

Alice Silva brilha no Campeonato Ibérico

A atleta Alice Silva, do Grupo Desportivo União da Azoia, sagrou-se Campeã Ibérica de Orientação Pedestre ao vencer a segunda etapa do Campeonato Ibérico, que decorreu no final de setembro na Figueira da Foz, e alcançou o primeiro lugar no Troféu Quiaios Hotel, que se disputou em simultâneo. Estes resultados juntam-se aos títulos de Campeã Nacional de Distância Longa e Distância Média, conquistados na presente temporada, e reforçam a sua liderança no ranking da Federação Portuguesa de Orientação.



Tiago Faquinha conquista Medalha de Prata

Tiago Faquinha, atleta da MGBOOS – Associação Desportiva, Cultural e Social da Quinta do Conde, conquistou a Medalha de Prata em ginástica aeróbica, na Taça do Mundo realizada no final de outubro em Kufstein, na Áustria. O resultado foi obtido no escalão sénior, na categoria de par misto, com a ginasta Elena Rosca, da Academia CantanhedeGym, sua parceira há alguns anos nesta vertente. A presença na Taça do Mundo enquadra-se na preparação destes ginastas para o Campeonato Europeu, que se disputa em 2013, em França. Tiago Faquinha, com 23 anos, é um dos ginastas portugueses mais conceituados da atualidade, tendo no seu currículo vários títulos de Campeão Nacional de Ginástica Aeróbica Desportiva e muitas medalhas de ouro e de prata conquistadas desde 2001, em competições nacionais e internacionais.



Especialista em azeites

Entrevista José Gouveia

Depois de três décadas a trabalhar com azeites, José Gouveia tornou-se no maior especialista português na área. Já provou mais de 30 mil azeites e é com orgulho que afirma que Portugal tem bons sumos de azeitona.



NA INFÂNCIA revelou um gosto especial pelas experiências com feijões, o que o levou a formar-se em Engenharia Agronómica. Depois de três anos a lecionar enologia no Instituto Superior de Agronomia (ISA) o destino conduziu José Gouveia, 64 anos, ao setor dos azeites e dos óleos comestíveis. «O professor responsável ficou doente e fui literalmente “chutado” para o seu lugar, mas agora agradeço a imposição», confessa. A sua ligação ao azeite confunde-se com o percurso que o «ouro líquido» teve nas últimas três décadas. A convite do Conselho Oleícola Internacional o Laboratório de Estudos Técnicos do ISA integrou, juntamente com mais dez instituições, o grupo de pioneiros que elaborou o método de provar azeites. «O que havia era muito empírico, colocava-se uma gota na mão, depois cheirava-se e com a língua provava-se», recorda, acrescentado que foram precisos seis anos para estudar a metodologia, que entrou em vigor há precisamente 25 anos.

Segundo José Gouveia, o azeite português sofreu uma grande evolução nos últimos anos, quer do ponto de vista da quantidade, quer da qualidade. «Foram plantados muitos olivais e tanto a azeitona como as condições dos próprios lagares melhoraram muito», assegura. «Há 30 anos tínhamos 10 por cento de azeite de boa qualidade enquanto agora o valor subiu para 95», confirma. Apesar desta melhoria, José Gouveia afirma que ainda há um longo caminho a percorrer. Uma das questões pelas quais se tem debatido é a eliminação do grau de acidez do rótulo das garrafas. «A acidez é um parâmetro importante da avaliação da qualidade do azeite, mas pode ser enganador para o consumidor, pois quando contém azeite refinado e azeite virgem tem um grau de acidez mais baixo do que o virgem extra, porque lhe foi retirada a acidez com um agente químico na refinação», alerta. Na opinião do especialista, deve ser adquirido sempre azeite virgem extra, «o verdadeiro sumo de azeitona», deve ser utilizado «quanto baste» no fim da confeção, imediatamente antes do prato ir para a mesa, e guardado num local fresco, seco, escuro e sem odores fortes e estranhos por perto.

Ao contrário de muitos países desenvolvidos, sobretudo os nórdicos, que começaram a consumir o azeite porque faz bem à saúde e ajuda a prevenir várias doenças, em Portugal

Favoritos

PRATO QUE MAIS GOSTA:
Cabidela

À SOBREMESA PREFERE:
Fruta

ROTINA DIÁRIA:
Tratar dos animais

TELEVISÃO:
Programas de culinária

NÃO DISPENSA:
Sair à rua

VIAGEM DE SONHO:
Escócia. Foi como se estivesse no paraíso.

«ainda se continua a comer azeite só porque se gosta e a maioria das pessoas desconhece as suas potencialidades».

A escolha de um azeite é em muito semelhante à escolha de um vinho, por isso tem de ser concentrada nas suas características de cheiro e sabor. «Em Trás-os-Montes os azeites sabem e cheiram a nozes e amêndoas, enquanto, por exemplo, em França têm umas notas a pétalas de rosa, cogumelos, cacau e chocolate», descreve. Num futuro próximo, gostava que os restaurantes portugueses trocassem o pacote de manteiga por uma taça de azeite e que ao lado da carta dos vinhos figurasse uma carta de azeites.

O azeite levou-o a conhecer vários países e em Portugal deu-lhe prestígio e reconhecimento. Sente-se feliz pelo seu percurso, por ter contribuído para a divulgação do trabalho desenvolvido no Instituto e por ver muitos ex-alunos a trabalhar na área e a dar continuidade ao que ajudou a construir.

José Gouveia já provou cerca de 30 mil azeites, e embora já reformado do ensino é consultor de várias empresas, o que faz com que todos os dias continue a fazer provas. Atualmente, está também a dar o seu contributo para o levantamento de campo que o Museu Municipal está a realizar sobre os lagares de azeite. «Sesimbra já foi um concelho importante na produção de azeite», revela, assegurando que lhe está a dar um enorme prazer contribuir para o enriquecimento da história da sua terra. ↗