Tema: “Sabores de ontem, turismo do amanhã.”

Orador: José Júlio Neves Filipe da Silva

Excelentíssima mesa do Congresso, autoridades, convidados. Prezados confrades europeus.

É com muito prazer que tomo a palavra neste IV Congresso Europeu de Confrarias.

É com redobrado prazer que assisto à sua realização na “mui nobre invicta” cidade do Porto, pelo que representa a cidade anfitriã e pelo gosto de receber, acolher e entrosar do povo português.

Confesso no entanto que, a base motivadora da nossa presença, passa pelo valor que atribuímos à cooperação, à abertura do espírito a novas ideias, que reputamos de lufadas de vida, e pelo que este Congresso significa, em termos de acerto de perspectivas e formas de actuação, bem como, apoio à formulação de estratégias futuras.

Sabores de ontem, turismo do amanhã ou, se preferirem, **papel das Confrarias no futuro da tradição**, é o tema que me proponho abordar de forma sucinta, levantando algumas questões que são meros pontos de vista pessoais mas que, entendo, merecerem confronto com o colectivo. Pretendo igualmente apresentar algumas sugestões que carecem, eventualmente, de alguma reflexão conjunta.

Por uma questão de organização mental quero decompor a minha intervenção nos eixos principais do seu título e contexto, sem perder de vista uns dos outros, em benefício da necessária síntese.

E começo pelo **contexto**, definindo-o como o das **“Confrarias Gastronómicas”**, área em que me movo.

A importância das Confrarias Gastronómicas e do seu escopo básico (alimentação) é inquestionável. Para o frisar, de forma laminar, usarei tão simplesmente um dito: “Nem só de pão vive o Homem”, significando que todas as questões que requerem o mérito da atenção humana procuram, no mínimo, ombrear com o “pão metafórico” e necessidade vital dos seres vivos.

Outras expressões como, “somos o que comemos” ou “que aquilo que comas seja o teu remédio”, acabam com as dúvidas dos mais cépticos.

Esta última expressão “que aquilo que comas seja o teu remédio”, atribuída ao pai da medicina, Hipócrates, e confirmada por múltiplos estudos científicos actuais, confere à alimentação a responsabilidade de respeitar a homeostasia, responsabilidade a que não se poderão furtar as confrarias gastronómicas. É que, de remédio a veneno, serão dois passos.

Não me parece importante definir aqui o que se entende por Confraria Gastronómica, preocupados que estamos, olhos no futuro, com o que serão as mesmas. Interessa-me no entanto precisar o que entendo não serem.

Uma Confraria Gastronómica não é um grupo de amigos que se reúnem, uma ou duas vezes por ano, à volta de uma mesa, para, de forma desregrada e alarve, num cerimonial mais ou menos cabálico, comerem, entre conversas de circunstância. Se assim fosse recomendaria adesões à “Confraria do Pão com Chouriço & Vinho Tinto” e ponto final.

Vem a propósito, esta definição pela negativa, do querer abordar um particular tema. E há temas que quase assumem um estatuto de tabu. Mas, porque não temo confronto com tabus, vou, de espírito aberto e receptivo a contra argumentação válida, falar de um deles.

Vivemos num milénio de globalização, de “Aldeia Global”, numa sociedade de informação e conhecimento. Num milénio de marcas e modas em que, o que está na moda, se instala rapidamente por tudo o que é lugar.

Assistimos com interesse a um “revivalismo” das confrarias, nomeadamente confrarias de natureza gastronómica e enófila. **Daqui saudamos este salutar interesse e motivação**, desde que o limite não seja a “Confraria do hambúrguer à McDonald’s, bem passado”. Tenhamos tento, sejamos comedidos.

Do meu ponto de vista, compete ao movimento associativo das confrarias, no que à gastronomia e enofilia dizem respeito, definir os limites do bom senso, as **regras mínimas do que é e não é uma Confraria** Gastronómica ou Enófila. **Regular, para ter força e valer.**

Há quem divida para reinar. Porque a divisão implica, na maior parte dos casos, fraqueza. **Não nos deixemos fragmentar em unidades sem expressão nem sentido.**

Parece-me inquestionável a existência de confrarias regionais, quando a uma dada região está associada uma forma particular de cultura gastronómica e enófila.

Parece-me aceitável que alguns produtos, pela sua especificidade, merecendo certificação como DOP (Denominação de Origem Protegida), IGP (Indicação Geográfica Protegida) ou ETG (Especialidade Tradicional Garantida) possam ver os seus guardiães organizados como confraria.

Resultam-me duvidosas as confrarias criadas em torno de produtos sem especificidade ou cultura gastronómica associada.

Enfatizo, repetindo: É preciso **regular, para ter força e valer.**

É preciso que as confrarias gastronómicas e enófilas se consolidem, integrando formas superiores do movimento associativo, no respeito por regras que lhes confirmem merecimento.

Definido o contexto, passaria agora a um dos eixos da minha intervenção:

- **Sabores de ontem (Tradição).**

Comer é um acto cultural. E como nos aculturamos, primeiro dentro da família onde nascemos, seguidamente dentro da sociedade em que vivemos, é fácil entender que, no que à gastronomia diz respeito, usemos recorrentemente, como bitola de alta qualidade alimentar, a educação familiar, usando expressões como: "Tão bom quanto o que a minha mãe fazia.", ou, ainda, "Parece a receita da minha avó."

A história do Homem é tanto a história das vias de comunicação, quanto a história da procura de sustento (alimentação). Quer nas primordiais migrações humanas, quer em posteriores grandes migrações, esteve sempre presente o deslocar da insustentabilidade para a sustentabilidade alimentar. Ainda nos dias de hoje o Homem migra, na procura do "pão metafórico", na procura do "sustento" da prole.

No passado, foi sobre os grandes alfobres de alimentos, de colecta directa ou produção primária, que se estabeleceram e se multiplicaram as colónias humanas, usufruindo condições ambientais propícias. E sobre essas dádivas locais de alimentos se consolidaram (sedentarizaram), cresceram de forma próspera, desenvolveram conhecimento e cultura, adaptando e adoptando usos culinários específicos às novas variedades de alimentos e concretizando, com o rodar dos tempos, mutações genéticas e culturais, a que os novos usos e hábitos alimentares não puderam ser estranhos.

É esse património cultural, de natureza eminentemente local, que marca a diferença na igualdade do género humano. Todos diferentes e todos iguais é o Paradoxo Humano.

É esta diferença, feita tradição, no que respeita ao aproveitamento e tratamento do básico e vital alimento, que compete às Confrarias Gastronómicas preservar.

Mas preservar de forma lúcida:

- Sem temor da inovação, garantia de futuro a novas tradições;
- Aceitando que nem tudo o que é tradicional é bom;
- Não aceitando que tudo o que é tradicional é mau.

Vivemos momentos de grande evolução nos conhecimentos técnicos e científicos. Vivemos momentos de grandes preocupações com qualidade alimentar e saúde. Vivemos momento de grande preocupação ecológico /

ambiental. **Sejamos receptivos a todo esse tipo de preocupações. Mas evitemos fundamentalismos.**

Vivendo hoje no seio de uma União Europeia, saibamos colocar no seu lugar os burocratas da UE.

Saibamos fazer como os italianos, que defenderam a “Pizza no forno de lenha”. Saibamos defender os “Joaquinzinhos”, enquanto a sua captura for sustentável. Interroguemos quais as evidências dos malefícios da “colher de pau”. Queremos a lista de vítimas e número de mortes causadas.

E quanto ao “rolo da massa” do mesmo material, façamos um inquérito: - Quem tem medo do rolo da massa?

Se a recém criada **ASEA** (Autoridade de Segurança Económica e Alimentar) levar seriamente a sua actividade fiscalizadora, nenhum “Festival Gastronómico”, nenhum “Festival de Tasquinhas & Petiscos”, nenhum “Restaurante de Feira” poderá funcionar.

Saibamos ser “parceiros sociais”. Façamo-nos ouvir. Debrucemo-nos sobre os problemas e saibamos propor soluções. Saibamos, à semelhança do que se faz para parques temáticos de outra natureza, forçar o “ordenamento territorial” a considerar Parques Gastronómicos.

Saibamos, no respeito à tradição gastronómica, aos sabores de ontem, envolver-nos na educação alimentar. A obesidade é hoje epidemia e foi considerada pela O.M.S. (Organização Mundial da Saúde) como a doença do Séc. XXI. Saibamos entrar nas escolas e colaborar nos currículos de higiene alimentar e conhecimento nutricional.

Olhemos as nossas tradições alimentares à luz do equilíbrio quantitativo e qualitativo.

Não esqueçamos Hipócrates e a homeostasia, no respeito à tradição.

E eis-nos chegados ao outro eixo da minha intervenção: **Turismo do Amanhã (Turismo do Futuro).**

Longe vão os tempos do turismo de peregrinação, romaria e saudade. Longe vão os tempos das viagens com farnel. O turista de hoje, bem como quem viaja em negócios (sempre se junta o útil ao agradável), procura beber a cultura local, numa postura hedonista e lúdica (contrapartida de longos períodos de trabalho duro e “stressante”), dando cabal sentido ao provérbio “em Roma sê romano”.

Costumo definir-me como cidadão do mundo, de alma lusa e coração algarvio. A minha vida profissional e pessoal tem-me levado às sete partidas do mundo e nunca, em momento algum, me ocorreu pedir “carapaus alimados”

(especialidade gastronómica algarvia) num restaurante da Índia, da China, de Cuba ou do México.

Provei e comi, com relutância vencida de forma consciente, pitéus e “quitutes” de outras culturas. Senti na pele quão acto cultural era comer e lembrei com frequência o esgar de repugnância, ao tempo não entendido, que, na minha juventude em Angola, vi na cara de um jovem mucubal, pelo simples facto de nos ver debicando uns camarões. Mais tarde, no Algarve, assisti às mais diferentes reacções de turistas, perante um prato de caracóis.

Lembro, nos anos 60, hordas de turistas procurando restaurantes com cozinha dos seus respectivos países. Longe vão esses tempos.

O turista de hoje, cidadão da “Aldeia Global”, procura mergulhar nos usos e costumes locais, comungar da cultura local. A Gastronomia, como património cultural, é alvo, redundante, dos seus apetites. É esta nova postura que tem aliás, nos últimos anos, permitido a internacionalização de cozinhas nacionais, pratos e doces regionais.

Por estas simples razões é hoje inimaginável, planear o desenvolvimento turístico futuro, sem levar em consideração os aspectos da gastronomia local. E quanto mais qualidade se pretender para o turismo, mais qualidade se tem que consignar à sua vertente cultural. **Uma vez mais compete às Confrarias Gastronómicas assumir um papel determinante.**

A Confraria dos Gastrónomos do Algarve, implantada numa região cuja maior parte do PIB (Produto Interno Bruto) advém do Turismo, está bem ciente das suas responsabilidades.

Direi assim, à guisa de conclusão, que **as Confrarias Gastronómicas e Enófilas devem saber afirmar-se**, por si, e através das suas formas associativas superiores, como “Parceiros Sociais” e interlocutores de primeira linha na legislação de natureza alimentar, educação alimentar, formação de prestadores de serviços na área da sua intervenção e, de uma forma geral, **no Planeamento Estratégico do Desenvolvimento das suas Regiões.**

Basta de titubear... saibamos erguer as nossas vozes.

Agradeço a paciência com que me ouviram.

Novimus Quod Manducamos.

TENHO DITO.