

VALORIZAÇÃO DE AGUARDENTES DE FRUTOS E LICORES TRADICIONAIS COMO SUPORTE DE DESENVOLVIMENTO NA SERRA ALGARVIA

Valentim Ribeiro de Almeida
Ludovina Rodrigues Galego
Área Dep. Eng. Alimentar
EST/UALG

Durante séculos, os segredos envolvidos no fabrico de produtos tradicionais, passaram verbalmente de geração em geração. Contudo, a busca de melhores condições sociais levou, nas últimas décadas, ao desenvolvimento de grandes centros urbanos, onde praticamente tudo o que se consome provém de outras regiões do país ou do estrangeiro. Como consequência a indústria desenvolveu-se, surgiram novos produtos e/ou produtos renovados, embalados segundo normas oficiais, muitos com características físico-químicas e organolépticas bem definidas. Todas as exigências do actual mercado têm condenado ao desaparecimento produtos típicos produzidos em pequena escala, alguns de difícil industrialização mas de inegável qualidade. Passando a identidade de uma região também por preservar o seu património

gastronómico, é importante que os produtos tradicionais mantenham a sua afirmação nos locais de produção, onde lhe são bem conhecidas as suas peculiares propriedades.

O Algarve contém 3 subzonas: O **litoral**, onde o turismo se desenvolve a grande ritmo; o **barrocal**, que sente já muita influência desse desenvolvimento; e a **serra** que constitui uma vasta região em declínio e onde praticamente só resistem os mais idosos (fig.1). São estes idosos que guardam tesouros culturais fundamentais para a identidade da zona e detêm os segredos que envolvem o processamento dos produtos tradicionais. É urgente recuperar todo este património antes que irremediavelmente desapareça e assim revitalizar estas regiões abandonadas.



Fig. 1: Habitações em ruínas na serra Algarvia: com a desertificação humana deteriora-se o aspecto paisagístico e desaparecem os produtos tradicionais.

AGUARDENTE DE MEDRONHO

Tradicionalmente, a aguardente de medronho constituía uma das três principais fontes de rendimento das populações da serra algarvia, juntamente com o queijo de cabra e o mel. O medronhal ocupava uma área apreciável do território algarvio. A título de exemplo

refira-se o concelho de Monchique onde abrangia cerca de 25 % do território, ou seja 10 000 hectares, até aos anos 50. Hoje esta área está reduzida a cerca de 1/3. Contudo a associação local de produtores (APAGARVE) estima que ainda restam cerca de 500 produtores. Segundo dados do Ministério da Economia, existem actualmente no Algarve apenas

266 produtores de aguardente de medronho legalizados ou em vias de o fazer. Os concelhos de Loulé(97), Silves(83) e Tavira(39) representam conjuntamente 82% do total de produtores nestas situações. Mas estes números constituem apenas uma minoria de entre os produtores existentes.

No intuito de inverter esta situação, a Escola Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve (EST-UAIG), em parceria com a Direcção Regional de Agricultura (DRAALG) e outras instituições, candidatou-se a financiamento comunitário, tendo conseguido a aprovação de dois projectos PAMAF (nºs 4057 e 8005), com o objectivo de caracterizar e otimizar o processamento deste produto e de estudar também o respectivo envelhecimento em pipas de madeira.

Estes trabalhos têm contribuído de forma notável para a valorização deste destilado, cujo preço se estima tenha triplicado nos últimos 3 a 4 anos, comercializando-se a cerca de 3000\$/L na actualidade. Deve, no entanto, notar-se que só o imposto sobre o álcool atinge cerca de 750\$/L, o que reduz drasticamente a margem de lucro do produto.

Outro aspecto a realçar é que a determinação de características físico-químicas e organolépticas, feita no âmbito destes projectos, tem dado grande contributo para o melhor conhecimento da aguardente de medronho genuína, actualmente já com legislação específica (Decreto-Lei nº 238/2000, de 26 de Setembro). Produtores e consumidores esperam que com esta legislação desapareçam do mercado as aguardentes de má qualidade e/ou falsificadas.

De referir ainda que a DRAALG criou viveiros de medronheiro na Herdade da Parra (Silves), com uma produção inicial de 10.000 pés, que estabilizou depois em 50.000 pés/ano, tendo passado a contar com o apoio dos projectos acima mencionados. Os produtores aproveitaram

as boas condições oferecidas para aquisição destas plantas (70\$/pé), de modo que todos os anos se tem esgotado o *stock*. Por conseguinte, espera-se que a revitalização do medronhal na serra algarvia se torne visível nos próximos anos.

AGUARDENTE DE FIGO E LICORES

A aguardente de figo é outro destilado potencialmente de grande importância sócio-económica para a região. Esta bebida resulta da fermentação dos frutos não seleccionados para consumo directo quer em fresco quer após secagem. Trata-se duma aguardente com menos valor comercial do que o medronho e também menos estudada pelas instituições acima referidas. A sua valorização pode passar pela preparação de licores tradicionais que a utilizam como base. Na última Feira da Serra (em S. Brás de Alportel) encontrámos 15 tipos destes licores, maioritariamente preparados por maceração de partes de plantas aromáticas ou frutos da região, a saber: poejo, funcho, hortelã-pimenta, alfarroba, murta, folha de figueira, figo, amora silvestre, morango, amêndoa, nêspera, bolota, limão, tangerina e laranja. É sabido que os licores têm um leque de consumidores bem mais alargado que os destilados e têm um alto valor acrescentado relativamente à aguardente de figo que lhe serve de base. Quanto ao imposto sobre o álcool, este fica bastante atenuado, pois o grau alcoólico varia entre 18% e os 20% (V/V), enquanto o da aguardente ronda valores entre 45% e 50%. Estas são pistas que nos levaram a submeter projectos para financiamento também nesta área.

Para realçar as potencialidades das bebidas referidas, observe-se a tabela que abaixo segue, relativa a 1999, o último ano de que há dados definitivos relativos a bebidas espirituosas não vínicas colocadas no mercado nacional:

Tabela: Bebidas espirituosas não vínicas colocadas no mercado nacional em 1999 (em litros)

Bebidas	Produzidas em Portugal	Provenientes de outros países da UE	Provenientes de países terceiros	Total
Licores	4 958 780	2 752 452	284	7 711 516
Aguardentes não vínicas	109 670	125 280	200 105	435 055

Whisky	-	18 596 240	-	18 596 240
Outras bebidas	92 373	2 337 438	32 833	2462644
Total	5 160 823	23 811 410	233 222	29205455

Fonte: Direcção Geral de Fiscalização e Controle da Qualidade Alimentar - DGQCPA

Da análise desta tabela poderão tirar-se algumas ilações:

- A utilização da aguardente de figo na produção de licores fica justificada pelos motivos já referidos;
- Portugal é grandemente dependente do exterior, produzindo menos de 20 % do que consome, pelo que faz todo o sentido investir esforços para alterar esta situação, aumentando e valorizando a produção nacional;
- A produção nacional de aguardentes velhas de qualidade tem certamente mercado garantido e poderia contrariar em parte o monopólio detido pelo *whisky*. Também aqui acreditamos em que “o que é nacional é bom”;
- Notamos ainda que o consumo nacional destas bebidas tem-se mantido constante nos últimos anos.

O EXEMPLO QUE VEM DO OUTRO LADO DA FRONTEIRA

Com o objectivo de termos algumas referências de além fronteiras na condução dos trabalhos que vimos realizando, fizemos uma visita minuciosa a uma povoação da vizinha Andaluzia, situada a 70 km a norte de Sevilha - Cazalla de la Sierra - conhecida pela sua indústria de licores tradicionais, essencialmente licor de cereja brava (*guinda*), que muito tem contribuído para o desenvolvimento local. Até há pouco mais de três anos, essas indústrias limitavam-se a adquirir os frutos que os populares apanhavam por toda a serra. Actualmente, com o encarecimento da mão de obra e, sobretudo, com a falta de matéria prima, a destilaria mais desenvolvida (produção de 250 000 L/ano) decidiu plantar 8,5 hectares de *guinda* para ter assegurados os níveis de produção. Esta destilaria adquiriu também equipamento moderno para toda a sua

linha de produção (figura 2). Outras destilarias continuam a laborar com sucesso mantendo as metodologias tradicionais.



Fig. 2 : Elevador e recipiente de maceração inox

De facto, deparámos com uma povoação cheia de vida, com muitas crianças nas escolas. Nada de parecido com a desertificação humana que se observa na serra algarvia. Quisemos saber mais acerca da envolvente de todo este sucesso, e encontrámos a sinergia de vários factores: para além da dedicação das populações ao fabrico dos produtos regionais, é visível o apoio bem coordenado por parte das entidades que superintendem estas actividades. O álcool utilizado como base do licor provém da beterraba cultivada noutras regiões de Andaluzia, o mesmo sucedendo com o anis que também se utiliza na produção daquele licor típico. Por outro lado, a colocação do produto no mercado está convenientemente organizada. Desta forma, a bebida pode ser comercializada a um preço muito convidativo, cerca de 1000\$/L, processando-se tudo na mais

estrita legalidade.

Sem dúvida que temos muito que aprender, sem que tal implique o abandono dos nossos próprios métodos tradicionais.

O presente trabalho é uma actualização do artigo homónimo publicado *in* *Gazeta das Aldeias*, 3088, 32-33 (2001).