PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES: PRODUTOS ANTIGOS E TÉCNICAS MODERNAS

Os produtos tradicionais portugueses têm forçosamente que ter qualidade. Se a não tivessem, há muito tempo que teriam desaparecido do mercado.

Os produtos tradicionais portugueses respondem, a todos os quesitos actualmente colocados pelos consumidores, porquanto:

- Têm uma origem conhecida e comprovável, não só pelas indicações constantes da rotulagem, mas também através do sistema de controlo apropriado a que se sujeitam;

- Têm uma "qualidade" específica, diferenciada e ligada à sua origem geográfica e ao saber fazer tradicional que, a muitos deles, já permitiu o reconhecimento nacional e comunitário;

- As suas características sensoriais – gosto, aroma, textura, suculência, tenrura, etc., afastam-se absolutamente dos produtos correntes no mercado globalizado, onde todos os produtos correspondem a padrões "mundiais", tentando agradar a um consumidor-padrão, que ninguém sabe quem é nem quem representa;

- As matérias-primas com que são produzidos são obtidas a partir de raças e variedades autóctones ou, pelo menos, muito bem adaptadas região de produção, o que assegura não só o respeito pela biodiversidade mas, também, o respeito pelas boas práticas agrícolas, sustento e protecção de um ambiente saudável;

- Os ingredientes usados são todos eles naturais e as técnicas de produção são as ancestrais, desde a alimentação e maneio dos animais, até às operações tecnológicas de corte, salga, fermentação, cura, fumagem, secagem ao ar ou ao sol, conhecidas e usadas desde tempos imemoriais.

- São objecto de acções específicas de controlo em todas as fases do seu ciclo produtivo, desde as matérias-primas até aos locais de venda, passando pelos circuitos de transporte, armazenagem, fabrico, maturação ou pelas fase de ordenha, abate, desmancha, acondicionamento, etc., consoante o necessário para verificar o cumprimento integral das disposições do respectivo Caderno de Especificações, cuja análise e aceitação estiveram na base do reconhecimento de seu nome e respectiva protecção jurídica;

- São seguros, na medida em que desde há séculos uns, há dezenas de anos outros, se mantêm no mercado, agradando aos seus consumidores e contribuindo para uma alimentação sã e equilibrada.

Mas, e muito curiosamente, os produtos tradicionais portugueses mantêm-se orgulhosamente fiéis às matérias-primas e aos ingredientes e auxiliares que lhes reforçam sabores e aromas, citando-se como exemplo, o uso em doses "imoderadas":

Para os queijos, do leite cru – sempre que possível, das raças autóctones - , do cardo ou do coalho animal,

Para os enchidos e presuntos, da carne de porco alentejano ou a carne de porco bísaro, do alho, da massa de pimentão ou do colorau e do vinho- branco ou tinto, consoante os usos. Alegremente combinados com o uso de tripa natural para os enchidos e ensacados e com as lenhas de azinho e oliveira, fornecedoras de uma fumagem lenta e cuidadora, proporcionadora de aromas únicos e ancestrais.

Para os azeites, das variedades tradicionais portuguesas, como a Galega, a Verdeal, a Cordovil, a Cobrançosa, a Lentisca, a Verdeal Transmontana e a Madural, que estão na base da sua tipicidade e dos seus "gostos" genuínos.

Para as frutas, das variedades autóctones ou muito bem adaptadas, sendo exemplo das primeiras a *Rocha* para as pêras do Oeste e *Esmolfe* para as maçãs ou, para as segundas, *a Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro Italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de São Brás, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de um Grão, Gémea e Verdeal* para as amêndoas, *Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boa Ventura, Trigueira, Martaínha, Negral, Barea, Clarinha* ou *Enxerta* e *Bravo* para as castanhas, *Morangão* e *de Saco* para as cerejas, D. João, Salustiana, Vulgar, Oval *e Baía Regional* para os citrinos, *Casanova de Alcobaça e Riscadinha de Palmela,* também para as maçãs....

No entanto também se verificam adaptações nos processos de fabrico, que permitem sobretudo minorar a penosidade de certas tarefas ou aumentar a vida útil dos produtos. Como exemplo, podem ser referidas a colheita e a ordenha mecânica, prensagem de queijos, o corte mecânico de carnes, a conservação prolongada pelo frio, a apresentação de queijos e produtos à base de carne em pedaços ou fatiados, desde que pré-embalados na origem, etc.

Estas e outras adaptações são perfeitamente aceitáveis, senão mesmo desejáveis. O seu limite é a manutenção da genuinidade dos produtos. Enquanto não forem alteradas os processos e os ingredientes que, de facto, contribuem para a especificidade e tipicidade dos produtos, é desejável a modernização dos processos produtivos.

Mas, curiosamente, também noutras áreas se verifica a compatibilidade possível entre os "velhos produtos" e as "modernas técnicas".

Siglas e referências como HACCP, ISO 9000, EN 45 011 e outras, acreditação, certificação, etc., etc., começam a ser linguagem corrente entre o mundo dos tradicionais.

E não nos deveríamos espantar com tal já que estamos a falar de produtores com uma enorme experiência produtiva que, senão tivessem as suas empresas organizadas, os seus sistemas da qualidade implementados, os seus provadores credenciados, os seus fornecedores de matérias-primas e serviços acreditados, as suas técnicas para evitar os pontos críticos nas suas empresas, não teriam subsistido ao longo dos tempos.... com os resultados que ainda hoje estão à vista, com milhares de clientes fidelizados.

Questão diferente é serem capazes de evidenciar toda esta parafernália de sistemas, técnicas e documentações de suporte...para contentamento de algumas regulamentações, quanto vezes desajustadas das realidades e dimensões das nossas pequenas empresas.

Mas não devemos dúvidas sobre a capacidade humana e a persistência dos nossos produtores.

Quem produz com qualidade e segurança, saberá sempre agradar aos consumidores e evidenciará que a qualidade e a segurança não acontecem por acaso, mas que resultam sempre de um trabalho inteligente.

Em resumo: os produtos tradicionais portugueses têm forçosamente que ter qualidade. Se a não tivessem, há muito tempo que teriam desaparecido do mercado.

ANA SOEIRO
Chefe da Divisão de Promoção de Produtos de Qualidade

Direcção Geral de Desenvolvimento Rural

Novembro de 2001