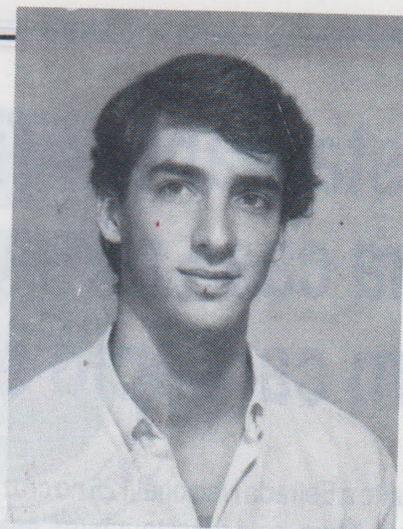


Algarve - Região Piloto da Alimentação

António Pedro Graça



«A riqueza de uma cultura pode ser completamente independente da prosperidade das populações».

Relatório do Desenvolvimento humano.
ONU 1994

Se o Algarve ainda dispõe de uma identidade própria - esta relaciona-se com o seu comer. Que transparece de séculos de frugalidade e sede, de azeite, pão e vinho e de tudo o que viesse à rede, literalmente.

Esta comunidade de aromas e saberes que vislumbro em cada encosta virada ao sul, desde Sagres até Fátima no Cáucaso, possui uma enorme herança que desconhece. Trata a Alfazema por tu ou por *al-khozama*, a Salva por *almariema*, adora figos secos como qualquer comunidade turca, aprecia uma pratada de grão de bico como qualquer magrebino e não diz não à abóbora chila mais a canela e o açúcar. O trato com os alimentos traçou-lhe um perfil, feito de palavras cifradas que por cá têm o nome de estopeta, alcagóitas e ferrado, técnicas misteriosas como alimar ou esca-beche e ainda instrumentos primitivos como a atafona, a cataplana ou o almofariz.

Contudo, grande parte das práticas culinárias e alimentares não são visíveis para o Algarvio que com elas convive diariamente. Citando o grande Fialho de Almeida: «O que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica, inconfundível. (...)

Transmite-se por tradição; os estrangeiros não sabem confeccioná-lo, mesmo naturalizados, tendo chegado até nós por processos lentos, e contraprovas de biliões de experimentadores, sucessivamente interessados em o fixar na sua forma irrepreensível, resulta ser ele sempre uma coisa eminentemente sávida e sadia. (...) O prato nacional é, como o romanceiro nacional, um produto do génio colectivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos».

Esta tradição de preparar utilizando com parcimónia a carne, fazendo uso abundante do pão, do grão e feijão mais os legumes, peixe, saladas, azeite e limão acompanhados muitas vezes de um copo de tinto está nos antípodas do que a Comunidade dos interesses tem vindo a recriar na alimentação algarvia - A cultura da *Junk Food* - Comida lixo - apadrinhada pelas hostes da barbárie alimentar do Norte da Europa que sazonalmente nos assalta. Para cúmulo a subserviência algarvia, enquadrada no bom espírito mediterrânico de bem receber, pouco se esforça para dizer que batata frita com cerveja ao pequeno-almoço não é propriamente aquilo que praticamos. Ainda por cima e para além da defesa de uma cultura a alimentação algarvia deveria impor-se por aquilo que oferece do ponto de vista nutricional: Equilíbrio entre nutrientes e valor

energético, teores reduzidos de ácidos gordos saturados e abundância de elementos protectores como os carotenóides e fibra solúvel. Se a isto juntarmos a defesa dos postos de trabalho directamente relacionados com o comer algarvio, desde as pescas até à agricultura poderíamos pensar que esta área se deveria assumir como um dos principais instrumentos da nova política regional.

O que fazem ou fizeram os nossos governantes em prol desta realidade nos últimos anos? Aqui ficam alguns números:

- No Ministério da Agricultura, que emprega centenas de pessoas, entre elas advogados, políticos, biólogos, juristas e administradores, todos responsáveis pelo planeamento do que produzimos e comemos, quantos Nutricionistas existem? **0 (zero)**.

- Desde quando, Portugal não realiza uma campanha alimentar a nível nacional? **Desde 1979**.

- Quantos Nutricionistas possui o Hospital Distrital de Faro, de forma a apoiar o tratamento e a educação alimentar de milhares de utentes que utilizam anualmente as consultas ou estão internados com patologias como a diabetes? **0 (zero)**

E poderíamos continuar por aqui, com números que nos enchem de vergonha e subdesenvolvimento. Até quando meus caros (e)leitores?

Até breve



Sociedade Editora do Algarve, Lda.

EDITAMOS:
LIVROS · BOLETINS
RELATÓRIOS DE EMPRESAS
REVISTAS E OUTRAS PUBLICAÇÕES

CONSULTE-NOS

Rua Jornal do Algarve, 46 - 8900 Vila Real de Santo António - Telef.: (081) 511955/6/7 - Fax 511958

