



Gastronomia Sabores do mar

Peixe grelhado, uma paixão nacional

Viajando pelo mundo, e comendo ocasionalmente peixe por aqui e por ali, torna-se difícil não dar razão a quem defende que em Portugal temos “o melhor peixe do mundo”. Ter o melhor peixe do mundo não significa que o produto das nossas pescas tem uma qualidade superior ao produto das pescas de todos os outros mares. Nem é isso, nem é apenas isso. *Luís Antunes (texto) Ricardo Palma Veiga (fotos)*

Não é isso, porque muitos dos nossos peixes são pescados noutras águas, e tradicionalmente sempre foi assim. É verdade que o desmantelamento recente da frota de pescas trouxe muitos pescadores de volta à faina tradicional. Também é verdade que esses excelentes peixes apanhados à moda antiga têm hoje um alto valor gastronómico e comercial, com procura proveniente de todo o mundo, competentemente satisfeita com grande rigor por empresas portuguesas que se especializaram no transporte e distribuição de peixe fresco. Mas também não é apenas isso porque em Portugal há ainda um gosto, um carinho e uma procura por peixe de qualidade que rivaliza com a grande parte dos outros mercados, mesmo os mais poderosos. Portugal tem um consumo per capita de peixe superior a 55kg por ano, o terceiro do planeta. E se a maior parte do mercado internacional de peixe se faz com base em leilões, o mercado português consegue, durante o Verão, competir e vencer em muitos desses leilões, tornando-se o principal destino para muitas das espécies aqui capturadas. Segundo Pedro Bastos, da Nutrifresco, no Algarve, é esse o caso do cherne, um peixe com muita saída internacional mas apenas até aos 12-14€ por kg. Ora, em Portugal atinge os 20€-25€/kg, o que o torna pouco competitivo internacionalmente.

Os portugueses têm a felicidade

de dispor de excelentes peixes a preços muito baratos, como a sardinha ou o carapau. Os chefes de cozinha dos melhores restaurantes valorizam muito a origem do peixe, e preferem trabalhar com peixe português, mas segundo Pedro Bastos, os clientes finais dividem-se a meio entre os que decidem pelo preço e os que escolhem pela origem. É também essa a opinião de Teresa Cruz, que com o seu marido Horácio Alves tem uma banca de peixe na praça de Alvalade, em Lisboa, onde nos melhores dias chegam a vender uma tonelada e meia de peixe. Os clientes interessam-se e procuram a origem, e nestes tempos difíceis preferem comprar menos, mas comprar bom. Mais de 30 espécies de todos os tamanhos, preços

Portugal tem um consumo per capita de peixe superior a 55Kg/ano, o terceiro do planeta e há ainda um gosto e uma procura por peixe de qualidade que rivaliza com grande parte dos outros mercados, mesmo os mais poderosos

e origens espalham-se ao longo de metros e metros de bancadas com gelo. Chegado o tempo quente Teresa e Horácio vendem muito mais peixe para grelhar: peixes gordos, de bom tamanho, são os mais procurados. Os clientes grelham de preferência no carvão, mas também em grelhadores eléctricos ou a gás. A sardinha é uma obsessão nacional, e ainda nem está na época começa logo a procura pelos clientes. Fora da época das sardinhas, a procura centra-se muito nos robalos e douradas, muitas vezes de aquicultura, e a preços mais em conta.

O peixe para a grelha tem que ser imaculadamente fresco, e essa é uma das razões pela qual se desenvolveu uma cultura de peixe grelhado em Portugal. Com uma extensa linha de costa com boa acessibilidade para o mar, sempre houve pesca em Portugal, começando na artesanal e terminando na pesca longínqua com técnicas sofisticadas. Os portugueses habituaram-se a dispor constantemente de bom peixe, e a desfrutá-lo da maneira mais simples: salpicar de sal, aplicar calor. Os sabores e texturas dos vários peixes exprimem-se assim da forma mais pura. Sem alaridos nem arrebeques, toda a sofisticação da confecção se concentra assim no ponto de grelha, uma arte desenvolvida devagar, e disseminada com paciência e carinho ao longo de todo o país.

A enorme variedade de espécies disponíveis em Portugal deve-se à riqueza dos afloramentos de matéria orgânica que são específicos da nossa enorme zona económica exclusiva. Aqui, há um encontro de espécies de origem tropical com



outras mais típicas do Norte, o que garante uma grande biodiversidade. Visitando qualquer banca de peixe do país, essa variedade entra-nos pelos olhos dentro. Mas nem todos esses peixes são vocacionados para serem grelhados. Os peixes mais secos só com muito boa vontade e mão de ferro aguentariam esse tratamento. Na prática, pescada, pargo, peixe galo, fanecas, são alguns dos peixes que não costumam ir à grelha.

Há muitas formas de grelhar o peixe, mas normalmente a preferida

é no carvão. Segundo Jorge Sousa, grelhador-mor do Bar do Peixe, no Meco, grelhar peixe requer uma série de procedimentos e sabedorias que só com os anos se reúnem. Como grelhar no carvão é uma actividade complicada e suja, o hábito em Portugal é fazê-lo fora de casa, nos restaurantes. Sousa sintetizou algumas recomendações para um bom peixe grelhado. Em primeiro lugar, claro, a qualidade do peixe. O peixe para grelhar é sempre um peixe nobre, mesmo que seja



Na boa conjugação de vinhos com peixe grelhado, o fundamental é a acidez e a frescura

uma tendência importante em número nem em proeminência, antes uma teimosia discreta que alguns produtores e enólogos mantêm, quer porque gostam deste tipo de vinhos brancos, quer porque acham que há estilos que não se devem perder no corrúpio das modas. São vinhos que apostam menos na fruta e mais nos aromas secundários, da fermentação, que têm algum carácter oxidativo, quer pela vinificação, quer pelo estágio, podem ter algum peso, devido ao longo contacto do mosto com as películas e borras finas. Em todas as regiões aparecem e o Pasmados é o representante da Península de Setúbal. É um vinho encorpado, com notas resinosas, de frutos secos e alguns tostados da barrica de estágio. A acidez é excelente e segura o vinho. Este é um vinho desafiante para peixes mais gordos, onde as componentes tostadas sejam notórias, ou os acompanhamentos levem a força da comida mais adiante. Para apreciadores do estilo. (10€)

magro ou mais gordo: um branco cujas principais características se centram não na fruta, mas sim na mineralidade, segura e acidez. Ainda por cima, o que é notável tratando-se de um vinho de preço bastante acessível, estes vinhos envelhecem muito bem, não sendo de espantar encontrar garrafas com 5, 10 ou mais anos em excelente forma. Neste 2011 o fruto está discreto no aroma, sobressaindo as notas de vegetais secos. Tem boa estrutura de boca, sugestões limonadas, num perfil seco e austero, com final dominado por acidez firme. (3,70€)



MURGANHEIRA

Távora-Varosa Espumante Super Reserva Bruto 2006
Soc. Agr. Com. Varosa

O espumante é um vinho muito versátil à mesa, e dá-se bem com muitos tipos de comida, da mais simples à mais desafiante. Também com os peixes grelhados o espumante se comporta bem, em particular pela boa acidez que limpa o palato, e os aromas delicados que não confrontam as nuances subtis dos peixes. É sempre de preferir o espumante bruto, ou seja, com uma adição mínima de açúcar, o que o torna mais gastronómico, ou seja, mais adaptado à mesa e menos para ser bebido a solo, como aperitivo. O super-reserva da Murganheira é um excelente espumante, feito com Malvasia Fina, Cerceal e Tinta Roriz. Com boa presença aromática que inclui frutos secos, alperces e notas tostadas, é muito equilibrado entre a segura, o corpo e a acidez, tem mousse cremosa e delicada, e um carácter sedutor. (10€)



QUINTA DA ALORNA TOURIGA NACIONAL

Regional Tejo Rosé 2011
Soc. Agr. Alorna

Há muitos tipos de rosés, mais focados na doçura, outros mais secos, mais alcoólicos ou mais leves. No universo peixe grelhado recomendo a ligação com peixes mais gordos como o salmão ou o atum. Ou seja, a ligação pela cor. A gordura destes peixes pede um vinho com bastante estrutura, e até um pouco de taninos, para ajudar ao equilíbrio. Este Quinta da Alorna é um rosé com bastante fruta vermelha, e uma boa complexidade dada pelos ligeiros fumados e notas de vegetal seco. Muito firme na boca, com ligeiros taninos a dar rugosidade, corpo redondo, volumoso, final longo e muito saboroso. É um vinho muito sério, que se afirmará numa ligação com o peixe em complementaridade e elegância. (4€)



QUINTA DE SAES ESTÁGIO PROLONGADO

Dão tinto 2008
Quinta da Pellada

Há quem beba vinho tinto com tudo, mas no caso dos peixes grelhados isso parece-me um grave exagero. A excepção, para mim, são as sardinhas assadas. Tanto a gordura do peixe como os seus acompanhamentos (salada com pimentos, batatas azeitadas) pedem um tinto. Penso que será melhor com boa estrutura, acidez elevada e taninos vivos, para melhor cortar a gordura.

Este Quinta de Saes é um vinho com bela maturação, fruta muito fresca como morangos, ainda chocolate e ervas aromáticas, muito envolvente, bonito e sofisticado. Fresco na boca, com taninos rugosos, corpo médio e acidez viva, tem uma bela integração e final longo. A acidez e o tanino são mais importantes aqui do que a doçura e suavidade, para conseguir equilíbrio com o salgado e a gordura das sardinhas. (11€)



QUINTA DAS BÂGEIRAS

Bairrada Branco 2011
Mário Sérgio Alves Nuno

Estes vinhos são feitos de Bical e Maria Gomes. Há um garrafeira com uma vinificação mais extremada, um vinho para outros voos e outros pratos. Nesta gama de base, o que temos é um vinho ideal para o peixe grelhado, mais