

{ LANÇAMOS UM DESAFIO AO CHEFE ALBANO LOURENÇO E À FÁBRICA PINHAIS }



{ SARDINHAS PORTUGUESAS }

Estrelas no mundo



Fazem as delícias de gourmands em todo o mundo,
mas em Portugal, por incrível que pareça, são quase desconhecidas. Isto
apesar de possuírem uma qualidade ímpar e de serem produzidas desde 1920...

Falamos das sardinhas em conserva Pinhais, uma espécie de ex-libris
gastronómico e totalmente artesanal de Matosinhos.

Para conferir a visibilidade merecida a um produto português topo de gama,
a WINE – A Essência do Vinho desafiou o chefe de cozinha
Albano Lourenço (detentor de uma estrela Michelin) a criar pratos
que exibissem a versatilidade destas conservas genuínas.

TEXTO FÁTIMA IKEN

FOTOS FABRICE DEMOULIN E GIUDITTA BUSSETTI, IMATEXTO/IMTX





Sardinhas Pinhais tiveram honras de estrela

PARA O CHEFE Albano Lourenço - do restaurante Arcadas da Capela, da Quinta das Lágrimas - acabou por ser uma estreia. Na cozinha do portuense hotel Infante Sagres - que superintende, a par do Vila Monte, no Algarve, todos do grupo Lágrimas - num dia de canícula, a frescura comandou nas receitas criadas propositadamente para o desafio da Wine – A Essência do Vinho.

“A princípio fiquei algo intrigado com esta proposta, porque nunca fiz nada parecido, mas tenho de me render à qualidade extraordinária destas conservas. O tomate é mesmo tomate, o azeite é mesmo azeite e as sardinhas têm estrutura e evocam ainda frescura”, confessa-nos Albano Lourenço.

De facto, é mesmo assim. No “templo” onde discretamente são confeccionadas estas sardinhas, a fábrica Pinhais, em Matosinhos, tudo cumpre normas rigorosas e todos os produtos usados são 100% naturais, sempre sob procedimentos manuais. Para além disso, o peixe utilizado é unicamente o fresco e nunca congelado. Mas são poucos os que conhecem estas conservas em Portugal e mesmo em Matosinhos. Enquanto que conservas como as galegas Ramon Peña, por exemplo, são uma espécie de orgulho nacional espanhol, por cá acabamos por valorizar muito pouco o que temos de melhor.

Por isso mesmo, pelo preço mais alto, existe ainda pouco mercado a nível interno para esta “gourmandise”. Ao contrário, a maioria das latinhãs voa rapidamente para os mercados internacionais, onde são consideradas um pitéu singular, a par do caviar ou do foie-gras. As conservas Pinhais são uma referência em hotéis e restaurantes de luxo em vários países europeus, como a França, Itália e Dinamarca (a Áustria é o principal país que as importa), mas também no mercado norte-americano, América

Central e Filipinas. Estes produtos topo de gama são criados diariamente numa discreta casa em Matosinhos, onde cerca de uma centena e meia de mulheres cumprem um ritual de produção que se repete desde a fundação, em 1920.

RESPEITAR O PRODUTO NUMA “COZINHA DE SENSAÇÕES”

Porque a excelência do produto comanda, seja sardinha ou lavagante, ouriço do mar ou caviar, um chefe de cozinha tem de estar sempre à altura de qualquer desafio.

Por isso, por exemplo, na carta de Verão do Arcadas da Capela constam, entre as várias propostas gastronómicas, tanto as sardinhas como o foie-gras. Saber trabalhá-los ou retirar todas as suas potencialidades com gentileza é que reflecte a sabedoria de um chefe e a sua criatividade. A iniciativa da WINE – A Essência do Vinho pretendeu isso mesmo. Mostrar como, de forma simples, se pode dar ênfase a um produto que merece ser rei.

Albano Lourenço - o primeiro chefe português a ser consagrado com uma estrela Michelin - optou por “não manipular” o produto. “Decidi criar receitas que alterassem muito pouco o sabor original do produto que, de facto, é de uma grande fineza. Para além disso, optei por elaborar receitas exequíveis, que toda a gente possa repetir em casa. Gosto de mostrar que a cozinha portuguesa poder ser apelativa e de fácil execução”, justifica.

Como estamos ainda no Verão, nada melhor do que uma sopa fria e uma salada para refrescar os ânimos. E porque como para Albano Lourenço “cozinhar é descobrir sensações”, a cozinha do Infante Sagres foi o palco de uma versátil confluência de ingredientes que harmonizaram com o produto “vedeta”.

São poucos os que conhecem as conservas Pinhais em Portugal e mesmo em Matosinhos. Enquanto que conservas

como as galegas Ramon Peña, por exemplo, são uma espécie de orgulho nacional espanhol, por cá acabamos por valorizar muito pouco o que temos de melhor.

Albano Lourenço começou por preparar uma sopa fria de melão criando apenas uma paleta de elementos associativos que destacassem o produto, por contraste de sensações, aromas e sabores. “Como fiquei encantadíssimo com estas conservas optei por não lhes mexer, mas criar uma associação de outros ingredientes”. Estes subtis toques que fizeram toda a diferença nasceram pela adição de azeite da própria lata, pimento, chalota e pepino, tudo finamente picado, iogurte magro e folha de hortelã.

O peixe sempre foi um produto central na cozinha de Albano Lourenço, isto porque o mar sempre o acompanhou. Nasceu em Mira, na aldeia Seixo de Mira, viveu na Figueira da Foz e sempre gostou de se levantar cedo para ir à lota ver o peixe chegar bem fresco. “Temos de valorizar os produtos portugueses e mesmo que, por vezes, sejam caros, isso quer dizer que têm qualidade. Eu sou uma daquelas pessoas que gosta de associar os produtos ao seu local de origem”, insiste. Nada melhor, portanto, do que trabalhar agora com um dos produtos artesanais mais relevantes de Matosinhos. Esta sua faceta, associada às raízes familiares e ao gosto pelos produtos da natureza, das pastagens e mar, são pilares da sua cozinha. “Adorava ter nascido no tempo dos Descobrimientos.

Acho que descobrir esse mundo novo deve ter sido fascinante. Por isso, a minha cozinha é de descobertas” - realça, enquanto pica uma chalota. E, daí conciliar a cozinha internacional e tradicional, criando visuais finais apelativos mas respeitando os produtos de origem.

SARDINHAS “SAEM DA LATA” EM SOPA DE MELÃO E SALADA RUSSA

Depois de finamente picados o pepino, a chalota e o pimento, misturou-se tudo numa taça, onde se deixou macerar com o azeite de

uma lata de sardinhas. Triturou-se à parte o melão com a folha de hortelã, um pouco de iogurte natural, mel e Porto branco “para fazer o contraste”.

Delicadamente, retirou os pequenos lombos de sardinha de uma lata de sardinhas em tomate e azeite, erradicando cuidadosamente a espinha e seccionando-os. Por cima da sopa, repousavam agora os pequenos lombos e uns pingos da polpa de tomate e azeite da lata, entre uma chuva suave de oregãos.

Estava pronto o primeiro prato, onde a “frescura, os contrastes e a surpresa” comandavam a inspiração. E poderia bem ser acompanhado por um branco seco, combinando numa harmonização inesquecível, sobretudo nestes dias mais quentes. E com a mais-valia de ser de muito fácil execução. “Nos meus cursos de cozinha, gosto de ensinar as pessoas a cozinhar com os produtos que têm no frigorífico e que nunca imaginariam ser possível dar-lhes outros enquadramentos de forma muito fácil”, lembra Albano Lourenço. Nesta sintonia, esta experiência evocou-nos a mestria de Pepe Solla, incontornável chefe galego, num memorável fórum gastronómico, em Santiago de Compostela, em 2007, que apostou naquilo que chamou de “cozinha pimpampum”.

Inspirando-se na vocação pesqueira e no facto da Galiza ser uma das principais produtoras de conservas de reputação mundial (Ramon Peña, por exemplo), conseguiu de forma notável e simples mostrar as novas tendências, contextualizar o produto do mar na região e na sua importância económica, bem como passar a mensagem pela forma de expressar o conteúdo. E até decidiu convidar três mulheres à frente de empresas conserveiras galegas para falarem da tradição e do seu empenho (até porque se trata de uma indústria iminentemente feminina). Com dois ou três produtos locais muito simples, sapiência e inspiração, nasceram pratos sin-



JOANA CÂNDIDO,
responsável pelo controlo laboratorial da Pinhais
à conversa com o chefe Albano Lourenço



Estrelas no mundo
{ SARDINHAS PORTUGUEAS }

“É excelente ver que as conservas podem resultar em pratos magníficos. Acho que é uma forma fantástica

de valorizar o único produto feito de forma artesanal em Matosinhos no âmbito das conserveiras e de realçar o nosso produto que é muito mais conhecido no estrangeiro do que em Portugal. Mesmo em Matosinhos, muito poucas pessoas conhecem as sardinhas Pinhais, o que é incrível”, realçou Joana Cândido.

gulares no “show cooking”, desde um simples pão torrado com sardinhas frescas, regado com o suco de uma lata de conservas, raviolis de berbigão, envoltos em folhas de alga mostraram o respeito pelo produto, a par de criatividade e técnicas inovadoras... Ideias que ficam também no ar para aproveitar...

PRODUTOS USADOS SÃO “100%” NATURAIS

Seguimos então para o segundo prato, uma salada de muito fácil exequibilidade. “Uma salada russa à moda do chefe Albano” onde, mais uma vez, serão as sardinhas a respirar.

Quanto à harmonização com o vinho, a sardinha tanto pode casar com um vinho tinto jovem, de preferência com alguma adstringência, cheio de fruta e vigor, um vinho verde branco jovem, um vinho branco seco, um branco encorpado ou, em opção, um rosé de boa estrutura.

Enquanto Albano Lourenço dispõe vários legumes cozidos “al dente” e salteados num prato (vagens, cenouras, espargos, courgettes, aipo), usa o azeite da lata de sardinhas num molho de vinagre balsâmico, bem como na feitura da maionese, “extraindo assim apenas o toque do sabor da sardinha”, que depois dispõe de novo em pequenos lombos sobre a salada e rega com um molho balsâmico e a maionese.

Joana Cândido, responsável pelo controlo laboratorial da Pinhais, junta-se agora a nós na cozinha do Infante Sagres e fica agradavelmente surpreendida com esta equação inovadora que nunca havia visto ou pensado.

O resultado final, mais uma vez, convida a um inspirador “melting pot” de cor e sabor, rematado por amores-perfeitos de várias cores. “É excelente ver que as conservas podem resultar em pratos magníficos. Acho que é uma forma fantástica de valorizar o único produto feito de forma artesanal em Matosinhos no âmbito das conserveiras e de realçar o nosso produto que é muito mais conhecido no estrangeiro do que em Portugal. Mesmo em Matosinhos, muito poucas pessoas conhecem as sardinhas Pinhais, o que é incrível”, realçou Joana Cândido. Uma das explicações reside no preço e no facto de a maioria do produto ser escoado na exportação. A explicação para a pouca visibilidade no mercado nacional está, de acordo com Joana Cândido, no “preço”. “Como usamos muita mão-de-obra e produtos mais caros e de qualidade, o preço final é elevado e em Portugal tem sido complicado entrar no mercado”. Por isso, apenas algumas lojas gourmet e agora o El Corte Inglés, possuem à venda estas sardinhas. “Também achamos estranho que os portugueses não valorizem o que têm, neste caso, de melhor. Este ano estivemos pela primeira vez presentes nas Festas do Senhor de Matosinhos e a maior parte das pessoas que vive no concelho não nos conhecia”, observa.

A Fábrica de Conservas Pinhais, em Matosinhos, é a única em Portugal que se mantém fiel ao velho método artesanal e numa época de corrida às novas tecnologias, assegura uma elevada qualidade que lhe permite exportar quase toda a produção. Fica o convite à descoberta e degustação de um produto único no mundo... Para aguçar o apetite, acompanhe-nos já a seguir, passo a passo, na produção destas conservas célebres em todo o mundo...

O admirável mundo de Pinhais

É NUMA ESQUINA das geométricas ruas de Matosinhos que repousa a fábrica quase centenária Pinhais. Quem passa pela fachada, de arquitectura serena, não se apercebe do mundo mágico que existe para lá da entrada. Mas, mal se empurra a nostálgica porta de madeira e vidro lapidado entra-se numa outra dimensão de tempo...

Os azulejos lápis-lazúli e “bordeaux” no chão e nas paredes, bordejadas de velhas fotografias, convidam a uma viagem temporal. Ao lado, uma escadaria de madeira em caracol ladeia o “logo” (um pescador, velho lobo do mar, remendando redes) de 1920, data de inauguração desta fábrica de sardinhas em conserva ímpar em Portugal. Ímpar em Portugal porque, de facto, é a única fábrica de conservas de sardinha a laborar de forma totalmente artesanal.

António Pinhal recebe-nos no seu escritório - também datado de 1920, onde uma aura de passado perpassa os móveis, as fotografias e as primeiras latas produzidas - de onde se pode usufruir de uma vista global de toda a fábrica, abrindo uma janela de par em par. Lá em baixo, numa espécie de gineceu, 120 mulheres “tecem” segredos do especial sabor e qualidade destas sardinhas de conserva, apreciadas por gourmands em todo o mundo, estando presentes nos restaurantes e hotéis de luxo.

São fruto de gerações e gerações de outras mulheres que, como elas, aqui trabalharam uma vida. Talvez por isso, sente-se aqui uma aura especial tecida de emoções.

A fonte da frescura das sardinhas radica em Matosinhos, para além de outros três portos principais: Peniche, Figueira da Foz e Portimão. Diariamente, Carlos Amorim, neto de mestre de

traineira, compra 300 cabazes de sardinha (cada cabaz pesa 22,5 quilos) ainda de madrugada, ou seja, quando chegam as sardinhas do mar. Este é o primeiro de vários procedimentos fundamentais para conseguir um produto genuíno.

COMPRAR SARDINHAS ANTES DO NASCER DO SOL

“A melhor sardinha é a do alvore, ou seja, a que é pescada entre as 4h e 5h da manhã”, declara António Pinhal, filho do fundador da conserveira e actual presidente da empresa. Por isso, antes do sol nascer, quando os barcos chegam da faina, já há quem esteja a comprar sardinhas para rumarem à fábrica Pinhais. “Tudo aqui é feito à mão. Tudo é artesanal, quase como no primeiro dia da fábrica”, enfatiza. De facto, para além da máquina de esterilização e do moderno laboratório, os procedimentos radicam no formato manual e quase centenário.

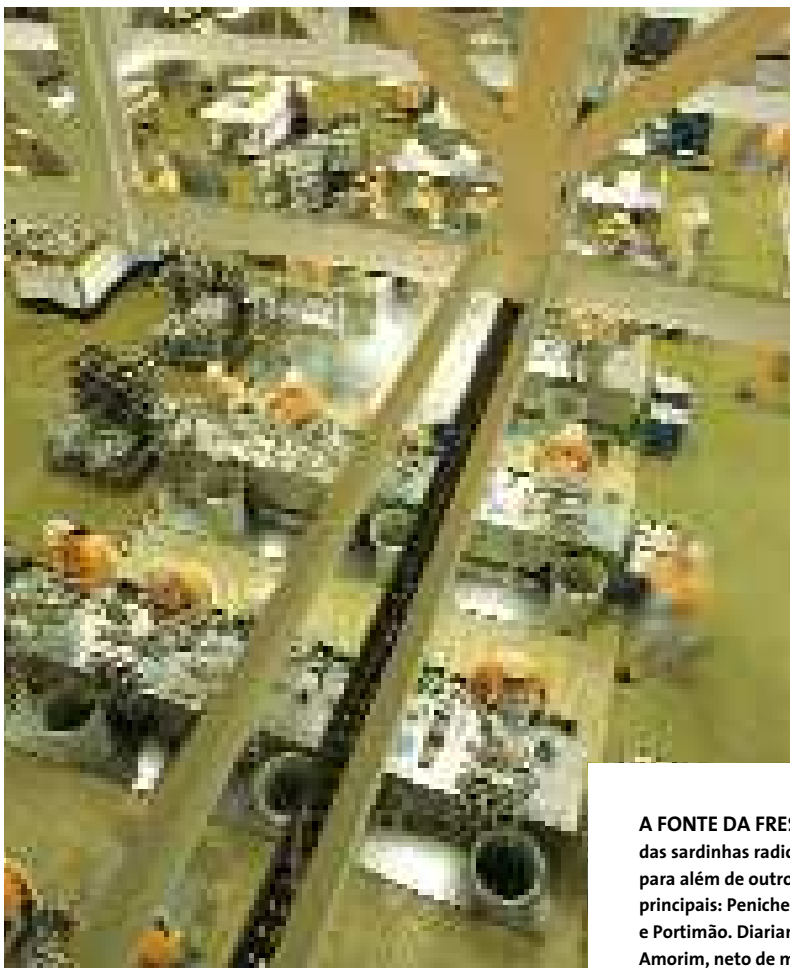
Nas mesas imaculadas de mármore repousam já sardinhas cor de prata, como salienta António Pinhal. A frescura é indelével... “Só utilizamos peixe fresco, nunca congelado”, assegura. São 400 caixas que se transformam diariamente em 40.000 latas de sardinha, que podem ser confeccionadas em azeite virgem, em tomate ou picante.

E também estes produtos são sempre frescos. Existe ainda a versão das ovas de sardinha em azeite picante que António Pinhal apelida de “caviar português”.

“O mercado exige uma qualidade que só se consegue com o processo manual”, pelo que se torna um pouco mais caro.



ANTÓNIO PINHAL, PRESIDENTE DA EMPRESA
E O CHEFE ALBANO LOURENÇO



A FONTE DA FRESCURA
das sardinhas radica em Matosinhos, para além de outros três portos principais: Peniche, Figueira da Foz e Portimão. Diariamente, Carlos Amorim, neto de mestre de traineira, compra 300 cabazes de sardinha (cada cabaz pesa 22,5 quilos) ainda de madrugada, ou seja, quando chegam as sardinhas do mar. Este é o primeiro de vários procedimentos fundamentais para conseguir um produto genuíno...



ESTA OPÇÃO ARTESANAL
tem garantido a qualidade das conservas, mas apresenta como contrapartida um custo elevado, que se traduz num preço final do produto mais alto que a concorrência. Contas feitas, uma lata de conserva de sardinha Pinhais pode custar quatro vezes mais, à saída da fábrica, do que as outras conserveiras, o que se traduz numa diferença significativa de preços no consumidor. Mas vale a pena!



"Só utilizamos peixe fresco, nunca congelado", assegura o actual presidente de Pinhais. São 400 caixas que se transformam

diariamente em 40.000 latas de sardinha, que podem ser confeccionadas em azeite virgem, em tomate ou picante. E também estes produtos são sempre frescos. Existe ainda a versão das ovas de sardinha em azeite picante que António Pinhal apelida de "caviar português".

No mercado interno "não vale sequer a pena concorrer com outras conservas que não são artesanais e, por isso, mais baratas".

"Quem quer qualidade tem que a pagar", defende, salientando que os mercados estrangeiros onde se vendem as conservas Pinhais "olham mais à qualidade do que ao preço". É o caso da Áustria, Dinamarca, EUA, França, Itália, América Central, Filipinas, entre outros países. "Todos os ingredientes que utilizamos são 100% naturais e o processo é todo manual. Usamos azeite 100% de acidez de Mirandela, a polpa de tomate é toda feita por nós, apostamos em produtos nacionais da maior qualidade. E no caso do picante, a malagueta, o cravinho, pimento e loureiro são também de primeira qualidade e isso tudo faz a diferença", afirma Joana Cândido, responsável pela área laboratorial.

SEGREDOS, MINÚCIA

E PRODUTOS DE QUALIDADE

As 120 mulheres (a mais velha tem 82 anos) distribuem-se por vários grupos, como se cada tarefa se assemelhasse a um enorme cortiço. "Apesar de trabalharem aqui também 20 homens noutras tarefas mecânicas, são as mulheres que mais paciência têm para este tipo de trabalho minucioso e moroso", explicam-nos.

Desta vez começámos pelas que cortam à mão a cabeça e tiram a tripa à sardinha. Depois, ficam numa salmoura por 45 minutos, sendo a seguir colocadas, uma a uma, numa grelha e mergulhadas em água para tirar o sal. Segue-se então a fase da cozedura a 100°C, por dez minutos, sendo depois distribuídas para cada finalidade: tomate, azeite ou picante.

No caso, na manhã em que visitámos a fábrica, estavam a ser confeccionadas as célebres "Nuri" que rumariam para a Áustria, o que sucede desde 1920. O nome tem também uma história. O cliente austríaco terá ficado impressionado, na altura, com a

beleza de uma menina de 15 anos que ali trabalhava nesses tempos e decidiu baptizar o produto com o nome da adolescente: Nuri. Trata-se das sardinhas em conserva picantes cujos ingredientes são a malagueta, cenoura, cravinho, loureiro e pepino. O corte e colocação destes ingredientes é feito pelas funcionárias mais idosas, que continuam a trabalhar por gosto. Mergulha-se então em azeite virgem um grupo de 12 latas, uma espécie de banho dourado, que depois são fechadas e passam por vapor a 80°C, seguindo-se a esterilização.

Esta é uma das principais diferenças da Pinhais relativamente a outras fábricas conserveiras, que cozem as sardinhas já dentro das latas, o que faz com que alguma água acabe por se misturar com o azeite. Finalmente, outro segredo é a segunda verificação, o "bater da lata" onde as funcionárias têm um ouvido apurado para saber se a lata está opada ou não, apenas pelo bater uma na outra.

A terceira fase conclui o processo, sempre manual, onde mais um grupo de mulheres embrulham à mão as latinhas, em papel. A qualidade da pisagem, as características organolépticas, a verificação da guelra, sangue, tamanho e PH são outras tarefas que Joana controla.

Esta opção artesanal tem garantido a qualidade das conservas, mas apresenta como contrapartida um custo elevado, que se traduz num preço final do produto mais alto que a concorrência. Contas feitas, uma lata de conserva de sardinha Pinhais pode custar quatro vezes mais, à saída da fábrica, do que a de outras conserveiras, o que se traduz numa diferença significativa de preços no consumidor. Mas vale a pena!

Nos próximos tempos, todo o equipamento desta fábrica única em Portugal poderá estar acessível aos visitantes, caso se concretize a intenção da Câmara de Matosinhos de ali instalar o Museu Vivo da Indústria Conserveira.

