

Do amarelo das sardinhas ao litão de Natal e à Muxama

**Eduardo Esteves e Jaime Aníbal, ISE UA Ig
& José Nascimento Jesus***

Dia da Alimentação, 16 outubro de 2024, CCDR do Algarve | Agricultura e Pescas, Auditório do Patacão

Transmissão de conhecimentos, competências e valores da Dieta Mediterrânica: daí este livro.



- Dieta Mediterrânica como modelo cultural milenar
- Foco no Algarve e nas técnicas tradicionais
- Valorização dos produtos e preservação do legado

- **E “tudo” em 10 capítulos!**

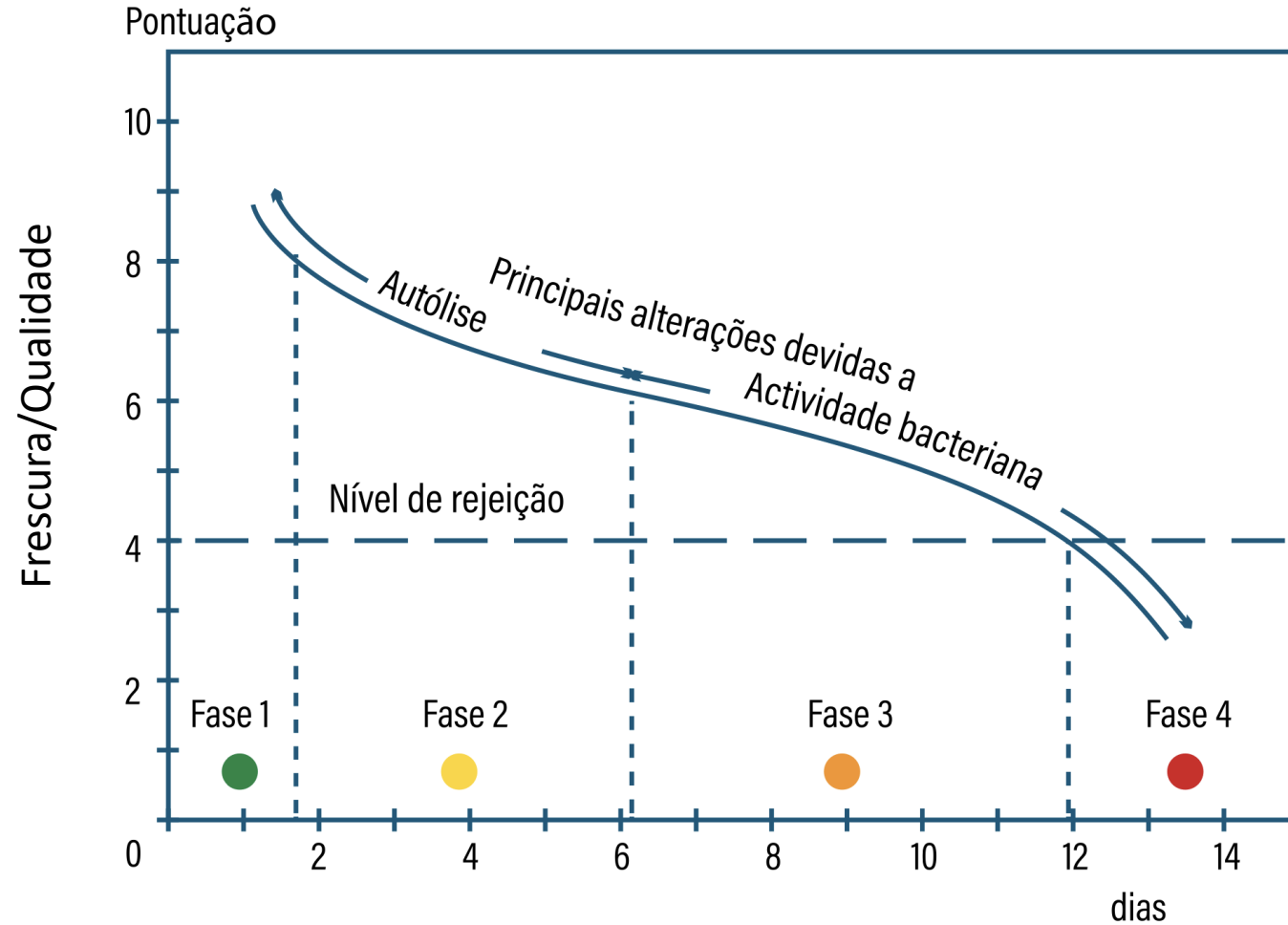
O livro descreve alimentos produzidos tradicionalmente no Algarve em 10 capítulos:



1. Azeite
2. Azeitonas de mesa
3. Vinho
4. Queijo fresco e curado
5. Enchidos
6. **Pescado seco e salgado**
7. **Iguarias de atum**
8. *Garum**
9. Ervas aromáticas
10. Bebidas destiladas

* molho de peixe.

Como todos sabemos, o pescado deteriora-se facilmente



A utilização de sal* para desidratar alimentos e prolongar tempo de vida útil é ancestral

- Evidências da sua utilização intencional na **Mesopotâmia em 3 000 a.C.** e na **Judeia em 1600 a.C.**
- Em **1200 a.C.** os **Fenícios negociavam peixe seco** no Mediterrâneo oriental.
- O **objetivo é** potenciar a **remoção da água** existente nos tecidos, contribuindo para a diminuição do tempo de secagem.
- A **salga é normalmente utilizada antes da secagem** de um alimento



* (marinho ou de rocha)

A secagem* é o método tradicional mais utilizado para processar/preservar pescado a nível mundial

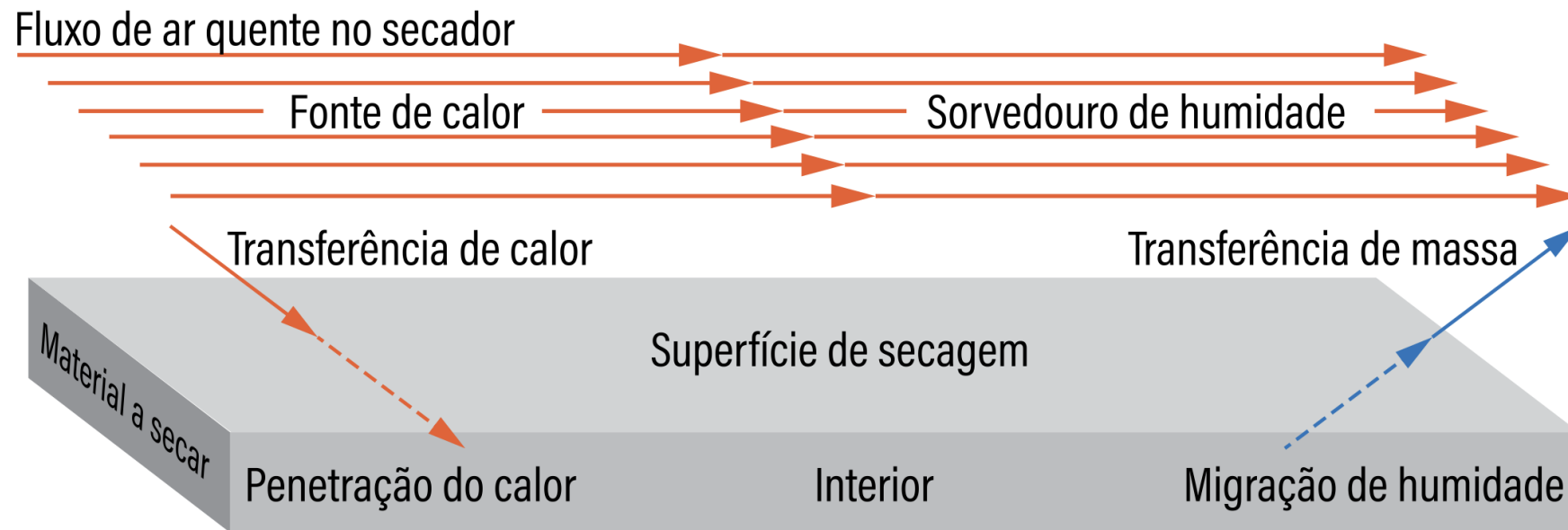


Figura 6. Diagrama do processo de secagem.

* Tradicionalmente, o agente de secagem mais utilizado é o sol e o calor por ele gerado (em conjunto com o vento).

O exemplo acabado da aplicação daqueles processos ao pescado é, em Portugal, o...



(desde 2014)

Mas existem outros! Alguns produtos tradicionais da pesca salgados e secos do algarve

- **Sardinhas amarelas (ou estivadas)**

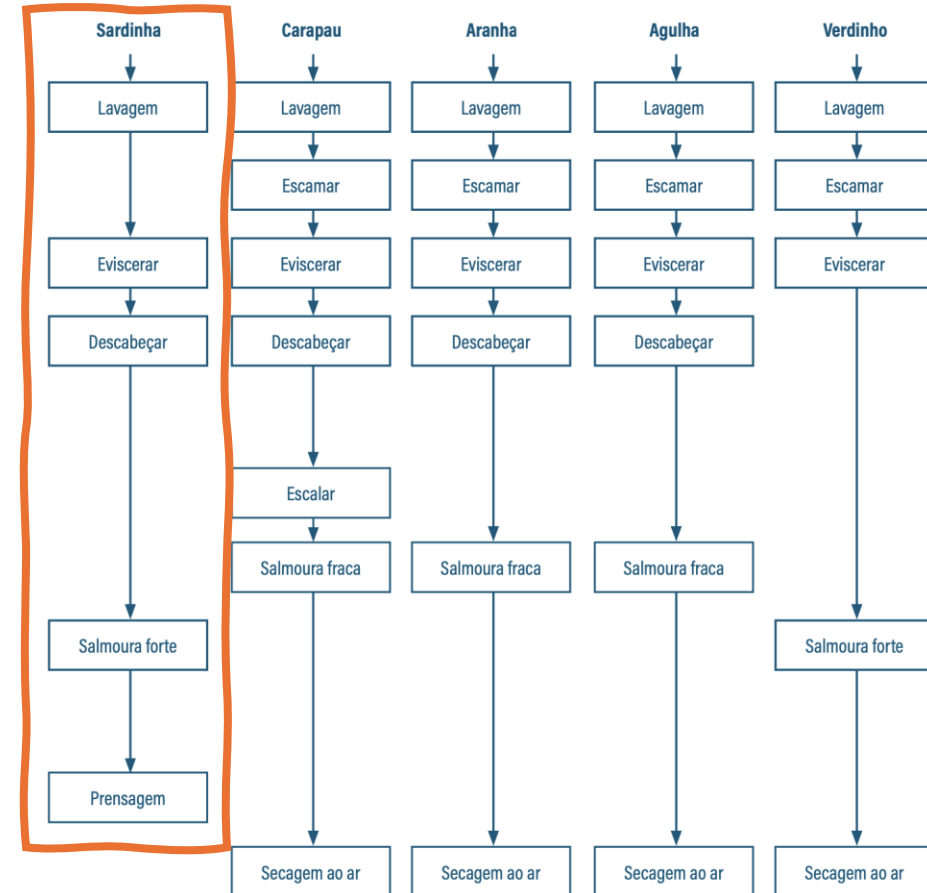


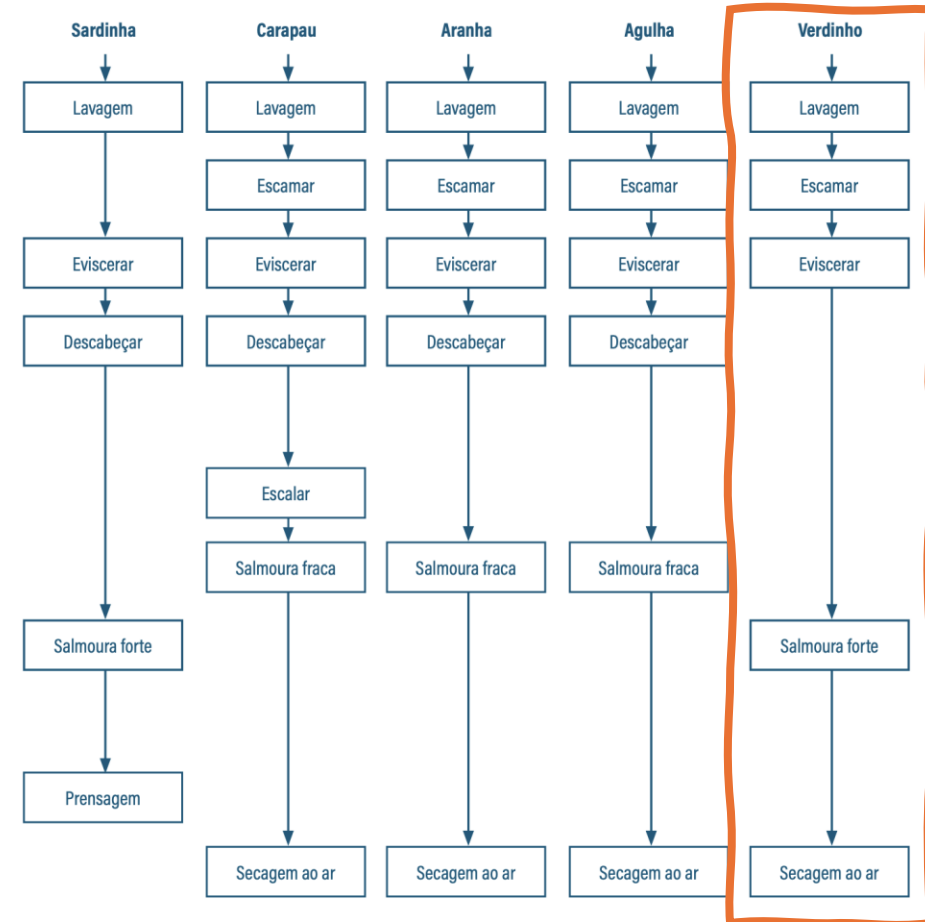
Figura 3. Sardinha amarela vista do exterior (em cima) e aspeto de um filete visto do interior (em baixo).

Mas existem outros! Alguns produtos tradicionais da pesca salgados e secos do algarve

- **Verdinho salgado e seco**



Figura 7. Verdinho salgado e seco e pronto a consumir.



Mas existem outros! Alguns produtos tradicionais da pesca salgados e secos do algarve

- **Moreia seca**



Figura 9. Moreia em processo de secagem (A-B) e moreia frita (C-D).

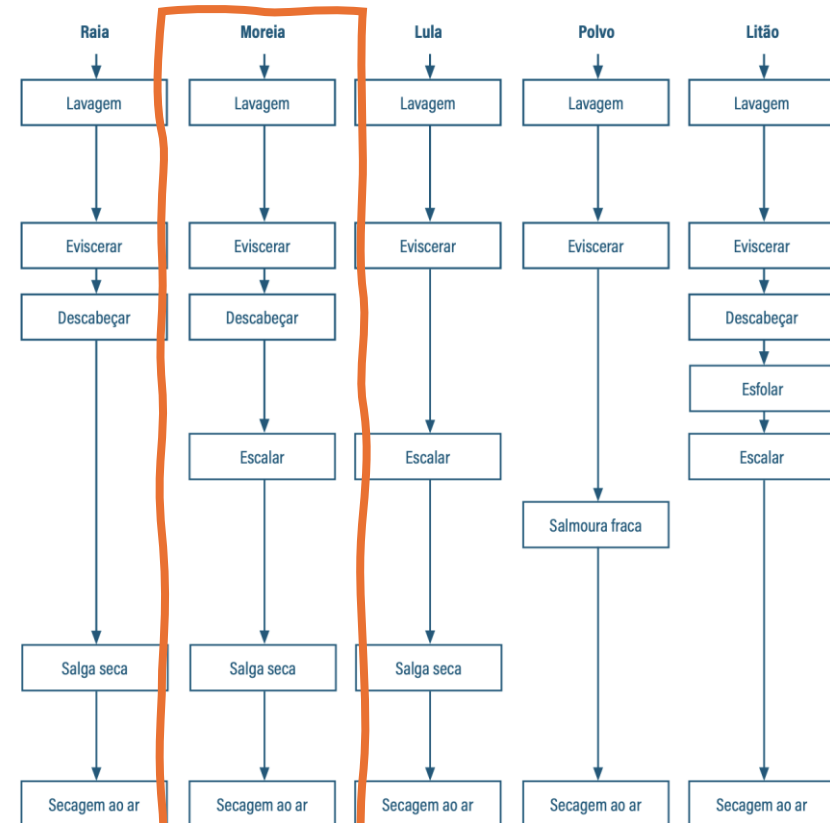


Figura 13. Fluxogramas (simplificados) dos processos de produção dos produtos tradicionais da pesca salgados e secos, apresentados anteriormente.

Mas existem outros! Alguns produtos tradicionais da pesca salgados e secos do algarve

- **Litão*** seco



Figura 12. Litão seco.

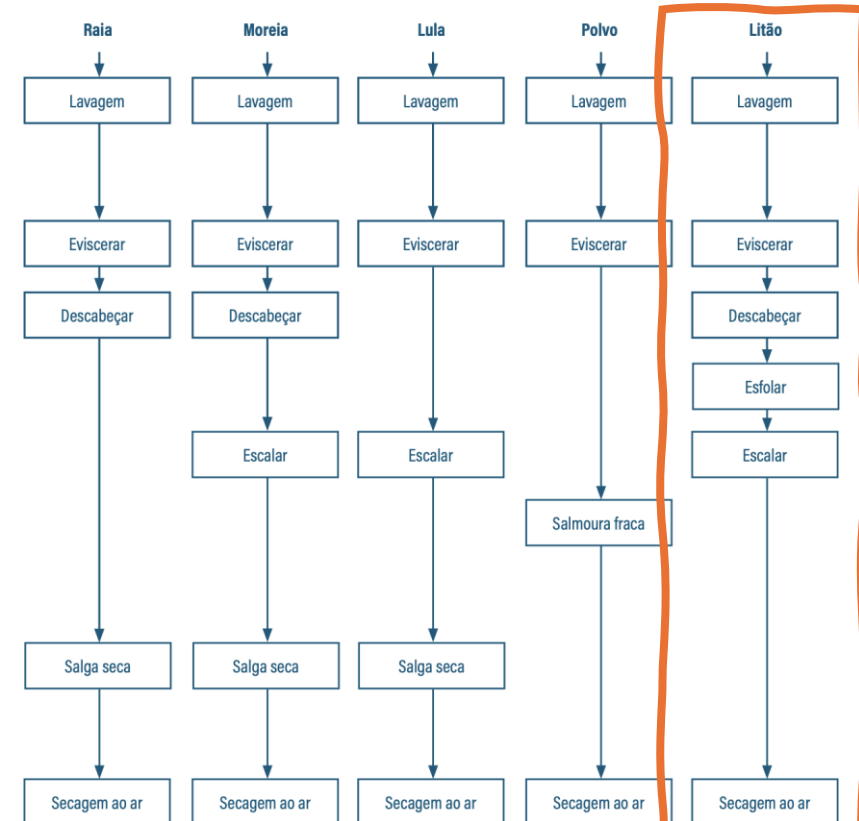


Figura 13. Fluxogramas (simplificados) dos processos de produção dos produtos tradicionais da pesca salgados e secos, apresentados anteriormente.

* nome científico: *Galeus melastomus*

Mas existem outros! Muxama, estupeta e outras iguarias obtidas do atum no Algarve e Andaluzia

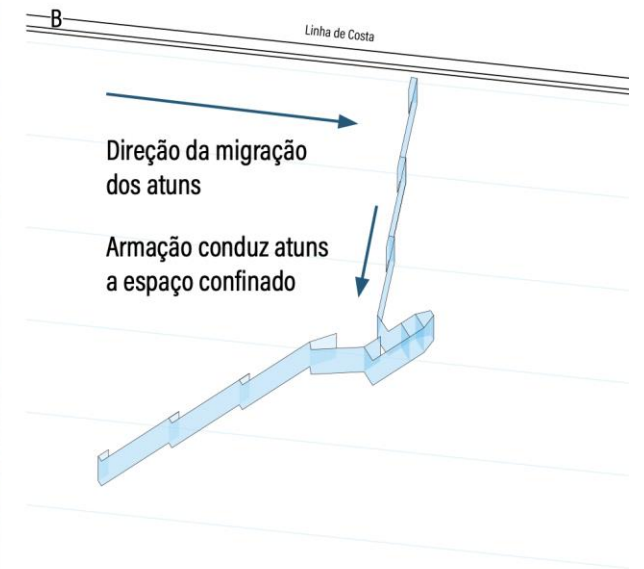
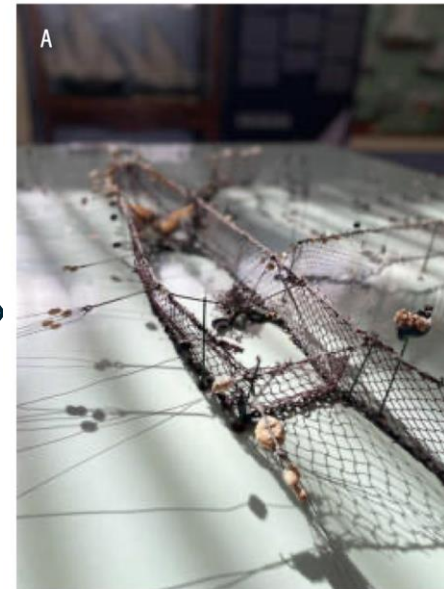
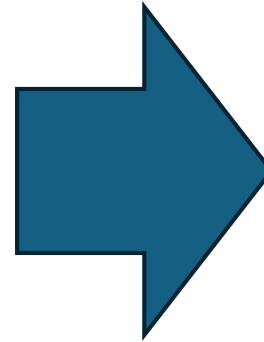
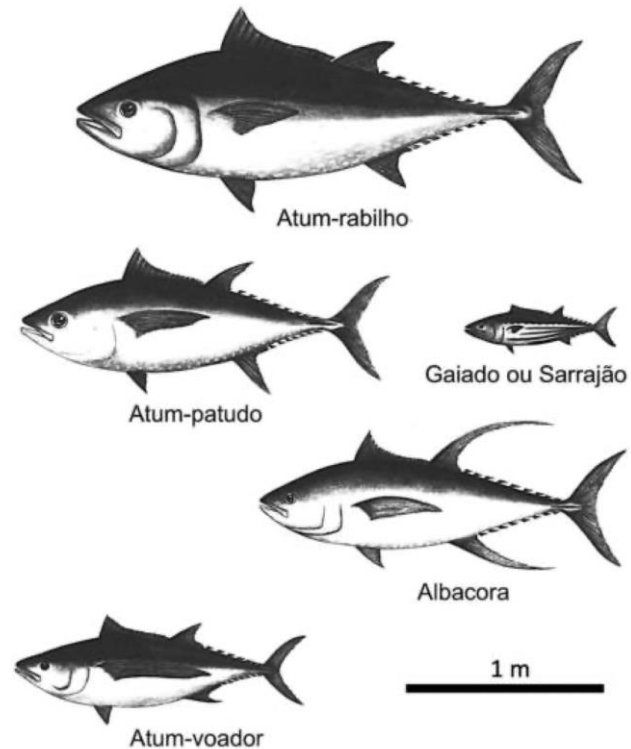


Figura 3. Detalhe de maquete representando uma armação de atum algarvia (A) e um esquema de funcionamento deste tipo de arte de pesca (B).

Figura 1. Espécies de atum comercialmente importantes (adaptado de Wikipedia, 2020. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tuna_Relative_Sizes.jpg (domínio público). [Acedido a 23 fevereiro 2021].

Mas existem outros! Muxama, estupeta e outras iguarias obtidas do atum no Algarve e Andaluzia

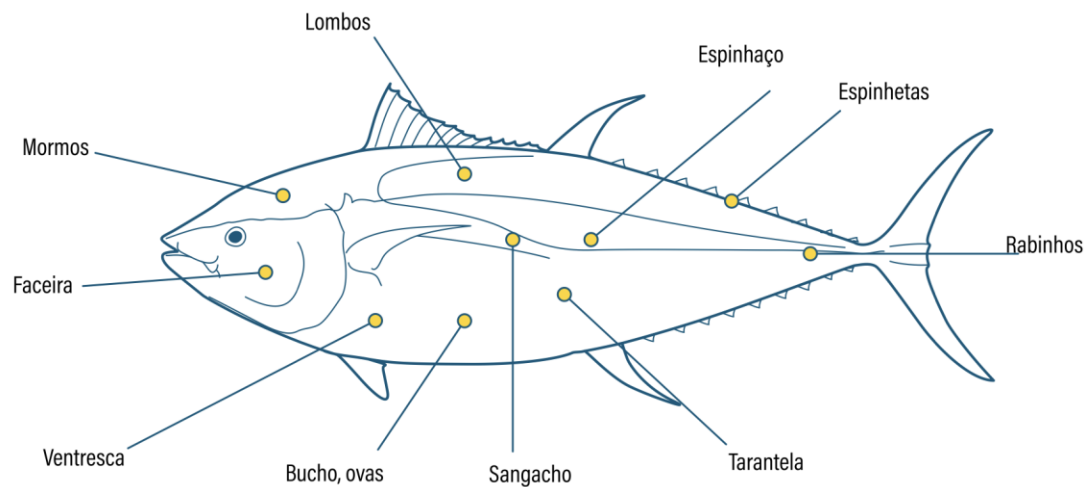


Figura 7. Partes do atum que se obtêm após ronqueamento: mormos, faceiras (*faseras* em Espanha), lombos (*descargamento, descargado, solomillo* e *plato* ou *lomo*), ventresca (*ijada*), tarantela (*tarantelo*), estupeta, rabinhos (*cola blanca* e *cola negra*), espinhaço (*espinazo*), espinheta (*espineta blanca* e *espineta negra*), bucho (*buche*), ovas (*huevas*), tripas (*recortes*) e sangacho.

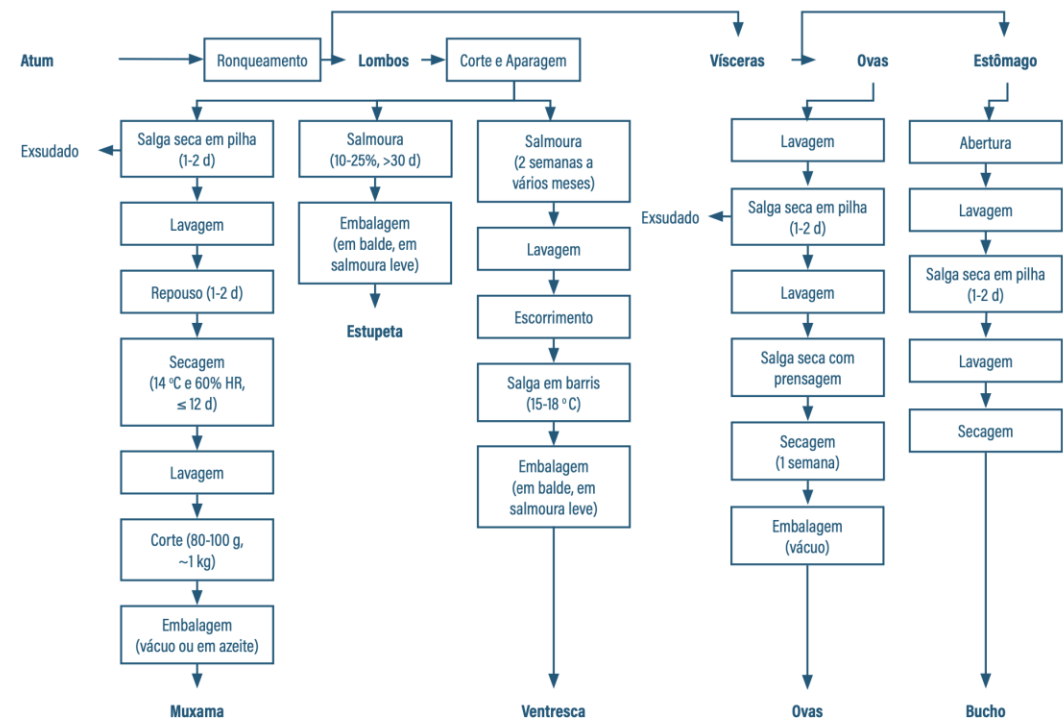


Figura 8. Fluxogramas (simplificados) dos processos de produção de muxama, estupeta e de outras iguarias de atum no Algarve e Andaluzia.

Mas existem outros! Muxama, estupeta e outras iguarias obtidas do atum no Algarve e Andaluzia

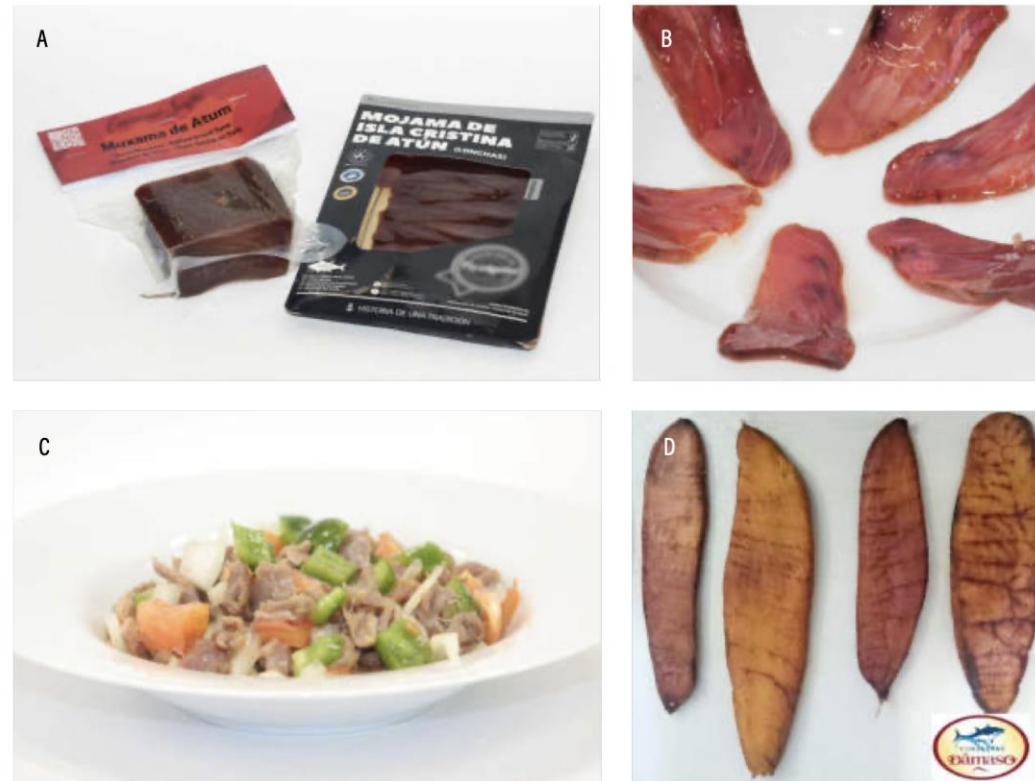


Figura 9. Imagens de preparações gastronómicas com as iguarias obtidas de atum na Península Ibérica: (A) embalagens de muxama (B) muxama em azeite, (C) salada de estupeta e (D) ovas de atum prensadas. (do sítio eletrónico da empresa Conservas Dâmaso Lda).

OBRIGADO!

Promotores:



Projeto:



Cofinanciado por:

