

Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica

Passeio (Folheto de apoio)

JANTARES E PAISAGENS DE INVERNO

(Passeio: visita a uma destilaria)

Data: 25 de janeiro de 2014, 14h30

Local: Santo Estêvão

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA
2014

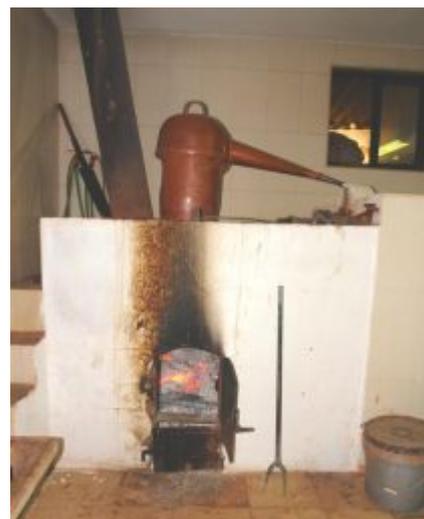
Orientação: Lidório da Cruz de Jesus

Atividade integrada no ciclo de passeios e oficinas sobre os saberes-fazer da cozinha mediterrânica "Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica", desenvolvido no âmbito da exposição "Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar". O que é a Dieta Mediterrânica? A exposição responde a esta questão dando a conhecer as suas múltiplas dimensões: o conceito de espaço cultural e de estilo de vida mediterrânico milenar, um património cultural imaterial transmitido de geração em geração e os seus aspetos sociais e religiosos, os alimentos sagrados e as suas simbologias, os produtos do mar e da terra que dão suporte a um regime alimentar de excelência reconhecido pela OMS Organização Mundial de Saúde.

A *Dieta Mediterrânica* integra a Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, aprovada em 4 de dezembro de 2013. Subscreveram esta candidatura transnacional, sete Estados com culturas mediterrânicas milenares: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen). Tavira é a comunidade representativa de Portugal.



tavira



MEDRONHO, o arbusto e o fruto

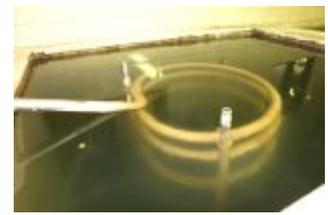
O medronheiro (*Arbutus unedo*) é um arbusto ou pequena árvore que não ultrapassa usualmente os cinco metros. Ocorre de forma espontânea no Algarve, juntamente com outros arbustos (urzes, estevas, carrascos) e/ou árvores. Dá-se em zonas húmidas e em baixas altitudes (clima com invernos suaves e temperaturas amenas). Vamos encontrá-lo na Serra de Monchique e na zona do Barrocal (serra do Caldeirão). Tem um alto valor paisagístico: apresenta uma extraordinária capacidade de regeneração após um incêndio e protege e reabilita o solo (raízes muito ramificadas, copa densa, matéria orgânica da decomposição das folhas), sendo ainda parte integrante do regime alimentar de várias espécies animais (aves, raposas, texugos, etc.). Acresce ainda o seu potencial para a produção melífera (mel de medronheiro) e o reconhecido valor ornamental, dado o seu caráter perenifólio- em pleno inverno quando o resto da natureza se encontra "despida", o medronheiro apresenta folhas verdes, persistentes, bem como florescências. O fruto, o medronho, é uma baga de cor verde que, à medida que vai amadurecendo, torna-se vermelho.

FABRICO DA AGUARDENTE DE MEDRONHO

Um medronheiro produz, em média, por ano, entre 7 a 9 kg, sendo necessário uma arroba (15 kg) de fruto para produzir entre 1,5 a 2 litros de aguardente. O processo de fabrico da aguardente, desde a apanha até à destilação, é moroso. Devido a este fator, acrescido dos impostos aos quais a transação de bebidas alcoólicas está sujeita, a aguardente de medronho pode atingir preços na ordem dos 20 € por litro.



Miniatura de alambique, propriedade de Lidório de Jesus.



Da esquerda para a direita: 1) Destilaria com dois alambiques. 2) "Cabeça" do alambique vedada com barro. 3) Serpentina do alambique mergulhada em cuba com água.

APANHA

A apanha do fruto ocorre entre final de setembro e final de dezembro, altura em que se inicia o processo de maturação. É um trabalho moroso: são feitas várias apanhas à medida que os frutos vão amadurecendo no arbusto; estes, por sua vez, estão frequentemente implantados em zonas de difícil acesso; além disso, o fruto deve ser cuidadosamente apanhado, de forma a não rebentar, e ser limpo de quaisquer folhas e pedúnculos, para não prejudicar a qualidade do destilado.

FERMENTAÇÃO

A fermentação alcoólica é o processo de transformação do açúcar em álcool em ambiente sem oxigénio. A fermentação deve ter início assim que se apanham os frutos. O fruto é colocado nos fermentadores juntamente com água e imediatamente selado, evitando o contacto com o ar. Tradicionalmente, na zona de Monchique, tapava-se com uma camada de medronhos esmagados, ficando uma camada rígida que não era destilada ("fazer a capa").

A quantidade de água difere em função da humidade presente no medronho mas é, geralmente, entre 3 e 5 litros por arroba. Nas destilarias certificadas o processo desenvolve-se em fermentadores de inox ou de plástico (antes eram tanques de madeira ou de barro).

A duração da fermentação depende da temperatura- quanto mais alta, mais rápido é o processo. No inverno algarvio, esta decorre entre trinta a sessenta dias, podendo ir até aos noventa dias.



Medronho em processo de fermentação.

DESTILAÇÃO

A destilação ocorre no seguimento da fermentação e é feita no alambique.

O alambique tradicional é composto por caldeira e cabeça (também chamada de "capacete") - onde ocorre a evaporação- e refrigerante, onde se dá a condensação do álcool; este por sua vez, é constituído pela serpentina e cuba. O vapor resultante do cozimento da massa, ao passar na serpentina (que está mergulhada numa cuba em água fria) condensa, formando a aguardente. O sistema de destilação é vedado (com barro ou massa fermentada) para que não haja perda de vapores. O aquecimento da caldeira é feito através de lume direto com lenha.

Algumas notas sobre o processo:

- Coloca-se a massa (medronho fermentado com água) na caldeira.
- Aquece-se, tendo o cuidado de a temperatura não ultrapassar os 80° C, aproximadamente; caso contrário, chegando aos 100°, corre-se o risco de a água destilar (evaporar) também e/ou a massa "pegar-se" à caldeira.
- Ao final de 1,5 /2 horas de aquecimento, após a formação dos primeiros vapores (componentes prejudiciais à aguardente), tapa-se a caldeira, isto é, coloca-se a cabeça do alambique.
- A destilação pode levar 5/ 6 horas seguidas (para uma caldeira com cerca de 200 litros, como a de Lidório de Jesus)

AGUARDENTE DE FIGO

O processo de fabrico da aguardente de figo é similar ao do medronho, excetuando:

- a disponibilidade do fruto - há figo seco todo o ano e a apanha é mais fácil;
- a fermentação dura menos tempo (no verão, menos de uma semana; no inverno, Cerca de 10/12 dias).



Figo seco para aguardente.

Fontes: Observação/entrevistas com Lidório de Jesus (janeiro 2014)

Bibliografia:

- AAVV. 2008. *A rota do medronho*. Tavira: Câmara Municipal de Tavira.

- Santos, Marta. 2012. "Frutas e folhas nos licores e aguardentes de medronho no Algarve".

TASA, Técnicas Ancestrais, Soluções Atuais. Pp. 231-242. Faro: CCDR Algarve.