

As garrafas d'Aquela Kombucha revelam uma marca pensada por alguém com apurado sentido estético. A criadora, Maria Lima, formada em arquitetura e moda, sempre defendeu que os efeitos transformadores do tempo deveriam ser abraçados na criação.

Nessas áreas, Maria escreveu teses que se debruçaram sobre o papel do tempo e de como os seus efeitos devem ser tidos em conta durante os processos criativos, tal como acontece com os processos de fermentação.

Foi depois de uma viagem em que foi apresentada ao mundo da kombucha que regressou ao Porto e constatou a enorme diferença entre as kombuchas então disponíveis no mercado português e as que havia provado.

Decidiu fermentar a sua bebida em casa usando o YouTube como ferramenta e o tempo como aliado para errar e aprender. À sua volta foi crescendo o interesse de família, amigos, desconhecidos e restaurantes. Ligavam a pedir para comprarem kombucha, ora por procurarem uma alternativa diferenciadora, ora por quererem experimentar esta bebida novidade.

Após dois anos de produção caseira, Maria encontrou o espaço onde atualmente tem a fábrica. Procurou alguém que a ensinasse a implementar processos industriais aplicados à produção artesanal de kombucha e, com a ajuda do cervejeiro António Lopes, da marca Lupum, montou todas as máquinas e tubagens.

A marca, lançada em Maio de 2020, tem acompanhado o crescente interesse do mercado em bebidas probióticas e apostado sempre numa vertente gastronómica.

Na frente da fábrica abriram uma loja/*tap room* onde é possível provar os sabores residentes da marca, bem como as suas experiências sazonais. A possibilidade de comprar kombucha a granel, sem desperdício de garrafas e a um preço mais acessível, garante ao consumidor final o acesso a um processo que une tempo, experimentação e novidade.

O tempo transforma os alimentos de formas surpreendentes e abre possibilidades de expressão e de sabor, trazendo-lhes um novo ciclo de vida. O cenário gastronómico local ganhou também mais vida graças à visão de Maria e à sua capacidade de usar o tempo como seu aliado. ●

