

Qualidades nutricionais e variedade de receitas valorizam leguminosa

“Queremos que o chícharo se afirme na gastronomia”

Licor, tarte, pastéis, pão, migas, enchidos, pudim, gelado... Desde as entradas às sobremesas, muitas são as iguarias à base de chícharo que, por estes dias, podem ser apreciadas em Alvaiázere. Podem não ser mil e uma, mas já são muitas as maneiras de comer esta leguminosa. E a cada ano surgem novas receitas. Produtores, restaurantes e associações empenham-se para apresentar aos visitantes pratos inovadores. E este ano não será excepção. Seja para os mais ou menos gulosos, sugestões não deverão faltar no Alvaiázere Capital do Chícharo, que arranca a 9 de Junho e se estende até ao próximo dia 13,

feriado municipal.

“Queremos que o chícharo se afirme na gastronomia”, enfatizou a autarca Célia Marques, realçando as suas “importantes características nutricionais” que aliadas ao “esforço e empenho” de produtores e restaurantes têm conseguido valorizar esta leguminosa. Neste sentido, também a Confraria do Chícharo tem feito “um trabalho extremamente meritório”, conseguindo “promover e levar o chícharo além-fronteiras de Alvaiázere” nas “inúmeras participações a nível nacional”. Afinal, “queremos que o chícharo se propague além região Centro”, se assuma como “uma leguminosa



► As migas de chícharo é uma das iguarias que pode ser degustada nas oito tasquinhas durante os cinco dias do evento Alvaiázere Capital do Chícharo

com importantes qualidades nutricionais” e seja “um produto conhecido e reconhecido em qualquer ponto do país” ao longo de todo o ano, “porque achamos que ela não se deve extinguir

no evento”.

Para alcançar estes desígnios, o Alvaiázere Capital do Chícharo é imprescindível. Mas é preciso mais. Por isso, a autarquia está a colaborar com um projecto

científico conduzido pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica (ITQB) da Universidade Nova de Lisboa, com o objectivo de “melhorar a plantação e tirar melhores resultados dessa plantação”. Para Célia Marques, “este projecto pode ser um contributo extraordinário para o aumento de produção e para a criação de melhores condições para os nossos produtores”. Além disso, este estudo é também “um passo extremamente importante se queremos continuar a afirmarmo-nos como Alvaiázere Capital do Chícharo”, mas também para candidatar a leguminosa a produto DOP (Denominação de

Origem Protegida). “Já estivemos a estudar essa hipótese, mas neste momento não temos condições para avançar, todavia quero muito e acredito que se continuarmos com este estudo conseguiremos chegar lá, indiscutivelmente”.

A exportação também “será um percurso a seguir”, referiu a autarca, argumentando que “já há um reconhecimento do chícharo por parte de muitas pessoas”, por isso “acredito que conseguiremos chegar a esse patamar”, contudo “ainda é muito cedo para pensar nessa possibilidade”, até porque é preciso “estabilizar a produção”.

Carina Gonçalves