

Fugas

PROTAGONISTA

Nem todo o peixe que vem à rede é bom, garante Patrícia Borges

Tem abraçado a missão de promover espécies sustentáveis e isso já lhe valeu a alcunha de “menina da cavala”. Acima de tudo, defende o que é nacional.

MARIA JOSÉ SANTANA (Texto) e ADRIANO MIRANDA (Fotos)

4 de Janeiro de 2019, 12:39

1364

PARTILHAS



Patrícia Borges ADRIANO MIRANDA

A confissão foi feita logo no início da conversa: “Não sei nadar e desde miúda que tenho medo do mar”. Também não se dá muito bem com barcos – ironia do destino: esta conversa aconteceu a bordo de um (navio-museu Santo

André) –, mas são eles que capturam o produto que domina a sua carreira. Nascida e criada em Peniche, acabou por formar-se em cozinha (Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril) e hoje **é uma especialista em pescado**. Patrícia Borges, *chef* e docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTTM), em Peniche, é uma espécie de embaixadora da Docapesca e sempre que tem possibilidade tenta ensinar os consumidores a escolher um bom peixe. Acima de tudo, um que seja sustentável, como a cavala ou o carapau.

“Há já algum tempo que vínhamos desenvolvendo, na ESTTM, produtos à base de pescado, mas foi a partir de 2012 com o convite da Docapesca que esse trabalho se intensificou”, introduz. Patrícia Borges liderou uma campanha para promover a cavala, espécie abundante mas pouco valorizada no mercado, e continua a tentar levar a carta a Garcia: **“A cavala é uma espécie nobre e a prova disso é que há vários *chefs* a trabalhá-la, e muito bem, na alta gastronomia”**, realça. Urge mudar mentalidades, defende, ao mesmo tempo que repara que “os mais jovens já não têm preconceitos em relação à cavala”. “As pessoas mais velhas é que quase nem podem ouvir falar dela”, acrescenta.



Cavala DR

PUB

Por força desta campanha, a *chef*, de 41 anos, recebeu a **alcunha de “menina da cavala”** e isso até a fez sentir “ainda mais responsável por levar a campanha a bom

porto”. E as provas aí estão: “Em 2016, desenvolvi uma almôndega de peixe, feita com cavala, que até ganhou um concurso nacional”; e “no ano passado participei num projecto muito giro, em que tive de desenvolver uma conserva de cavala com a empresa A Poveira”. Do seu currículo consta também a participação no livro *Do mar ao prato*, editado pela ESSTM, que incide sobre 14 espécies da nossa costa e aborda questões como a biologia/ecologia, o perfil nutricional, a gastronomia tradicional e a gastronomia moderna.

Continue connosco. Temos muitos outros artigos para si

Registe-se no PÚBLICO e acompanhe o que se passa em Portugal e no mundo. Ao navegar registado, tem acesso a mais artigos grátis todos os meses.

REGISTE-SE

Sustentabilidade nas compras

A grande mensagem que tenta passar ao país é que, “sempre que possível, o consumidor deve **comprar espécies sustentáveis**, que existam em maior quantidade”, sendo, então, de destacar a cavala, o carapau e o polvo. “O problema é que, hoje em dia, as pessoas estão muito habituadas ao pescado transformado e preferem peixes como o salmão, cujo consumo nunca deve ser incentivado”, alerta. Porquê? “É uma espécie que não é nossa, estamos a contribuir para outros países ganharem dinheiro, e, além disso, é produzida de forma intensiva. Levantam-se muitas questões quanto às suas características pela forma como é produzida”, argumenta Patrícia Borges. Com essa nota adicional: “Quando se pensa em ómega 3 pensa-se em salmão, mas a cavala tem

muito mais ómega 3 do que o salmão, portanto, não é por aí."



Carapau DR

Já deu para perceber que, a par com a ecologia, Patrícia Borges é também uma acérrima defensora daquilo que é nacional. **“Portugal é considerado um dos países com o melhor peixe do mundo**, atendendo a que 90% das nossas embarcações são tradicionais, vão e vêm todos os dias e por isso temos um peixe altamente fresco”, nota. E também no que toca à aquacultura, o que é nacional é bom, assevera Patrícia Borges. “O problema é que quando as pessoas quando vão ao supermercado não vêem peixe de aquacultura português”, lamenta. O motivo? “O nosso peixe fica mais caro do que o que vem de fora, maioritariamente da Grécia e da Turquia, que conseguem exportar robalos a um preço muito mais baixo do que os dos nossos aquacultores”, explica.

As pataniscas negras de bacalhau

MAIS POPULARES

Portugal tem muitos alunos no secundário mas poucos chegam ao superior

Globos de Ouro: a estranha noite de *Bohemian Rhapsody*

Os últimos canhões da costa calaram-se há 20 anos

Um
dos

últimos projectos que Patrícia Borges teve a oportunidade

de abraçar foi o **Festival Gastronomia de Bordo**, que se repartiu pelos municípios de Ílhavo, Murtosa e Peniche. A *chef* e docente foi chamada a assumir a curadoria do festival e a criar uma série de novas receitas, reconhecendo que esta missão constituiu, numa fase inicial, um grande desafio. “Nunca fui uma grande conhecedora de bacalhau. Aliás, atendendo a este meu trabalho de promover espécies sustentáveis até era um pouco anti-bacalhau”, admite. Ao chegar a Ílhavo acabou por perceber que, não sendo um peixe português, o bacalhau tem um papel na economia nacional. “Há muitos portugueses que retiram rendimento do bacalhau, porque são eles que vão capturá-lo e fazem o processo de cura”.

Foi no
âmbito

dessa mentoria no Festival Gastronomia de Bordo que a *chef* especialista em peixe acabou por inventar (deliciosos) petiscos à base do “fiel amigo”. Entre as novas criações estão as pataniscas negras, tacos de bacalhau, bacalhau fresco fumado, ceviche de bacalhau com salicórnia e o hambúrguer de bacalhau. No fundo, confessa, é a “desenvolver novas receitas” que se sente mais feliz. Na escola ou na cozinha lá de casa, gosta de fazer experiências.

Resposta rápida

Que cuidados devemos ter quando compramos peixe?

Primeiro, olhar para a etiqueta. Eu opto por comprar peixe que diga CCL, que significa Comprovativo de Compra em Lota, ou seja, significa que aquele peixe foi descarregado em portos nacionais, cumprindo uma série de normas. Essa etiqueta transmite-nos várias coisas: o nome comum e o científico do pescado, a arte usada na captura, de que lota provém e qual a zona geográfica onde foi capturado. Os peixes que não têm etiqueta do CCL podem ser provenientes de aquacultura, sendo que grande parte deles vem da Grécia ou da Turquia. E as pessoas deviam consumir aquilo que é nacional.

Imagina-se a chefiar a cozinha de um restaurante de referência?

Não. Isso não tem nada a ver comigo. Desde o início, assumi-me como investigadora e docente. Gosto de trabalhar com produtos sustentáveis, sobretudo do mar, e há coisas que eu não aceitaria fazer.

Exemplos?

Não me peçam para promover carne de porco ou de vaca. Não que seja contra o consumo da carne, mas prefiro trabalhar em projectos diferenciados, promover produtos que necessitem de ser, efectivamente, promovidos.

Passa muito tempo a criar receitas?

Sim, especialmente em casa. Temos um atelier de cozinha, virado para o jardim e é sempre aí que me inspiro. E chamo o meu marido, o meu filho, amigos e colegas da escola para testarem o que vou criando.