

# A Gastronomia como factor de promoção

**::Eduarda Oliveira, Ana Paula Vale, Nuno de Vieira e Brito e Gabriela Candeias\***

Certificação e Qualificação de produtos locais são hoje fundamentais para o desenvolvimento de uma região, pela importância e seu impacto em diversos factores económicos, como na produção primária, na comercialização e mercados, no turismo, na valorização do património cultural e, conseqüentemente, na fixação da população e desenvolvimento das comunidades locais.

Com a evolução tecnológica e a globalização, novos estilos de vida surgem em que as tradições e as origens culturais são desvalorizadas pelo ritmo da modernidade e do global. Urge, assim, reforçar a memória e valorizar, em concreto, a região do Alto-Minho, um espaço rico de cultura, de ritos e tradições.

Neste âmbito da promoção gastronómica como contributo para a valorização do património cultural, surgiu o grupo de investigação

da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, sediada em Ponte de Lima, com estudos das boas práticas e tradições minhotas, em particular, do "Fumeiro de Melgaço", do "Fumeiro de Bastos", do "Sarabulho de Ponte de Lima", do "Cabrito à moda de Monção", do "Capão de Freamunde, da "Doçaria de Guimarães", entre outros.

A relação entre os produtos e a sazonalidade é fundamental. Já lá vai o tempo dos fumos das chaminés, estamos, agora no campo, no início da Primavera. Permitimo-nos abordar um pouco das tradições e curiosidades quanto ao "Cabrito à moda de Monção", na cozinha minhota nesta mesma estação do ano, a Primavera.

Vem de longe, a velha tradição da matança do carneiro, na festa da Páscoa, que se tornou muito típica entre nós e, que na verdade, é bem própria da quadra



*Cabrito assado num forno comunitário de Monção*

festiva, em que foi imolado o cordeiro Pascal. O cordeiro tem vários significados, para os cristãos representa a ressurreição de Cristo, para os judeus, descendentes dos hebreus, comemora a saída do Egipto, o fim da escravidão: "um anjo enviado por Deus feriu de morte todos os primogénitos egípcios. Assustado, o Faraó aceitou libertar o povo de Israel, o que levou ao Êxodo" (*Shemot*).

Como recordação desta libertação e do castigo de Deus sobre o Faraó foi instituído, para todas as gerações, o sacrifício de Pessach. Desta comemoração judaica faz parte a refeição, o "seder", que inclui um cordeiro assado, pães ázimos, isto é, sem fermento, para lembrar a pressa com que abandonaram o Egipto, e ervas amargas, como o rábano, como símbolo do sofrimento do povo no deserto. Tradição

judaica que, ainda hoje, tem reflexo no Norte do país, o costume de comer cordeiro, na maior parte das vezes substituídos por cabrito, no Domingo de Páscoa.

Esta tradição fixou-se e desenvolveu-se em Monção: "a nossa gente, ainda faltam alguns meses para a festa e, já fala em juntar pecúlio para o carneiro, que há-de ser sacrificado à sua gula, especialmente a gente miúda, que saboreia de

longe, o prazer de andar a pastar carneiro com prado na feira de Plas, que é por assim dizer, o primeiro dia de festa."

São, também, estas tradições e valores que a Autarquia de Monção em colaboração com a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, entendeu valorizar e qualificar. Em boa hora...□

**\*Docentes do Instituto Politécnico de Viana do Castelo**