

alheina
Minandela
8 € /kg

Transformação artesanal de produtos agro-pecuários

Por Fernando Ramos, Ângela Dias e Lucinda Pinto

“O que devo dizer-lhe, minha senhora, dos segredos da natureza que eu aprendi enquanto cozinhando? Pode-se filosofar muito bem enquanto se prepara o jantar. Eu muitas vezes digo, quando tenho esses pequenos pensamentos: Se Aristóteles tivesse cozinhado, escreveria muito mais”.

JUANA INES DE LA CRUZ

Nós devemos viver para comer e não comer para viver.

MOLIÈRE

Introdução



Figura 1 - Produtos Agro-pecuários

A história da transformação de produtos está ligada à própria história do homem, pois a necessidade de produzir bens úteis e de uso constante ou esporádico desenvolveu a capacidade criativa e produtiva como forma de trabalho.

Inicialmente o homem consumia o que encontrava na natureza, frutos, raízes e folhas.

Foi no período Neolítico (6000 a.C), quando o homem aprendeu a polir a pedra, que começou a caçar e a pescar. Passou, assim, a consumir carne de animais selvagens, começando também a fabricar utensílios de cerâmica e a tecer fibras animais e vegetais. Podemos afirmar que surgiram então os primeiros artesãos.

Esta vivência nómada do homem evoluiu para uma existência mais fixa, com o cultivo de plantas e a domesticação dos animais, passando a ter alimento para o ano inteiro.

Esta mudança foi exigindo cada vez mais utensílios para uso nas actividades agrícolas e também no manuseamento dos animais. Surgiu igualmente a necessidade de conservar as sobras dos alimentos para serem usadas em dias de escassez. Os primeiros métodos utilizados foram a secagem ao sol, a defumação usando o fogo, ainda utilizada actualmente, mais tarde, com a descoberta do sal a salga, sendo também usados outros conservantes como o mel e a banha.



Figura 2 - Produtos Pecuários Transformados

Portugal possui um elevado e variado conjunto de produtos alimentares com fortes raízes tradicionais, estritamente ligados às múltiplas regiões que compõem o nosso País. Esta variedade de produtos está associada aos distintos sistemas de produção agrícola existentes, cada qual com as suas especificidades, gerando assim uma enorme paleta onde se misturam tradições culturais ancestrais, originando um vasto e riquíssimo património de sabores alimentares singulares, mas também de saberes acumulados.

As técnicas e os processos usados na obtenção destes diversos produtos tradicionais alimentares têm uma enorme vantagem relativamente aos alimentos processados industrialmente, uma vez que utilizam menos aditivos e conservantes e as matérias-primas que estão na base do seu fabrico são produzidas de forma sustentável com respeito pelo meio ambiente e possuindo qualidades organolépticas excelentes, o que por si só é garantia de qualidade.

Podemos então afirmar que é um dever de todos nós preservar, manter, valorizar e, sempre que possível, melhorar as actividades de transformação de produtos alimentares tradicionais, pois assim estaremos a contribuir para um desenvolvimento sustentável do nosso território mantendo vivo um património que é único.

Produção artesanal

A exploração familiar está particularmente ligada à vivência do mundo rural, mediante o tratamento artesanal dos vários produtos agro-pecuários para uso culinário. Desta forma, é possível prolongar a durabilidade de alguns produtos alimentares primários diminuindo assim a dependência da natureza e dos seus produtos básicos.

Este tipo de produção permite também dar resposta aos excedentes que o agricultor não consegue escoar.

As explorações agrícolas familiares têm assim múltiplas funções, desempenhando um importante papel na preservação do meio ambiente, na produção de alimentos de qualidade, na conservação da paisagem natural, promovendo um Mundo Rural vivo.



Figura 3 - Piódão

ção aos alimentos com características tradicionais, definindo as características destes alimentos, e determina os requisitos que podem ser concedidos aos estabelecimentos que fabriquem esses alimentos.

De uma forma geral, podemos afirmar que alimentos com características tradicionais são aqueles que são reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou são fabricados de acordo com referências técnicas codificadas, registadas no respectivo processo tradicional, respeitando a legislação e normas comunitárias, nacionais e regionais.

No nosso país a definição de tradição já se encontrava determinada legislativamente no D.L. n.º 110/2002, 16 de Abril, que aborda o tema da actividade artesanal como uma actividade económica onde, entre outros aspectos, é reconhecido o valor cultural e social que a produção e preparação de bens alimentares representa para a sociedade em geral.

Em 1992, a Comunidade Europeia criou os sistemas de protecção e de valorização dos produtos agro-alimentares (DOP, IGP e ETG) com o intuito de proteger estes produtos de eventuais cópias ou até mesmo de falsificações. Esta protecção pretende evitar concorrência desleal, impedindo que os produtores não se sintam desencorajados e que o consumidor não seja defraudado. (Quadro II, pág. 12).

Produtos Tradicionais (Legislação)

Os produtos tradicionais encontram enquadramento legislativo no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e na alteração introduzida pelo Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece no seu Artigo 7º uma Derrogação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 em rela-

Quadro I – Regulamentação Aplicável

Regulamentação UE

Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro - Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Reg. de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014 - Estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Reg. Delegado (UE) N.º 664/2014 da Comissão de 18 de dezembro de 2013 - Completa o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas e a certas regras relativas à proveniência, certas regras processuais e certas regras transitórias adicionais.

Reg. de Execução (UE) nº 716/2013 da Comissão de 25 de julho de 2013 - Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas.

Reg. (CE) nº 110/2008 do PE e Conselho - Relativo à protecção das IG das bebidas espirituosas
Rotulagem de géneros alimentícios com ingredientes DOP/IGP.

Legislação nacional

Despacho Normativo n.º 11/2018, de 20 de agosto

Despacho Normativo n.º 9/2015, de 11 de junho

Nota interpretativa n.º 1/2015, de 15 de setembro

Relativo às derrogações e às normas do Regulamento (CE) n.º 852/2004 no que respeita aos alimentos com características tradicionais.

Quadro II – Sistemas de Protecção e Valorização dos Produtos Agro-alimentares**DOP - Denominação de Origem Protegida**

Uma DOP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo factores naturais e humanos, cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada.

**IGP - Indicação Geográfica Protegida**

Uma IGP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, que possui uma determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica e que, em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tem lugar na área geográfica delimitada.

**ETG - Especialidade Tradicional Garantida**

Uma ETG é um nome que designa e identifica um produto ou género alimentício produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente ou resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional.



Fonte - DGADR

Produtos Tradicionais Portugueses – alguns exemplos

Como foi referido, é enorme a variedade de produtos tradicionais portugueses e seria impossível num artigo desta dimensão falar de todos eles. Assim, escolhemos alguns produtos tradicionais tentando abranger todo o território nacional, para falarmos mais especificamente das técnicas usadas para a sua obtenção.

VINHO DE TALHA**A produção...**

A técnica de fazer vinho em talhas remonta ao tempo dos romanos. Este povo utilizava este processo de vinificação para produzir os seus vinhos e esta técnica foi passando de geração em geração até aos nossos dias. Actualmente, o Alentejo é a região de Portugal onde ainda se fabrica vinho usando esta técnica que tem várias variantes.

Alguns produtores introduziram no processo novas técnicas e equipamentos por forma a facilitar o trabalho, mas sem nunca desvirtuar a essência da vinificação em talha.

Desta forma podemos afirmar que o vinho de talha se mantém como um produto único, representando magnificamente a cultura milenar do vinho no Alentejo.



Figura 4 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

Como foi referido, não existe apenas uma forma de fazer o vinho de talha. Podemos afirmar que na forma mais clássica de produção do vinho de talha não existe prensa, sendo as uvas colocadas numa mesa de ripanço para que se faça o “ripanço”, ou seja, é retirada a parte lenhosa dos cachos, seguindo os bagos para o interior da talha. Também podem ser usados desengaçadores eléctricos que separam os bagos do engaço. Certos produtores utilizam parte do engaço ou até mesmo a sua totalidade para juntar às massas, desta forma obtêm um maior arejamento, funcionando também como filtro. No entanto também há quem não utilize qualquer engaço. Na actualidade é habitual juntar ao mosto um pouco de dióxido de enxofre funcionando como desinfectante.



Figura 5 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

No decurso da fermentação, as massas vínicas são mexidas pelo menos duas vezes por dia para que se quebre a “manta” que se forma à superfície, de modo a evitar a obstrução da boca da talha, pois se tal acontecer pode originar o seu rebentamento.

É conveniente que as adegas se situem em locais frescos, de preferência alguns metros abaixo do solo, ou então pode baixar-se a temperatura da própria talha utilizando sarapilheira e/ou panos molhados.

A fermentação demora entre 8 a 15 dias depois da entrada das uvas na talha, e depois é necessário esperar mais algumas semanas para que a “manta” que se forma à superfície se deposite no fundo da talha onde irá funcionar como filtro do vinho quando se fizer a abertura da talha, através de um orifício que se encontra a uns 20 cm do fundo e que é aberto sendo colocada uma torneira.



Figura 6 - Vinho de Talha
Fonte: Vinhos do Alentejo

Não existe uma comercialização efectiva do vinho de talha, normalmente são pequenos agricultores que produzem este vinho através do processo tradicional e artesanal. Quando realizado de forma estritamente tradicional, como foi descrito, ao vinho não são adicionados os habituais produtos que ajudam à sua conservação, estamos a falar do dióxido de enxofre também conhecido como “sulfuroso”, pelo que o vinho de talha tem de ser consumido num curto espaço de tempo.

Nos últimos anos o nome “vinho de talha” ganhou maior relevância pelas suas características, e alguns produtores começaram a comercializar vinhos ditos de talha. Nestes casos têm que adicionar conservantes para que ele possa estabilizar e não se degradar. Alguns deles são mesmo vinificados da mesma forma que os restantes vinhos e depois despejados para pequenas talhas e vendidos como vinho de talha.

Existe um projecto para candidatar o vinho de talha a Património Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. Neste processo, estão envolvidos 20 Municípios dos três distritos do Alentejo e sete entidades, todos a cooperarem para que seja reconhecida a importância histórica, cultural e patrimonial desta técnica de produção de vinho, quer no plano nacional quer no plano internacional.

Todo este processo é muito complexo e as entidades envolvidas terão um longo caminho a percorrer, mas uma vez concluído com sucesso será uma mais valia para o Alentejo, na medida em que permite salvaguardar e valorizar esta herança cultural única estritamente ligada à região.

QUEIJO SERRA DA ESTRELA



Figura 7 - Queijo da Serra da Estrela
Fonte: www.centronoticias.pt

O Queijo Serra da Estrela é um dos emblemas da região da Serra da Estrela. É um produto confeccionado com leite de ovelha cru, sal e cardo.

A sua origem remonta ao tempo da presença dos romanos na Península Ibérica. Nesta região sempre existiram grandes rebanhos de ovelhas, a planta do cardo (*Cynara cardunculus*) abunda nas montanhas da Serra da Estrela e o sal era por excelência a moeda usada na época romana. Foi, aliás, a palavra sal que originou a palavra salário.

O leite

O leite utilizado deve ser proveniente de ovelhas das raças Bordaleira ou Churra Mondgueira, as quais pastoreiam as pastagens naturais e espontâneas da região da Serra da Estrela.



Figura 8 - Ovelha Bordaleira da Serra da Estrela

O leite de ovelha é aquele que apresenta o maior teor butíroso relativamente aos leites de vaca e cabra, no entanto os glóbulos de gordura do leite de ovelha são mais pequenos o que facilita a sua digestão. Na composição do leite de ovelha podemos encontrar minerais como o cálcio, potássio, manga-

nês, sódio, cobre, zinco e fósforo que são de fundamental importância no metabolismo humano. Também em termos vitamínicos este leite apresenta elevados valores de Vitamina A, B1, B2, B12; Biotina e Vitamina C.

Pelo exposto, podemos afirmar que o leite de ovelha é um produto muito nutritivo, possuindo excelentes qualidades em termos de sabor e aroma. Além disso apresenta um maior rendimento no fabrico de queijos já que com 5 litros de leite conseguimos obter 1 kg de queijo, enquanto que com leite de vaca são necessários 10 litros para obter 1 kg de queijo.

O cardo

O cardo é uma planta pertencente à família das *Asteraceae*. Das diferentes espécies desta família, apenas uma é usada no fabrico do queijo, é precisamente a *Cynara cardunculus* spp. *flavescens*, vulgarmente designada por cardo.



Figura 9 - Cardo

Esta espécie cresce espontaneamente em maciços rochosos e faz parte da flora regional da Serra da Estrela.

A floração do cardo ocorre nos meses de Junho, Julho e Agosto, e a produção de queijo ocorre sobretudo nos meses de Novembro a Março, o que implica a recolha das flores do cardo e a sua armazenagem, preferencialmente em local seco, para depois serem utilizadas. É usada a flor pois é nos pistilos e nas pétalas onde existe a maior concentração da substância coagulante.

O procedimento normal para uso do cardo como coagulante do leite, requer a realização de uma infusão de sal, cerca de 20 a 35 g / litro de leite e da flor do cardo moída, em média 1 a 2,5 g por litro de leite.

É importante que na altura da adição da infusão ao leite, a temperatura seja de 28°C, devendo ser mantida neste valor enquanto ocorrer a coagulação, que poderá demorar 45 a 60 minutos.

Podemos agora descrever todo o processo de fabrico do queijo e as suas diferentes fases.

Recolha e preparação do leite

É realizada a ordenha, manual ou mecânica, devendo o leite ser armazenado a uma temperatura de 4° C para mais tarde ser submetido a uma **filtração** para que sejam retiradas as impurezas maiores. De seguida o leite é aquecido a uma temperatura por volta dos 30° C, temperatura ideal de coagulação, e adiciona-se então a infusão de sal e cardo. Segue-se a fase da **coagulação** que demora aproximadamente 60 min., até que se obtém a “coalhada”, o que significa que o leite se tornou sólido e pode ser agora trabalhado. Nesta fase a temperatura da coalhada deve estar entre os 0° C e os 10° C.



Figura 10 - Ovelhas Bordaleiras da Serra da Estrela

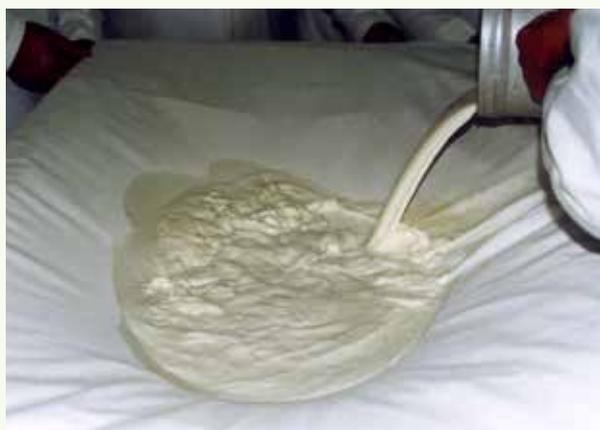


Figura 11 - Filtração do leite

Dessoramento / prensagem e maturação do queijo

A fase seguinte designa-se por **corte da coalhada** e consiste na retirada do soro natural do leite que é utilizado no fabrico de requeijão, após o que a massa é espremida na francela para que saia o resto do soro (**dessoramento**).

Entramos então na fase da **moldagem**, onde a coalhada entra num molde e continua a ser pressionada manualmente para sair mais soro. Segue depois para a **prensagem** que pode demorar duas horas após as quais o queijo é retirado das formas sendo colocada uma cinta de pano em seu redor.

Neste momento o queijo está pronto para entrar na fase de **maturação** também designada por cura. Deve ficar durante cerca de 20 dias num local onde a temperatura seja de 6° a 7° C e uma humidade relativa de 95%, devendo ser virado e lavado diariamente. Finalmente, a maturação termina após passar mais 20 dias numa temperatura de 10° a 11°C onde deve ser igualmente virado e lavado com frequência.

Estaremos então em condições de saborear esta excelente e tradicional iguaria do nosso País.

Características

O Queijo Serra da Estrela – DOP, segundo as normas da certificação, é um queijo curado, de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, pela acção do cardo (*Cynara cardunculus, L.*) com um peso compreendido entre os 0,5 kg e os 1,7 kg.

O uso da Denominação de Origem obriga a que o queijo seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção de leite, higiene da ordenha e conservação do leite e fabrico do produto.

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem.

O Queijo Serra da Estrela deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.



Fonte - DGADR

A área geográfica correspondente à produção do Queijo Serra da Estrela abrange cerca de 3 119 km e compreende os seguintes concelhos:

Todas as freguesias dos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia.

Algumas freguesias dos concelhos de: Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Actualmente, a produção de Queijo Serra da Estrela foi comprometida na sequência dos incêndios de 2017. Muitas explorações agrícolas e pecuárias, incluindo animais e unidades de produção e transformação, foram destruídas. Os atrasos nos apoios assim como a desadequação dos mesmos à realidade contribui para que ainda existam problemas de reposição dos efectivos pecuários.

AZEITE

A oliveira, originária da Ásia Menor, foi introduzida na Europa pelos Gregos e rapidamente encontrou na região Mediterrânica excelentes condições de adaptação a este género de clima.

Trata-se de uma árvore de médio porte e de crescimento lento, mas bastante resistente. A partir do seu fruto, a azeitona, é extraído o azeite.

O azeite é um dos produtos mais característicos e tradicionais do nosso País. Inserido na região Mediterrânica, o nosso olival tradicional está perfeitamente adaptado às condições edafo-climáticas desde há milhares de anos. Podemos dizer que possuímos excelentes condições para produzirmos dos melhores azeites do Mundo.

O azeite é usado desde a Antiguidade, tendo sido utilizado na alimentação dos povos da bacia do Mediterrâneo que lhe deram muitas outras utilidades, devido à sua riqueza em diversos compostos antioxidantes e vitamina E.

Hoje em dia são-lhe reconhecidas grandes vantagens no plano da saúde.

Um dos factores que determina a qualidade de um azeite prende-se com o processo de extracção, mas não podemos esquecer os outros factores igualmente importantes, como sejam a região e a variedade, mas também o estado sanitário e de maturação das azei-



Figura 13 - Oliveira



Figura 14 - Oliveira

tonas devem ser levados em linha de conta quando falamos da qualidade de um azeite.

As condições de armazenagem e tempo de conservação são também determinantes para a qualidade do azeite.

No nosso país, o olival ocupa o território de Norte a Sul, com exclusão da faixa litoral.

Os diferentes tipos de azeite



Figura 15 - Azeite



Figura 16 - Processo de produção

Os azeites classificam-se, de acordo com a regulamentação comunitária, em:

1. Azeites Virgens – Azeites obtidos a partir do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos, em condições que não alterem o azeite e que não tenham sofrido outros tratamentos além da lavagem, da decantação, da centrifugação e da filtração, com exclusão dos azeites obtidos com solventes, com adjuvantes de acção química ou bioquímica ou por processos de reesterificação e qualquer mistura com óleos de outra natureza.

Classificam-se ainda em:

a) **Azeite virgem extra** – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,8 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

b) **Azeite virgem** – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 2 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

c) **Azeite lampante** – Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, superior a 2 g por 100 g e/ou com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

2. Azeite refinado – Azeite obtido por refinação de azeite virgem, com uma acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,3 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

3. Azeite – composto por azeite refinado e azeite virgem - Azeite obtido por loteamento de azeite refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

4. Óleo de bagaço de azeitona bruto - É o óleo obtido de bagaço de azeitona por tratamento com solventes ou por processos físicos, ou óleo correspondente, com excepção de certas características específicas, a um azeite lampante, com exclusão dos óleos obtidos por processos de reesterificação e de qualquer mistura com óleos de outra natureza, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas para esta categoria.

5. Óleo de bagaço de azeitona refinado - É o óleo obtido por refinação de óleo de bagaço de azeitona bruto, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 0,3 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as previstas para esta categoria.

6. Óleo de bagaço de azeitona - É o óleo obtido por loteação de óleo de bagaço de azeitona refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite lampante, com acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g, e cujas outras características estão conformes com as estabelecidas para esta categoria.

Ao consumidor apenas aparecem disponíveis as categorias: Azeite Virgem Extra e Azeite Virgem, Azeite e Óleo de bagaço de azeitona.

Processo de produção do azeite



Figura 17 - Azeitonas

Após a apanha, a azeitona deve ser trabalhada nas 24 horas seguintes. É recepcionada no lagar e imediatamente submetida a uma **limpeza** para se retirar as folhas, pequenos ramos e pedras. O próximo passo é a **lavagem** e depois procede-se à **pesagem**. Antes de se passar à fase seguinte, a azeitona é separada de acordo com a sua origem/proveniência. Na **moenda**, a azeitona é então transformada numa massa por acção de moinhos de martelos mecânicos. Esta massa sofre então uma **batedura** durante aproximadamente 45mn e a uma temperatura que não deve exceder os 30º C, isto para não danificar a vitamina E. Podemos passar para a fase de **extração do azeite**, antigamente por decantação e actualmente por centrifugação, e é nesta fase que se faz a separação do azeite das águas e do bagaço. O azeite é depois **filtrado** e finalmente **armazenado**, a cerca de 15º C, para depois ser embalado em garrafas de vidro.

Sistemas de Produção de Olivais



Figura 18 - Olivai tradicional

O sistema de produção de azeitona predominante no nosso País é o designado sistema tradicional, caracterizado por uma densidade de 100 a 200 árvores por hectare, essencialmente de sequeiro, extremes ou em consociação, onde predominam as variedades Galega Vulgar, mas também a

Carrasquenha, a Cordovil, a Cobrançosa e a Verdeal.

A partir dos finais dos anos 90, com o reconhecimento científico por parte da Organização Mundial de Saúde (OMS) dos benefícios do consumo de azeite para a saúde, a produção de azeite teve um grande incremento e plantaram-se muitas áreas de olival recorrendo a novas técnicas de cultivo.

Surgiram então, a partir do início deste século, os sistemas de produção intensivos, onde existem entre 200 a 1500 árvores por hectare, e os super-intensivos onde podemos ter entre 1500 e 2500 árvores por hectare. Estes sistemas são caracterizados pela elevada mecanização de operações, incluindo a colheita e incorporação, registam grandes consumos de água, bem como herbicidas e outros fitofármacos. É evidente que a produção por hectare aumentou muito, mas como será a qualidade do azeite produzido nestes sistemas? As variedades tradicionais foram substituídas por variedades espanholas como a Arbequina, a Koroneiki e a Chiquitita.



Figuras 19 e 20: Olivai super-intensivo no Alentejo

Principalmente nos últimos 10 anos temos assistido a um aumento excepcional destes sistemas intensivos, essencialmente nos concelhos de Ferreira do Alentejo, Beja, Serpa, Moura, Avis, Vidigueira e Aljustrel, ocupando grandes áreas contínuas com impacto brutal na paisagem.

Não é sem razão que diversas entidades têm advertido para as consequências da proliferação destes sistemas intensivos e super-intensivos, afirmando que estamos

perante uma estratégia de desenvolvimento rural insustentável que a médio e longo prazo terá como consequências o deterioramento dos solos e da qualidade das águas subterráneas. Trata-se por isso de um ataque sem precedentes aos ecossistemas dessas regiões com elevados e irreversíveis danos ao nível da erosão dos solos e da contaminação das águas pelo uso excessivo de fertilizantes e pesticidas.

No que diz respeito às condições sociais e territoriais estes sistemas também não são uma solução, pois só os sistemas tradicionais promovem a multifuncionalidade e os serviços do ecossistema, desempenhando um papel essencial na criação de emprego e de fixação de pessoas em regiões do interior, permitindo ainda o aproveitamento agrícola de terrenos mais marginais.

FUMEIRO TRADICIONAL DE TRÁS-OS-MONTES

É reconhecida a importância da actividade agrícola e pecuária para a economia da região de Trás-os-Montes. No sistema de produção agrícola desta região, a criação do porco Bísaro revela-se de fundamental importância como fornecedor da matéria prima para o fabrico dos tradicionais enchidos transmontanos.

Na região de Trás-os-Montes, ainda se preservam os conhecimentos, transmitidos de geração em geração, da produção de enchidos recorrendo à técnica de fumeiro tradicional e mantém-se viva a produção de fumeiros de modo tradicional. Um dos conchelhos que se tem notabilizado no fabrico de enchidos utilizando a técnica do fumeiro tradicional é Vinhais.

Da imensa diversidade de produtos confeccionados através desta técnica, podemos destacar os seguintes: presuntos, salpicão, alheiras, chouriços e muitos outros. São pro-



Figura 21 - Chouriços e morcelas

duto com características de qualidade muito particulares, devido não só à excelente qualidade das carnes, mas também devido aos conhecimentos adquiridos ao longo dos anos que permitiram desenvolver uma técnica de produção muito apurada.

A carne utilizada, como já foi referido, provém de uma raça autóctone, o porco Bísaro, ou de animais cruzados com esta



Figura 22 - Alheiras



Figura 23 - Presunto

raça, criados em pastoreio em que na base da alimentação estão as pastagens naturais da região (os lameiros) e outras culturas, como a castanha e outros frutos secos, o que confere a estas carnes uma excelente qualidade e um sabor peculiar único.

Para que estes enchidos possam ser produzidos em meio familiar, como acontece com a grande maioria deles, é importante o reconhecimento legal desta actividade, pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, que autoriza a instalação de estabelecimentos industriais em prédios urbanos destinados à habitação, quando não exista impacto relevante no equilíbrio urbano e ambiental.

No entanto, a aprovação de instalações onde se procede à preparação de géneros alimentícios encontra-se regulamentada pelos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004 de 29 de Abril, onde refere que “os estabelecimentos que laboram com géneros alimentícios de origem animal não transformados devem ser aprovados pela DGAV, antes do início da laboração.”

“A aprovação faz parte do processo de licenciamento e consiste no reconhecimento de que o estabelecimento satisfaz os requisitos previstos na legislação, no que diz respeito à segurança alimentar

A aprovação exige sempre uma vistoria prévia da DGAV e culmina com a atribuição de um Número de Controlo Veterinário (NCV) ao estabelecimento. Os estabelecimentos aprovados são inseridos numa lista de estabelecimentos aprovados, publicamente disponibilizada no portal da DGAV.”

Fonte - Esclarecimento n.º 8/2014 / DGAV

Nesta região podemos encontrar uma lista de classificados com a **Indicação Geográfica Protegida – IGP**. Alguns exemplos:

- Alheira de Barroso - Montalegre IGP
- Alheira de Mirandela IGP
- Alheira de Vinhais IGP
- Butelo de Vinhais / Bucho de Vinhais / Chouriço de Ossos de Vinhais IGP
- Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre IGP
- Chouriça de Carne de Vinhais / Linguiça de Vinhais IGP
- Chouriça Doce de Vinhais IGP
- Chouriço Azedo de Vinhais / Azedo de Vinhais / Chouriço de Pão de Vinhais IGP
- Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre IGP
- Presunto de Barroso IGP
- Salpicão de Barroso-Montalegre IGP
- Salpicão de Vinhais IGP



Figura 26 - Porco Bísaro

A preservação da raça do porco bísaro é de extrema importância, quer para a manutenção desta raça autóctone, bem como para a produção destes produtos transformados.

Consideramos que devam manter-se os apoios para as raças autóctones, uma vez que são essenciais para a manutenção destes efectivos.



Figura 24 - Alheira de Mirandela IGP

BROA DE MILHO



Figura 27 - Plantação de milho regional

O milho é originário da América do Sul e chegou à Europa com os Descobrimentos. Desde então foi cultivado no nosso País, principalmente na região Norte e Centro e também no Algarve. Os grãos de milho eram inicialmente moídos em azenhas movidas a água e com a farinha obtida eram feitas as tradicionais broas de milho.



Figura 25 - Alheira de Mirandela IGP



Figura 28 - Broa de milho



Figura 30 - Milho amarelo regional



Figura 29 - Broa de milho



Figura 31 - Milho branco regional

A broa de milho tem uma forma circular ligeiramente achatada e apresenta uma crosta estaladiça e gretada e tem um sabor ligeiramente adocicado.

Este produto faz parte da alimentação tradicional das populações há muito tempo, principalmente nas zonas onde não se cultiva o trigo e ainda hoje subsiste como um alimento bastante apreciado.

Existem diversas variedades de milho no nosso País. É esta diversidade que permite o vasto número de aplicações que se dão a este cereal e que devemos preservar por forma manter uma elevada biodiversidade nos nossos ecossistemas agrícolas.

Podemos, pois, afirmar que a tradicional broa de milho confeccionada com variedades regionais de milho é um excelente alimento podendo apresentar-se isento de glúten quando produzido com 100% de milho.

A utilização dos milhos regionais na confecção da broa de milho tem efeito positivo nas economias locais das regiões Centro e Norte de Portugal, sendo a forma de se preservar a biodiversidade dos ecossistemas agrícolas actualmente ameaçados, onde ainda se produzem as variedades tradicionais de milho.

A disseminação das variedades mais produtivas de milho, nomeadamente “os milhos híbridos” e mais recentemente os geneticamente modificados (OGM), contribuíram para o quase desaparecimento dos milhos regionais. É de salientar o trabalho do banco português de germoplasma e o esforço de alguns produtores em manter as variedades e partilhá-las com outros agricultores.

Estratégia Nacional para os Cereais

Uma vez que recentemente foi publicada a Estratégia Nacional para os Cereais, seria uma oportunidade de aí incluir medidas para o aumento da produção a partir de variedades tradicionais e para a dinamização da cultura do milho tradicional.

O Governo aprovou recentemente a Estratégia Nacional para a Promoção da Produção de Cereais. Um dos grandes objectivos será baixar a actual dependência externa neste género de produtos e para que isso aconteça é necessário que ocorra o crescimento das áreas de produção.

Nesse sentido, o grupo de trabalho envolvido identificou 20 medidas prioritárias a serem implementadas para que se possa inverter a actual situação de dependência externa. De entre elas, podemos salientar a que pretende dinamizar a produção nacional de semente certificada e de genética nacional, como uma medida que pode ser aproveitada para aumentar a produção de milho de variedades tradicionais.

A produção de variedades regionais está em declínio, ao mesmo tempo que está a aumentar a entrada de variedades geneticamente modificadas no Catálogo Nacional de Variedades.

Consideramos que devem existir apoios específicos para a manutenção e preservação destas variedades regionais, essenciais para a continuidade e qualidade da broa de milho.

Broa tradicional produzida em Paredes de Coura a partir de sementes regionais



Falámos da broa de milho, mas nem só exclusivamente de milho “vive” a broa tradicional. Em muitas regiões do país, ao milho é acrescentado centeio e também trigo no seu fabrico. É o caso da broa produzida por agricultores familiares na freguesia de Padornelo, concelho de Paredes de Coura.

Conhecida até mais de meados do século XX como o “celeiro do Minho”, Paredes de Coura é uma terra propícia à produção de milho e teve grande parte dos seus campos cultivados com este cereal o que se traduzia numa diversidade de produtos confeccionados à base de farinha “milha”: broa, biscoitos de milho, papas, bolo do tacho e até caldo (sopa).

A broa continua a ter um papel importante na gastronomia local e a família Barbosa dá continuidade e novo impulso a esta tradição, num acto de resistência às transformações sociais, paisagísticas e económicas que se foram registando na região. As mais recentes, na década de 90, com o encerramento dos postos de recolha de leite levaram muitos agricultores a abandonar a actividade e, assim, a deixar de produzir o milho que estava na base de alimentação dos animais. A produção de variedades tradicionais de milho reduziu significativamente.

Esta família de Padornelo sempre cozeu broa para consumo da casa e há cerca de três meses começou a vendê-la através de um circuito curto de comercialização, na Loja Rural de Paredes de Coura. Também produzem o milho e o centeio utilizados na confecção da broa, a partir de sementes regionais que estão na família há várias gerações.

Todo o processo de fabrico é artesanal, como nos explica Marlene Barbosa: “a farinha milha é ‘amatagada’ com água bem quente e sal. Depois junta-se o fermento (também caseiro), a farinha centeio e a triga. Amassa-se tudo até ficar uma massa homogênea e depois fica a levedar enquanto o forno a lenha aquece”. O grão é moído em moinho de água, com mó de pedra, na vizinha freguesia de Parada.

O processo de fabrico e a utilização de variedades de cereais regionais conferem à broa uma qualidade superior, o que faz com que a procura tenha aumentado, levando a família a considerar a possibilidade de aumentar a produção e os pontos de venda.

São estas iniciativas, que contam também com o bom acolhimento dos consumidores, que procuram produtos de excelência que contribuem para a preservação das tradições, das sementes e da cultura, e para a dinamização das economias familiares e locais. É também assim que se mantém o Mundo Rural vivo.



AGUARDENTE DE MEDRONHO

O medronheiro



Figura 32 - Medronheiro

O medronheiro de nome científico *Arbutus unedo* é uma árvore pertencente à família Ericaceae. Trata-se de uma planta da flora da região mediterrânica e Europa Ocidental e pode ser encontrada em todas as regiões de Portugal, mas com uma maior incidência nas serras do Caldeirão e Monchique.

O medronheiro apresenta um crescimento arbustivo, podendo atingir os 5m de altura. A sua copa é arredondada e apresenta flores de cor branca a rosada. Os seus frutos são comestíveis, de cor avermelhada quando maduros, sendo essencialmente usados no fabrico de aguardente e licores.

A aguardente de medronho



Figura 33 - Aguardente de medronho
Fonte: Victor Lamberto

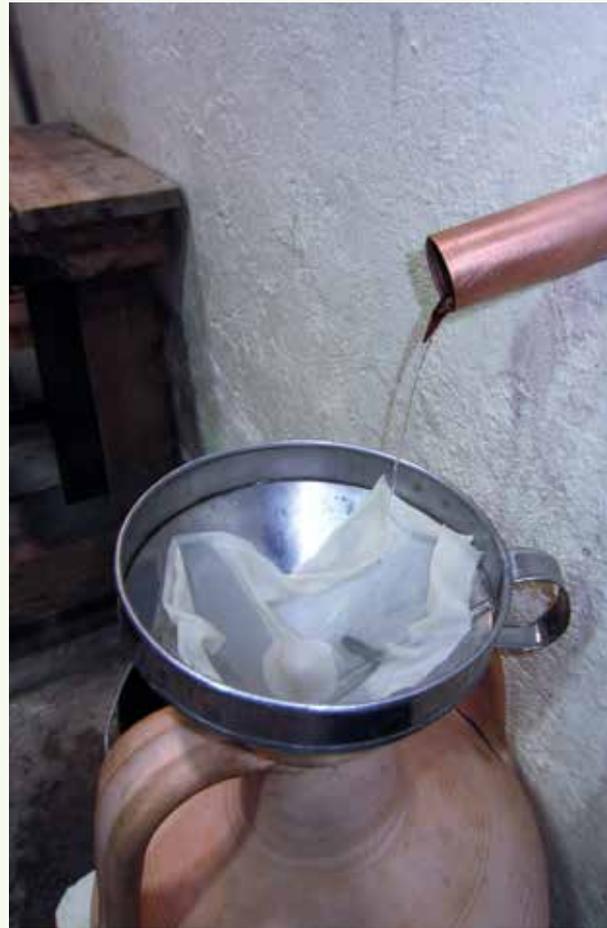


Figura 34 - Aguardente de medronho
Fonte: Victor Lamberto

A aguardente de medronho é um produto com características únicas, que é confeccionado principalmente na região algarvia, com maior incidência na região de Monchique, fruto de uma tradição que se perde no tempo e cuja sabedoria tem sido transmitida de geração em geração.

O processo de transformação do medronho em aguardente tem o seu início na apanha do fruto, que ocorre entre Outubro e Dezembro. A apanha é sem dúvida a parte mais importante de todo o processo de fabrico. Segundo os residentes nas zonas onde abunda esta planta, o grau de maturação e até a própria zona da árvore de onde são colhidos têm uma influência enorme no resultado final.

Após a apanha, os frutos devem fermentar até cerca de Março ou Abril, seguindo-se depois a destilação, também chamada “estila”. Durante a fermentação os frutos devem permanecer em recipientes fechados devendo existir um pequeno orifício para a saída de gases.

A destilação é realizada em alambiques de cobre, sendo aconselhável o uso de madeira de sobro ou de medronho para o aquecimento directo que vai culminar no arrefecimento do líquido que ocorre num tubo ou numa serpentina de cobre mergulhada em água fria corrente, no final recolhe-se a aguardente.

A primeira recolha designa-se por “cabeça” e não deve ser aproveitada devido a conter gases nocivos (como o metano). O líquido seguinte é a aguardente que se pode beber e é apelidada de “coração”, esta parte será cerca de 80% do destilado. Finalmente sai a designada “cauda”, uma aguardente mais fraca que normalmente é adicionada à destilação seguinte.

Por fim, a aguardente é engarrafada, podendo ser envelhecida em barris de madeira. Este precioso néctar tem normalmente entre 50% a 56% de teor alcoólico, mas a sua comercialização só é permitida até 50%.

Fazendo parte da nossa flora autóctone, o medronheiro tem sido votado ao esquecimento, assim como outras espécies florestais, e o que se observa é uma aposta na plantação de mais e mais eucaliptos de forma desenfreada. Mais tarde tem como resultado os fogos florestais, como o ocorrido em 2018 na Serra de Monchique que acabou por dizimar também muitos medronheiros, assim como outras espécies, bem como culturas e infra-estruturas agrícolas, deixando ainda mais pobre esta região. Uma vez mais se verifica que a aposta deve ser nas espécies autóctones como o sobreiro, a azinheira, o castanheiro, o medronheiro e outras e não no eucalipto.

Considerações finais

Em Portugal temos uma diversidade de produtos tradicionais com características específicas das regiões, obtidas através de processos tradicionais que lhes conferem propriedades únicas.

Por tudo o que foi dito ao longo deste artigo, podemos decerto entender a enorme importância que a transformação artesanal de produtos agro-pecuários representa na dinamização das economias locais, na melhoria dos rendimentos das explorações agrícolas familiares, na criação de emprego,

na preservação da riqueza cultural e gastronómica, contribuindo também para a manutenção dos ecossistemas agrícolas e para um Mundo Rural Vivo.

Estes produtos tradicionais contribuem para o desenvolvimento de pequenas unidades de transformação locais que funcionam como polo agregador de população em ambiente rural, garantem emprego, contribuindo para o desenvolvimento das economias locais, aumentando as relações sociais em meio rural, levando, desta forma, à fixação da população nestas regiões.

É de salientar também a importância de preservar e transmitir o enorme conhecimento empírico que é transmitido ao longo de gerações e que é sem dúvida a melhor marca de uma nação.



Figura 35 - Produtos Agro-pecuários

Bibliografia

- Avelino, *Marisa*. 2015. Aguardente de Medronho é tradição secular em Monchique
 CARVALHEIRO, *Elizângela Mara*. 2014. VIII Congresso Português de Sociologia. Universidade de Évora
 Civitello, *Linda*. 2008. Cuisine and culture: a history of food and people
 DGAV. *Divisão de Variedades de Sementes 2018*. Catálogo Nacional de Variedades
 Fernandez-Armesto, *Felipe*. 2002. Near a thousand tables: a history of food.
 Cultivar. 2017. Cadernos de Análise e Prospectiva.
 Ferraz, *Vanessa*. 2010. Processamento do azeite. Escola Superior Agrária.
 Gayou, *Lima Reis Esteves*, Denise. 2008. As Artes e Ofícios Tradicionais na Contemporaneidade – Práticas (in) Populares?. VI Congresso Português de Sociologia.
 Grenha, *Paula Andreia Magalhães*. 2011. Transformações do consumo alimentar na época contemporânea. FLUC Secção de História - Teses de Mestrado.
 Mendes-Moureira, *Pedro*; Patto, Maria Carlota Vaz. 2012. Milho: passado, presente ou futuro?. Agrotec n.º 3.
 Rosman, *Abraham*; Rubel, Paula G; Weisgrau, Maxine. 2009. The Tapestry of Culture. An Introduction to Cultural Anthropology. Ninth Edition.
 Tibério, *Luís*; Santos, *Ana*. 2012. Análise estratégia das unidades de produção de fumeiro: estudo de caso na região de vinhais. Revista Portuguesa de Estudos Regionais.
 Tilley, *Christopher*; Keane, *Webb*; Küchler, *Susanne*; Spyer, *Patricia*; Rowlands, *Michael*. 2006. Handbook of Material Culture.