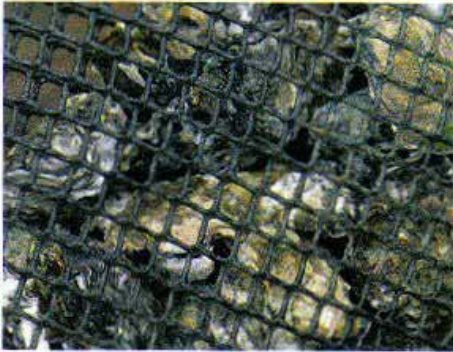
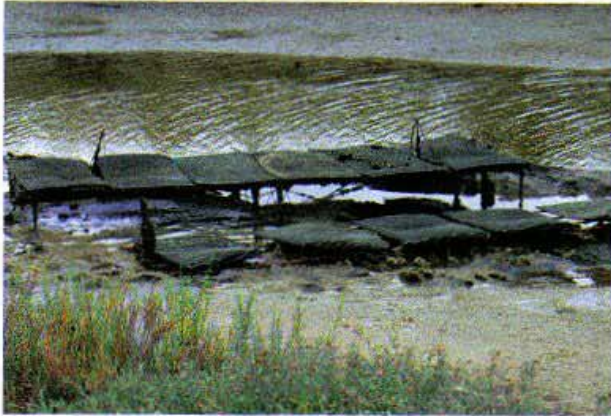




SAPALSADO

R. Ant. Lourenço Faralhão, 20, Faralhão  
Setúbal/ Tel. 265 220 449



JOSE SERGIO

## Ostras da Nossa História

**Passa-se** o porto de Setúbal, contornam-se nevoeiro e alguns povoados, e avança-se pela terra batida, por entre largos tanques de água, lamaçal e vegetação rasa. Estamos na Estação de Piscicultura Sapalsado – zona denominada de Faralhão –, integrada na Reserva Natural do Estuário do Sado.

Catorze hectares dedicados, principalmente, às douradas, linguados e robalos. Mas não foi por eles que viemos. Deixámo-los engordar em sossego, atentos, sim, à *pick-up* que seguia aos tropeções. «Ali estão elas», afirmou Cé-

lia. Dezoito sacos, assentes em estrados metálicos, inclinavam-se sobre um tanque. «Cada saco tem 75 mil sementes de ostra». Tantas? «São minúsculas. Chegam de maternidades francesas com 15 milímetros de comprimento e 150 miligramas. São assim.», diz, encostando o indicador ao polegar.

Nesta zona, tal como no Estuário do Tejo ou na Ria Formosa (Algarve), existiam os maiores bancos de ostras nacionais. Mais tarde, uma doença reduziu drasticamente a produção, em Portugal e na Europa. «E, em Setúbal, em vez de >>



>> se investir na revitalização – muito importante para a economia e cultura da região –, apostou-se nas indústrias pesadas que levaram trabalhadores e trouxeram poluição». Quem se queixa é Mário Pinheiro, da Sapalsado, apostado em contrariar o declínio que começou na década de 70. Neste momento a produção representa apenas três por cento do total. «Queremos aumentar», porque (e diz quem sabe) a qualidade é muito boa. «Os franceses, por exemplo, não poupam elogios e querem mais e mais».

De 48 em 48 horas retira-se a água e verifica-se o estado dos sacos. Em caso de colmatação por macro-algas têm de ser virados. Depois, voltam a encher-se os tanques. De mês a mês separam-se, manualmente, as ostras. Vão crescendo e têm de mudar de sacos, que são de três tipos diferentes, «consoante a dimensão dos bichos». O processo dura,

em média, oito meses, até atingirem a dimensão desejada – 7 centímetros e 80 a 100 gramas, acima do qual perdem valor comercial. Em França chegam a demorar dois anos a atingir estes números. «As condições que possuímos são excelentes, deveríamos inclusive possuir o título de Denominação de Origem Protegida», atenta Mário.

Amaro enterrou as botas de borracha na terra. Os joelhos desapareceram. Cuidadoso abre um dos sacos. Regressa. Estende a mão, repleta de ostras bebés. Caberiam nela umas cinquenta. «Daqui a oito meses estarão assim», indica Célia, mostrando uma ostra 'já grande', pronta a seguir para embalamento. Actualmente a produção atinge as 60 toneladas anuais mas o objectivo é chegar às 100.

Há vestígios de concheiros na região desde 5.000 a.C.. Os soldados romanos, por exemplo, recebiam ostras como parte do soldo. Em 1970, trabalhavam, só no Sado, cerca de 7.000 pessoas. Hoje, a ostra voltou e, sem falsas modéstias, promete reconquistar paladares por esse mundo fora.

BERNARDO AGUIAR