

“Enchidos tradicionais produzidos numa aldeia do Alentejo, cujas receitas foram "importadas" há quase 200 anos da região espanhola da Catalunha, vão ser certificados e comercializados por produtores locais para preservar a tradição e gerar novos negócios.

Botifarra, batateira e linguiça são os enchidos de origem catalã, feitos à base de carne de porco, que alguns habitantes da aldeia de Azaruja, no concelho de Évora, sobretudo os mais velhos, confeccionam para "consumo interno".

Mas, na salsicharia da empresa Carnes Assuda, que tem lojas em Azaruja e Évora, começaram já a ser produzidas, recentemente, as primeiras botifarras, devidamente certificadas, para venda ao público nos seus talhos.

"Foi uma possibilidade e é uma experiência, porque as botifarras só são conhecidas em Azaruja e a nossa intenção é agarrarmos no produto e fazê-lo chegar o mais longe possível", realça à agência Lusa João Figueiredo, da Carnes Assuda.

O produto é feito à base da carne da cabeça do porco cozida, desossada e migada e é colocada na tripa do porco sem que seja levado ao fumeiro, revela o gerente da empresa.

"É um produto tão bom que até se pode comer à dentada", ironiza, explicando, mais a sério, que "geralmente a botifarra é cortada às tiras fininhas" e consumida "como um aperitivo".

Jaime Ginó também vai "lançar-se" como produtor dos enchidos tradicionais, depois de ter sido desafiado para o negócio há cerca de quatro anos. Já levou os seus produtos a "mostras e outros eventos", entre os quais o Salão do Gosto, em Itália.

A batateira, a botifarra e a linguiça de Jaime Ginó foram também incluídas na Arca do Gosto da associação "Slow Food", um género catálogo mundial de produtos da terra considerados "especiais" e em risco de se perderem.

Apesar de pretender comercializar vários produtos, o jovem empresário explica ter "um carinho especial" pela batateira, já que "linguiça e botifarra há muitas pessoas em Azaruja a fazer", mas a batateira mais "ninguém faz".

A receita da batateira "nasceu" de uma adaptação feita pela sua bisavó que "trabalhou como empregada doméstica" numa casa catalã, cuja família possuía uma fábrica ligada ao setor da cortiça em Azaruja, desvenda Jaime Ginó.

O empresário alentejano já registou a marca Razucha e pretende abrir um espaço para venda dos enchidos tradicionais, estando a "alinhar as normas que estão em vigor à tradição" para "tentar fazer o mais tradicional possível".

O presidente da junta de freguesia, João Ricardo, conta à Lusa que, nos "finais do século XIX", famílias catalãs instalaram-se em Azaruja para trabalhar no setor da cortiça e "houve uma aculturação" com a comunidade local.

"Daí, começaram a surgir os produtos que nós fazemos aqui com algumas adaptações nossas", refere, indicando que não foram só os enchidos que foram "importados" da vizinha Espanha, mas também as tortilhas e o "bacalhau aleol (alho e óleo)".

Por a economia local ser "a base de sustentação de muitas famílias" da aldeia, o autarca alentejano espera que se consiga que "meia dúzia de famílias vivam" da produção e da venda dos enchidos, ao mesmo tempo, que se "preserva a tradição".

Inicialmente, "a nossa intenção" era "preservar a tradição", mas, depois, "começámos a verificar que também podia ser uma hipótese de negócio", afirma."

Fonte: Diário de Notícias, contado por Graciosa Silva, 6 de janeiro de 2013. Disponibilizado pelo Centro de Recursos da Tradição Oral e do Património Imaterial do município de Évora.