

Noruega

Nos fiordes, à boleia

Nas últimas décadas, os fiordes da Noruega encheram-se de viveiros onde cresce o salmão que o país exporta para cerca de 140 países. Depois de anos de críticas à qualidade do peixe criado em aquacultura, os produtores estão a abrir as portas a quem quiser verificar como tudo é feito. Entre fiordes, viveiros e a mesa de um restaurante, o país deixa-se ver à boleia de um peixe de carne rosa. *Patrícia Carvalho*

● O avião ainda não aterrou e já estamos de queixo caído perante a beleza da Noruega. Da outra vez que aqui estivemos, a viagem entre Oslo e Bergen foi feita de comboio, através de uma paisagem inesquecível, mas, agora, com os fiordes a mostrarem-se a partir do ar, com a sua profundidade, como belas cicatrizes inscritas na terra, já não sabemos qual das aproximações à cidade na costa Oeste do país é a mais bonita. Com a testa colada ao vidro do avião, o verde, o azul e o branco da neve que cobre algumas das encostas desenrolam-se perante os nossos olhos maravilhados. No meio das águas é impossível não ver as marcas dos viveiros de aquacultura, que há anos se tornaram parte do cenário. Lá de cima parecem argolas largas pousadas na água. Cá em baixo, a realidade é diferente.

Dois dias depois, enchouraçados

dentro de fatos que nos protegem do vento frio que sopra mesmo num dia quente de Julho quando se circula a alta velocidade nos fiordes, estamos de pé na plataforma de uma das jaulas dos viveiros de salmão. Os peixes saltam à superfície de um espaço que, apesar de estar instalado em pleno fiorde, tem como principal função não os deixar escapar dali - a fuga de salmões de viveiro é, aliás, a par com a pulga-do-mar, dos principais problemas com que a aquacultura norueguesa se debate hoje, mas já lá vamos.

Isto significa que, de perto, os anéis metálicos que víramos do ar se transformam em espaços contidos por redes por todos os lados. Dentro de água podem estender-se até aos 30 metros de profundidade, fora dela garantem que nenhuma gaivota ou outra ave atrevida é capaz de aboca-

Os viveiros de salmão e truta tornaram-se parte da paisagem da Noruega nos últimos anos. Estes ficam em Skjerjehamn e pertencem ao grupo Firda. Os fiordes estão sempre presentes na viagem entre Bergen e Gudvangen

nhar um dos salmões que saltitam à superfície de água. Eles estão ali, mesmo à mão de semear, mas não propriamente. Ainda que algum salto mais próximo nos possa salpicar, não podemos propriamente agarrar um salmão.

Empenhados em fazer desaparecer de vez a imagem negativa associada à aquacultura do salmão, que, graças a alguns documentários, apresentava os produtos daqui saídos como tóxicos e cheios de antibióticos, os produtores noruegueses começaram a abrir as suas portas a quem quer ver todo o ciclo de produção - hoje é possível visitar fábricas de processamento e os viveiros nos fiordes. A garantia é que desde o final do século XX não há antibióticos no salmão de aquacultura norueguês e que, basicamente, os peixes que dali saem são seguros. A nova máxima que o Conselho Norueguês dos Produtos do Mar (NSC) - organismo público sob a alçada do Ministério da Pesca e Assuntos Costeiros - quer impregnar na cabeça de todos é: a origem importa. Ou seja, o facto de o salmão ser da Noruega é garantia de qualidade e segurança.

A “quinta” que visitamos, em Skjerjehamn, pertence à empresa Firda Seafood Group. Para lá chegar é preciso atravessar o rendilhado da costa oeste norueguesa, com a inevitável travessia de *ferry*, e algumas pontes estreitas em que não é possível cruzarem-se dois veículos. O autocarro segue, obrigatoriamente, devagar, e, de vez em quando, assim que a estreiteza das vias o permite, chega-se à berma da estrada, deixando que os dois ou três veículos que se acumularam entretanto atrás dele possam seguir viagem mais rapidamente.

O mundo por ali é feito de rocha e água. Há tufos de verde agarra- →



do salmão

FOTOS: NSC - PEDRO LOPES DR



Noruega

do à pedra, as ocasionais ovelhas gordas, algumas vacas a pastar, casas de madeira pintadas de vermelho ao longe. Chegamos a Skjerjehamn perto da hora do almoço. Junto à enorme casa de madeira há vários veleiros atracados e pessoas sentadas no exterior, a aproveitar o sol que acabou de aparecer, depois de passar a manhã escondido por nuvens.

O local, pode ler-se na sua página da Internet, esteve sempre ligado à pesca, ao comércio e à indústria, sendo mesmo um dos maiores portos da Noruega no início do século XX. Mas, a meio desse mesmo século, quando o transporte passou a ser feito maioritariamente por terra em vez do mar, entrou em declínio. A situação alterou-se quando a companhia Firda (palavra antiga do norueguês para designar fiorde) comprou o local, em 2005. Nas águas frias do fiorde foram instalados viveiros onde crescem salmões e trutas; o edifício principal transformou-se em restaurante e espaço de exibição de artes; nasceram alojamentos para quem quer pernoitar por ali e há uma grande área verde com peças de arte, ao qual foi dado o nome Jardim Azul.

O nosso itinerário leva-nos directamente ao barco estreito e comprido, onde nos sentamos numa espécie de caivete macio, e dali para os viveiros. A travessia é tranquila, neste dia perfeito de Verão. Para tornar o percurso mais excitante, Viggo Randal, que conduz a embarcação turística, acelera e faz saltitar o semi-rígido sobre as águas, arrancando alguns gritos de satisfação.

É ele quem dali a pouco há-de responder a todas as perguntas que possam surgir sobre a aquacultura - informações que já haviam sido transmitidas, antes, na fábrica da Firda, nas instalações de outra produtora e distribuidora, a Seaborn, ou pelos representantes do NSC. “Pelo menos desde 1995 que não usamos antibióticos na aquacultura da Noruega. Não é uma opção”, diz, quando o pequeno barco deposita os visitantes na plataforma exterior de uma das jaulas a que chegam os tubos carregados de comida da estação de alimentação situada a poucos metros.

Ali, tal como nos outros viveiros noruegueses, e conforme está estipulado por lei, o espaço ocupado pelos peixes em cada uma das jaulas não ultrapassa os 3%, sendo o restante deixado para a água do fiorde. Ainda assim, a dimensão das estruturas permite que se desenvolvam em cada uma delas cerca de 200 mil peixes. Os que saltitam à nossa frente, explica Viggo Randal, têm, neste momento, cerca de 2,5 quilos, pelo que continuarão por ali até ao Outono, altura em que deverão ter crescido para cerca do dobro e serão retirados dos fiordes e levados para as fábricas onde, num piscar de olhos, são mor-



FOTOS: NSC - PEDRO LOPES DR

tos, processados e embalados para seguir para o próximo destino.

De portas abertas

Neste momento há vários espaços de aquacultura na Noruega que têm as portas abertas aos visitantes. Em alguns deles, além dos viveiros nos fiordes, também se podem visitar as estruturas em terra onde muito do que acontece ao salmão que nos aparece no prato se processa: os locais onde são fecundados os ovos, os tanques de água doce onde os salmões crescem nos primeiros seis a doze meses, e o espaço onde, depois de

passarem entre 12 a 16 meses nos fiordes, são mortos, separados de acordo com a sua qualidade (alguns serão vendidos inteiros, outros em filetes ou porções) e embalados.

Na fábrica da Firda as visitas aos turistas ainda não são permitidas, mas o grupo que viajou até à Noruega a convite do NSC pode fazê-lo. Ao edifício em Byrknesøy acabou de chegar um carregamento de salmão. Apesar dos números impressionantes - têm a capacidade para embalar, por dia, 150 toneladas de salmão ou truta frescos e 35 toneladas do peixe congelado -, a unidade é pequena e com poucos trabalhadores (todo o grupo emprega

A viagem no Flåmsbana desce de Myrdal até ao nível do mar, passando por cascatas e vales de cortar a respiração. Ao lado, a fábrica do grupo Firda, onde o salmão é processado

apenas 150 pessoas). De uma sala de controlo, com vidros dos dois lados, é possível ver praticamente todo o processo - de um lado vê-se o peixe ainda vivo, a passar pela máquina onde é atordoado por uma descarga eléctrica e pelas mãos experientes das mulheres que o matam em seguida, com uma incisão abaixo das guelras. Depois, um pequeno grupo de mulheres coloca-os na máquina que os abre e limpa. Do outro lado, numa sala onde quase não há ninguém, uma estrutura mecânica permite seleccionar a embalagem certa para o tamanho e qualidade do peixe, e, quando chega ao fim do processo, o salmão ou a truta estão prontos para seguir viagem, acamados entre gelo.

Lina Utne, bióloga que trabalha na companhia familiar, faz questão de dar todas as indicações para que ninguém abandone o local com qualquer dúvida sobre a segurança do peixe que dali sai. E garante que há monitorização constante, limpeza diária das jaulas, mudança de redes sempre que necessário, controlo sanitário, visitas periódicas do veterinário - uma vez por mês nas instalações de água doce, seis vezes por ano nos viveiros instalados no fiorde, se a produção for inferior a um milhão de peixes, o dobro se ultrapassar esse valor. Numa outra sala, cheia de ecrãs, três mulheres observam diversas jaulas onde a alimentação dos peixes está a decor-





rer. “As câmaras podem descer até 15 metros de profundidade. Se ainda estiver a passar comida nesse ponto é porque já comeram o suficiente e é preciso diminuir a quantidade”, explica a bióloga.

Muito do que ali se vê deverá acabar no prato de alguém num dos 146 países para os quais a Noruega exporta os seus produtos do mar - e que são o terceiro bem mais exportado do país, atrás do petróleo e do gás. Das 70 espécies que os noruegueses exportam, o rei é o salmão - uma mudança radical, para um peixe que há 50 anos não existia em aquacultura, mas apenas no seu estado selvagem. Hoje, segundo o NSC, o salmão representa 69% do valor das exportações de pescado norueguês e 39% do volume de produtos marítimos que deixam o país.

Ele é o peixe mais querido de todos os peixes noruegueses que seguem para os quatro cantos do mundo, com algumas exceções. E uma delas é Portugal. Por cá, o produto das águas norueguesas que continuamos a preferir é o bacalhau. Importamos mais do triplo do bacalhau do que de salmão. E os noruegueses não se importam, mas gostavam que o salmão que lá se produz fosse um pouco mais

conhecido por cá.

Knut Skjerve, do NSC, explica porque, enquanto vai apresentando os resultados de mais um estudo desenvolvido por aquele organismo no ano passado, em 27 países que consomem peixe norueguês. “Em Portugal, 88% das pessoas dizem que o bacalhau vem da Noruega, mas em relação ao salmão só 58% diz saber que ele se produz aqui, e apenas 37% diz preferir o salmão norueguês, quando 91% de todo o salmão que se vende em Portugal é da Noruega. Isto é um desafio para nós”, diz.

Se a publicidade conta, o trabalho está no bom caminho. Na Seaborn, empresa que se dedica à exportação do salmão e truta, a gerente de vendas Agnethe Lødøen sorri: “Em Matosinhos temos mais logos da Seaborn do que nós. Estamos muito contentes por estarmos a trabalhar tão bem.” De novo, insiste-se ao longo da apresentação, graças à qualidade e segurança do produto. Tore Samuelsen, responsável pela qualidade do pescado, desafia todos os certificados de qualidade que a empresa possui, e explica como os rótulos que acompanham cada uma das caixas carregadas de peixe chegam ao comprador com informação detalhada, incluindo o viveiro exacto

onde o salmão foi criado, o que, na prática, faz com que um comprador em Portugal (ou em qualquer outro ponto do globo) possa, caso queira, solicitar peixe daquele local exacto na próxima encomenda.

Por ali, a tecnologia anda lado a lado com a produção de aquacultura e todos os dias há algo mais a ser investigado. Samuelsen diz que estão a trabalhar num programa de “reconhecimento facial dos peixes”. A alimentação vem apenas de quatro companhias autorizadas pelo Estado, em que todos os ingredientes são “certificados e sustentáveis”, acrescenta Agnethe Lødøen. Os peixes são vacinados e os antibióticos banidos.

O problema maior que os viveiros enfrentam são a pulga-do-mar. Ela existe desde sempre, mas as jaulas ajudam à sua proliferação e como atacam sobretudo os peixes mais pequenos, podem matá-los. Tore Samuelsen tem um ar um pouco desalentado quando admite que a batalha não tem sido fácil. “Andamos há sete anos à procura de uma vacina. Ainda continuamos a tentar”, diz, ressaltando que os níveis das pulgas-do-mar são “muito regulados e controlados”. Já para o outro problema muitas vezes apontado aos viveiros, e que passa

pela fuga de peixes da aquacultura, que acabam por se misturar com os outros, pondo em risco a manutenção de salmão puramente selvagem, também não há ainda solução à vista. A mistura vai, quase de certeza, continuar a acontecer.

Fora das fábricas, viveiros e empresas de exportação, o salmão não desaparece. No mercado de peixe de Bergen ele é figura omnipresente, ao lado de outras espécies nacionais. No posto do português Jorge Maciel, 36 anos, aparece sob diversas formas, mas uma das mais famosas são as espetadas em que está acompanhado de bacalhau e camarão. Desde 2010 que o cozinheiro, com os seus característicos bigodes, ocupa um espaço num dos locais mais turísticos da cidade. Parou apenas durante três anos, mas em 2018 deixou de ir a Bergen fazer as temporadas de Verão e mudou-se para ali de vez. O peixe de carne cor-de-rosa é dos mais apreciados, garante. “A qualidade é boa” justifica.

Nos restaurantes em que fomos convidados a comer ele também esteve sempre presente e, confirma-se, é muito bom. E mesmo que não assuma a versatilidade das mil e uma receitas de bacalhau, também se pode apresentar de diferentes formas, tornando difícil escolher como o preferimos.

Houve vários pratos e vários restaurantes, mas podemos ficar-nos pela variedade com que fomos brindados à chegada, pelo chef Andris Hamre, do restaurante Lanternen Sjøtt og Salt. Antes do jantar, uma aula descontraída permitiu ao grupo perceber como se desmancha o salmão e o tanto que se pode fazer com ele, com algumas ervas à mistura. E natas e manteiga, muitas natas e manteiga. “A primeira parte é saber ao que sabe o produto com que vamos trabalhar”, explica o chef, enquanto oferece pequenas lascas cruas rosadas. Sem mais nada, não é preciso. “O salmão norueguês está isento da obrigatoriedade de ser congelado antes de se consumir cru, →

“

No mercado de peixe de Bergen o salmão é figura omnipresente. No posto do português Jorge Maciel, 36 anos, aparece sob diversas formas

36ª FEIRA DE ARTE DE SANATO E GASTRONOMIA

VILA NOVA DE FAMALICÃO

30' AGO
08' SET '19

Consulte toda a programação em www.famalicao.pt

Famalicão CÂMARA MUNICIPAL O SEU LUGAR

Noruega



NSC - PEDRO LOPES DR

porque ele não tem parasitas”, diz Andris Hamre, enquanto apresenta dois belos exemplares de seis quilos, que serão filetados ali mesmo, com a ajuda de alguns membros do grupo.

Depois, foi só deliciarmo-nos com tudo o que nos foi passando pelos olhos e pela boca: fosse uma simples marinada em limão e sal, ou um fabuloso salmão braseado com vegetais, um tártaro de salmão, a sopa (apesar de muito saborosa, dispensávamos as natas, mas os noruegueses não abdicam delas) ou o prato tradicional de salmão frio cozido.

Património do mundo

Uma viagem a Bergen em torno do salmão é uma forma diferente de olhar o gigante económico do Norte da Europa. Mas nenhuma viagem a Bergen deve excluir a possibilidade de se contemplar simplesmente a beleza que a cidade e os seus arredores têm para oferecer. Se vai ao mercado do peixe está já com um pé no quarteirão do antigo porto, o Bryggen, classificado como Património da Humanidade pela UNESCO. E se ficar por aí terá já muito com que se entreter, entre os armazéns de madeira do século XVIII (que mantêm as características dos originais, destruídos pelas chamas, do século XII), transformados em lojas e restaurantes. Se tiver a sorte de embarcar numa viagem para lá da cidade, então tudo vale ainda mais a pena.

De comboio, barco e camioneta, relaxe e deixe-se encantar pela paisagem, tal como fizemos. Saímos de Bergen bem cedo, de comboio, em direcção a Myrdal. Aí, uns minutos de descanso antecederam a chegada do comboio turístico que, ao longo de 20 quilómetros, nos há-de levar até ao nível do mar e ao porto de Flâm. O *Flåmsbana*, com as suas janelas largas, vai carregado de turistas que tentam captar o cenário que se deixa ver entre os 20 túneis da viagem. No porto, embarca-se para a parte mais bonita da viagem, a que nos há-de levar, ao longo de duas horas, através do Sognefjord, o mais profundo e o

mais longo da Noruega, e que está também classificado como Património da Humanidade.

Passamos primeiro pelo Aurlandsfjord, o primeiro braço do Sognefjord, com as suas águas negras e profundas. Depois as paredes naturais de rocha e verde parecem querer aproximar-se, o fiorde estreita-se e sabemos que entramos no Nærøfjord, o segundo braço de água que iremos percorrer. Já lá estivéramos, percorrendo o barco para trás e para frente, a querer abarcar tudo o que estava à nossa frente e o que íamos deixando para trás. Agora, limitamo-nos a escolher um ponto na proa da embarcação e ficamos por ali, de gorro bem enfiado na cabeça, porque, apesar de o sol pedir uma *t-shirt*, nos fiordes o vento que acompanha o movimento do navio é gelado.

Em Gudvangen já está um grupo de pessoas a aguardar a oportunidade de embarcar no mesmo barco que agora abandonamos, fazendo o percurso inverso ao nosso. Nós dirigimo-nos para a camioneta que nos vai levar até Voss, passando pela impressionante Stalheimkleiva, com as suas curvas em ângulo recto e uma inclinação de 18%. O vale de Nærøydalen, belíssimo, estende-se à nossa frente e apresenta-se como o (quase) final perfeito para esta viagem cénica. De Voss a Bergen, de novo de comboio, há um gosto a fim de viagem e a clara sensação que os lagos e campos que continuam a animar a paisagem já nem recebem a admiração que mereciam.

Foi um dia de passeio sem salmões à vista, sem viveiros nem fábricas. Mas em que a beleza dura dos fiordes torna mais compreensível a frase promocional que o NSC incluiu num dos seus últimos vídeos, explicando que “a segunda costa mais longa do mundo está cheia de delicioso pescado”, ao mesmo tempo que lembra o clima brutal que o país pode enfrentar, sobretudo no Inverno. “Não é perfeito para humanos, é perfeito para o peixe”, dizem eles.

A Fugas viajou a convite do Conselho Norueguês das Pescas

guia



Em Agosto já não será fácil encontrar voos muito baratos, mas ainda é provável que consiga fazer a viagem, a partir de Lisboa e sempre com escala, a rondar os 600 euros. Pode pensar em ir mais tarde, quando os preços baixam, mas lembre-se que o clima é agreste e, se quiser fazer a viagem aos fiordes, o percurso na Stalheimkleiva só é possível até Setembro.



Ficámos impecavelmente instalados no Hotel Norge by Scandic, junto à praça principal de Bergen e a menos de dez minutos a pé do Bryggen. Quartos confortáveis, uma localização perfeita e um pequeno-almoço a pedir tempo para ser apreciado como merece são a oferta da nova vida de um hotel inaugurado em 1885, mas que esteve fechado para se modernizar, reabrindo no ano passado. O preço de um quarto duplo, com direito a pequeno-almoço, ronda os 300 euros por noite.



Comer bem na Noruega pode ser uma experiência difícil para quem tem orçamento limitado, já que os preços são tudo menos convidativos. Se o seu orçamento o permitir, não deixe de ir pelo menos a um destes locais onde fomos convidados a experimentar algumas das iguarias da cozinha norueguesa.

Lanternen Sjøt og Salt

A nossa experiência neste restaurante à beira-mar foi um pouco diferente daquela que experimentarão se lá forem. Porque jantamos numa sala junto à cozinha onde é preparada a comida que servem em jantares de empresas ou grandes grupos, e o menu foi diferente do habitual: um conjunto de pratos em que o salmão esteve sempre presente, após uma aula informal com um dos *chefs* do restaurante. A julgar pela qualidade, qualquer coisa que vos apresentem no menu oficial deve valer a pena experimentar. A singularidade do que comemos não permite estimar um preço, mas na página da Internet do restaurante há várias sugestões para partilhar, entre queijos, carnes frias, batatas e

hambúrgueres a começar nos 17 euros por opção.

1877

Instalado no Bryggen, o bonito 1877 oferece-se como uma experiência gastronómica, que lhe vai tirar algumas horas do dia, mas é isso mesmo que vai querer se passar por ali. Com uma decoração que mistura vários objectos antigos, e uma cozinha moderna à vista de todos, o restaurante oferece dois tipos de menu – um com três pratos, com diferentes vinhos a acompanhá-los e um prato de queijos a fechar, pelo qual pagará mais de 140 euros. Se subir para cinco pratos, com vinho e queijo, o preço ultrapassa os 180 euros.

Aquário de Bergen

O maior atractivo do restaurante no Aquário de Bergen é mesmo a sua sala, rodeada por aquários com diferentes espécies de criaturas marinhas que se encontram na costa da Noruega, e que o vão observar enquanto está a jantar. Tendo em conta que

o menu assenta principalmente em peixe e mariscos, esperamos que não se sinta incomodado com isto. De novo, a nossa experiência ali foi diferente da que poderá experimentar, já que participámos num jantar especialmente confeccionado para um grupo de convidados. Se se cingir ao menu, poderá experimentar uma sopa de peixe a partir de 20 euros ou, pelo mesmo preço, bacalhau servido com tomate, azeitonas e pão. Há também hambúrgueres de carne ou vegetarianos. O preço de cada um é também de 20 euros.«



O passeio até aos viveiros de Skjerjehamn começa nos 35 euros por pessoa, mas há mais opções para visitas de barco à zona, que pode consultar em www.skjerjehamn.no. Já a viagem que inclui o cruzeiro de duas horas nos fiordes é um dos clássicos da Norway in a Nutshell (www.norwaynutshell.com) e os preços começam nos 180 euros por pessoa.

