacalhoeiros. Tomam-lhe o gosto, voltam, recomendam-na a amigos, e tornam a voltar.

É assim desde 1930, ano da fundação da Conserveira, antes pouso da Merceria do Minho. É assim desde que Maria de Jesus, 82 anos, sorriso aberto atrás do balcão, recebe os visitantes.

Perdeu a conta ao tempo de serviço, «para cima de três décadas», mas conhece como ninguém os sabores à casa, enlatados sob a exclusividade das marcas Tricana, Prata do Mar e Minor. «As mesmas de sempre», gaba a balconista como quem estima um tesouro.

O que também não muda, garante, é a qualidade do produto, seja atum, sardinha, polvo, salmão, enguias, cavala ... seja o que for.

Mas das conservas de atum que fale Eugénio Rita, 66 anos, fornecedor de longa data. Sem se fazer rogado, o próprio, que também é cliente, defende à exaustão a mais-valia do pescado nacional. Lamenta, no entanto, a concorrência vinda de ou-



FOTOS BRUNO MASCÃO

LATAS DE TODAS AS CORES

tras águas, responsável pelo arrastar da crise da indústria conserveira.

«Dos cerca de 400 clientes portugueses, sobram dois ou três», verifica Eugénio Rita, lembrando que ao negócio vai valendo a exportação, «sobretudo para a Itália e os EUA».

Na Rua dos Bacalhoeiros, pelo contrário, a fidelidade dos clientes é quem mais ordena. Não estranha, por isso, que Maria de Jesus se desdobre nas atenções. «Qualquer freguês que leve, pelo menos, duas latas de um produto», explica a balconista, «tem o direito a troca ou reembolso». Facto é que, até à data, ninguém reclamou a devolução do dinheiro.

Por isso, dia após dia, novas e velhas caras se cruzam na Conserveira de Lisboa. São europeias, na sua maioria, mas algumas chegam do outro lado do Atlântico. É o caso de João Ribeiro, 47 anos, brasileiro de pátria e enfermeiro de profissão. Descobriu a loja «numa anterior passagem por Lisboa» e rendeu-se ao sabor da sardinha portuguesa. «De preferência servida com cebolinha e muito azeite».

► PAULA CARDOSO

CONSERVEIRA DE LISBOA

Rua dos Bacalhoeiros n.º 34, Lisboa.

Tel. 21 887 1058

De segunda a sexta das 9 às 19 horas; sábados entre as 9 e 30 e as 13 horas

→ Proprietários: famílias Cabral Ferreira e Robalo Gouveia

Reduza os custos fixos da sua empresa

sêlect!
Outsourcing

Consigno nos Recursos Humanos

SUMÁRIO

A Descoberta	3
Capa	4
Loja	7
Metro	8
Euro 2004	10
Gourmet	12
Vinhos	12
Um Passeio por...	11
Fim de semana	14
Cinema	16
Teatro	19
Dança	20
Música	21
Exposições	23
Crianças	25
Restaurantes	26
Noites	27
Televisão	28
Viagens	31
Palavras Cruzadas	31



MARIA DE JESUS HÁ MAIS DE TRÊS DÉCADAS NA CONSERVEIRA