





SOTAVENTO
ALGARVIO

A fina flor

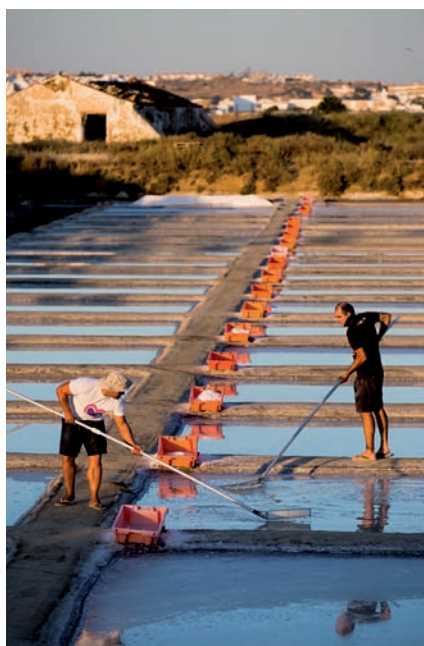
O Sotavento soube preservar a sua essência. Sobretudo entre Tavira e Castro Marim, onde muito há para ver e fazer. Das praias requalificadas às novas infraestruturas turísticas, mas cada vez mais de olho no património natural – sal incluído.

TEXTO DE JOÃO MIGUEL SIMÕES
FOTOGRAFIAS DE JORGE SIMÃO





JORGE RAIADO COM A EQUIPA DA SALMARIM



O exercício é simples, mas dificilmente poderia ser mais convincente. Para demonstrar a superioridade da flor de sal em relação ao sal industrial, Jorge Raiado, o mentor da Salmarim, sediada em Castro Marim, corta um tomate em dois. Na metade temperada com a flor de sal, o sabor do tomate sobressai; na outra, o sal grosso de uso comum salga sem acrescentar mais nada de valor.

Ao contrário das salinas de Tavira, onde boa parte da extração ainda é feita de forma industrial (salvo algumas exceções), as salinas no interior da Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António estão cada vez mais apostadas em produzir artesanalmente flor de sal. São pelo menos 12 os produtores reconhecidos pela câmara municipal (sendo que ela comercializa uma marca própria, a Sal Castro Marim, e investiu na criação do Museu do Sal, ainda sem data certa de abertura), mas todos reconhecem a Jorge Raiado, e à sua Salmarim, o papel principal. Na produção e na promoção.

O seu ramo era outro, mas há cerca de sete anos resolveu tomar conta das salinas que o sogro tinha em Castro Marim. Fundou a empresa ciente de que precisava de um produto *premium* para fazer o negócio do sal valer a pena – o que não era evidente num mercado onde o sal tradicional chega a preços muito baixos. Meteu mãos à obra, procurou aprender com quem sabia do ofício, pesquisou, pediu pareceres e da soma de tudo isso criou um método e um léxico próprios. As suas salinas, em atividade de segunda a sábado no verão, estão a cerca de 800 metros do Guadiana e a sete quilómetros, em linha reta, do mar. Ainda assim, o ciclo de produção é influenciado pelas luas, pelas marés e pelo vento – e ainda pela nidificação, o que pode atrasar o processo em uma a duas semanas.

Extrai e comercializa o sal grosso marinho, mas as suas energias estão canalizadas nas cinco a seis toneladas anuais que produz de flor de sal. Dessas, não mais do que 40 quilos representam o suprassumo. Jorge Raiado está fixado em obter cristais cada vez mais perfeitos e, na contramão da flor de sal francesa (que ainda apregoa as virtudes de um produto húmido), quer uma flor de sal cujos flocos se assemelham a pirâmides, seca e em embalagens no máximo até aos 250 gramas.

A flor de sal forma-se à superfície dos talhos devido à diferença de temperatura entre a água e o ar. É um processo delicado e caprichoso, que Jorge não quer deixar só nas mãos da natureza:

precisa de dias menos quentes e de uma evaporação mais lenta para chegar aos resultados desejados. Nem que para isso, contra a tradição, seja preciso acrescentar água fresca uma vez por semana aos talhos para interromper o processo. É a sua experiência que dita as regras.

Os tais 40 quilos têm um público muito limitado. Mas o seu propósito é que a restante flor de sal seja de uso cada vez mais generalizado. Isso leva-o a criar novas linhas – da flor de sal em tubos de ensaio para levar em viagem à sua combinação com ervas, pimentão, limão ou até em versão fumada. Muitas destas novidades não são ainda apostas ganhas, mas o crescente arrojo da Salmarim no mercado só é possível porque há cada vez mais consumidores a reconhecer a excelência do produto e dispostos a pagar por ele. Isso e as parcerias. Jorge Raiado cedo percebeu que precisa de aliados – para aumentar o consumo, certo, mas sobretudo para criar novos usos e novas necessidades. Nesse sentido, o seu trabalho com os *chefs* tem-se revelado proveitoso, sendo eles hoje os seus maiores embaixadores. Em troca, Jorge não só lhes garante a fina flor como ainda atende, sempre que possível e enquanto a ideia não se torna negócio registado (o que poderá estar para muito breve), pedidos para que lhes consiga as tão desejadas pedras de sal (usadas para grelhar peixe ou carne sem recurso ao sal). As pedras em questão, convém dizê-lo, vêm das profundezas da mina de sal-gema de Loulé, na saída para São Brás de Alportel. A mina, que já foi cenário de programas televisivos e que aguarda por uma capacitação turística, encontra-se 230 metros abaixo do nível do mar e mantém-se em atividade (a extração de sal destina-se a fins industriais).

Com ou sem descida à mina, quer as salinas de Tavira quer as de Castro Marim são alvo da curiosidade de quem visita a região. Com o atrativo extra de se encontrarem integradas no Parque Natural da Ria Formosa e na Reserva do Sapal, onde se podem realizar passeios por conta própria (consultar icnf.pt/portal/turnatur/visit-ap/rn/rnscmvr/salinas) ou recorrer às várias empresas que organizam percursos pedestres e/ou de bicicleta nas salinas (lands.pt; formosamar.com). Tendo por cicerone Jorge Raiado, a *Evasões* traçou igualmente um roteiro de boa vida no Sotavento. Sempre à volta dos prazeres do sal.

A EVASÕES VIAJOU NO NOVO NISSAN QASHQAI (NISSAN.PT)

>>



PRAIA VERDE



CASTRO MARIM



CASA ROSADA

CASA ROSADA

Rua Dr. Silvestre Falcão, 6
Castro Marim

Tel.: 281544215

Quarto duplo a partir de 95 euros
casarosada-algarve.com

CHÁ COM ÁGUA SALGADA

Praia da Manta Rota
Vila Nova de Cacela
(Vila Real de Santo António)

Tel.: 281952856

De quarta a segunda das 10h00
às 22h00

Preço médio: 20 euros
chacomaguasalgada.com

CHÁ COM ÁGUA SALGADA

>>

} Casa Rosada + Chá com Água Salgada

Durante duas décadas, Andrew Roberts, antigo diretor de arte fotográfica, passou férias em Tavira. Mais tarde, o seu atual companheiro, Rupert Kirby, *chef de catering*, juntou-se a ele, até que, há cerca de oito anos, se aperceberam de que tinham sido irremediavelmente fisgados por aquele canto do Algarve. Encontraram a casa dos seus sonhos em Castro Marim, deixando as rotinas para trás, em Londres. Num meio pequeno, onde poucos ainda falam inglês, não passaram despercebidos. Nem eles nem a casa pintada de rosa, outrora uma escola primária. Hoje, a Casa Rosada, com três amplos quartos mais uma sala-biblioteca e um jardim primoroso nas traseiras, funciona como *bed & breakfast* e é do mais simpático que se encontra na vila. Para isso contribui, e muito, o bom gosto dos anfitriões (em que se inclui a cadela *Poppy*) e o à-vontade com que recebem em sua casa, fazendo-se presentes mas não impositivos. Rupert, que mantém o blogue *O Cozinheiro Este Algarve* (casarosada-algarve.blogspot.pt), é um amante da cozinha algarvia, pelo que outro dos pontos altos de uma estada ali passa por desfrutar dos jantares que ele prepara a pedido (bem como *workshops* culinários) e onde faz questão de usar sal marinho local – as refeições são preparadas à vista de todos, na cozinha que também é sala de estar, e no cardápio nunca pode faltar, sob pena de um coro de protestos, o já famoso *brownie* com flor de sal. Não se julgue, porém, que Andrew e Rupert querem os hóspedes só para si – eles são os primeiros a incentivar visitas nas redondezas e a recomendar outros lugares. É o caso do restaurante Chá com Água Salgada, na praia da Manta Rota, que neste verão prolongou a sua esplanada e que, pela mão do *chef* Marco Jacó, incorpora o sal marinho de Castro Marim em muitos dos seus pratos. Mais, o *carpaccio* de espadarte da casa vem mesmo servido sobre uma pedra de sal extraída da mina de Loulé.

} Jaime Perez, Restaurante Vistas

Vila Nova de Cacela, por oposição ao charme de Cacela Velha, cresceu junto à estrada e à linha de comboio. Mas é apenas um ponto de referência maior para encontrarmos Sesmarias, a localidade onde, ao abrigo dos olhares curiosos, se ergue o *resort* Monte Rei e o restaurante Vistas. A cargo do *chef* catalão Jaime Pérez, que pratica uma cozinha mediterrânica com vocação ibérica, o Vistas mantém-se firme no propósito de proporcionar uma experiência de *fine dining* ainda sem rival à altura no extremo oriental algarvio. Pérez é sincero: até à sua chegada a Portugal, não conhecia o sal marinho algarvio. Hoje, redime-se e elege o produto de Castro Marim como o seu preferido por, como nos confidencia, «enaltecer os sabores». No Vistas, a sua utilização começa logo no *couvert*, que leva pão, flor de sal e azeite alentejano. Entre os pratos que estão na carta, elege dois em que o sal não é mero coadjuvante: tártaro com sorvete de *wasabi*, flor de sal, crocante de sésamo e molhos de soja e maracujá, e manga com sapateira, legumes *baby* e molho de ervilhas e da própria sapateira. A flor de sal em cristais finaliza o prato, sem o salgar. Antes equilibra a doçura da manga e faz sobressair os outros sabores.

>>



RESTAURANTE VISTAS

Monte Rei Golf & Country Club
Sítio do Pocinho, Sesmarias
Vila Nova de Cacela

(Vila Real de Santo António)
Tel.: 281950950

De quinta a sábado, das 19h30
às 22h30 (abril a outubro;
de terça a sábado em julho
e agosto)

**Menu de degustação: 100 euros
(com vinhos)**

monte-rei.com





>>

} Leonel Pereira, São Gabriel

A mudança de dono e de *chef* levou o *Guia Michelin*, que prevê situações como essas, a retirar a estrela ao São Gabriel na sua edição de 2014. Entendido o procedimento, Leonel Pereira encarou a decisão como um estímulo extra e não poderia estar mais satisfeito com a adesão à sua proposta de cozinha – há cada vez mais portugueses na sala, um bom sinal. Algarvio dos sete costados, Leonel conhecia o sal marinho de Castro Marim, mas lembra-se de um tempo em que, se queria flor de sal, tinha de trazê-la de fora. Agora o produto da Salmarim é o seu escolhido: «O Jorge [Raiado] está a produzir uma flor de sal excepcional. E não concebo a minha cozinha sem sal», remata. Entre os exemplos práticos que poderemos encontrar na sua ementa, em que faz questão de introduzir mudanças todas as semanas, destaque para as cabeças de carabineiros servidas como *snack*, cujo processo de calcificação é feito através de uma cura de seis horas com sal marinho grosso, limão e erva-príncipe. Como *amuse-bouche*, a escolha recai numa vieira curada por vinte minutos em sal marinho, servida com algas, rábano e lima caramelizada; de prato principal, um atum que fica a maturar durante uma noite (sem apanhar sol), seguindo-se uma cura de vinte minutos em sal marinho, uma defumação por quatro minutos e uma secagem de vinte minutos a 48 graus.

SÃO GABRIEL

Estrada de Vale do Lobo
Quinta do Lago, Almancil (Loulé)
Tel.: 289394521

De terça a domingo, das 19h00
às 22h30 (domingo só almoço)

Menus a partir de 75 euros

sao-gabriel.com

Hans Neuner, Ocean

Com duas estrelas Michelin e uma visibilidade crescente fora de portas – na véspera da nossa visita, a presidente para a Península Ibérica do júri de um dos mais importantes prémios de gastronomia da atualidade declarou-se rendida à inovação da sua cozinha –, o austríaco Hans Neuner fez do Ocean uma paragem obrigatória. Inclusive para quem sente curiosidade em ver (e saborear) a aplicação do sal marinho de Castro Marim na alta-gastronomia. Neuner parte de uma ideia muito simples: se há bom produto em Portugal, não o traz de fora. Mas nem sempre foi assim; no início, admite, chegava a receber duas remessas semanais de produtos oriundos de França. Uma das suas descobertas foi a flor de sal de Jorge Raiado, que o *chef* não tem o menor pejo em catalogar como «uma das melhores do mundo» – e ele sabe do que fala, pois no restaurante chegaram a testar flor de sal vinda de mais de vinte procedências do mundo inteiro. Entre os pratos que estão na carta, destaca um *amuse-bouche* com percebes, esparguete de algas e uma emulsão com sal marinho que nos faz sentir na boca o sabor a mar. Ou o *foie gras* fumado com flor de sal, numa textura que lembra a da serra-dura, cerejas e peito de pombo.

>>



OCEAN

Vila Vita Parc
Rua Anneliese Pohl
Alporchinhos (Lagoa)
Tel.: 282310100

De quinta a segunda
das 19h00 às 22h00

Menus a partir de 95 euros
(três pratos sem vinho)

restauranteocean.com





>>

Flavi Andrade, Guarita Terrace

A viver há cerca de sete anos na Europa, a *bartender* brasileira Flavi Andrade, natural de Brasília, nunca tinha ouvido falar do sal marinho algarvio, mas quis o acaso (se é que há coincidências) que, durante uma temporada em Ayamonte, a sua morada lhe permitisse avistar, ao longe, as salinas de Castro Marim. A curiosidade sobre o produto foi aumentando, até porque a sua formação em coquetelaria prevê o uso do sal, mas foi só quando recebeu o convite do Guarita Terrace, o bar com a melhor vista para a Praia Verde, que teve oportunidade de passar da teoria à prática. Para o Guarita criou *cocktails* que utilizam a flor de sal de Castro Marim. Fiel a clássicos como o *dry martini* e o *bloody mary* e gosto particular pelos sabores ácidos e apimentados, Flavi usa uma pedra de flor de sal e flor de laranjeira para dar um toque especial ao primeiro, e sal marinho em saquetas durante a decantação do segundo, que é finalizado com sal e aipo em redor do copo. E a caipirinha da casa também não leva o nome de Caipimarim à toa – na sua composição vai igualmente o «ouro branco» da terra.

GUARITA TERRACE

Praia Verde (Castro Marim)

Tel.: 937981857

Todos os dias, das 10h00 às 04h00

[facebook.com/guaritaterrace](https://www.facebook.com/guaritaterrace)



Conservas Dâmaso + La Puerta Ancha

Muxama. A palavra ainda não entrou no léxico de muitos portugueses, mas quem já provou dificilmente quer outra coisa. Trata-se da parte mais nobre do atum, junto à espinha (menos gordura e menos fibrosa), e raramente chega para as encomendas. Num atum de cem quilos apenas se aproveita, em média, oito quilos de muxama. A Conservas Dâmaso, um negócio familiar em Vila Real de Santo António, é conhecida pela produção totalmente artesanal e com recurso ao sal marinho algarvio. A peça fica trinta a quarenta horas numa salmoura seca, passando depois por uma série de lavagens com água doce para tirar o excesso de sal. Seguem-se cerca de 15 dias de secagem em que a peça deve perder cerca de vinte por cento do peso. Há vários restaurantes algarvios a incluir muxama nas ementas, mas mais curioso é encontrá-la, e ao sal de Castro Marim, num restaurante de Ayamonte. O italiano Fabio Zerbo e a irlandesa Cliodhna Browne, à frente do La Puerta Ancha, levaram a cozinha de fusão mais longe e não dispensam nem um nem outro; sobretudo desde que Jorge Raiado, cliente habitual, lhes levou uma pedra de sal e recomendou o seu uso para grelhar carnes e o atum.

>>



LA PUERTA ANCHA



CONSERVAS DÂMASO

CONSERVAS DÂMASO

Loteamento Industrial, 6
Vila Real de Santo António
conservasdamaso.com

LA PUERTA ANCHA

Plaza de la Laguna, 14
Ayamonte (Espanha)
Tel.: (+34) 959320666
Todos os dias, das 12h00
às 16h00 e das 19h00 às 23h45
Preço médio: 20 euros
facebook.com/lapuertaanchayamonte



LA PUERTA ANCHA



>>

} Helder Madeira, Azeitonas de Portugal

Helder Madeira é perentório: «Graças ao microclima de Tavira, as azeitonas daqui são das melhores do mundo.» E de azeitonas ele sabe, efetivamente, uma coisa ou duas. À frente de um negócio que vive sobretudo do fruto da oliveira, embora esteja também em fase de testes para a criação de bons piripiris a pensar nos mercados do Norte da Europa, Helder trabalhou dos 13 aos 24 anos nas salinas, mas cedo aprendeu a britar azeitonas com a avó, o que lhe foi de serventia na taberna do pai, onde as servia entre outros petiscos. Passou ainda por um lagar de azeite, depois da tropa, mas foi quando teve a oportunidade de comprar um olival que se fez luz. Desde então, ao leme da Helder-Azeitonas de Portugal, usa o sal marinho para salmouras líquidas, onde as azeitonas ficam a fermentar o tempo que for preciso até ficarem como gosta, e para desidratar, a seco, as suas cobiçadas azeitonas de sal, que são depois temperadas com azeite, alho, cenoura e pimentão.



AZEITONAS DE PORTUGAL

Rua de Macau, 2
Tavira
heldermadeira.com

SABOR COM HISTÓRIA: VATEL, UM SÉCULO A DAR MAIS SABOR À SUA VIDA

O sal é uma fonte de vida. Quando consumido de forma apropriada, o sal dá-nos uma sensação única e universalmente apreciada de aromas e de sabor.

O sal sempre acompanhou o desenvolvimento da humanidade e durante muitos anos foi considerado como um precioso bem que ajudou a conservar os alimentos, sendo inclusivamente referenciado como o "ouro branco". São inúmeros os registos da importância e relevância do sal ao longo dos tempos, tanto a sua produção como utilização datam do início da civilização.

A salicultura é uma das atividades mais antigas do nosso país, havendo documentação da sua existência desde o século X.

Em Portugal, a geografia bastante favorável e as ótimas condições climáticas proporcionaram o desenvolvimento de uma atividade muito significativa na indústria salineira, e fizeram do sal português um produto de grande notoriedade e reconhecimento nacional e também internacional.

Podemos dizer que o sal foi, é, e será sempre um produto essencial e fundamental, em diversos tipos de usos e aplicações.

Vatel - Uma marca Centenária:

Em Portugal, nenhuma outra marca de sal é tão conhecida como a Vatel que está presente na alimentação dos portugueses desde 1915. A notoriedade da Vatel conseguiu perdurar ao longo de várias gerações. Inovando nas práticas, integrando novos métodos e tecnologias, mantendo sempre a preocupação com a qualidade que faz da marca um nome com tradição e confiança, a Vatel tem procurado ir ao encontro das necessidades, exigências e expectativas dos consumidores, atuais e futuros.

Tradição, Portugalidade, Qualidade e Confiança são valores indiscutivelmente associados à Vatel e que fazem da marca um nome de referência na tradição culinária portuguesa.

Quando se fala de sal "Sal é Vatel", continuando ainda hoje a ser reconhecida como a marca de referência que os portugueses conhecem, apreciam e usam.

Desde 1915

no lar dos Portugueses,
a servir na arte
de bem temperar.



Sal é Vatel



Vatel - Companhia de Produtos Alimentares, S.A.
www.vatel.pt

