



Na Islândia "a vida ainda é bacalhau"

Economia mantém grande dependência das pescas. Bacalhau é o negócio mais rentável



A captura de bacalhau, na Islândia, ainda é feita de forma artesanal, recorrendo à pesca à linha. FOTOS PAULO CALISTO / RIBERALVES

Durante décadas, os islandeses estavam proibidos de comer bacalhau. Tudo o que viesse à rede e à linha era para ser vendido ao exterior, salgado. Era demasiado precioso para servir de alimentação à população. Só em 1970 é que o Governo islandês deu autorização aos cidadãos para consumirem uma pequena porção desta espécie, não mais do que umas centenas de gramas por ano. A pesca de bacalhau foi monopólio do Estado durante a maior parte do século XX, que só terminou em 1992. O que explica que, no país, como noutros produtores nórdicos do "fiel amigo", o consumo de bacalhau não tenha tradição — apesar de, cada vez mais, constar nos menus servidos pelos novos chefs de cozinha, em fresco.

No Museu do Peixe Salgado, em Grindavík, a sul da capital, Reiquiavique, as fotografias, do início do século XX, impressionam: rostos sofridos, sobretudo de mulheres, tantas ainda crianças, numa autêntica linha de montagem artesanal, ao ar livre, neve por todo o lado, a descabeçar, a cortar e a salgar o bacalhau que seguia para a Europa do Sul. Os homens pescavam, as mulheres faziam o resto. Esta era a vida da maioria dos islandeses. Halldór Laxness, escritor islandês Nobel da Literatura, em 1955, imortalizou a Islândia numa frase: "A vida é bacalhau."

Tantas décadas depois, e mesmo após a famosa crise de 2008, esta atividade mantém grande peso na vida (e economia) deste povo. Aliás, a desvalorização da coroa islandesa, que se sucedeu ao descalabro do sistema financeiro, ajudou às exportações de peixe: a fileira do pescado vale 11% do produto interno bruto e é o sector mais exportador (25% do total das vendas ao exterior). Só o "bacalau", como gostam de dizer (thorskur, em islandês), representa 37% da fileira. Ajudou também o aumento dos stocks disponíveis: a quota de pesca de bacalhau chegará, para o ano, às 240 mil toneladas.

Pesca artesanal

São boas notícias para Thorbur ("Dodd"), capitão de um barco de pesca em Húsavík, cidade do Norte da ilha, "capital do avistamento de baleias". Tem um barco de 12 metros, visitado por jornalistas portugueses que, esta semana, a convite da lusa Riberalves, estiveram na Islândia para perceber como se faz o bacalhau que, durante todo o ano, recebe as despesas dos portugueses — tem uma penetração de 87% nos lares lusos, segundo dados do Instituto Nacional de Estatística

(INE). Portugal é o maior consumidor de bacalhau do mundo, mais de 30% do consumo mundial.

Na Islândia pesca-se a maioria do bacalhau à linha (apesar de também ser pescado com redes, mar do Norte adentro): com a costa à vista, Doddi estende, de madrugada, a corda de vários quilómetros e com milhares de iscos. Horas depois, recorrendo a uma roldana mecânica e a um arpão, que manobra com notória mestria, vai puxando a linha e apanhando o bacalhau, vivo, que se deixou enganar pelo isco. Logo a seguir sangra o peixe a bordo, exercício obrigatório para garantir a cor branca tão apreciada pelos consumidores. Daí a poucas horas, será descarregado no porto de Húsavík e vendido à indústria, que tratará de o salgar e o vender para fora.

Não é um bom dia para o capitão: estamos no final do mês de junho e a

O bacalhau é a principal espécie capturada na Islândia (em 2016, serão 240 mil toneladas). A grande distância estão o arenque e o redfish dourado



IRMÃOS RIBERALVES Bernardo e Ricardo Alves, segunda geração à frente da Riberalves, empresa de processamento de bacalhau. Importam anualmente 40 mil toneladas de matéria-prima (35% da Islândia) e, em 2014, faturaram €146 milhões. Em 2000, foram pioneiros no lançamento de bacalhau demolido ultracongelado, pronto a cozinhar e, até ao final do ano, deverão lançar bacalhau sem espinhas e pele.

época alta do bacalhau, quando ele surge gordo e grande (como o português gosta), acontece em pleno inverno, a partir de janeiro e até abril, antes da desova. Faz as contas: não ganhará mais de €500 pelas capturas de hoje — o preço, por quilo pescado, pode variar entre €1 a €3, e o peixe agora está pequeno. Noutros dias, mais frios, a paga poderia ter ido aos €1500. Sai ao mar três a quatro vezes por semana. Na Islândia, os pescadores são bem remunerados, auferindo muitas vezes mais do que um professor. Muito mais do que os trabalhadores de uma fábrica que, em média, ganham cerca de €2300 por mês.

Uma das duas fábricas da GPG, empresa de transformação de pescado, está situada no porto de Húsavík. É a ela que o capitão vende o seu peixe. A GPG, que também detém frota própria, emprega direta e indiretamente 100 pessoas. Grande parte trabalha na fábrica. Há, por estes dias, muitos jovens nas linhas de montagem: de férias, aproveitam para ganhar (cerca de €10 por hora) dinheiro para pagarem os estudos. É uma forma também de conhecerem por dentro uma indústria que é tão cara à sua economia. Mas Gunnlaugur Hreinsson, diretor desta empresa familiar, que fatura entre €30 milhões e €40 milhões anuais, queixa-se de que "os miúdos já não querem seguir isto como profissão. Agora, só querem trabalhar em computadores, nem mesmo a crise resolveu isso. Meade dos empregados só estrangei-

ros", lamenta o empresário. O sector emprega cerca de 9 mil pessoas, numa população total de 325 mil, cerca de 5,3% do total da força de trabalho.

Bacalhau mais caro

Na fábrica, de pequena dimensão, como a maioria das unidades de transformação de pescado neste país, o bacalhau, agora através de modernas linhas de montagem, é descabeçado e eviscerado, antes de ser escalado — começando a assemelhar-se ao bacalhau que os portugueses conhecem. Ao fim de poucas horas, já está a ser colocado numa salmoura líquida, onde ficará 24 horas. Depois, é colocado em sal seco, onde fica a curar durante três semanas. Nesta altura, já perdeu 55% do peso original.

A partir daí, o chamado bacalhau salgado verde (aquele que é salgado na origem, logo após a captura) está pronto para ser expedido para Portugal (as peças maiores e outras partes como as línguas e as caras, bastante apreciadas), Espanha, Itália e Grécia. O desperdício, depois de ficar a secar durante alguns meses, segue para a Nigéria, onde é utilizado para fazer sopa.

Em média, conta Ricardo Alves, segunda geração à frente da portuguesa Riberalves, os preços do bacalhau islandês são 10% mais altos do que os congéneres noruegueses, russos ou americanos. Cerca de 35% da matéria-prima desta empresa de Torres Vedras vem deste país. A Riberalves importa cerca de 40 mil toneladas de bacalhau por ano. Na maior fábrica de processamento de bacalhau do mundo, que a empresa detém na Moita, o peixe ficará a curar durante, pelo menos, mais quatro meses. Nessa altura, já só terá 27% do peso inicial. Do Alasca, da Rússia (o bacalhau congelado) e da Noruega chega a outra parte do bacalhau desta marca. A Riberalves, a par da Pascoal, é a marca com maior notoriedade no processamento em Portugal. O que acontece porque foi pioneira no lançamento do bacalhau ultracongelado, demolido e pronto a cozinhar.

"Antes disso, ninguém associava marcas a este produto, totalmente vendido na versão em seco", explica o empresário. É por isso que está disponível para pagar mais pela matéria-prima: "Para se ser uma marca neste sector é preciso qualidade, e as postas ultracongeladas e demolidas só se fazem se a matéria-prima for boa", conta.

JOANA MADEIRA PEREIRA

O Expresso viajou à Islândia a convite da Riberalves jmpereira@imprensa.pt

Tensões sociais estão a aumentar

"Milagre islandês" confronta-se com a maior insatisfação da população, cansada dos efeitos da austeridade

Ainda este mês, a classe de enfermeiros entrou em greve. Pediam aumentos salariais. O Parlamento islandês votou em entretanto uma lei que obrigava estes profissionais a voltarem ao trabalho. A onda de contestação aumentou e, até ao início desta semana, mais de 160 enfermeiras pediram a demissão. Na terça-feira, pressionado, o Governo assinou um acordo que prevê um aumento salarial de 18,6% em quatro anos.

As tensões sociais, motivadas pelas medidas de austeridade que foram impostas após o colapso da economia islandesa, no final de 2008, estão a crescer. Num jornal, um cirurgião islandês contou como, nestes anos de cortes salariais e de aumento de impostos, passou a ganhar praticamente o mesmo que a sua filha, caixa num supermercado.

Segundo dados do centro de estatísticas da Islândia, em 2008 o rendimento disponível médio de um islandês com o ensino básico obrigatório (10º ano) rondava, a preços atuais, pouco mais de €2360, enquanto um profissional com habilitações superiores dispunha de mais de €3 mil; no ano passado, a comparação ficou-se entre os €2 mil e os €2330.

As medidas de austeridade diminuiram as desigualdades salariais. Agora, os islandeses dizem que já é demais

Na Islândia, a coesão social impera, mas a austeridade parece estar a minar o "milagre" económico que colocou a Islândia na rota do crescimento, depois de dois anos de recessão (2009 e 2010). No ano passado, o PIB islandês cresceu 1,9% (no anterior, a taxa de crescimento havia quase tocado nos 4%). A taxa de desemprego, que no auge da crise tocou nos 8% está agora abaixo de 4%.

No início deste mês, o Governo islandês anunciou um plano para a desativação das medidas de austeridade, só que ainda não está explícito como é que isso, além de funcionar para o sector bancário, se vai traduzir na vida das pessoas e nos seus salários. Katrín Ólafsdóttir, professora de Economia na Universidade de Reiquiavique, suspeita que o cenário de aumento de inflação que se está a instalar, "apesar da forma compreensiva como as pessoas olham para as medidas de controlo financeiro", faça com que "a situação expluda". "As pessoas sentem-se injustiçadas há demasiado tempo", afirma.

Olha receosa para a transformação da economia islandesa, cada vez mais alicerçada na explosão do turismo (que cresceu 145% nos últimos dez anos): "Não só o estamos a fazer de forma pouco sustentável, como estamos a falar de um sector que está a pagar salários muito baixos", afirma.