

SARRABULHO DE PONTE DE LIMA CONFIAR E QUALIFICAR

*“Anda, bebe uma malga deste vinho saltarelho,
prova do “rei” sarrabulho, dos rojões, dos fígados, dos miúdos ...”*
(António Feijó)



Nuno Vieira e Brito

A gastronomia como motor de diferentes actividades económicas, particularmente o turismo e a restauração, tem sido consideravelmente avaliada e promovida pelos mais diferentes agentes, interessados numa profunda dinâmica social e cultural das suas regiões. A gastronomia tradicional, “arte ancestral de bem-fazer e bem comer”, impõe-se, ainda mais, como património e reservatório cultural de processos e procedimentos, particularmente imune a evoluções geracionais e resistente a uma sociedade moderna, cada vez mais urbana em comportamentos mas tradicional e algo saudosista na memória do receituário gastronómico.

O reconhecimento deste valor obriga, para além da sua preservação através de acções de inventariação, promoção, salvaguarda ou recuperação do património gastronómico e que garantem autenticidade e genuinidade, a adaptação a elevados padrões higio-sanitários e a análise de alegações nutricionais e de saúde, que actualmente tanto se valorizam nos produtos tradicionais. Este é, pois, o desafio de todos e para todos.

Um dos produtos mais conhecidos de Ponte de Lima é, indubitavelmente, o seu “arroz de sarrabulho”. Cresceu e desenvolveu-se numa óptica de proximidade produtor/consumidor, como outros produtos gastronómicos que incorporem sangue (“arroz de pica no chão”), e nos hábitos ancestrais de produzir e consumir o porco (de preferência Bísaro) ou aves de capoeira (criação miúda). Costumes esses mais evidenciados em dias festivos ou de trabalho colectivo, acompanhando danças e cantares que envolviam família, amigos e mesmo toda a comunidade.

O sarrabulho é um produto tradicionalmente minhoto. Sob a forma de papas (mais próximo da zona de Braga e de Terras de Bouro) ou de arroz (Ponte de Lima), o “Sarrabulho de Ponte de Lima” integra os rojões, os enchidos tradicionais (as belouras, o chouriço de carne e a chouriça de sangue) e o “arroz de sarrabulho”, ricamente complementado com chouriça verde e carnes de porco, galinha e vaca.

Agora, novamente, retomemos o desafio. O desafio de ajustar todos estes produtos tradicionais, os seus processos de confecção e os seus sabores, as suas características organolépticas e nutricionais a uma qualificação muito similar à da Especialidade Tradicional Garantida (ETG), esta baseada no Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho Europeu, de 20 de Março. Esta qualificação do “Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” associaria, assim, o produto à tradição e genuinidade, procurando satisfazer as exigências nutricionais e de comportamento dos actuais consumidores.

Esta qualificação de um produto com importância na economia local e regional analisaria as características intrínsecas do produto, método de produção ou de confecção e, ainda, a condições específicas prevalentes durante a sua produção ou elaboração. Promoveria ainda um caderno de especificações onde, à semelhança das ETGs, deveria constar:

- A denominação tradicional do produto gastronómico;
- A descrição do prato confeccionado, receita e componentes, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas do(s) mesmo(s);
- A descrição do método de confecção, incluindo, se for caso disso, a natureza e as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados e o método de elaboração do prato confeccionado;
- Os elementos essenciais que definem a especificidade do produto e, se for caso disso, o referencial utilizado;
- Os elementos essenciais que atestam o carácter tradicional do produto;
- As exigências mínimas e os procedimentos de controlo da especificidade.

A abordagem prevista para o “Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” compreende a caracterização dos diferentes produtos tradicionais que o integram, valorizando as suas componentes sensoriais (em diferentes descritores agrupados em quatro blocos: aspecto, aroma, sabor e textura) e físico-químicas, particularmente, o seu conteúdo em proteína, gordura e perfil lipídico. A avaliação destas características, particularmente as organolépticas, terão repercussões importantes no sector primário pela recuperação de recursos genéticos animais, como as raças suína autóctone



Bísara ou avícolas Pedrês ou Preta Lusitânica, e pela revalorização de métodos de produção mais tradicionais, socialmente e ambientalmente mais justos.

Paralelamente, o outro desafio a abraçar compreende o acompanhamento dos processos de produção e confecção, de elevada riqueza pela sua variabilidade e número. Tais processos apresentam algum risco pela utilização de ingredientes (sangue) potencialmente de maior perigosidade microbiológica e patogénica, sendo necessário assegurar padrões higio-sanitários e qualitativos que garantam o cumprimento dos requisitos da segurança alimentar. Convém referir que, neste ponto em particular, a significância da adesão da restauração a programas de formação sobre as Boas Práticas de Higiene (BPH) e as Boas Práticas de Fabrico (BPF), Pré-Requisitos e HACCP, bem como a sua implementação de forma activa e precisa, é necessária e fundamental em locais de grande tradição turística e gastronómica.

Estes dois desafios, produção e restauração, do “Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” são atravessados transversalmente por uma óptica integradora na fileira agro-alimentar, a segurança alimentar, em que a evolução de práticas agrícolas e de novas técnicas de conservação e processamento alimentar privilegiam qualidade e segurança. Os estabelecimentos de restauração, fortemente pressionados no sentido de implementarem um conjunto de práticas que permitam prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação de alimentos por diferentes perigos e implementar sistemas de autocontrolo, promovem sistemas de segurança alimentar, estabelecidos numa base de garantia de higiene e inocuidade alimentar, associando a segurança alimentar aos produtos e à gastronomia tradicional.

Obtêm-se, assim, a confiança, quer do produtor, do manipulador, da restauração, mas particularmente do consumidor, em que genuinidade, rastreabilidade, qualidade, higiene e segurança alimentar assumem um papel determinante ao longo de toda a cadeia agro-alimentar e, de forma mais precisa, no produto final.

O DESAFIO DA MARCA

Inicia-se agora mais um desafio “uma marca da qualidade e genuinidade”. Esta distinção do “Arroz de Sarrabulho de Ponte de Lima” promoverá uma simbologia própria, apoiada por diferentes entidades unidas por um objectivo comum. A Confraria Gastronómica do Sarrabulho à moda de Ponte de Lima, a Câmara Municipal de Ponte de Lima, a Escola Superior Agrária de Ponte de Lima do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, os Agrupamentos de Produtores das carnes e dos enchidos, a antiga Região de Turismo do Alto Minho, as Associações de Desenvolvimento Regional, a Associação Empresarial de Ponte de Lima, entre outros, associam-se num projecto global de valorização deste produto tradicional, fornecendo a visibilidade e a dimensão necessárias à credibilização e sustentação desta distinção.

Este desafio deve ainda incorporar a manutenção de práticas culturais ancestrais ligadas ao produto gastronómico. A matança



do porco (ajustada aos regulamentos próprios vigentes e sempre valorizando o bem-estar animal), a confecção artesanal (cumprindo BPH) e o “Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, como pólo agregador do folclore minhoto, dos cantares e dos cavaquinhos, constituem uma fonte de valorização turística a ter em conta. A presença de diversos protagonistas neste projecto mais estimula esta vertente, nada displicente numa região com características turísticas muito próprias.

O somatório de todos estes desafios constitui em si um desafio também para o ensino superior politécnico, com valências em diferentes áreas, desde o agro-alimentar ao turismo, e em que a proximidade à região onde se insere contribui, de forma clara, para o desenvolvimento deste e de outros produtos regionais e tradicionais. A responsabilidade destas instituições do ensino superior (por vezes em associação) em todos estes âmbitos (caracterização do produto, apoio à restauração, marketing do produto e promoção turística e cultural), bem como a sua disponibilidade e interdisciplinaridade levam a que sejam hoje relevantes parceiros no desenvolvimento social e económico das regiões.

A formação de técnicos e acções específicas direccionadas para estes promotores, a sua sensibilização para a legislação e sua implementação na área da segurança alimentar, o apoio à qualificação dos produtos regionais (como o “Fumeiro” de Melgaço e o Capão de Freamunde e, neste caso em particular, o “Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”), a organização ou presença em fóruns técnicos e científicos nacionais e internacionais, as suas parcerias nacionais e internacionais (nomeadamente o Centro Europeu da Dieta Atlântica, o REQUINTE e a Universidade de León) têm conduzido a Escola Superior Agrária e o Instituto Politécnico de Viana do Castelo a um reconhecimento de competências no sector agro-alimentar. Estas competências devem ser estimuladas, nomeadamente nas áreas da biotecnologia e no agro-alimentar, através do apoio a iniciativas empresariais dos alunos, particularmente através do empreendedorismo, da inovação e, muito em especial, na própria incubação de empresas.

Nuno Vieira e Brito, vice-presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo e coordenador da equipa de investigação sobre produtos tradicionais locais