



## imperdível

GOURMET

# A vida no inferno

FOTÓGRAFO AÇORIANO REGISTOU A VIDA A BORDO DO 'PRINCESA JOANA' NOS MARES DA TERRA NOVA

POR EDGARDO PACHECO

Sessenta e três anos depois de o fotógrafo Alan Villiers ter registado para a National Geographic a vida a bordo do mítico bacalhoeiro português 'Argus' na Gronelândia – numa aventura que durou 6 meses –, Pepe Brix embarcou no 'Princesa Joana' três meses e meio para fazer o mesmo: registar a dureza do trabalho de homens que dedicam a sua vida a dar aos portugueses um peixe sem o qual entrariam em depressão. 'Os Últimos Heróis' é uma obra que relata com grande beleza fotográfica o dia a dia de 34 ho-

mens confinados a um arrastão de 80 metros no Noroeste Atlântico em condições climáticas desumanas. E se é certo que as condições de trabalho de hoje em nada se comparam com aquelas que os nossos compatriotas enfrentavam nos pequenos dóris – embarcações individuais de pesca –, a verdade é que Pepe Brix (o fotógrafo tem este nome, mas é um açoriano, filho e neto de outros fotógrafos da ilha de Santa Maria com ligações a gente ligada ao circo) registou "uma vida duríssima, que é difícil descrever e, até, fotografar". E não é só

por causa do "frio absurdo ou do mar que faz lembrar uma montanha de água. É por causa do isolamento, das rotinas e do ambiente que se cria a bordo". Cada turno reveza-se de seis em seis horas, todos os dias da semana, sendo que o 'Princesa Joana' esteve 115 à pesca de bacalhau, red fish (apelidado a bordo de 'comunas'), palmeta e tudo o que vem à rede. "Durante 3 a 5 meses só estivemos 24 horas em terra, no porto de Saint Johns. O que isto faz às pessoas, ninguém imagina. Todos os dias, só há mar revolto, gai-votas e peixe. Nada mais"; conta Brix. ☉

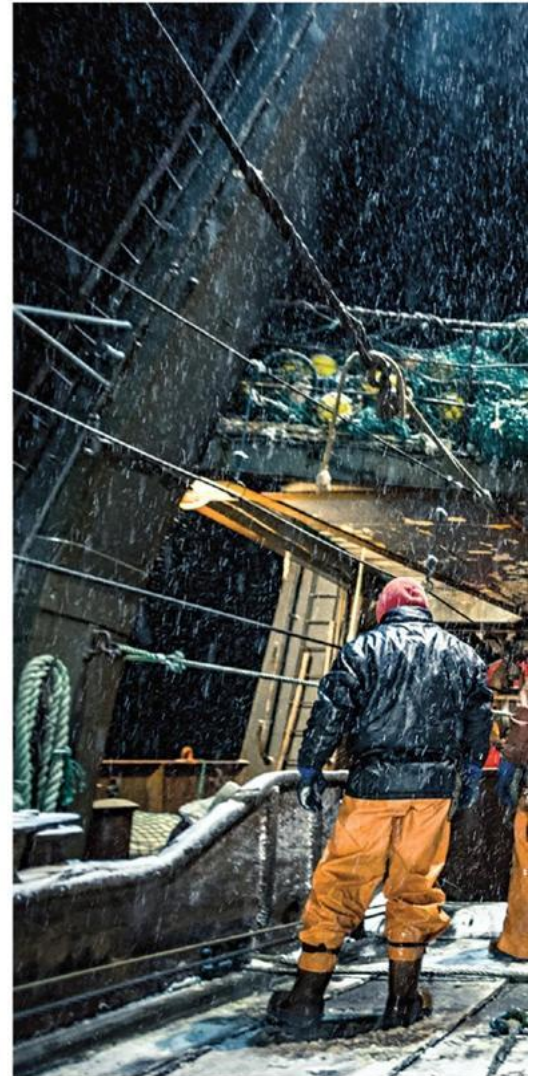
**OS TEXTOS** da obra são da responsabilidade de Paulo Ramalho e têm a virtude de fazer um enquadramento histórico da chamada epopeia portuguesa nos mares do Norte.



## A festa da Riberalves

Editado pela Matéria-Prima, o álbum 'Os Últimos Heróis' contou com o patrocínio da Riberalves, a empresa que, na Moita, mais bacalhau transforma em todo o Mundo. Ao comemorar 30 anos de vida, o grupo tem vindo a inovar na apresentação de bacalhau ao consumidor, em particular com o bacalhau ultracongelado pronto a usar.

LIVRO OS ÚLTIMOS HERÓIS  
EDIÇÃO MATÉRIA-PRIMA  
PREÇO 25 €





## Branco reserva de região fresca

Existe um vinho perfeito para o bacalhau? É duvidoso, pela simples razão de que, como se sabe, há mil e uma formas de cozinhar o famoso peixe. Só por isso. Ainda assim, para uma posta de bacalhau cozida e com um bom azeite, este Dory Reserva 2013 feito numa região muito fresca é capaz de ligar bem, visto que o seu corpo e a sua acidez ligarão bem com a gordura do peixe e com o sumo das azeitonas.

VINHO DORY RESERVA 2013

REGIÃO LISBOA

PRODUTOR ADEGA MÃE

PREÇO CERCA DE 12 €



## A história em números

Quase todo o bacalhau que hoje consumimos é capturado por embarcações norueguesas, islandesas ou russas. Os arrastões portugueses dedicados

à faina contam-se pelos dedos de duas mãos. Em 1950, as coisas eram diferentes: Portugal tinha 32 veleiros e 2000 homens à pesca de bacalhau.

