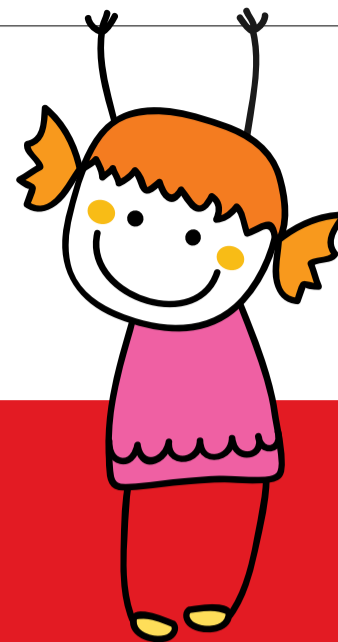


**Algarve e Lisboa  
foram os destinos  
mais procurados** P5

**Comemorações  
do Dia da Criança  
no Algarve** P12



Semanário Regional do Algarve

# barlavento

## Intermarché vai comprar nove lojas no Algarve

 P18

### Floorball estreia-se no Algarve

Grupo de amigos decidiu criar equipa pioneira de Floorball no Algarve, sendo esta uma modalidade desportiva pouco conhecida em Portugal. O Floorball é uma modalidade desportiva originária da Suécia, também conhecida como «Innebandy», é jogada por duas equipas de cinco pessoas e o objetivo é introduzir a bola na baliza do adversário, com o auxílio do stick (taco). P13

### Foz do Guadiana já foi dragada

Os governos de Portugal e Espanha terminaram a obra de desassoreamento da barra do Guadiana, devolvendo a navegabilidade à foz do rio, que agora recuperou uma profundidade mínima de 3,5 metros. P9

### Algarve livre de petróleo é tema de encontro público

A Plataforma Algarve Livre de Petróleo (PALP) realiza este sábado, em Faro, o I Encontro Público – Algarve Livre de Petróleo, pelas 16 horas, no SPOT Café (Pq. de Lazer das Figuras). P15

## Chef Jaime Perez: O sal realça o paladar do produto

 P2

# O sal realça o paladar do produto

O sal é um produto que nos acompanha durante toda a vida. No passado, não se falava em malefícios, nem tensão arterial ou colesterol

TEXTOS José Garrancho

«Hoje, toda a gente tem medo do sal. Quando me falaram neste projeto, achei interessante, tanto mais que estamos numa zona que produz e exporta sal marinho da melhor qualidade. E pensei que seria uma boa oportunidade para realçar o produto», foi o modo como o chef catalão que chefia as cozinhas do resort Monte Rei, na zona de Vila Nova de Cacela, iniciou a conversa.

O nosso interlocutor, depois de seis anos na profissão, tendo atingido a posição de sub-chef num restaurante famoso de Barcelona onde Ferrán Adrià era consultor, veio a trabalhar com o famoso chef, em 1998. Depois, laborou sob as ordens de outros chefs famosos e foi subindo e evoluindo, até chegar ao resort Monte Rei, em Vila Nova de Cacela, onde dirige as cozinhas com maestria, embora com os condicionamentos que não existem nos restaurantes gourmet.

O «barlavento» quis saber como era a vida num restaurante estrelado pelo Guia Michelin e dirigido por um

«monstro» da culinária. Sabemos que havia mais de trinta pessoas na cozinha e cerca de vinte na sala para servir quarenta comensais. A sorte é que há sempre muitos estagiários nesses estabelecimentos; caso contrário, o custo da mão-de-obra seria incomportável. A preparação era feita no momento, refeição a refeição. Era impensável fazer uma mise-en-place de manhã para o jantar. Começava às nove da manhã e nunca saía antes da uma da manhã seguinte, seis dias por semana. Não conseguia ter vida privada. Qualidade de vida é o que tem hoje, no Algarve, com a esposa e os dois filhos.

É impossível fazer esse tipo de serviço na maioria dos restaurantes, porque não suportam a mão-de-obra necessária para tal, nem a clientela pode pagar os preços elevados. Mas os conhecimentos estão lá e são adaptados às circunstâncias.

E foi o que aconteceu com o chef Jaime Perez, quando lhe apresentaram o sal como a base para os pratos que te-

ria de confeccionar, no âmbito do «Mar e Montanha». Mas ele explicou-nos como idealizou os dois pratos que vai apresentar:

«Comemos com os olhos, o olfato e o paladar. Tem de haver uma harmonia entre o que os vários sentidos captam. Elaborei duas ementas, pensando sempre em dar importância visual ao sal. Então, fiz umas ostras no vapor com peixinhos de coentrada. E decorei com flor de sal encarnada. Fiz uma água de beterraba e, com muita dedicação, agarrei cada flor de sal, mergulhei-a nessa água e coloquei-a a secar. A outra receita consiste em sardinhas marinadas em sal e açúcar, com tomate e, usando a cozinha molecular, um caviar de morangos. Repeti o processo do prato anterior, mas usando a tinta de choco, em vez da água da beterraba, tornando a flor de sal preta, para a fazer realçar entre o muito vermelho existente no prato».

Só nos resta esperar para ver e provar estas delícias e outras, dos outros chefs envolvidos no projeto.

JOÃO PEDRO SILVA

## O sal marinho na escultura

A ideia é poetizar a presença do sal, quer no contexto urbano, quer no contexto artificial

«O que há de comum no meu percurso é agarrar numa matéria em que nunca tenha pegado e olhá-la de outra forma. Comecei assim com o vidro, o que aconteceu por mero acaso. Agarrei essa oportunidade e desenvolvi o vidro, ele-

mento em que nunca tinha pensado. A partir daí, organizei algumas exposições. O sal aparece aqui como um novo material, mas que já estava na minha cabeça, pois já tinha exposto nas salinas da Figueira da Foz, onde contac-

tei com ele pela primeira vez e já tinha essa vontade de experimentá-lo como matéria de construção de uma instalação artística», disse-nos João Pedro Silva, o parceiro do chef Jaime Perez no projeto «Mar e Montanha».



Arquiteto de formação, este jovem artista de 38 anos usa materiais diversos, mas tem desenvolvido a maioria dos seus projetos com o vidro trabalhado à mão, nas suas várias vertentes. E conta no seu currículo com um grande número de exposições, tanto individuais, como coletivas.

Neste projeto, Castro Marim vai ser o centro da ação, pois será usado o sal extraído nas suas salinas para construir duas obras distintas: uma ao ar livre,

no castelo, com inauguração marcada para 24 de junho; outra em setembro, interior, na recém-inaugurada Casa do Sal.

Segundo o artista, «a ideia é poetizar a presença do sal, quer no contexto urbano, quer no contexto artificial, que é a intervenção dentro da Casa do Sal. É explorar esta dimensão poética da matéria e da pureza do branco e todo o simbolismo associado ao sal como matéria simultaneamente de vida e de morte e a sublimação

dessa matéria e de todas as características que advêm dessa presença muito pura e artificial, mas natural ao mesmo tempo, porque é um mineral».

João Pedro Silva já passou para o papel um conjunto de desenhos que serão publicados no catálogo do «Mar e Montanha» e que servirão para mostrar ao público o espírito do trabalho, na medida em que a ideia do artista é construir um conjunto de marcas fortes, em dois contextos diferentes.

DESTAQUE



d

## «Mar e Montanha»

# Casamento de gastronomia e artes plásticas

Quando se menciona o Algarve, fala-se de sol e praia e nunca de gastronomia. E ainda menos de produtos autóctones, que consideramos fundamentais, porque são expressões do território

Este projeto tem feito permanecer no Algarve vinte artistas plásticos contemporâneos, aliados a outros tantos chefes de cozinha, na elaboração de projetos comuns

baseados em produtos locais, como o sal e o atum, entre outros.

Segundo o gastrónomo e comissário André de Quiroga, com quem conversámos, a maioria dos artistas estrangeiros convidados não conhecia o Algarve, tão-pouco Portugal.

«O que pretendemos é chamar a atenção para um território que é muito conhecido em termos turísticos, mas muito mal tratado no campo gastronómico. Quando se menciona o Algarve, fala-se de sol e praia

e nunca de gastronomia. E ainda menos de produtos autóctones, que consideramos fundamentais, porque são expressões do território. E há esta peculiaridade da maior parte dos chefes mais cotados que trabalham no Algarve não serem portugueses, nem algarvios», disse-nos o rosto da Associação Aspas e Parênteses, grande impulsionadora da iniciativa, em conjunto com a Universidade do Algarve.

Haverá um ciclo de exposições e de jantares, que pretendem consciencializar

as pessoas, promover a região como destino turístico, combater a sazonalidade, chamar a atenção para os produtos autóctones e contribuir para suprir algumas carências que o Algarve tem, do ponto de vista cultural, nomeadamente nas artes plásticas.

O projeto está a ser realizado com a participação de diversos parceiros, de onde destacamos as autarquias, a universidade, o Turismo do Algarve e a ACRAL.

Segundo André de Quiroga, a fase de residências

está a terminar. O trabalho dos artistas será apresentado no próximo dia 11 de junho, durante as conferências que se irão realizar na Universidade do Algarve. Nestas, haverá três painéis sobre gastronomia, turismo e arte contemporânea, nas quais irão participar alguns artistas, chefs e críticos internacionais, além de dois consagrados jornalistas espanhóis de turismo e gastronomia. Aliás, a iniciativa já teve grande destaque na imprensa espanhola.

**JORGE RAIADO:**

## Mister sal marinho algarvio

Não se pode falar de sal marinho algarvio, muito menos de flor de sal, sem mencionar Jorge Raiado e a Salmarim, que os exporta para os mercados mais exigentes. E que é parceiro do projeto «Mar e Montanha», fornecendo a matéria-prima para o artista João Pedro Silva

A Salmarim produziu, em 2014, quatro toneladas e meia de flor de sal e quarenta toneladas de sal grosso. Pensam chegar, este ano, às seis toneladas de flor de sal. O produtor compara a salina a uma vinha, onde a uva é escolhida bago a bago para dar o melhor vinho.

O «barlavento» não podia deixar de pedir a sua opinião sobre os malefícios ou benefícios do sal, de acordo com as convicções de cada um.

Jorge Raiado – Apesar de haver muitas pessoas que não comem e não gostam de sal, ainda há bastantes que o consomem. Há um aspeto que mudou no sal; hoje, serve para temperar e não para salgar, o que faz a diferença. Estamos a colocar o ingrediente no final do prato. A quantidade que colocamos é ínfima e o sal destaca aromas, ao contrário das ervas aromáticas, que os adicionam, mascarando os existentes. Ser estivermos a comer um bife e lá colocarmos

uma erva aromática, vai-nos saber à especiaria e a carne. Se colocarmos sal, vai incrementar os aromas que temos no prato, os sucos e tudo o mais. Quanto a fazer mal, tudo faz mal, em excesso. É preciso ser equilibrado.

b – Já nos disseram que o sal industrial pouco mais é do que sódio, que é prejudicial à saúde. O que não acontece no sal marinho tradicional. O que nos diz?

JR – São duas coisas distintas. O sal industrial é retirado mecanicamente. Durante esse processo, há fugas de óleos, podem afundar mais e misturar-se com terra, etc. É uma produção em grande quantidade, conseguida à base de maquinaria pesada. O sal tem de ser lavado, por vezes três vezes. Ao longo dessas lavagens, vai perdendo os minerais, ficando apenas o principal, o sódio. Depois, é moído e refinado para ficar branco. A maior parte das vezes, é branqueado e re-mineralizado, levando antioxi-

zantes e outros. Acabamos por estar a comer cloreto de sódio com mais uns quantos químicos. O sal que sai das salinas ao ar, as tradicionais, é tirado manualmente e a lavagem é feita na sua própria salmoura, para tirar as impurezas. E não leva qualquer tratamento posterior. Logo, não tem os 99 por cento de cloreto de sódio do industrial, possuindo os minerais nas doses de que o nosso corpo necessita. Sem sal, a morte é certa; temos excesso de sal, há o risco de um ataque cardíaco. Tudo depende do equilíbrio de cada um.

b – Quer dizer que o sal marinho é saudável, porque dá ao organismo os minerais necessários?

JR – Sim e o organismo reconhece-os. O meu objetivo foi tentar trabalhar o sal de cozinha, obter o sal de que eles gostam, com cristais muito especializados. Temos de competir com a referência mundial, que nem é feita ao ar livre, num local onde cho-

ve quase todos os dias: a Inglaterra. Aqui, temos de o fazer dentro da natureza, controlando o melhor possível a evaporação, tentando obter cristais com textura e aroma, que o industrial não tem.

b – Qual a diferença entre a flor de sal e o sal marinho?

JR – A flor de sal é recente, não é tradicional, é só artesanal. Tem de desfazer-se entre os dedos, porque estamos a falar de uma condição física, de textura. A flor de sal forma-se à superfície, não consegue engrossar. O nosso objetivo é apanhá-la ao fim de três ou quatro horas. No nosso caso, convém que não seja fina e igual, porque nós queremos um produto seco, para criar volume. Quando chega à mesa, as pessoas veem-na, trincam-na e sentem o aroma.

Mas, segundo o nosso entrevistado, são necessários pelo menos oitenta anos a usá-la para poder ser considerada um produto tradicional.