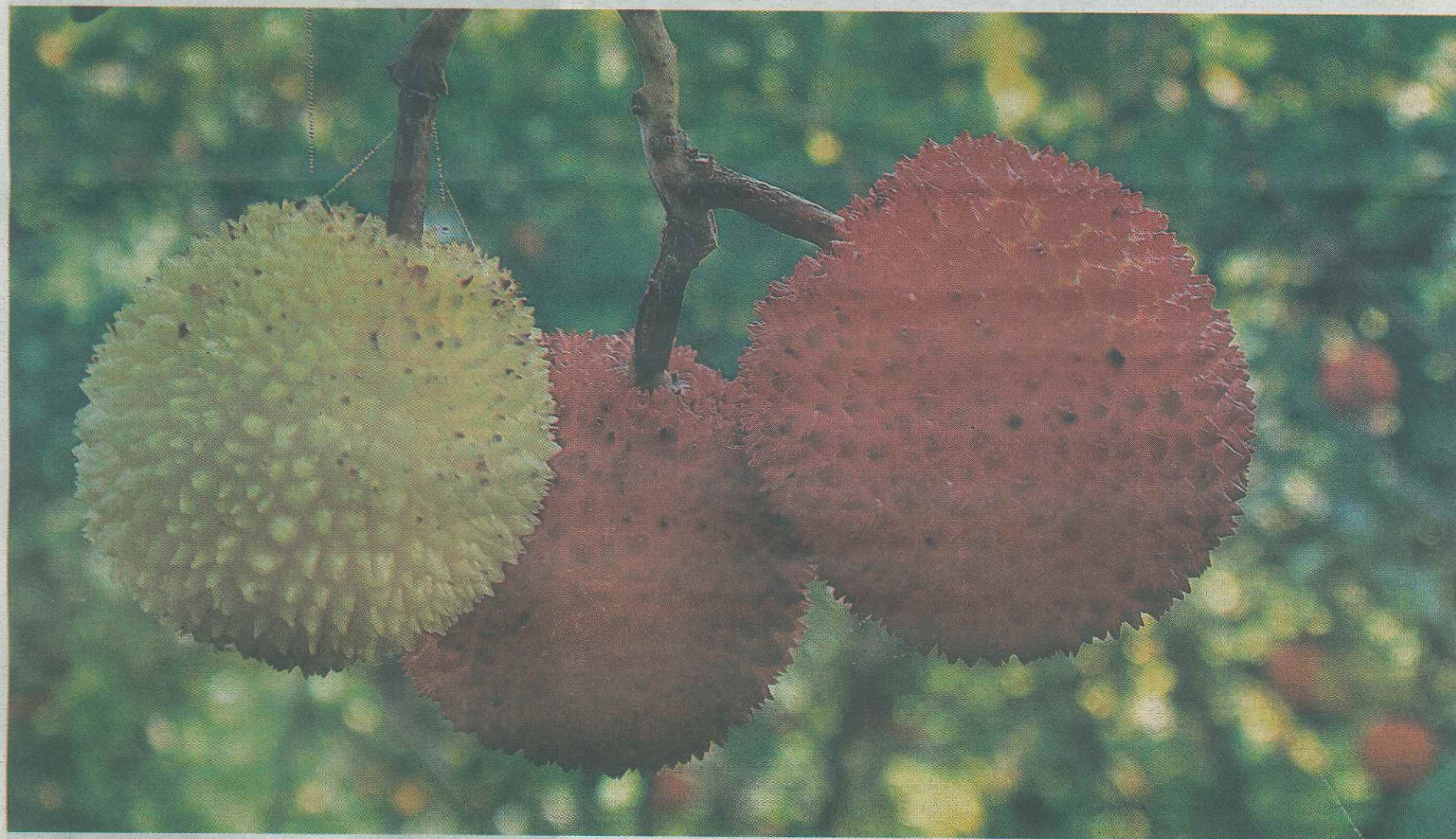


Frutos autóctones deixam o bosque e ganham espaço na cozinha

São ricos em antioxidantes, provêm de plantas adaptadas ao clima local, têm uma menor necessidade de irrigação, ajudam a apoiar, manter e valorizar a agricultura tradicional. O consumo de “novas” frutas autóctones é um mercado à espera de ser explorado



Jacinto Silva Duro
jacinto.duro@jornaldeleiria.pt

Avelã, amora, castanha, medronho ou figo são alguns dos mais conhecidos frutos autóctones nacionais.

Uns são mais valorizados e comuns na alimentação, como a uva, a cereja ou o figo, contudo a busca por alternativas locais a frutas exóticas, produzidas do outro lado do mundo e alvo de tratamentos químicos e transportes onerosos, está a levar alguns consumidores a procurar os frutos da terra.

Há cada vez mais compotas, geleias e ingredientes para pastelaria

a aparecer no mercado nacional, aliados ao uso de frutos autóctones e a “culpa”, em parte, é de Rui Lopes, investigador do ciTechCare - Centro de Cuidados Inovadores e Tecnologia de Saúde, do Instituto Politécnico de Leiria.

O também *chef* de cozinha e empresário tornou-se famoso no seu campo ao explorar o medronho, um fruto vermelho desvalorizado pela sociedade de consumo de prateleira de supermercado e que, a pouco e pouco, está a ganhar espaço.

Rui Lopes já nos habituou a novidades gastronómicas recorrendo a este fruto, desde bombons ao na-

talício bolo-rei ou ainda o pão com medronho. O investigador não se cansa de experimentar e de inovar.

Este ano, uma das suas apostas foi numa cerveja de medronho, criada para apoiar um projecto social e solidário para a angariação de fundos para a reconstrução, restauro e recuperação do património histórico da Igreja Paroquial do Castelo/Igreja de Santa Cruz, em Lisboa, que inclui trabalhos de artistas como Domingos Sequeira. “A marca da cerveja é Santa Cruz e resultou de uma parceria entre a minha empresa a Medronho e Canela, o pároco local e a marca de cerveja artesanal Xó

Carago, da Maceira, no concelho de Leiria”, conta Rui Lopes.

O empresário anuncia que, a partir de Dezembro, deverá chegar ao mercado nacional outra cerveja em garrafa de 7,5 centilitros e com sabor a medronho, também em parceria com a Xó Carago. “Vai chamar-se Medronho e Canela, A Cerveja e, à mesa, servirá para acompanhar pratos fortes de carne, grelhados e até feijoada. Na verdade, acompanha bem com tudo”, afirma Rui Lopes. Na produção destas bebidas, são usados subprodutos da primeira transformação do fruto, em polpa, para uso culinário.

Da cerveja à kombucha de medronho

A Medronho e Canela está também a trabalhar em parceria com a Sôsu Kombucha, na produção da primeira kombucha de medronho do mundo. Combina a fermentação 100% natural da kombucha com o sabor do medronho, sendo uma bebida não pasteurizada e sem conservantes. Está disponível no mercado nos formatos de um litro e 250 mililitros. “Juntámos o saber-fazer de ambas as empresas neste produto”, conta.

A varinha mágica de Rui Lopes não pára e, na 26.ª edição da Mos-



DR

Doçaria regional Doce de castanha e... medronho

A pesquisa do investigador Rui Lopes não fica, contudo, pelo famoso medronho, embora ele persista sempre no substracto da maioria dos seus estudos e preparações. Outro fruto autóctone que, infelizmente, tem perdido espaço geográfico no território nacional e importância no panorama da alimentação, é a castanha. Mas, caso o trabalho de Rui Lopes com várias instituições de ensino de superior dê frutos, a castanha, que já foi mais importante para a nossa alimentação do que a batata, poderá estar de volta ao seu espaço privilegiado na cozinha e no prato dos portugueses. O investigador está a preparar com vários parceiros, entre eles os institutos politécnicos de Leiria e de Castelo Branco, um novo doce regional à base de castanha e, pois claro, de... medronho.

tra Internacional de Doces & Licores Conventuais de Alcobaça, que terminou no dia 17 de Novembro, o Atelier do Doce apresentou uma queijada de medronho, preparada a partir de uma novidade que vai chegar ao mercado nacional muito em breve.

“Vamos ter, pela primeira vez, um preparado de pastelaria de medronho *clean label*, uma matéria-prima para pastelaria. Não tem aditivos, nem conservantes e apresenta um bom conteúdo nutricional”, anuncia o fundador da Medronho e Canela. Este preparado, acredita, abrirá as portas da pastelaria fina ao

fruto vermelho.

“Vamos também comercializar uma nova linha de pastelaria fina, a partir de Janeiro”, anuncia.

A nível de produção, a colheita de medronho, este ano, foi de contra-safra. A baixa quantidade colhida impulsionou o valor do fruto no mercado e dos seus produtos, da famosa aguardente à polpa de fruta. “Calculamos que a rentabilidade das explorações de fruto, quando destinado à indústria e não para aguardente, seja já dez vezes superior à do hectare de eucalipto [cultura exótica que constitui a maioria da produção nacional de árvores]”.