

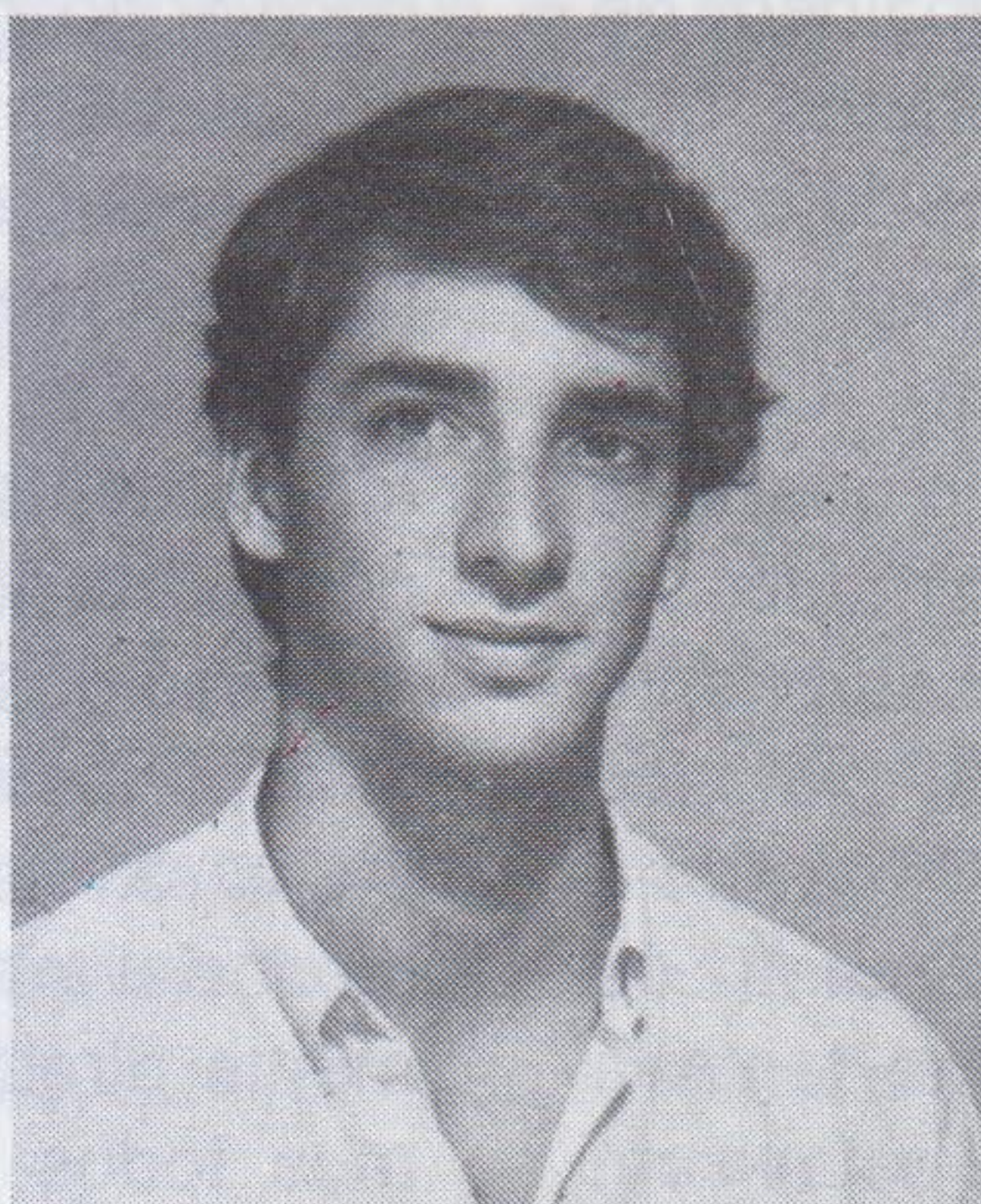
O retorno aos produtos frescos

António Pedro Graça

Na alimentação como noutros domínios andamos a trilhar novos rumos para o nosso Algarve. Neste rectângulo aparentemente tão longe dos decisores europeus, encontramos-nos perante os mesmos dilemas e ansiedades de outras regiões distantes. Também por aqui passa o choque entre a inovação e a tradição. De um lado o elogio do desenraizamento, tão caro aos filósofos europeus desde a revolução francesa. Com o homem fugindo às leis da natureza, construindo a sua cultura, criando novos conceitos de bem-estar como o acesso à informação e a novos sabores e aromas e do outro lado... o retorno aos valores tradicionais, ao anticonsumo, à nostalgia dos sabores antigos e pratos de tradição.

Cidadãos esclarecidos têm tentado conciliar a defesa das particularidades locais com os padrões crescentes de conforto e de democracia de escolha de que já não prescindimos. No entanto estas decisões são na sua maioria ditadas por conjunturas de mercado. Analisemos esta situação:

Há alguns anos atrás a deficiente rede de frio existente, a fraca penetração da electricidade em zonas remotas do interior e o limitado acesso de populações ao frigorífico fizeram com que os produtores de leite não apostassem no «leite do dia» mas sim num determinado tipo de leite que se conservasse por períodos longos sem necessidade de frio. Inicialmente pensou-se no leite esterilizado, mas rapidamente se passou



para o leite U.H.T. - ultrapasteurizado, vulgarmente conhecido como leite de pacote, o qual devido a um aquecimento rápido mantém as suas propriedades quase inalteradas por um período de 3 meses. Os nutricionistas aplaudiram, pois este processo permitiu reduzir as infecções decorrentes do consumo de leite estragado ou não fervido e os consumidores sentiram-se felizes por não ter de ferver o leite todos os dias, bastando ir ao supermercado da esquina e comprar para todo o mês. E o consumo de leite subia todos os dias para gáudio das autoridades de saúde e dos produtores de norte a sul. Eis senão quando, aderimos à comunidade europeia com excesso de vacas leiteiras e produção do respectivo líquido branco. Feitos os estudos respectivos, as empresas espanholas, francesas e italianas ficaram entusiasmadas. Os portugueses não preferiam «leite do dia» ao contrário por ex. de holandeses e ingleses, mas sim um tipo de leite que tinha uma duração de 3 meses. Excelente para o negócio, pensaram. Assim é só embalar o leite e inundar o mercado português. O leite até pode demorar 1 mês

até cá chegar. E assim estão a fazer para desespero dos agricultores, pequenos produtores nacionais e alegria de uns quantos viciados da bola.

Hoje em dia, com a melhoria das vias de comunicação para o interior, com a chegada da electricidade e rede de frio a situação alterou-se relativamente aos problemas que o consumo de «leite do dia» criava. Actualmente o consumo deste leite é do ponto de vista microbiológico mais seguro. É mais rico nutricionalmente pois preservam-se as suas propriedades, nomeadamente as vitaminas termosolúveis. Defende os interesses dos produtores locais e promove o comércio de bairro. E o que se passa no leite passa-se também com os congelados, os quais não podem competir do ponto de vista nutricional com os produtos frescos, pois com a congelação perdem-se vitaminas e especialmente sabor e textura, o mesmo ocorrendo com a fruta a qual ao ser embalada semi-refrigerada e amadurecendo nos supermercados perde sabor e pode até absorver substâncias tóxicas.

O consumo local de alimentos frescos e de pratos regionais tem pois condições para se generalizar possuindo já uma clientela fiel como constatei pela azáfama da excelente «Taska» ali em Faro, a abarrotar em dia de semana. Exige apenas promoção, qualidade na distribuição e preços acessíveis ao consumidor. E já agora um pouquinho de inteligência dos responsáveis por estas coisas.



90.5

FM Stereo

rádio
guadiana

*Uma estação
para todo o ano*

Rua 1.º de Maio, 27 - 8900 Vila Real de Santo António
Telef. (081) 512337/512338