



ID: 36371640

07-07-2011

Salgado de Aveiro podia criar 200 postos de trabalho directos

■ Não restam quaisquer dúvidas quanto à importância que o sal teve para a cidade, começando desde logo pelo facto de ser o elemento originário da constituição do povoado de Aveiro. Actualmente, porém, a realidade é completamente distinta da que a cidade viveu outrora. Por mais que se desenvolvam iniciativas para preservar a memória e a imagem do salgado de Aveiro, os números não enganam: das 256 marinhas que existiam na cidade há aproximadamente 50 anos restam, apenas, cerca de uma dezena.

A produção anual diminuiu drasticamente, levando o sal de Aveiro a perder terreno face aos seus concorrentes. Estrela Esteves, antigo presidente da Associação de Produtores e Marnotas da Ria de Aveiro, é uma das vozes que se "levanta" para reclamar uma intervenção conjunta urgente no sentido de inverter esta situação actual, na certeza de que a aposta na revitalização das marinhas de Aveiro poderia representar um forte contributo para a economia da região.

Segundo as estimativas deste produtor de sal, fortemente conhecedor do sector, se "das 256 marinhas que já tivemos, conseguíssemos pôr a funcionar apenas 50 estaríamos a criar 200 postos de trabalho directos, fora os indirectos". As contas de Estrela Esteves são simples: "Cada marinha precisa de um marnoto e três moços, portanto, seriam 200 postos directos".

O ex-presidente da Associação de Produtores considera, assim, indispensável que haja uma união de esforços com vista a propiciar o aumento da produção de sal em Aveiro. "Deveríamos passar para uma produção anual de 10 a 15 mil toneladas", perspectiva Estrela Esteves, depois de reparar que, em 2010, a produção não foi além "das 1.050 toneladas".

Para este produtor, o Polis Litoral Ria de Aveiro também poderá ter um papel decisivo na concretização desta meta, particularmente no que concerne "à defesa da envolvente do salgado". "No passado, não se pensou no impacto que as obras no Porto de Aveiro iriam ter nas marinhas de sal. Agora, importa que o Polis Litoral Ria não perca o objectivo de contribuir para a reabilitação do salgado", argumenta.

Feira Internacional do Sal volta ao Rossio

O certame visa promover o sal artesanal de Aveiro. A edição deste ano, que começa hoje, vai contar com 14 expositores e promete novidades



O SAL DE AVEIRO vai estar em destaque na Feira Internacional

AVEIRO

Maria José Santana

■ A partir de hoje e até domingo, o Largo do Rossio, em Aveiro, recebe mais uma edição da Feira Internacional de Sal. É já a sexta edição deste certame, organizado pela Câmara Municipal, que tem como principal objectivo a promoção do sal artesanal de Aveiro.

Mais uma vez, a iniciativa contará com a presença de produtores oriundos de várias regiões do país, nomeadamente da Figueira da Foz, Rio Maior e Algarve, além de Aveiro. Segundo anunciou a Câmara de Aveiro, está também prevista a presença de produtores oriundos de Espanha e França.

No total, serão 14 expositores a animar a feira, que surge integrada no programa da "Festa da Ria". A região de Aveiro far-se-á representar pelo Ecomuseu da Marinha da Troncalhada, Universidade de Aveiro, Saltalqual (Ilhavo), Sal do Sol, entre outros. Da Figueira da Foz marcam presença a Casa do Sal Eiras Largas, a Marinha Dou-

tores e a Câmara Municipal. A Cooperativa de Produtores de Sal de Rio Maior e a Câmara Municipal também estarão presentes, bem como a empresa Marisol Sea Salt /Boer & Sierbert, Lda, do Algarve. O Musée Porte des Salines, de França, e Salinas de Añana, de Espanha, são os convidados internacionais desta sexta edição.

A Feira Internacional do Sal insere-se na política da Câmara Municipal de Aveiro de salvaguarda, valorização e sensibilização para o Património Natural e Cultural, bem como da preservação da identidade e da memória colectiva aveirense, na qual o sal ocupa um lugar de destaque.

A recolha tradicional de sal, em Aveiro, remonta ao século X, altura em que existiam pelo menos 500 salinas. Ao longo dos séculos, o Sal de Aveiro foi exportado para diversas partes do mundo. O sal marinho artesanal realça o sabor de mar e apresenta-se ao consumidor desprovido de aditivos, sendo rico em elementos naturais, como o iodo, o magnésio, o ferro, o flúor, o zinco, o cálcio e o potássio.

Revitalizar a produção

Maria da Luz Nolasco, vereadora da Cultura da Câmara de Aveiro, acredita que esta feira contribui não só para preservar a história, mas também para ajudar a revitalizar a economia do salgado de Aveiro. "É uma feira que destaca um património milenar, um produto que teve uma importância tremenda na culinária e na conservação dos alimentos", sublinha a autarca, ao mesmo tempo que destaca o facto de o sal de Aveiro "começar a ser cada vez mais um produto de novidades, ao nível da culinária, associado a especiarias e ervas".

Para a vereadora da Cultura, "a aposta passa por requalificar a produção do Sal de Aveiro", na certeza de que "esta economia pode ser promissora". Desde há vários anos que a autarquia tem vindo a dar o exemplo, através da Marinha da Troncalhada, que funciona como eco-museu. "O museu está a levar alguns investidores a interessarem-se pelas marinhas de Aveiro", aponta Margarida Ribeiro, técnica do Museu da Cidade,

que tem estado mais ligado à Marinha da Troncalhada.

A este interesse junta-se, também, o "aumento, de ano para ano, do número de visitantes do eco-museu", adianta Margarida Ribeiro, ao mesmo tempo que garante que "as pessoas começam a estar cada vez mais interessadas no sal artesanal de Aveiro".

Restaurantes promovem sal marinho da cidade

■ A edição deste ano da Feira Internacional de Sal apresenta uma novidade: 26 restaurantes da cidade irão participar no evento, ao confeccionarem os seus pratos com sal marinho artesanal. Os restaurantes aderentes irão estar identificados com um autocolante na porta de entrada.



FEIRA INTERNACIONAL DO SAL ARRANCA HOJE

NO ROSSIO, EM AVEIRO

P10