

TimeOut

Porto

A REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE
JULHO 2011 3,50€ Nº16

2por1

Esta revista vale

JANTAR NO HOMEM DO LEME

PASSEIO DE BICICLETA

JANTAR NO TERROIR

COPO NOS MAUS HÁBITOS



OS MELHORES BARES DE PRAIA

NOVOS ALIADOS

Conheça os projectos
que estão a mudar
o coração da Baixa

MARÉS VIVAS

Banho de anos 90
no maior festival
do Grande Porto



MAIS! CONSERVAS PORTUGUESAS + ENTREVISTA A WILSON + CURTAS DE VILA DO CONDE

4



5



saudade de comer comida lusa. Em vez de dar só palpites aos amigos da área, percebeu que o problema da imagem dos produtos nacionais no estrangeiro era não haver imagem de todo, e decidiu começar a apresentação com os queijos triangulares e os azeites. Convidou Luís Mendonça, designer do Porto, para desenvolver a imagem da marca, e este por sua vez decidiu convidar 12 ilustradores

responsáveis pelos desenhos dos peixes nas latas das conservas: sardinhas em azeite extra virgem, polvo em azeite e alho, filetes de truta em escabeche, ventresca de atum ou ovas de sardinha em azeite. À exceção do atum, que vem dos Açores, as conservas são fabricadas em Matosinhos, na La Gondola. À venda n'A Vida Portuguesa, Loja da Praça e Casa de Família



7

5 COMUR

A Fábrica de Conservas da Murtosa surgiu nos anos 40 como forma de dar vazão à vasta quantidade de enguias que existia na Ria de Aveiro. Exportaram para a frente de batalha durante a II Guerra, altura em que surgiu o escabeche como forma de conservar melhor o peixe. Inseriram a sardinha na oferta nos anos 80. E de seguida integraram um sócio alemão na empresa, especializado em fumados, que lhes permitiu lançar os produtos pelos quais são mais aplaudidos actualmente: a enguia e a truta fumada. Hoje em dia as enguias são importadas, confeccionadas com métodos tradicionais e depois fumadas. As trutas, essas, vêm do Gerês, são filetadas à mão, cozinhadas, fumadas e só posteriormente enlatadas. À venda na Favorita do Bolhão, no Aeroporto e no El Corte Inglés

6 MINERVA

A Minerva é mais uma marca do Norte que faz questão de ter funcionários especializados a escolher o melhor peixe nas docas. E o melhor peixe significa terem, inclusive, o cuidado de escolher as sardinhas que estão nas partes de cima das canastras para não estarem pisadas. Esse peixe vai ser utilizado para as conservas que vão parar às lojas gourmet.

Cristina Reynal garante que todo o fabrico do enlatado é feito à mão. As sardinhas são temperadas, cozidas numa estufa, cortadas do tamanho exacto da lata e até os legumes que acompanham as sardinhas ou filetes de cavala com pickles são cortados à mão. O embalamento é feito à mão apenas nos produtos gourmet. Além da Minerva, a ExpoConser tem outras marcas, como a Alva, Taby, D. Henrique IV e Poveira. À venda n'A Vida Portuguesa.

7 ATUM SANTA CATARINA

A velha m'axima de que os homens vão para o mar pescar e que as mulheres os esperam em terra, muitas delas a trabalhar de sol a sol nas indústrias conserveiras, tem aqui um bom exemplo. O Atum de Santa Catarina é produzido na ilha de São Jorge e tanto o atum como o processo de conserva mantém-se fiel aos métodos tradicionais da fábrica de que são herdeiros. Métodos que se estendem à apanha do peixe praticada pelos atuneiros: a pesca de salto e vara. Este tipo de pesca permite defender espécies ameaçadas que não têm qualquer interesse comercial. Por esta atitude ecológica, o Atum Santa Catarina foi considerado Dolphin Safe em 1998 e agora "o atum mais sustentável do mundo" pela Green Peace. À venda n'A Vida Portuguesa.

Comer & Beber

É conserva portuguesa, com certeza

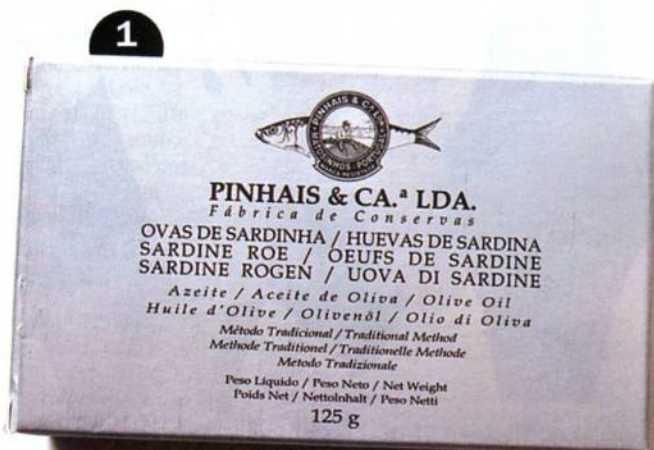
Mesmo com décadas de história, nunca lhes foi dado o devido valor. Agora só se fala nelas. **Inês Matos Andrade** fala-lhes das conservas produzidas em Portugal.

1 PINHAIS

A fama da Pinhais não é coisa que impressione Ant´onio Pinhais, neto do fundador da fábrica em 1920. Noventa por cento das conservas que produzem são para exportação. O restante é exclusivo de lojas *gourmet* e não vendem para grandes superfícies. O que torna estas conservas de Matosinhos num produto de alta qualidade é o método artesanal com que são feitas. Um método que consiste nas preciosas mãos de quem l´a trabalha, sobretudo mulheres. A cabeça e a tripa das sardinhas é tirada à mão, são cortadas ao tamanho das latas, e – pormenor imprescindível – o peixe é cozido antes de enlatar. Muitas conserveiras cozem-nos dentro da lata, misturando o óleo e a gordura. O cartonamento que envolve a lata é o mesmo de há quase 100 anos e cada cor corresponde a um produto diferente: petingas, filetes de cavala, ovas de sardinha, etc...
À venda na Casa Chinesa, Cunha, Casa Januário Azeitoneira do Porto.

2 ATUM CATRAIO

Os Nero foram uma família italiana que veio para Portugal salgar peixe. O avô de José Nero criou uma fábrica de conservas em 1912 em Sesimbra e nos anos 40 decidiu rumar ao Norte, até Matosinhos. Saltando uma geração, José Nero e o irmão ficaram com a fábrica nos anos 80. O negócio correu mal, a



fábrica foi vendida, e José Nero declarou: "conservas, nunca mais". O ano passado, um amigo espanhol de José Nero convidou-o para fazer a distribuição das suas conservas – e eis que a paixão voltou a despertar. A primeira ideia foi recuperar o extinto Atum Catraio, produzido pela Conserveira Nero nos seus primórdios, actualmente confeccionado pela Empresa de Pescas de Aveiro. A imagem é uma cópia fiel da original, litografada, que José Nero ofereceu ao Museu de Setúbal.
À venda no Club del Gourmet, do El Corte Inglés

3 PEIXE ESPADA PRETO

Além do Atum Catraio, José Nero não se ficou por aqui. No evento Peixe em Lisboa lançou o "bacalhau à Portuguesa" da antiga marca Naval, também produzido pela conserveira da sua família. No entanto, como o Atum Catraio teve uma maior aceitação em Sesimbra pela ligação histórica, José decide criar um produto *gourmet* que



marcasse uma diferença dentro da marca Nero. Assim surge o Peixe Espada Preto. Uma novidade lançada a 31 de Maio, dia do Pescador. O Peixe Espada Preto resulta da parceria entre três empresas e o seu posicionamento corta com a tendência revivalista do atum ou do bacalhau, logo a começar pelo título: quatro latas juntas formam um peixe espada.
À venda na mercearia Augusto



Leite, na Ola Bazar e na Casal de Morgade.

4 JOSÉ GOURMET

Adriano Casal Ribeiro passa a vida nos céus a pilotar aviões, mas a oportunidade de dar a volta ao mundo nunca lhe tirou a paixão pelos produtos portugueses. Pelo contrário. Enquanto vivia em Macau, sentiu aquela clássica