

“O ouriço-do-mar é o nosso caviar”

03.04.2018 às 16h07

| 0



JORGE SIMÃO

Por Nuno Nobre, Consultor de Comunicação na Nuno Nobre Consultoria Lda (www.nunonobre.com) e gastrónomo

**NUNO NOBRE**

“O ouriço-do-mar é o nosso caviar”. É assim que Rui Neves começa por apresentar o ouriço-do-mar. Depois reflete e corrige: “Aliás, é superior ao caviar», sublinha, tratando de enumerar as virtudes do ouriço-do-mar português num crescendo de abrir o apetite: “É selvagem, é mais fresco e é mais saboroso”. O mariscador de 43 anos, natural da Ericeira, não tem dúvidas sobre o potencial do ouriço mas, por enquanto, a comercialização deste equinoderme no mercado nacional ainda é incipiente, motivada pela escassa procura.

Na Ericeira "sempre foi tradição" a apanha do ouriço, mas este era sobretudo consumido em contexto familiar: “Lembro-me de ser miúdo e apanhava navalheiras, polvos e também ouriços, mas era para comer, não os vendíamos”, recorda. Na região norte do país os ouriços são também abundantes e a proximidade da Galiza, onde esta iguaria de sabor requintado é muito procurada, estimulou a apanha comercial, mas na Ericeira o negócio é recente e foi impulsionado sobretudo a partir da criação do Festival do Ouriço-do-Mar, em 2015, uma iniciativa que deu maior visibilidade ao produto introduzindo-o como ingrediente nas ementas dos restaurantes locais. Antes, diz Rui Neves, ninguém pegava nos ouriços. “Cheguei a falar com clientes a quem vendia marisco (restaurantes), mas ninguém tinha interesse em pôr os ouriços na carta, nem sequer queriam experimentar porque achavam que ninguém ia pedir”. A exceção eram alguns restaurantes de alta cozinha ou especializados em gastronomia japonesa e que “já tinham noção do potencial das ovas de ouriço” – até porque esta iguaria faz parte das tradições gastronómicas do Japão. Rui Neves assume a sua ambição de entrar neste mercado que considera ser “particularmente atento à qualidade” e que reconhece o ouriço da costa portuguesa como sendo de qualidade superior. “O Japão tem muita tradição

no seu consumo e dá valor ao que é bom. O ouriço português não é muito grande mas é muito saboroso e tem boa cor”, justifica Rui Neves, que é mariscador profissional desde os 18 anos e se dedica exclusivamente à atividade desde 2002. Lamenta que, em Portugal, o ouriço ainda esteja “subvalorizado”, o que faz com que o mercado seja muito reduzido e a procura – ou “a febre do ouriço”, como lhe chamou – coincida apenas com os poucos dias de duração do festival.

Apesar de ser um produto sazonal e nem sempre disponível, o mariscador garante que “é possível trabalhar” com o ouriço durante quase metade do ano, entre os meses de outubro e abril, quando dura o período pré-reprodutor e o ouriço se apresenta mais apetecível. Para os apanhar, Rui Neves começa por identificar os locais onde estão mais concentrados e para verificar se estão “cheios ou vazios” de ovas (cor de laranja ou amarelas) abre “uns três ou quatro”. “Normalmente, os que estão junto das algas estão mais cheios”, adianta, mas nada é garantido. Essencial é levar um gancho e “umas boas luvas” e segurar o ouriço com cuidado “para não o apertar muito”, recomenda. Mesmo assim, nem a experiência livrou Rui Neves de já sentir na pele os espinhos longos e afiados que protegem o corpo do ouriço e que são um risco inerente a quem faz da apanha desta espécie um modo de vida.

Rui Neves, que vende os ouriços inteiros para os manter frescos e assegurar a qualidade, afirma que a melhor forma de os saborear é ao natural, “como fazem os japoneses, para apreciar o sabor ao máximo”. Mas também são bons assados, acrescenta. O mariscador aponta, por outro lado, alguns aspetos negativos associados à popularidade crescente dos ouriços, nomeadamente as práticas de apanha ilegal que comprometem a sustentabilidade do recurso. Por lei, os ouriços para comercialização só podem ser apanhados por pessoas licenciadas para o efeito e a recolha tem um limite diário de 50 quilos (ou dois quilos diários para consumo próprio). Mas apesar de a atividade estar regulamentada, há falhas na fiscalização. Para Rui Neves é preciso não só uma atividade mais controlada, mas também “agregar mais valor económico” à comercialização, o que só será possível potenciando as suas características gastronómicas.

Investigação de norte a sul do país

É o que está a ser feito em vários projetos de investigação nacionais que mostram que os cientistas também acreditam no potencial do ouriço. Estes trabalhos centram-se essencialmente na “engorda” de ouriços selvagens, recolhidos juvenis ou adultos e alimentados até ao momento da venda para consumo imediato. Mas também estão a ser desenvolvidos estudos que se focam na reprodução e no desenvolvimento das gónadas, ou seja, as ovas, a parte comestível que é mais apreciada e que lhes confere valor de mercado. O objetivo transversal é desenvolver o seu potencial económico sem aumentar os riscos de sobre-exploração que tornariam o ouriço numa espécie ameaçada, bem como aumentar o conhecimento sobre esta espécie.

Em Portugal existe pouca informação sobre a biologia e dinâmica da população selvagem destes animais, bem como a forma como está a ser explorada, mas alguns estudos recentes apontam para uma diminuição da abundância de ouriços com tamanho comercial (maior do que 4 centímetros) em consequência da apanha e de eventos naturais, tornando mais premente a necessidade de implementar medidas de gestão. A aposta na conservação passa pelo aprofundamento do conhecimento ecológico sobre as populações selvagens e avaliação do stock, caracterização da apanha e da cadeia de valor do produto, gestão adequada dos mananciais mais sustentáveis, transferência de conhecimentos para gestores e pescadores e desenvolvimento de técnicas de cultivo e repovoamento.

Foi precisamente na Ericeira que nasceu o projeto Ouriceira Aqua que visa o acabamento de gónadas (recolher os animais adultos e engordar as gónadas para que fiquem disponíveis mais tempo) e o desenvolvimento da sua qualidade para consumo humano – em termos de valor económico, nutricional e características sensoriais – e a reprodução em cativeiro. Neste momento estão a ser testados novos ingredientes para dar aos ouriços uma cor mais semelhante aos selvagens (gónadas laranjas), aumentando a sua viabilidade comercial, e foram feitos avanços significativos na análise sensorial, com a formação de um painel específico de provadores. É constituído por 15 pessoas que irão fazer provas de avaliação comparativas entre ouriços selvagens e acabados em cativeiro, testando dez parâmetros entre os quais cor, sabor, textura, brilho, granulosidade, etc. O Ouriceira Aqua, que envolve investigadores do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE), Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL), Universidade de Évora (UE) e Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche do Instituto Politécnico de Leiria (ESTM) está também direcionado para a reprodução de ouriços com vista ao repovoamento e neste campo tem registado melhorias ao nível da mortalidade larvar, um dos principais problemas da reprodução em cativeiro.

Na Estação Piloto de Piscicultura de Olhão (EPPO), pertencente ao IPMA, a investigação com o ouriço teve início em meados de 2007 e visava avaliar o potencial das larvas endotróficas dos ouriços como alimento para as fases larvares de peixes marinhos. Durante esse período desenvolveram-se protocolos de reprodução para a obtenção regular de ovos e larvas para a alimentação das larvas de peixes marinhos e mais recentemente, no âmbito do projeto DIVERSIAQUA, a investigação tem sido dirigida para identificar as melhores condições de reprodução de forma a obter boas sobrevivências larvares, bem como desenvolver protocolos alimentares que permitam o desenvolvimento de gónadas de elevada qualidade. Foram recolhidos 100 ouriços-do-mar para um ensaio de reprodução e a partir dos cerca de 7000 juvenis obtidos foi possível obter um conjunto de novos stocks que têm sido usados em estudos de crescimento e de avaliação das taxas de ingestão para aperfeiçoar as técnicas de cultivo e avaliação do efeito de diferentes temperaturas no desenvolvimento da espécie. Deste novo stock foram retirados 500 indivíduos com cerca de 2 centímetros que foram devolvidos ao seu habitat natural em novembro de 2017.

A norte, os investigadores do CIIMAR (Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da U. Porto) estão focados na caracterização da qualidade e valor nutricional das gónadas de ouriços-do-mar. O estudo iniciou-se com a caracterização de duas populações naturais de ouriços-do-mar da costa norte (praias Norte e do Carreço em Viana do Castelo, onde a captura deste equinoderme é mais frequente) para avaliar a qualidade das gónadas, em termos de rendimento, valor nutricional e características sensoriais (cor, pigmentos e textura) e identificar o melhor período para a captura de gónadas de elevada qualidade. Os investigadores também têm desenvolvido metodologias inovadoras de análise sensorial. Neste caso, colaboraram com cozinheiros premiados com estrelas Michelin que foram convidados a descrever as principais características das gónadas selvagens de ouriços diferentes zonas do país – de Viana do Castelo, da Ericeira e do Algarve. O objetivo era que os cozinheiros André Silva, Catarina Correia e Ricardo Costa ajudassem a perceber o que podia ser melhorado nas dietas dos ouriços-do-mar, para se ir ao encontro das preferências de sabor dos consumidores.

O ouriço português

A espécie de ouriço-do-mar mais abundante em Portugal é o *Paracentrotus lividus*. Pertence ao *Filo Echinodermata*, juntamente com outras 7 mil espécies, incluindo as estrelas-do-mar, e o seu nome provém do grego “echinos” que significa “espinhos” e de “derme” que significa “pele”. Além da costa portuguesa, podem ainda ser encontrados em zonas mais profundas, na costa oriental do Atlântico, desde a Irlanda até Marrocos, incluindo as ilhas da Macaronésia e, no Mar Mediterrâneo. O ouriço-do-mar alimenta-se de outros invertebrados mas são as algas, que encontra nos fundos rochosos, que constituem a principal base da sua alimentação. O sistema ambulacrário é uma característica dos equinodermes, consistindo num sistema de circulação hidrovacular, composto por canais e reservatórios e em apêndices musculares situados no exterior da carapaça, os chamados pés ambulacrários. Este sistema desempenha importantes funções para o ouriço, como a locomoção, o transporte de substâncias, a respiração, entre outros fatores. Possuem ainda um endosqueleto composto de ossículos calcários, que no caso dos ouriços formam uma carapaça sólida de onde saem espinhos relativamente longos, móveis, que protegem o corpo e têm funções de locomoção. No entanto, o seu esqueleto duro e coberto de espinhos não é suficiente para os proteger de alguns caranguejos, estrelas-do-mar e peixes nomeadamente os sargos e douradas que os consideram um pitéu. São consideradas espécies fundamentais dos ecossistemas bentónicos, uma vez que modelam as comunidades de algas macrófitas, possibilitando a ocupação do substrato por espécies de crescimento mais lento como incrustantes, tais como algas calcárias e outras espécies de animais invertebrados, contribuindo assim para o aumento da biodiversidade das comunidades marinhas. Esta espécie apresenta os sexos separados, embora só na altura da reprodução se consigam distinguir pela coloração das gónadas: laranja na fêmea e branco no macho. As gónadas das fêmeas numa determinada fase de maturação são consideradas um produto 'gourmet' em várias partes do mundo pelo sabor peculiar que possuem e que muitos descrevem como o “sabor a mar”.

