



ID: 81050830

15-06-2019 | Revista E

+E

# Loucos por ela

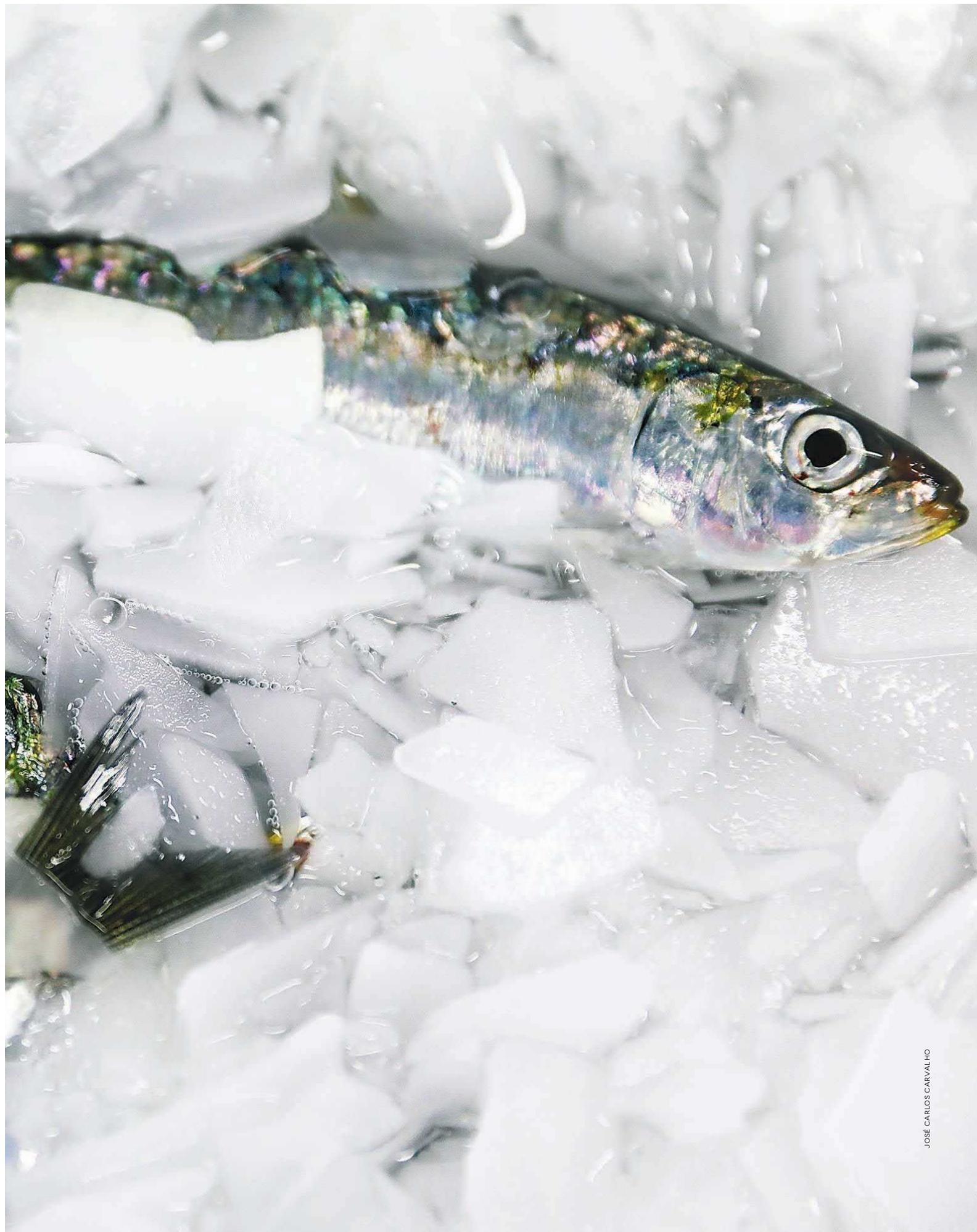
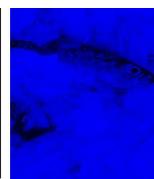


TEXTO

RICARDO DIAS FELNER

Está gorda ou magra, congelada ou fresca, é da espanhola ou da portuguesa, há muita ou pouca? A sardinha provoca muitas dúvidas, polémicas e, sobretudo, muito apetite. Depois de meses de jejum, falámos com pescadores, conserveiros, cientistas e cozinheiros e dizemos-lhe tudo sobre o peixe mais desejado







a cabina de comando, o homem do leme segue mudo, acatando as ordens do mestre da embarcação. “Estibordo, em frente, bombordo, em frente, estibordo.” A roda gira freneticamente, o barco num ziguezague nervoso, por fim uma curva apertada. O cardume aparece no sonar mas desaparece na sonda, jogo do gato e do rato, por fim uma volta completa. “É aqui.”

Quando o mestre dá ordem para se montar o cerco, faz-se silêncio, só o restolho das boias no oceano. Estamos ao largo da praia de Santa Cruz, a quatro quilómetros da costa. A bordo vão 17 homens, todos de oleados e botins. As redes desenrolam-se num círculo imperfeito, uns três mil metros de comprimento por mil de largura. Ninguém diz nada, no ar uma paz tensa. Há muita coisa em jogo, muitos salários para pagar, muito combustível, muita expectativa.

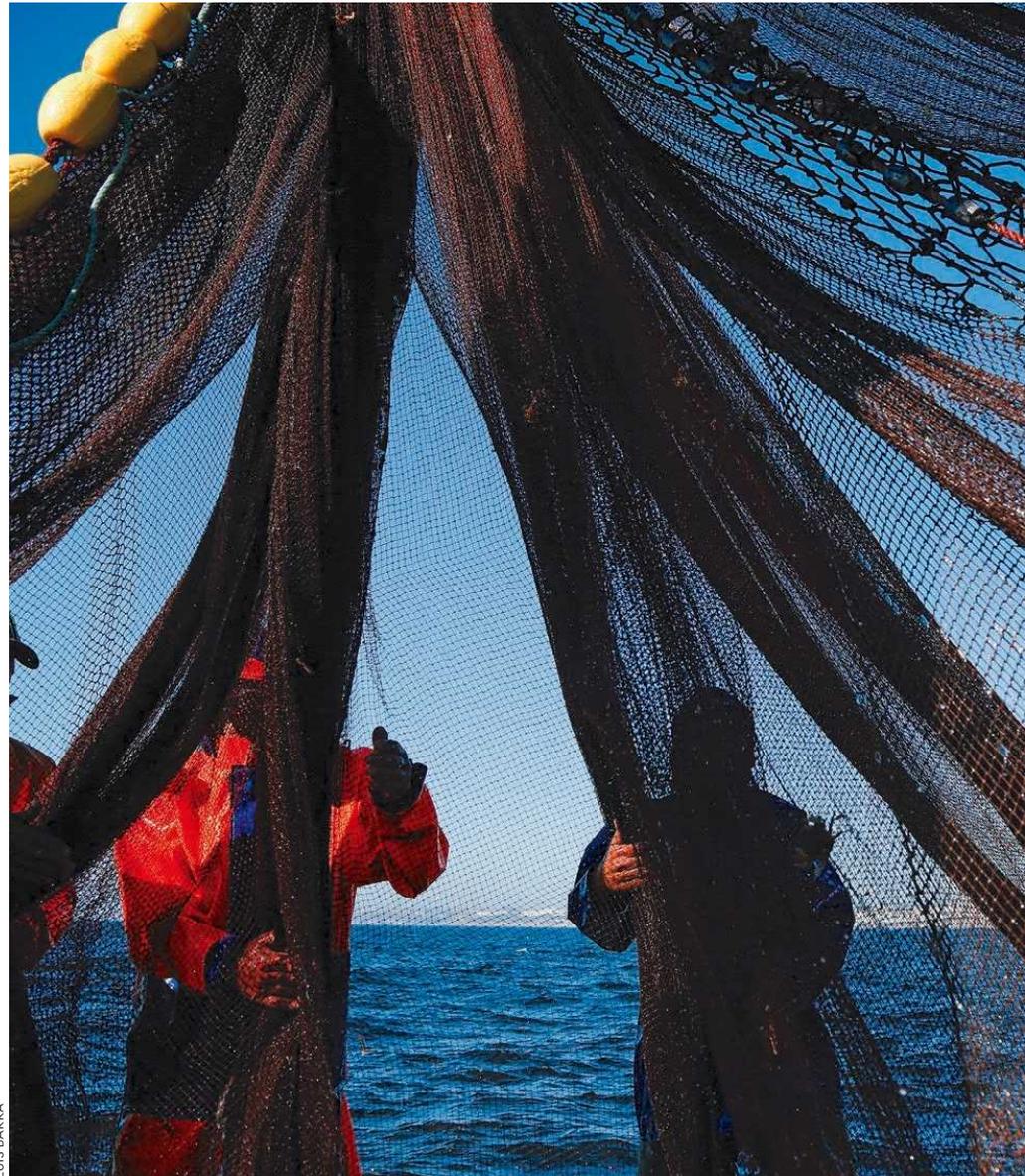
Mas haverá sardinha?

É um barco em suspenso, um país em suspenso. Passam poucas horas depois de ter aberto a época da pesca, 3 de junho, este ano ensombrada por uma das quotas mais baixas de sempre. Para a maioria dos portugueses restam muitas perguntas por responder. Como estará a sardinha este ano? Já pinga? Está gorda? Está pequena? Está cara? Está barata? Quando acaba esta angústia?

A esta hora, na lota de Peniche a bancada de compradores já está composta. Vê-se o Silvério, do Continente, e o Luís, do Intermarché. Tudo à espera do regresso das traineiras, comando na mão para licitar. Lá fora, a mesa está posta, a festa já começou.

Todos os anos o ritual da sardinhada repete-se um pouco por todo o país. A loucura não tem data para começar. A temporada de 2019 arrancou em finais do mês passado. Teresa Cruz, peixeira do mercado de Alvalade, em Lisboa, tem esse dia bem presente: 25 de maio, dia da final da Taça de Portugal, dia de calor em Lisboa. “Às 9h30 já não tinha sardinha. Vendi 90 quilos”, diz. Do outro lado da praça, Horácio, seu concorrente, corrobora. “Foi uma loucura.”

O Governo nada pode contra isso, não há defeso que resista. A sardinha é como a droga, um viciado descobre-a e Portugal tem uns milhões deles. Antes de tudo, o rastilho começa por ser meteorológico. Quando o calor aparece, aparece a vontade de comer sardinha. Na final da Taça estavam 29 graus centígrados no Jamor. Mesmo que não haja peixe gordo no mar, mesmo que não se possa ainda pescar, quando assoma o cheiro de um fogareiro precoce num quintal soalheiro, não há volta a dar, ela aparece. Andavam as televisões aos gritos com o anúncio do



LUÍS BARRA

adiamento do arranque da pesca para 3 de junho e por esses mercados do país eram já transacionadas toneladas dela, alguma a €10 o quilo, toda fraquinha. O arranque da temporada não tem que ver com a estação do ano nem com o mês nem com os Santos. “Às vezes chove, no verão, e não se vende sardinha”, atesta Horácio. “Tem que ver com o calor, com o sol.”

E a matéria-prima? Estava boa a sardinha da final da Taça? Claro que não. E isso interessa? Claro que não.

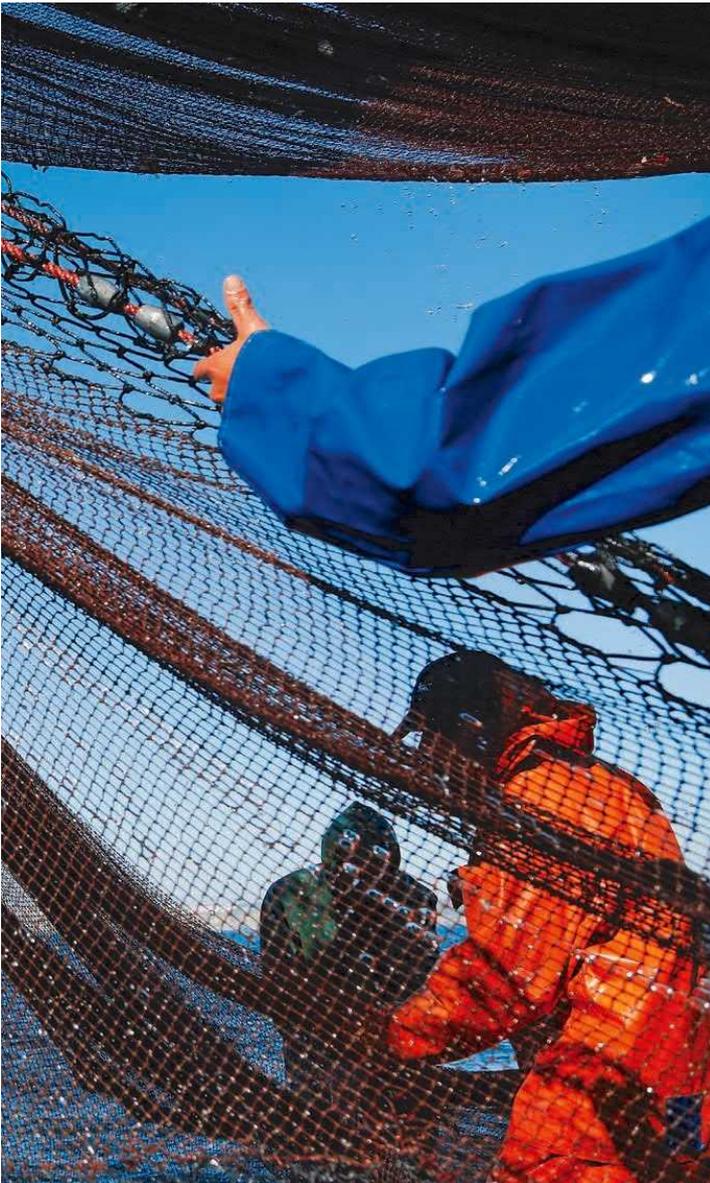
#### QUANDO ELA VEM DE ESPANHA

Entre 20 de maio e dia 3 de junho, toda a sardinha que apareceu no mercado — e foi muita — veio de Espanha. Muitos peixeiros nem sabiam a origem. Encontraram-na no MARL, que fornece Lisboa, e noutros mercados abastecedores. Tudo legal e normal: embora Portugal e Espanha tenham uma política de defeso comum, Espanha pôde começar a pescar mais cedo no mar do Mediterrâneo e também na Galiza, enquanto Portugal, na negociação das quotas, escolheu pescar até mais tarde, prolongando a época para outubro. A da Corunha estava muito magra, mas a do Mediterrâneo já se comia bem, o que bate certo com a teoria de que é nos mares do sul de Espanha e do Algarve, onde as águas são mais quentes, que a sardinha começa primeiro a

ficar em condições. De resto, a sardinha mesmo boa, de acordo com os especialistas com quem o Expresso falou — pescadores, peixeiros, cozinheiros, conserveiros, cientistas — só irá aparecer em julho; e se a quisermos excelente teremos de esperar até agosto ou setembro, altura em que poderá atingir os 20 por cento de gordura. É assim que tem sido nos últimos três anos.

Só que ninguém quer esperar. E enquanto essa não chega, há que saber comprar a melhor disponível no mercado. Os critérios de escolha são semelhantes aos usados para outros peixes. Pele brilhante, olho côncavo e transparente, carne firme, barriga bojuda. Mas há *nuanças*. Miguel Raposo, presidente da Associação de Pesca do Algarve, um especialista, detalha: “O muco cutâneo deve ser aquoso e transparente; os olhos com pupila negra e viva, córnea transparente; as guelras com cor viva, sem muco e a cheirar a algas marinhas.”

Até aqui não há controvérsia. As divergências só surgem quando se fala do tamanho, polémica transversal a tantas outras coisas. Nesta matéria cada pessoa tem a sua opinião e as diferenças são muito marcadas de cidade para cidade. “As pessoas aqui só querem as grandes. A sardinha tem de ser grande”, garante Teresa Cruz, atrás da sua banca lisboeta. Uns 50 quilómetros mais a sul a afirmação é



refutada categoricamente. No magnífico Mercado do Livramento, em Setúbal, um dos mais movimentados do país, ninguém vende sardinha com mais de 20 centímetros.

A praça é uma das mais *gourmet* do país. Há hortícolas de pequenos produtores, queijos raros de Azeitão e Palmela, uma banca só de ervas aromáticas em vaso. E há, claro, sardinha. Da pequena. “A grande deixamos para os lisboetas”, ironiza o peixeiro Hélder Lopes, que até é conhecido no mercado por vender peixes de grande porte, como espadartes, chernes ou imperadores. O tom é de quem sabe mais do que os outros, de quem conhece o encanto do “meio peixe”. “Têm menos espinhas e o sabor é melhor. São mais gostosas. É a diferença entre comer porco ou leitãozinho”, justifica. Então e a gordura? Não são menos gordas do que as grandes? “Não, não tem nada que ver.”

Hélder passa então a bola ao grande especialista da praça. “Quem lhe explica bem isso é o Pedro, aquele rapaz ali.” Pedro Piedade é dono de um grande entreposto disfarçado de banca de mercado. Quando comer sardinhas num restaurante de Setúbal há 80 por cento de hipóteses de elas virem dali. Pedro fornece para quase todas as grelhas da cidade, porventura a localidade portuguesa onde mais e melhor se assa. A razão do seu sucesso? Por uma

sardinha pequena, Pedro é capaz de ir e vir ao Algarve em menos de um fósforo. Porquê ao Algarve? Então e a lota de Setúbal, então e Sesimbra? Acontece com a sardinha o que acontece com outras coisas: as pessoas só querem aquilo que não têm. As águas da região de Setúbal dão sobretudo sardinha graúda; a pequena, a preferida dos setubalenses, está em Portimão e na zona entre a Nazaré, Figueira da Foz e Aveiro, onde há uma grande maternidade de sardinhas e onde se encontram os tais juvenis anafados de que os setubalenses tanto gostam.

Outra coisa é falar de gordura. Na altura em que visitamos o Mercado de Setúbal, ainda só havia da espanhola do mar de Alborão, um peixe já comestível mas ainda magro. “Eu não consigo vender isto ao cliente particular. Ele pergunta-me se já estão boas e eu não tenho lata para lhe dizer que sim.” Quando é para vender a restaurantes, a conversa é outra. “As pessoas nos restaurantes aceitam melhor comer uma sardinha assim-*assim*, sobretudo se forem as primeiras do ano. Matam o vício e vão contentes para casa.”

Isso mesmo confirmamos minutos depois. Os restaurantes em Setúbal estão todos cheios de sardinha. Às duas da tarde, no Verde e Branco, uma das casas mais antigas da cidade, vinte quilos dela já foram despachados. Na vitrina veem-se robalos, douradas, besugos, tudo fresco, alguns gordíssimos. Mas

**FAINA** Agora, não há nada a fazer. As redes estão lançadas, o cerco aperta. Está tudo calado, nenhum pio, as gaivotas ficaram com o “Mar Eterno”, lá longe. “É mau sinal não haver aves.” De repente, uma esperança. A bombordo alguém grita. “Olhó peixinho!” Uma sardinha isolada surge na malha lateral. É só uma sardinha, mas onde há uma há 100 mil. Pedro, o timoneiro, semblante grave e fechado desde que partíramos de Peniche, parece uma criança. “Anda ver, é mesmo sardinha, é mesmo sardinha!” O mestre fica aliviado

nenhum peixe sai tanto como a sardinha assim-*assim*. E toda a gente sabe que está assim-*assim*. Ajuda que estejamos num sítio da especialidade, reconhecido pelos locais. “Aqui não há turistas. Quem vem, vem de propósito comer bom peixe”, diz Alberto Coelho, atualmente à frente da casa, juntamente com a mulher. A questão impõe-se: mas se o peixe é o mesmo, se o peixe vem todo do Pedro, o que distingue um restaurante do outro? “Assar como nós, ninguém assa.” A grande diferença do Verde e Branco para os outros (além de um banho em salmoura, antes de ir à grelha) está no facto de não se usar grelha fechada. O peixe é virado à unha. “Só usamos uma navalha. Assim não o moemos nem o

apertamos”, explica Alberto. O método tem custos, deixa feridas.

Aproximamo-nos do posto de comando ao fundo do restaurante, braseiro a toda a largura. Agora aproximamo-nos das mãos de Joaquim Mourato, “o Cristiano Ronaldo do peixe grelhado”. Focamos as suas falanges, os seus nódulos dos dedos cheios de crostas, a navalha que tem na mão, mínima, único instrumento de trabalho. O peixe é posto diretamente sobre o assador e virado à mão assim, com esta navalhinha, com estes dedos esfolados, 10 centímetros acima do carvão incandescente, um segundo a mais e a pele arde.

A técnica foi herdada de João “Belezas”, fundador do Verde e Branco, e depois prosseguida pelo próprio Alberto, seu genro, que por sua vez ensinou Mourato, um homem grosso, suado e moreno, hoje único praticante da sardinha à navalha em Setúbal. “Ele trabalhava na construção civil. Isto é muito mais duro. Já o tentaram contratar na concorrência. Mas eu costumava dizer que ele tem uma cláusula de rescisão de €500 mil”, brinca Alberto, fazendo o paralelismo com os craques do futebol, terreno onde ele também foi profissional (Louletano, Olhanense...), contemporâneo de “José Mário”, nome de Mourinho, outro amigo da terra, das sardinhas e do Verde e Branco.

Às duas da tarde, na sala estão agora mais de meia centena de pessoas. A forma como Mourato despacha sozinho as travessas impressiona. Não tem um instante de descontração. “A mínima desatenção e o peixe seca.” Às tantas, entram vários pedidos ao mesmo tempo. Parece uma operação impossível para um homem só. O robalo escalado tem um tempo diferente do besugo, que tem um tempo diferente da sardinha. Gerir isto, estar atento a tudo implica o cuidado de um controlador de tráfego aéreo. São pelo menos três horas de concentração máxima, nunca se para: limpar a grelha com o pano, salgar as sardinhas na banca, dispô-las lado a lado, virá-las, tirá-las, colocá-las na travessa. E começar tudo do início, sempre assim. Às vezes são cinco da tarde quando Mourato lava as mãos e regressa a casa.

Alberto gosta da sardinha succulenta, “só um calorzinho de um lado e do outro”. Como toda a gente, não desmerece o papel da batata. A batata perfeita para a sardinha assada é a nova, firme, que chega no final da primavera. Deve ser cozida com a pele, onde está grande parte do sabor, mesmo que seja retirada depois. O outro acompanhamento obrigatório é a salada. Aqui as variações são muitas. No Algarve a incomparável salada de tomate picado e cebola (esta também da nova, mais doce) vem muitas vezes servida à parte da de pimentos assados. Mas dir-se-ia que uma sardinhada sem pimentos assados tem defeito. Para completar o menu, falta ainda outro elemento, para muitos o mais importante: o pão. Na maioria do país, consome-se do trigueiro, sempre em fatias do tamanho do peixe. Mas Humberto Rosa, por exemplo, da Associação de Pescadores do Centro, prefere broa, tudo devidamente empurrado a vinho tinto.

Neste particular, parece haver um consenso: o vinho para as sardinhas deve ser tinto. Embora a regra mande que os peixes grelhados sejam acompanhados de brancos, mais cítricos, a sardinha pede vinhos com notas vegetais, álcool (13 ou até 14 graus) e acidez.

Em 2011, a jornalista Alexandra Maciel organizou uma prova cega juntando vários gastrónomos e

enófilos à mesa e os resultados não deixaram margem para dúvidas: os brancos foram relegados para o final da tabela, com dois tintos e um rosé a subirem ao pódio. Edgardo Pacheco, crítico de vinhos e especialista em cozinha do mar, aponta as castas Rufete, Tinta Francisca e Pinot Noir como as melhores amigas da sardinha. Merece ainda atenção a temperatura a que o vinho é servido. Mesmo os tintos, com a sardinha, sabem melhor mais frescos, 14 graus centígrados ou até 13.

Esta originalidade cabe dentro de uma forma muito própria que os portugueses têm de comer sardinhas assadas. É verdade que há outros países que as grelham. Em Espanha, por exemplo, são famosas as sardinhas assadas de Málaga — os “espetos” — também feitas no carvão. Só que aí foram-nas com uma cana, estraçalhando-as, algo impensável para os portugueses. A febre das “sardines”, ícone anunciado em ardósias e toalhas de papel de norte a sul do país, é um fenómeno essencialmente luso, transversal a todas as classes sociais.

#### DIÁ DE CAÇA

A *Sardina pilchardus*, nome científico da sardinha europeia, aparece em várias receitas populares — frita, de caldeirada ou escabeche, por exemplo — mas tornou-se também nos últimos anos num produto de eleição da cozinha vanguarda, presente nos menus Michelin. De Henrique Sá Pessoa (restaurante Alma) a João Rodrigues (Feitoria), de José Aviliez (Belcanto) a Alexandre Silva (Loco), todos os mais importantes chefes portugueses já experimentaram com a sardinha, ora curando-a ora cozinhando-a a vapor ora apresentando-a em sashimi ou *ceviche* ora misturando-a com carne de porco. Todos viram neste peixe um ícone identitário do país e uma matéria-prima deliciosa. “É puro *umami*”, comenta a propósito Alexandre Silva, um apaixonado do mar, adepto da caça submarina. A devoção do chefe do Loco fez com que fosse ainda mais difícil tomar a decisão que anunciou recentemente: deixar de a cozinhar nos seus restaurantes, por questões de sustentabilidade. “Acho que deveríamos não comer sardinhas durante três a cinco anos”, justifica. “Não precisamos de sardinhas para viver.”

Será que não? Paulo Leitão tem uma posição diferente. “A sonda não dá nada, não sei o que é que se passa.” Em terra um homem sereno, o mestre do “Mestre Comboio” fica agitado quando está à caça de cardumes. Faz *sprints* entre os ecrãs do sonar e a janela a estibordo, vai e vem como um tigre numa jaula, detém-se no horizonte. Ao fundo está outro barco, também à sardinha. Saíram todos ao mesmo tempo do porto de Peniche: eram 13h59 e havia catorze traineiras alinhadas à entrada da barra, como numa grelha de partida da Fórmula 1. Às 14h em ponto largaram com os motores a fundo, uma corrida de traineiras em direção ao mar alto, em direção à sardinha. Num dia normal, o “Mestre Comboio” teria ganho vantagem facilmente — não há outro barco tão rápido em Peniche. Mas desta vez apareceram intrusos. “Está cá o ‘Mar Eterno’, de Vila do Conde. Aquilo voa. É o mais rápido”, diz Pedro Murrças, contramestre e homem do leme. Outro barco, também de Vila do Conde, conseguiu igualmente ultrapassar o “Mestre Comboio”, improvisando um estratagemas: atrás da traineira colocou uma barça colada à popa a empurrá-la. “Assim são dois motores a fazer força. Ninguém mais usa aquilo senão eles.”

Paulo volta a olhar no horizonte para Poente. “Os gajos do ‘Mar Eterno’ é que se vão safar. Ficaram nas 24 braças, ali atrás. As minhas redes são leves e demoram a afundar. Por isso vim para as 20 braças.” O discurso é de quem antecipa o fracasso. Mas agora não há nada a fazer. As redes estão lançadas, o cerco aperta. Está tudo calado, nenhum pio, as gaivotas ficaram com o “Mar Eterno”, lá longe. “É mau sinal não haver aves.” De repente, uma esperança. A bombordo alguém grita. “Olhó peixinho!” Uma sardinha isolada surge na malha lateral. É só uma sardinha, mas onde há uma, há 100 mil. Os homens agitam-se, sorriem, cumprimentam-se, felizes. Pedro, o timoneiro, semblante grave e fechado desde que partíramos de Peniche, parece uma criança. “Anda ver, é mesmo sardinha, é mesmo sardinha!” O mestre fica aliviado, descomprime. Mas não quer atirar foguetes antes de o peixe entrar nos cabazes, 141 deles com capacidade para 3172 quilos, o máximo que a lei atual lhes permite pescar por dia. “Já

**EXTREMO** ... focamos as suas falanges, os seus nódulos dos dedos cheios de crostas, a navalha que tem na mão, mínima, único instrumento de trabalho. O peixe é posto diretamente sobre o assador e virado à mão assim, com esta navalhinha, com estes dedos esfolados, 10 centímetros acima do carvão incandescente, um segundo a mais e a pele arde...



RICARDO DIAS FELNER



ID: 81050830

15-06-2019 | Revista E

são mais do que a conta. Mas ainda pode acontecer muita coisa. Pode romper-se a rede, por exemplo.”

O cerco demora 10 minutos a ser formado e meia hora a fechar-se, antes de grandes camarões controlados por um guindaste começarem a içar a rede para a proa. No final, a profecia concretiza-se: há mesmo uma rutura no lado da proa. Paulo agita-se, grita da cabina, vem cá fora. Acaba por não ser nada de grave. Perdeu-se uma parte da captura, pouca. Siga a marinha. Depressa. A grande corrida ainda está a meio.

Por todo o país, entretanto, muitos dos amantes da sardinha debatem-se com esta dúvida: congelada ou fresca? Há quem tenha opinião formada, naturalmente. Se fizermos a pergunta a um vendedor de peixe fresco, ele vai espumar, abanar a cabeça e regurgitar: “Congelada? Nem pensar. Ficam escuras por dentro e tudo. Vê-se logo”, diz Horácio, do Mercado de Alvalade. Mas se perguntar à vendedora de peixe congelado, sua vizinha, ela vai abrir muitos

os olhos, pôr uma mão na anca e atirar: “As minhas são melhores do que as frescas que para aí andam.” Os argumentos são válidos de um lado e do outro. A congelada foi apanhada no seu pico de forma, no verão passado; a fresca está viçosa e com a textura intacta. Como dirimir isto, como eleger a melhor?

Comprámos um quilo a Isabel, outro a Horácio. As de Isabel são de Peniche. As de Horácio saíram há cerca de um dia do mar da Corunha. Horas depois estão lado a lado, prontas a irem para o grelhador. É fácil perceber-se qual das duas esteve na arca frigorífica. As barbatanas caudais — os rabos — das congeladas estão todos quebrados. De resto, ainda que mantenham as escamas, perderam brilho. As escamas são bom sinal, prova de que foram pouco manipuladas; e vão ajuda a formar uma capa protetora quando as grelharmos (uma rara exceção a esta tese é defendida, por exemplo, por Hilário Brás, pescador experimentado do “Mestre Comboio”, e grande fã do peixe. “Gosto à francesa, gosto de comer a

pele. E para comer a pele tenho de as escamar antes de serem assadas”). As diferenças na coloração entre uma e outra são particularmente evidentes no sangue da “gravata” das sardinhas, mais escuro na congelada. Essa característica torna-se ainda mais evidente quando as abrimos junto à cabeça: as que haviam sido congeladas têm as vísceras já muito escuras, um *bordeaux* forte.

Tudo isto pode ajudar-nos a identificar rapidamente uma sardinha congelada e uma fresca, antes de as levarmos à boca. Mas nada nos diz sobre o que mais importa: o sabor. Não é fácil escolher uma vencedora, nem sequer identificar qual é qual pela carne. Os lombos da congelada, mais altos, soltam-se facilmente e têm um sabor mais intenso. A carne está, todavia, ligeiramente mais seca e escura do que a da sardinha fresca da Corunha. Um pormenor que não justifica o jejum anual. No livro “North Atlantic Seafood”, guia clássico dos peixes atlânticos, publicado em 1979, já o guru Alan Davidson punha a questão nesses termos:



“As congeladas são quase tão boas como as frescas.”  
Nós acrescentamos: como as frescas de maio e junho.

## CONSERVAR, CONSERVAR

Há ainda uma terceira via, antes de o peixe estar no máximo de forma: as sardinhas de conserva. Francisco Quaresma guia-nos pela sua loja O Mundo Fantástico da Sardinha, em pleno Rossio. No ar soa um *jingle* encomendado a Carlos Alberto Moniz e José Jorge Letria. O ambiente é colorido e festivo: paredes forradas de latas, carroséis, funcionários mascarados de mestres de cerimónia circenses. Às 10h a loja já tem turistas à espera que a porta se abra, ao fim do dia estará à pinha. “Somos quem mais vende sardinhas em Portugal, umas 1500 latas por dia. Vendemos mais do que as duas grandes superfícies comerciais portuguesas.”

Francisco Quaresma é filho de António Quaresma, conhecido como o homem que deu ao mundo o pastel de bacalhau com queijo da Serra. Essa invenção exótica mereceu a Quaresma a acusação de profanar dois símbolos da gastronomia portuguesa num mesmo bolinho. Mas a inauguração de OMFS, em 2016, também não foi pacífica. A propósito da abertura, a revista “Time Out” tituló nessa altura: “Lisboa tem uma nova armadilha para turistas.”

Nada que perturbe Francisco, diretor de marketing da Valor do Tempo, homem versado no marketing. O conceito — “a história” de OMFS — sai-lhe de rajada. O grupo comprou a Comur, fábrica de conservas da Murtosa, em Aveiro, mais conhecida pelas enguias. A empresa estava falida, mas tinha uma centena de mulheres especializadas no ofício e “tinha um produto que o mundo via como o melhor do mundo”. O que os Quaresmas fizeram foi ir contra a norma. Numa altura em que a indústria conserveira portuguesa competia com as conservas marroquinas, comprando sardinha marroquina, de pior qualidade (“um terço mais barata do que a portuguesa”), e apostando em baixar os custos e o preço, eles foram em sentido contrário e deram outra dignidade à marca e ao peixe. Trabalharam a imagem das latas, compraram 1600 toneladas de sardinha na altura em que ela estava mais gorda, ultracongelaram-na, e depois puseram-na à venda a €5, na praça mais icónica de Lisboa. “É um produto com demasiado esforço e alma para ser vendido a 80 céntimos”, justifica Quaresma.

O resto do sucesso de O Mundo Fantástico da Sardinha veio “da fama das conservas portuguesas” no mundo. Há poucos produtos alimentares onde Portugal seja líder, mas todos os *rankings* internacionais colocam as conservas de sardinha portuguesa no topo, juntamente com França (a marca Rodel é tida como a conserva de sardinha mais exclusiva do mundo) e Espanha. Quem ganha varia, mas o vencedor é sempre um destes três, seja quem escolhe a prestigiada revista norte-americana “Bon Appetit”, seja David Leibovitz, o bloguista-estrela de comida, radicado em Paris, seja “The New York Times”.

É assim hoje e era assim já em finais do século XIX. A primeira fábrica de sardinha em conserva em Portugal terá surgido em Setúbal, em 1880, pela mão de um francês. A técnica e o conhecimento haviam sido importados da Bretanha, ainda hoje a região que mais produz no mundo. O êxito foi tal que por volta de 1914-18, impulsionados pela Grande Guerra, autêntico sorvedouro de conservas, havia 400 fábricas no país e as conservas eram o segundo produto mais exportado. Os dois grandes polos estavam em Algarve e em Matosinhos, onde chegaram a laborar 54 fábricas.

# Os franceses eram vistos como os mais refinados. Desde sempre fritaram as sardinhas antes de as enlatar, e as melhores marcas continuam a deixá-las dois, três, quatro anos a maturar, qual Vinho do Porto

Os franceses eram vistos como os mais refinados. Desde sempre fritaram as sardinhas antes de as enlatar, e as melhores marcas continuam a deixá-las dois, três, quatro anos a maturar, qual Vinho do Porto. O produto tornou-se mundialmente célebre entre os *gourmets* de todo o mundo em 1960, quando a escritora Elizabeth David, à época uma autoridade mundial em gastronomia, explicou num artigo da revista “Spectator” porque é que esse alimento normalmente associado a deslocados de guerra, miseráveis ou pessoas sem jeito para cozinhar era, afinal, notável.

Em Portugal, a Pinhais, sediada em Matosinhos, é considerada a topo de gama. Ninguém no país trabalha a sardinha segundo o seu método. “Somos os únicos a fazer o processo tradicional”, concretiza, por sua vez, Patrícia Sousa, diretora de marketing da Pinhais, traçando depois a cadeia de procedimentos. A primeira diferença relativamente à concorrência é que 95 por cento do peixe da marca é fresco, português, e tem de ter no mínimo oito por cento de gordura. Compram tudo entre junho e final de outubro, na doca de Matosinhos. “Somos o segundo comprador em lota, a seguir à restauração”, garante Patrícia. Hoje em dia, a grande maioria das conserveiras portuguesas compram sardinha francesa ou marroquina.

A matéria-prima segue depois diretamente para a fábrica da Pinhais onde, às oito da manhã, leva o primeiro banho de salmoura, “tal e qual como se fazia” há cinquenta anos, “para reequilibrar a salinidade perdida” no transporte. Nas mesas de montagem, feitas de mármore, é retirada então a tripa e

feita uma primeira seleção. Nova lavagem e segue-se o forno, com caldeira ainda a vapor. Esta é outra originalidade da Pinhais, uma vez que a maior parte das conservas são aquecidas e esterilizadas a cerca de 115 graus já com o peixe cozado em lata, no chamado autoclave. “Quando fechamos já na lata, a gordura que sai fica lá dentro e torna a conserva menos limpa”, justifica Patrícia. De resto, a Pinhais acredita que o melhor conservante é o azeite virgem, refinado na casa, e não o virgem-extra, “que acrescenta sabor”, sobrepondo-se à sardinha. Se é para dar tempero, então a marca prefere caprichar noutros ingredientes. “O nosso molho de tomate é feito por uma senhora que está connosco há 40 anos e faz tudo num pote. A cenoura que usamos é cortada por nós à mão”, exemplifica.

Mas voltamos ao mesmo. Temos a tradição, temos a história, temos o marketing. E o sabor? Haverá diferenças entre a conserva da grande superfície que custa 80 céntimos e a que é vendida a €5 numa loja temática no Rossio. Haverá diferenças entre a conserva do Algarve e a conserva de Matosinhos? Como tirar uma conclusão. Voltamos a recorrer à prova cega. A Loja das Conservas, na Rua do Arsenal, em Lisboa, da Associação Nacional da Indústria de Conservas de Peixe, reúne 99 por cento das marcas portuguesas e só tem as latas com mais qualidade no mercado. É lá que compramos uma dúzia de variedades. À noite, juntamos cinco jornalistas (três deles colaboradores do Expresso) e fazemos o teste.

Terminada a votação, a vitória destacada cabe à Nuri em Azeite Picante, marca da Pinhais, uma lata já envelhecida, com quatro anos de conserva, onde entra pepino, malagueta, cravinho, cenoura e pimenta preta. A Pinhais, aliás, conseguiu colocar mais uma lata nos três primeiros lugares, com a conserva de molho de tomate a ocupar a segunda posição. Entre as conservas só com azeite, no entanto, a vitória vai para o Algarve, com a Júpiter em Azeite Bio, da Conserveira do Sul — “mais salgada” — a bater as latas de O Mundo Fantástico da Sardinha (Comur) e da Pinhais, numa corrida apertada. Entre as mais exóticas, a sardinha com algas da Comur também ficou nos primeiros lugares, ao contrário da variedade mais cara da marca (€22), a sem espinhas e sem pele, uma das piores classificadas.

Em todo o caso, há sempre variações mesmo dentro da mesma marca. Porquê? Porque não há duas sardinhas iguais. E porque os barcos não as tratam da mesma maneira. Horácio não tem dúvidas. As descarregadas pelas traineiras de Sines, por exemplo, aguentam mais um dia do que as de Sesimbra, “que à tarde já estão murchas”. Não tem a ver com o peixe. O colega Pedro Piedade explica: “Os de Sines têm muito cuidado, põem muito gelo assim que as capturam.”

## CORRIDA NA LOTA

Na viagem de regresso, os motores vão outra vez no máximo. Pedro Murraças conduz, Paulo Leitão está já a pensar à frente. Pesou cada sardinha e fez contas: são entre 13 a 15 peças por quilo, ou seja, “é da graúda”. A captura é boa, mas há algo que lhe desagradou. Estranha ainda nenhum dos grandes compradores lhe ter ligado. “Eles sabem que vamos para a lota. Costumam telefonar”. Em terra, os grandes clientes monitorizam os movimentos das traineiras em tempo real, através de sites como o Vessel Finder. Nele, consegue-se perceber que barcos estão no mar, se já lançaram redes, se

já estão de regresso. Paulo Leitão desconfia que as traineiras de Matosinhos, as primeiras a descarregar sardinha nesse dia, inundaram o mercado de peixe. “O Continente, o Intermarché, o Pingo Doce e o MARL já estão servidos”, atira. Com muito peixe fora do mar, o preço baixa.

Os primeiros cabazes, cada um pesando 22,5 quilos, foram arrematados por €70 em Matosinhos; ao longo da manhã foram baixando para €50. Na Figueira, o cabaz esteve nos €39. Acresce que a esta hora, perto das 16h30, também já o “Mar Eterno” descarregou ali em Peniche. Paulo Leitão está desalentado. “Vais ver que nos vão pagar €20”, atira para Pedro Murraças. Minutos depois, não se aguenta. Agarra no telefone e liga para um comprador conhecido do Continente. “Silvério, temos peixe grande”, anuncia. Quando desliga, desabafa: “Já se abasteceram.”

Perante isto, não há nada a fazer. Tal como está montado o negócio, no sistema de leilão, o preço pode oscilar tremendamente — e não há um mínimo. Quem está mais vulnerável são os pescadores. “A partir do momento em que pomos o peixe na banca estamos na mão dos compradores. A grande margem de lucro vai sempre para eles”, critica. Dois dias depois, este mesmo lamento seria lançado via Facebook por um colega irado. Simão Cagica, pescador do barco “Princesa de Sesimbra”, seguiu o rasto do preço das sardinhas que pescou e contou o resultado num *post* que se tornou viral. “Cada cabaz de 20 quilos foi leiloadado e vendido na lota de Sesimbra a €16, o que representa 80 cêntimos o quilo. Ora, no dia seguinte, nas superfícies comerciais de Sesimbra — o Pingo Doce, o Continente e o Intermarché — o preço por quilo da sardinha é de €5,99...”, escreveu. A indignação alastrou rapidamente, ultrapassando as seis mil partilhas e 1300 comentários no Facebook.

Procurando uma reação a este *post*, o Expresso conseguiu apenas chegar à fala com a responsável de comunicação do Intermarché, que pediu que enviássemos as perguntas por escrito. Até à hora de fecho desta edição, não havia chegado qualquer comentário. As críticas dos pescadores não se ficam, porém, pelos rendimentos com a venda. Paulo Leitão critica também aquilo a que chama “caça à multa”. Hoje em dia, diz, “ao mínimo deslize eles caem-nos em cima”. Esta relação difícil entre pescadores e Estado existe desde há muito, porque desde há muito que as quebras de *stocks* de peixe nos mares acontecem e desde há muito que os pescadores dizem que a culpa não é deles. No livro “Apostamentos para uma História da Pesca da Sardinha e da Construção Naval em Peniche”, de Luís Correia Peixoto, assinala-se que entre 1936–39 houve o primeiro registo de uma falha de sardinha na costa portuguesa. Em 1939, a crise era de tal ordem que o Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha haveria de recorrer à aviação naval para tentar encontrar cardumes. A diligência deu fracos resultados, uma vitória de Piro publicada assim no jornal: “Um hidroavião descobriu ontem um cardume de sardinha na Lagoa de Albufeira.”

Os defesos acabariam por se impor. Em 1949 foi decretado para esse ano e seguintes, entre janeiro e abril. Em 1961, no entanto, tudo já parecia estar bem: Portugal e Espanha capturaram mais de 245 mil toneladas nesse ano, recorde absoluto. Segundo Miguel Cardoso, da Organização de Pesca do Algarve, os anos 90 foram também “de grande abundância”; e em 2010 ainda se pescava acima das 60 mil

toneladas de sardinha, com a Marine Stewardship Council a certificar a pesca à sardinha na costa portuguesa como sustentável.

Não demorou, contudo, a que o cenário se alterasse drasticamente. Outra vez. O alarme soou em 2012. O Direção-Geral dos Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos determinou paragens obrigatórias das traineiras entre janeiro e abril. Além disso, avançou com um plano de gestão, fixando uma regra para determinar quantos peixes poderiam ser capturados, em função do estado do *stock*. Sob este controlo, a pesca da sardinha em Portugal caiu para 32 mil toneladas em 2012, 28 mil toneladas em 2013 e 16 mil toneladas em 2014, nunca mais recuperando os valores da primeira década do século XX. No total de Portugal e Espanha, a quota para 2019 é de 10.799 toneladas, menos do que as 12 mil toneladas previstas para 2018, sendo que a indicação do Conselho Internacional para a Exploração do Mar apontava para apenas 7 mil toneladas.

“Pouco”, dizem em uníssono as associações e cooperativas de pesca ouvidas pelo Expresso. Segundo o sector, os *stocks* estão a recuperar. “É com grande orgulho que, atualmente, observamos um aumento considerável na biomassa de sardinha disponível ao longo de toda a costa”, garante Miguel Raposo, da Olhãopesca.

O Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) não vai tão longe, ainda que os seus dados sejam mais antigos, de 2018. Maria Ana Martins, diretora do Departamento do Mar e dos Recursos Marinhos, pertencente ao IPMA, aponta para “uma relativa estabilização da biomassa” desde 2012, ainda que os valores sejam inferiores a 2009, com “sinais positivos” na evolução de 2017 para 2018. Falta toda a vez conhecer os dados destas campanhas realizadas

**Haja ou não sardinha no mar, ela será sempre um ícone cultural de Portugal, cá dentro ou lá fora. No que respeita às preferências dos turistas, leva mesmo vantagem sobre o “very typical codfish”**

em 2019. “Terminaram muito recentemente”, justifica o IPMA, entidade estatal que presta aconselhamento científico para a gestão das pescas. Certo é que o recrutamento, ou seja, o número de jovens sardinhas no mar ainda não recuperou. Neste particular, passa-se com a sardinha ibérica o mesmo fenómeno que com os humanos: envelhecimento da população.

Sobre as causas, ninguém aponta um culpado. “É difícil saber o que contribui mais para a diminuição dos *stocks*. Certamente será uma combinação de vários fatores”, explica Maria Ana Martins. Quais: a subida da “temperatura da água”, a mudança na “estrutura da comunidade pelágica” e ainda fatores “deviados à pesca” — por outras palavras: pesca excessiva.

Independentemente de haver sardinha no mar, ela será sempre um ícone cultural de Portugal, cá dentro ou lá fora. No que respeita às preferências dos turistas que visitam o país, as “sardines” levam mesmo vantagem sobre o “very typical codfish”. Essa vantagem é não só estética como funcional. É que para além de ser mais fotogénica, a sardinha é também mais portátil, vende-se melhor em *souvenir*, viaja melhor. Que o diga Diana Ralha, responsável pela comunicação das faianças Bordallo Pinheiro. A Sardinha by Bordallo, em cerâmica “é o *bestseller* da marca, em volume e em valor”. Representa mais de 15 por cento da faturação e é comercializada em países tão distintos como Alemanha, EUA, Japão e República Dominicana. Para muitos estrangeiros, Portugal é sardinha.

Quando o “Mestre Comboio” está prestes a atracar, Pedro Murraças aproxima-se da zona de desembarque com um cabaz de sardinhas, uma amostra para os compradores. Ainda falta uma corrida, desta vez em terra. “Vamos diretos para a lota”, atira, antes de se empoleirar num *caterpillar*. Das 14 traineiras que largaram às duas da tarde, esta é a segunda a chegar ao porto de pesca de Peniche, logo após o “Mar Eterno”. Mas as outras vêm logo atrás e é preciso marcar posição na lota. O “Mar Eterno” vendeu as suas sardinhas a €35 o cabaz, ou seja a €1,55 o quilo. Os barcos seguintes vão todos conseguir um preço inferior a esse.

Ao chegar à lota a amostra de sardinha segue logo para a frente da bancada, onde estão já mais de uma centena de compradores, a licitar. Alguns espreitam o peixe, mas toda a gente parece já saber o calibre e a qualidade. O lance da sardinha passa à frente de polvos e robalos, cantarís e rascassos (para Murraças “o melhor peixe que há no mar”). A sardinha, contudo, é que é a rainha do dia. Os 141 cabazes voam em dois minutos, com o comprador do Continente a levar 45, cerca de uma tonelada. Ainda no barco, Paulo Leitão sabe de imediato o valor da licitação. A sua sardinha foi vendida em média a €30 o cabaz, acima da sua expectativa.

No dia seguinte, por todo o país assam-se as primeiras sardinhas portuguesas da temporada. No Largo da Severa, onde está instalado o arraial da Mouraria, o fumo dos grelhadores enche o ar de uma nuvem densa que varre as mesas comunitárias, alinhadas nas esplanadas. De onde vieram as sardinhas? “De Peniche”, diz o assador. Um ritmo pimba fanhoso agride os ouvidos das centenas de pessoas que vieram jantar, mas nesse instante percebe-se que mais nada interessa. Toda a atenção está na sardinha, no pão que a acama, nos dedos que a depenicam.

Estavam já boas? Claro que não. Isso interessa? Claro que não. ●

CISION

Expresso

15-06-2019 | Revista E

Meio: Imprensa  
País: Portugal  
Period.: Semanal  
Âmbito: Lazer

Pág: 1  
Cores: Cor  
Área: 6,27 x 1,83 cm<sup>2</sup>  
Corte: 9 de 10



Sardinha  
Uma história portuguesa  
Por Ricardo Dias Felner



## ESPECIAL FÉRIAS



**Vida Extra**  
**AS IDEIAS PARA O MELHOR VERÃO DE SEMPRE**

idealista  
**A maneira certa de encontrar casa**

Fundador: Francisco Pinto Balsemão

# Expresso

15 de junho de 2019  
2433 • €4

Diretor: João Vieira Pereira  
Diretores-Adjuntos: David Dinis, Martim Silva, Miguel Cadete e Paula Santos  
Diretor de Arte: Marco Grieco

www.expresso.pt

### 24h

#### Multa para beatas no chão

O projeto do PAN que prevê a obrigatoriedade de cinzeiros no exterior de estabelecimentos e multas para quem deitar beatas para o chão foi aprovado na sexta-feira no Parlamento. Os valores das coimas ainda estão por fixar.

#### "Costa age como dono do pedaço"

"António Costa põe e dispõe. Age como dono do pedaço", afirma Santana Lopes em entrevista ao Expresso. O líder da Aliança alerta a direita: "Há uma *entente* entre PR e Governo." P16

#### Fim das taxas moderadoras

O Parlamento aprovou, com o apoio do PSD, um projeto do BE que acaba com as taxas moderadoras nos centros de saúde e em consultas ou exames prescritos por profissionais do Serviço Nacional de Saúde (SNS).

#### Ataques a petroleiros sobem petróleo

O preço do petróleo subiu, depois de dois petroleiros terem sido atacados no mar de Omã, ao largo do Irão. O preço atingiu os 61,7 dólares na sexta-feira. Donald Trump já veio dizer que os ataques "têm assinatura" do Irão.

#### Tinder em Lisboa

Brad Smith, presidente da Microsoft, Gillian Tans, presidente da Booking.com, e Elie Seidman, presidente do Tinder, são alguns dos nomes que já estão confirmados para a edição da Web Summit deste ano, em Lisboa.

Integram esta edição semanal, além deste corpo principal, os seguintes cadernos: ECONOMIA, REVISTA E

**mantovani**  
Cozinha e Banho  
www.mantovani.pt

## Costa promete aumentos na Função Pública

- ➔ Programa do PS vai incluir aumentos "significativos" para quadros qualificados
- ➔ Contratações no Estado ainda não compensam 35 horas ➔ Primeiro-ministro ao Expresso: regionalização só com aval de Marcelo P10eE30

### Banco de Portugal validou Fundação Berardo

Vitor Constâncio prepara-se para a segunda ronda no Inquérito à Caixa, onde Vara disse que "ninguém lamenta mais" o sucedido

"A Fundação tinha um histórico de solidez financeira", refere Constâncio, citando as conclusões dos serviços do BdP no parecer dado relativamente à idoneidade da Fundação Berardo quando, em 2007, foi pedida a não-oposição para o reforço da sua posição no BCP. P5

### Autoridades escondem dados sobre acidentes nas estradas

Com a sinistralidade a subir pelo terceiro ano, há um "apagão estatístico" que impede conhecer as causas do fenómeno

Os mortos em acidentes de trânsito continuam a aumentar (mais 9% neste ano face a 2018), mas as razões permanecem ocultas. Nesta altura já deviam ser conhecidos dados pormenorizados até abril. Contudo, ainda está por publicar o relatório de dezembro. P25

### SARDINHAS LOUCOS POR ELAS

Falámos com pescadores, conserveiros, cientistas e cozinheiros e dizemos-lhe tudo sobre o peixe mais desejado R22

**PEDRÓGÃO FALTA PERDÃO, SOB RAM DIVISÕES**

Dois anos depois do fogo, a comunidade surge desunida. Há 55 arguidos P6

Nádia Piazza no local onde o filho morreu

FOTOLING BOTELO

### Freira açoriana põe Igreja em tribunal

Uma religiosa de 89 anos e a diocese de Fátima disputam na Justiça um património imobiliário avaliado em cinco milhões de euros P22

**JULIAN BARNES ENTREVISTADO POR PEDRO MEXIA R46**

### "Não acredito que Governo queira TAP a 100%"

A polémica atribuição de prémios a funcionários e gestores da transportadora aérea portuguesa levantou dúvidas sobre as opções da gestão privada da TAP. David Neeleman, o maior acionista privado da companhia, diz que não acredita que a intenção do Governo seja rever o negócio. "Não seria bom". Entrevista no Caderno de Economia E6

### Montenegro vai estudar liderança em França P12

**Pedro Duarte com programa alternativo a Rio P12**

CAIXA INVEST START  
**AUMENTAR A COMPETITIVIDADE DO SEU NEGÓCIO? CONTE COM A CAIXA.**  
CONFIANÇA FEITA DE CERTEZAS.

cgd.pt