

Peixe

Fish



A QUALIDADE DO PEIXE ACABADO DE PESCAR

THE QUALITY OF FRESHLY CAUGHT FISH

Por | By: Ana Isabel Coelho
Fotos | Photos: Melanie Maps

Tudo começa no mar profundo do imenso Oceano Atlântico. Ali habitam muitos dos peixes de grande porte que nos acompanharão na viagem que só terminará nos pratos dos apreciadores. Pargos, douradas, salmões, robalos, chernes, lavagantes, lagostas e salmonetes são capturados à linha ou com redes por pescadores de Sagres, a cerca de 10 milhas da costa. Saíram para a faina de madrugada quando ainda todos dormiam. Com o farnel na cesta de vime e o desejo de um trabalho produtivo, fizeram-se ao mar.

A pescaria correu bem. Estes homens com a pele curtida pelo sol acostam no porto da Baleeira, onde lhes damos as boas-vindas por volta da hora do almoço. As caixas carregadas de peixe fresco, algum ainda vivo, a saltar, são rapidamente retiradas da embarcação e transportadas para o interior da Lota de Sagres, o ponto mais ocidental da Europa, onde chega o melhor peixe do Mundo. Lá dentro, os comerciantes aguardam ansiosos o início do leilão. O dedo está colado ao comando que, ao ser premido, garante a compra do pescado, e os olhos postos no ecrã com a informação sobre o produto exibido pelo funcionário da Docapesca. O conhecimento antecipado da qualidade do peixe que desliza pelo tapete rolante, mediante o contacto com o pescador, é crucial no frenético momento da compra. As decisões têm de ser tomadas ao segundo. Basta um clique e o negócio está consumado.

Acompanhamos o comprador da Nutrifresco, uma das empresas algarvias de distribuição que aposta na qualidade do pescado que vende nos hotéis e supermercados de prestígio, como acontece no Apolónia. O rigor faz com que, poucos minutos depois da aquisição, o experiente comprador já esteja ladeado pelo engenheiro alimentar. Controlam a qualidade do pescado, acondicionado com gelo e por calibre e espécie dentro de caixas de esferovite. Os belos peixes seguem de imediato, num camião frigorífico, para o armazém da empresa. Ali, a temperatura constante entre 10 e 12 °C garante as melhores condições de conservação e higiene. Neste local, para além da separação para os diversos clientes, faz-se a preparação do peixe, nomeadamente a filetagem do salmão ou o corte do atum. Um viveiro com lagostas vermelhas da costa algarvia, lavagantes azuis do Atlântico e sapateiras da Escócia cativa-nos pela sua beleza.

Estes saborosos crustáceos e os peixes seleccionados seguem na manhã seguinte para o Apolónia, em Almancil. Os clientes podem escolher, poucas horas depois do pescado ter saído do mar, o produto que fará as delícias de muitas famílias, numa região que tem no peixe um dos seus ex-libris.

It all begins in the deep waters of the huge Atlantic Ocean. This is home to a host of fine fish – our companions on this voyage, which ends on the plate of fish lovers across the region. Couch's sea bream, gilthead sea bream, salmon, bass, stone bass, lobsters, spiny lobsters, red mullet, are line-caught or in nets by fishermen from Sagres, about 10 miles off the coast. They set off for work at dawn, while everyone else is sleeping. With their lunch in a wicker basket and their minds set on a productive day, they head out to sea.

The sortie has proved fruitful. These weatherworn workers drop anchor in Baleeira harbour, where we're there to welcome them at around lunchtime. The boxes loaded with fresh fish, some still alive, leaping about, are quickly removed from the boat and taken inside Sagres Fish Market, at Europe's most westerly point and home to its finest fish. Inside the fish merchants anxiously wait for the auction to begin, their fingers hovering above the button that guarantees the purchase of a particular lot, their eyes scanning the screen for information about the fish on display. Prior knowledge of the quality of the fish moving along the conveyor belt, through contact with the fishermen, is vital in the frenetic moment of purchase. Decisions need to be made by the second. One click and the deal is done.

We follow the buyer from Nutrifresco, one of the Algarve's distribution companies determined in the quality of fish it sells to prestige hotels and supermarkets, as is the case at Apolónia. Professional and precise procedure means that just moments later the experienced buyer is side-by-side with the company's food engineer, controlling the quality of the fish, packed in ice, according to size and species, in polystyrene boxes. They are then transported to the warehouse of the company, where a constant temperature of 10° to 12° ensures the very best in preservation and hygiene conditions. Here, besides splitting up orders for various clients, the fish is also prepared, and in particular, the salmon is filleted and the tuna cut. An aquarium with red spiny lobsters caught off the Algarve's coast, blue lobsters from the Atlantic and crabs from Scotland, captivate us with their beauty.

These tasty crustaceans and select fish reach Apolónia in Almancil the following morning. Customers can choose from fish caught only hours beforehand, treating their families to one of the star attractions of this coastal region.

