



INFUSÕES COM HISTÓRIA: EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS A PARTIR DA NATUREZA

O que dizem as plantas sobre a região onde crescem? Que histórias revelam? É disso que trata a marca Infusões com História: conhecer o legado de Portugal a partir dos seus sabores e dos seus aromas. Para consumir quente ou frio, sem restrições. Fundada em 2017, a marca Infusões com História respira o ar puro da montanha e colhe da natureza as matérias-primas que estão na sua origem. Foi essa a inspiração de Valdemar Sousa e Miguel Moreira, que quiseram preservar o legado português a partir de produtos autóctones, traçando duas rotas distintas pelo norte de Portugal: da região do Românico e do Douro. O mapa desvenda-se a partir daqui, com a certeza de que há muitos trilhos por explorar.

Texto Carolina Mateus Fotos Projeto Rural ON



Miguel Moreira, fundador da Infusões com História.

Como surgiu a ideia da marca

A Infusões com História surgiu da paixão pela natureza, pelos desportos de natureza e pela gastronomia. «Tanto eu, como o meu sócio, sempre praticamos Montanhismo, Pedestrianismo e BTT. A questão da gastronomia surgiu da necessidade de harmonizar a gastronomia, sem recorrer ao vinho e às bebidas alcoólicas. Por fim, percebemos que o mercado nacional carecia de uma marca premium, para operar na hotelaria de luxo e nos restaurantes gastronómicos, onde habitualmente encontramos apenas marcas estrangeiras», conta Miguel Moreira, fundador.

Um pequeno contributo para o mundo que quer ajudar a preservar

Com base em ingredientes naturais, biológicos e nacionais, as gamas disponíveis dividem-se pela Infusão do Mato (carqueja, hortelã-comum e prunela), Montanha de Sensações (urze, a erva-cidreira e a prunela) e Românico Português (cidreira, hortelã-comum e prunela) e os Chás Bio do Douro, com seis misturas, onde se encontra o poejo, as folhas de oliveira e videira, a erva-peixeira, a calêndula, a framboeseira, o funcho, o sabugueiro, o hipericão, e outras plantas, numa harmonia de aromas e sabores que são um convite a descobrir os socalcos e as vinhas classificadas como Património da Humanidade pela UNESCO.

Mais do que um produto, a marca Infusões com História pretende recuperar o legado de Portugal e despertar experiências sensoriais, com um sentido de missão: a valorização do território, dos seus produtos e dos produtores. A sustentabilidade e o comércio justo são pilares basilares em toda a produção, para que a História continue.

A presença digital e as parcerias

Comercializada na loja online (www.infusoescomhistoria.pt), a Infusões com História quer diversificar o seu público através do *pairing* com a gastronomia, em parceria com alguns dos melhores chefs de cozinha e *sommeliers*. O objetivo é assumir-se como uma opção ao vinho, do início ao fim da refeição (*TEA Pairing*), experiência que quer multiplicar nas cartas dos restaurantes de topo, ao

lado dos rótulos mais afamados, porque é o *terroir* e o *savoir-faire* que aplica nos *blends* que torna a marca singular (*TEA Experience*).

«Por fim, percebemos que o mercado nacional carecia de uma marca premium (...）」

Infusões certificadas

Todas as infusões são obtidas através do processo de secagem tradicional das plantas e ostentam as certificações BIO, kosher e o selo Portugal Sou Eu. Em 2020, 2021 e 2022, a Infusões com História somou onze prémios no concurso internacional *Les Thés du Monde*, organizado pela AVPA – *Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles*, em Paris, obtendo a maior distinção, o Gourmet Or para a Infusão Vibrante, da gama Chás do Douro.

Em 2022, a marca teve duas grandes novidades – a primeira foi o lançamento, combinando inovação e sustentabilidade, das saquetas individuais em papel reciclado e sem plástico; a segunda foi o lançamento da marca *TEA Experience (Talk, Eat e Act)*, eventos gastronómicos com *pairing* de infusões. Para além do mercado português, exportam para vários países como Espanha, França, e também Macau.

Este artigo foi elaborado no âmbito do Projeto Rural ON – Agricultura Conectada, promovido pela Associação dos Produtores em Protecção Integrada de Trás-os-Montes e Alto Douro (APPITAD) em parceria com o laboratório colaborativo MORE CoLAB, e apresentado na sessão de esclarecimentos sobre “Territórios Sustentáveis”, que decorreu em Bragança, a 11 de abril de 2023.