



Comunicado de Imprensa

Outubro 2015

## Primeiro ano de vendas de “O Meu Primeiro Gumelo”

### Gumelo entrega donativos à Fundação do Gil

No mês em que celebra o seu primeiro aniversário, “O Meu Primeiro Gumelo” vai entregar à Fundação do Gil, uma associação que tem como missão a reintegração de crianças e jovens em risco, o valor (1€ pela compra de cada unidade) resultante do primeiro ano de vendas em Portugal do “cogumelo pronto-a-crescer para os mais novos”.

A Gumelo, empresa portuguesa que produz cogumelos a partir de borras de café, irá ainda renovar o contrato anual de apoio à Fundação do Gil, com assinatura do respetivo contrato.

A cerimónia, que contará com a presença do Gil, da Presidente da Fundação, Patrícia Boura, e dos fundadores da Gumelo, terá lugar no dia 8 de Outubro, às 14.30 horas, no Espaço Creative Crowd, no Greenfest Portugal, que decorre no Centro de Congressos do Estoril.

Para além de ensinar a partilhar, responsabilizando os mais jovens para a área social, “O Meu Primeiro Gumelo” é uma oportunidade para explorar a criatividade, sensibilizar para a ecologia, estimular o gosto pela ciência, despertar para os sabores e promover uma alimentação saudável.

“O Meu Primeiro Gumelo”, espécie Pleurotus ostreatus, está disponível em duas versões. Uma versão com a caixa ilustrada por Carla Antunes (uma referência na ilustração infantil portuguesa com um traço inconfundível) e outra ilustrada por Ricardo Manso (um artista plástico com diversos trabalhos em escultura, desenho e ilustração digital 3D). Ambas as versões incluem lápis de cor (colorir a caixa), vaporizador (regar e fazer crescer os cogumelos), instruções e um guia para que os adultos possam acompanhar as crianças e tirar o máximo partido pedagógico desta experiência.



Filme “O Meu Primeiro Gumelo”: <https://www.youtube.com/watch?v=MtHss85X86g>

Imagens “O Meu Primeiro Gumelo”: <http://1drv.ms/1NzLrci>

#### **Sobre a Gumelo:**

A história da Gumelo começou em 2009, quando João Cavaleiro, biólogo de formação, teve acesso a informação científica, com origem num estudo desenvolvido no México, que despertou a sua paixão pela produção sustentável de cogumelos.

Dois anos mais tarde, João Cavaleiro e dois dos seus melhores amigos de infância, Tiago Marques e Rui Apolinário, fundam a Gumelo em Almeirim e lançam o “Eco Gumelo”, atualmente com o nome “Gumelo Original”, o cogumelo gourmet pronto-a-crescer, produzido a partir de borras de café, que chega ao mercado em setembro de 2012. Um produto ecológico e fácil de cultivar em casa, através de um processo divertido, que permite acompanhar o desenvolvimento deste microrganismo.

Em julho de 2013, lançam o “Eco Gumelo Citrus”, atualmente denominado “Gumelo Citrus”, o cogumelo amarelo pronto-a-crescer, e dois meses mais tarde, em setembro, chega ao mercado o “Pre Gumelo”, o cogumelo pronto-a-cultivar, que permite acompanhar a evolução desde a sementeira até à colheita. Em outubro de 2014, a empresa cria a linha infantil “O Meu Primeiro Gumelo”.

A Gumelo deu início à internacionalização no final de 2014, após uma participação na SIAL, em Paris. O Reino Unido foi o seu primeiro mercado de exportação, seguindo-se a Suécia já no início de 2015. Espanha, Brasil e os países do Norte da Europa são também apostas de curto prazo que estão em fase de negociação.

Desde a sua constituição que a Gumelo tem vindo a chamar a atenção dos especialistas em temas de inovação e já acumula alguns prémios de prestígio nacionais (“Produto do Ano 2014” e “Food & Nutrients Awards”, vencedor categoria Produto Inovação) e internacionais (“SIAL Innovation” (Paris), terceira classificada desta edição do certame, que contou com mais de 1700 produtos, e ainda o primeiro lugar na categoria Frutas e Produtos Hortícolas, e no “IFE - The International Food & Drink Event” (Londres), distinguida como um dos “Top 100 best new products”).

**Para mais informações contactar o Gabinete de Imprensa da Gumelo:**



Elisabel Soares - [elisabel.soares@jervispereira.pt](mailto:elisabel.soares@jervispereira.pt) - 93 7814436

Isa Martins - [isa.martins@jervispereira.pt](mailto:isa.martins@jervispereira.pt) - 21 3916600

[www.jervispereira.pt](http://www.jervispereira.pt)