

Receitas e tradições das aldeias do Algarve reeditadas em livro

Por [Hugo Rodrigues](#) · 12 de Setembro de 2013 · 15:12 · [Comentar](#)

Temas [Agricultura](#), [CCDRA](#), [Dieta Mediterrânica](#), [Gastronomia](#), [Livros](#), [Pescas](#)

Começou por ser um livro de receitas típicas de aldeias algarvias, mas evoluiu para uma obra que também explica os usos e costumes dos locais de onde estas iguarias bem algarvias provêm. A segunda edição do livro «Receitas Típicas das Aldeias do Algarve», uma edição da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve (CCDRA), foi lançada na passada sexta-feira, na I Feira da Dieta Mediterrânica, que decorreu no fim de semana em Tavira.



O enquadramento não podia ser o mais adequado, tendo em conta que os pratos que constam deste livro, originalmente editado há oito anos, são um bom exemplo do que é a Dieta Mediterrânica. E não só pelos pratos em si, mas pelas tradições e produtos que lhes estão associados, que lhes conferem intemporalidade.

«Entendemos, ao abrigo da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Imaterial da Humanidade, que era altura de fazer uma segunda edição. Atualizámos o livro e ele está muito atual, apesar de ter sido originalmente lançado há oito anos», ilustrou o presidente da CCDRA David Santos, à margem da cerimónia de lançamento do livro.

«Está atual porque foca não só a gastronomia algarvia, mas também os costumes. A palavra dieta conduz-nos muitas vezes à gastronomia, mas a Dieta Mediterrânica é muito mais do que isso. Tem a ver com o nosso modo de vida, com a nossa agricultura e pescas, com a nossa paisagem, com a nossa cultura e com a nossa história. Com este livro, estamos a pegar nos saberes mais antigos e a projetá-los para o futuro», disse.



David Santos defende que uma das grandes forças do Algarve «é a nossa autenticidade», que se revela nos produtos regionais e também nas receitas.

«As grandes diferenças entre as duas edições estão relacionadas com questões de texto, no que diz respeito a não focar apenas as receitas e em dar-lhes mais enquadramento. Esta edição também tem um prefácio da ministra Assunção Cristas, que fez uma breve nota», revelou.

Este é apenas um dos livros que a CCDRA já editou, relativo à gastronomia típica da região. Todos eles reforçam a ideia de um regresso às origens e a uma cozinha mais saudável e sustentável.

«Esta é uma luta, no bom sentido, que já assumimos há muito tempo, que é a de fazer ver às gerações jovens que é melhor comer galinha de cabidela do que um hambúrguer numa qualquer cadeia de fast food», disse David Santos.

Este livro de receitas tem também uma dimensão de estímulo à economia e até ambiental, uma vez que tem subjacente a ideia da utilização de produtos locais. Ao comprar produtos na região, não só se está a dar dinheiro a produtores algarvios, como também se «evita emissões de CO2», uma vez que encurta a cadeia de distribuição.

A obra pode ser adquirida na sede da CCDRA, no Largo da Pontinha, em Faro, onde estão igualmente disponíveis outros livros relacionados com a gastronomia, cultura e costumes algarvios.

