

MAIS/4-5

À pesca na Islândia. Corrida ao ouro branco islandês

Metade da produção de bacalhau da Islândia segue para Portugal. Fomos ver como se apanha, salga e come o peixe que nos encanta. Com 24 horas de sol.



04

mais

A vida é bacalhau* Como se pesca, salga e come o ouro branco islandês

Cada português come 7 kg de bacalhau/ano, o que torna Portugal o maior consumidor do mundo. Metade da produção da Islândia é exportada para Portugal. Fomos ver – e perceber – como é

Texto e fotos: Mariana de Araújo Barbosa, em Reykjavík e Huzavík, na Islândia

*citação do Nobel da Literatura islandês, Halldór Laxness



Dinheiro Vivo
www.dinheirovivo.pt

sábado, 27 de junho de 2015



Huzavík (em cima) tem neste momento 24 horas de sol diárias, muitas das quais dedicadas à pesca. O sector representa 25% do PIB islandês e emprega direta e indiretamente 27 em cada cem pessoas: Thorbur (à direita) é pescador na cidade costeira e um dos fornecedores da GPG, que exporta bacalhau para a Riberalves, líder do sector no mercado português. À esquerda, Bernardo e Ricardo Alves, da Riberalves.





sábado, 27 de junho de 2015

Dinheiro Vivo
www.dinheirovivo.pt



Das 24 horas de dia que Huzavik tem durante o verão, Thorbur, 43 anos, pesca oito. Sai de manhã cedo do porto de pesca, no Norte da Islândia, no barco que comprou em 2008 para começar um negócio por conta própria. Lança as linhas de 17 quilômetros cada – com 15 mil anzóis com isco preparado – e volta horas depois, a buscá-las. De fora, o barco, com 25 anos, aparenta a idade que tem e não deixa adivinhar o grau de sofisticação do interior. Pelo menos até se entrar na ponte (a zona do barco onde está o leme e os equipamentos de localização). Debaixo das janelas há três ecrãs montados: a mancha vermelha indica a quantidade aproximada de peixe no fundo do mar. Thorbur não consegue distinguir o tipo de peixe, mas é através dos ecrãs que escolhe as zonas onde larga as linhas com que pesca. “As vezes deixo-a, durmo uma sesta de duas ou três horas, e volto para a puxar”, explica o islandês, pescador desde os 16 anos. Quatro vezes por semana, Thorbur vai pescar: o peixe que vende à GPG, empresa da região dedicada à indústria do bacalhau, serve de rendimento para família de oito pessoas: ele, a mulher e os seis filhos. Thorbur é um dos 15 pescadores independentes que colaboram com a empresa que vende bacalhau da Islândia à Riberalves e trabalha num sector muito importante para a economia do país. 27 em cada cem islandeses vivem da pesca ou de negócios relacionados com essa atividade: a indústria pesqueira representa 25% do PIB da Islândia – antes da crise, representava 80%, mas desde 2008 atividades como o turismo e o alumínio têm ganho lugar de destaque na economia local – e o país captura 8% do peixe pescado em todo o mundo.

“Os negócios entre Portugal e a Islândia são vitais para nós. É a nossa tradição e é muito importante para reconstruir a economia e pô-la a crescer. Estamos a produzir peixe de qualidade, muito bacalhau, e gostaríamos de aumentar as exportações para Portugal. (...) As exportações de bacalhau são o negócio mais vital para a nossa economia e Portugal é um dos nossos parceiros principais”, garante Sigurður Ingi Jóhannsson, ministro das Pescas e da Agricultura islandês.

Até aos anos 90, a Islândia pescava sobretudo arenque. Nessa altura, o país começa a incrementar a pesca

de bacalhau e a exportar para Portugal, Espanha, Itália e Grécia, que, rapidamente, se transformam nos seus principais mercados de exportação. Atualmente, metade do bacalhau pescado na Islândia – que o país vende a um preço 10% superior, em média, ao da Noruega – segue para a fábrica da Riberalves, na Moita.

“Tenho neste momento mais bacalhau em stock do que toda a Islândia”, brinca Ricardo Alves, administrador da Riberalves, referindo-se à quantidade deste peixe que tem em armazém, em Portugal. Tendo em conta a época alta de pesca, entre março e abril, a empresa trata de receber e processar stock de maneira a assegurar o consumo de bacalhau em Portugal nos meses de grande procura, mais perto do fim do ano e durante o Natal, meses que representam 70% das vendas anuais de bacalhau para a empresa.

No ano passado, os portugueses comeram 64 mil toneladas de bacalhau (em peso seco), indicam dados da Associação de Industriais de Bacalhau (AIB). O que, contas feitas, equivale a quase sete quilogramas consumidos por cada português, todos os anos. “O abastecimento da indústria é feito essencialmente com recurso à importação da matéria-prima, uma vez que as quotas de pesca nacionais não vão além de 5% das necessidades da indústria”, adianta Paulo Mónica, secretário-geral da AIB. Entre os principais países fornecedores estão a Noruega, a Rússia, a Islândia e os Estados Unidos.

Do mar à mesa

João Alves, fundador da Riberalves, começou a vender bacalhau com o pai, porta a porta, nas ruas da Baixa de Lisboa. Em 1985 criou o próprio negócio, no qual, mais tarde, os dois filhos, Ricardo, 37, e Bernardo Alves, 33, começaram a trabalhar. 30 anos depois da fundação da empresa, a Riberalves é líder do sector, em Portugal – tem 25% da quota de um mercado em que trabalham cerca de 30 empresas – e vende bacalhau pescado no mar do Norte e processado em Portugal em mais de 20 mercados diferentes. Da fábrica da empresa saem 30 mil toneladas de bacalhau por ano, cerca de 120 toneladas/dia. Por isso, os bacalhaus com mais de 1,7 kg pescados por Thorbur, em Huzavik, chegarão provavelmente dentro de um mês e meio à Riberalves para serem sujeitos à cura tradi-

cional portuguesa. “Pomos sempre gelo, mesmo no inverno. Muita gente não percebe isto, mas não queremos que o peixe fique a -5. Queremos manter a temperatura constante, um grau durante todo o processo”, esclarece Bjorgvin Gestsson, da Findfish, que serve de intermediário dos negócios entre a Riberalves e os seus parceiros, na Islândia. Ainda que a empresa compre também bacalhau fresco (pescado, metido em contentores e enviado) e bacalhau congelado à Noruega, à Rússia e aos Estados Unidos, é da Islândia que vem o bacalhau salgado verde (vendido como pronto a cozinhar) que a Riberalves acredita ser o que resulta no melhor tipo de bacalhau à venda, sobretudo devido à conservação em sal desde as primeiras horas depois de ser pescado.

Capturados à linha – uma técnica que assegura que o peixe chegue às fábricas em melhores condições –, os bacalhaus islandeses são sangrados ainda nos barcos e colocados em paletes com gelo. Chegados ao porto são lavados e colocados em novos depósitos e levados para a fábrica. Na primeira fase de processamento são-lhes retiradas a cabeça – que representa 20% do peso do bacalhau inteiro – e as entranhas. As cabeças são vendidas separadamente – as caras vêm para Portugal, os crânios e as guelras para África, para mercados como a Nigéria –, as entranhas são transformadas em farinha para peixe. Da necessidade de evitar o desperdício surgiram na Islândia startups dedicadas a tratar das partes do peixe até aí não aproveitadas. A Codland é uma delas: as duas empresas que a fundaram vendiam bacalhau, mas decidiram começar a pensar numa maneira de aproveitar as espinhas e a pele para fazer colágeno.

Quase a regra e esquadro, dois terços da espinha do bacalhau são cortados. Limpo o peixe, é separado por tamanho, em quatro categorias diferentes: até aos 1,7 kg, de 1,7 a 4 kg, de 4 a 6 quilos (especial) e com mais de seis quilos (jumbo). A salga é feita nas três semanas seguintes e, quinze dias depois, o peixe é colocado em contentores de 22 toneladas e enviado para Portugal.

Chegado ao porto, o bacalhau é analisado através de uma amostra de quatro paletes, levado para a fábrica e tratado: é lavado e salgado novamente. Seguem-se, no mínimo,

quatro meses de salga. “O que dá sabor ao bacalhau é esse tempo. Quanto mais sal, mais sabor terá”, explica Ricardo Alves. O bacalhau salgado verde, vendido como pronto a cozinhar, estará no mercado pouco tempo depois, já que a ultracongelação é concluída em apenas quatro horas.

“É um produto desenvolvido pela indústria portuguesa que resulta da sua capacidade de inovação e que tem vindo a ganhar um peso crescente no canal da exportação face ao bacalhau salgado seco”, diz Paulo Mónica, ao Dinheiro Vivo.

O investimento traduz-se em números e não se restringe ao mercado internacional: este ano, pela primeira vez, a quantidade de bacalhau demolido e ultracongelado vendido pela Riberalves (30% para hotelaria e restauração) vai ultrapassar as vendas de bacalhau seco (em Portugal, cerca de 30% do mercado é do bacalhau demolido e 70% do bacalhau seco). No ano passado, Portugal representou 64% das vendas da Riberalves, seguindo-se os mercados brasileiro (25%), angolano (7%) e francês (2%).

A empresa, onde trabalham 370 pessoas, faturou 146 milhões de euros em 2014 e gastou cerca de 40 milhões na modernização da fábrica, nos últimos dez anos. É lá que, neste momento, tem em desenvolvimento novos produtos: um deles é o bacalhau sem pele e sem espinhas, dirigido aos consumidores do Brasil e dos Estados Unidos, mas que será lançado até ao fim do ano em Portugal. Ricardo Alves espera que o produto contribua para aumentar o peso do bacalhau salgado verde nas contas da empresa, que já representa 30% de todo o bacalhau comprado pela Riberalves anualmente.

“É a nossa resposta perante as novas necessidades do mercado. As novas gerações não sabem nem quem rem saber demolido bacalhau e os mercados onde o bacalhau não é tradição não gostam que o peixe tenha espinhas. Acreditamos que essa é a tendência mundial”, diz Ricardo Alves, sobre o novo produto.

— A jornalista viajou a convite da Riberalves

PONTO FINAL O mercado de bacalhau é pouco flutuante, mas cada vez mais portugueses o consomem pronto a cozinhar ao invés de seco.