

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO EM PECUÁRIA BIOLÓGICA: A RAÇA SUÍNA BÍSARA

Ana Firmino

Dep. de Geografia e Planeamento Regional, e-Geo
Universidade Nova de Lisboa,
am.firmino@fcs.unl.pt

INTRODUÇÃO

A intensificação da produção pecuária, privilegiando a quantidade em detrimento da qualidade, levou à quase extinção de várias raças autóctones, que há séculos proviam ao sustento das populações de uma forma sustentável, uma vez que eram alimentadas com as produções locais. Segundo a linguagem técnica atual são o que hoje se designa por produtos de qualidade comercializados em circuito curto, o que lhes confere uma reduzida pegada ecológica e por isso são preferidos pelos “locavores”, isto é, “pessoas que consomem alimentos produzidos num raio entre 150 e 400 quilómetros do seu domicílio” (Bégout et al., 2010).

Também se inserem perfeitamente na filosofia económica do “slow-food”, que “procura comidas artesanais que estejam em vias de extinção e ajuda-as a encontrar um lugar no mercado global. Põe os pequenos produtores em contacto uns com os outros, ajuda-os a vencer a burocracia e promove os seus produtos junto de chefes cozinheiros, lojas e gastrónomos de todo o mundo” (Honoré, 2006, 63).

Segundo o autor de “O Movimento Slow”, “não há muito tempo, a Slow Food salvou uma espécie de porco selvagem de Siena, em tempos muito apreciado nas cortes da Toscana medieval” (Honoré, 2006, p. 63).

Num restaurante do movimento Slow-Food em Findhorn, Escócia, pode ler-se: “toda a nossa comida é preparada fresca no local. Usamos ingredientes produzidos com ética, em modo de produção biológico, de comércio justo e local, sempre que possível” (Fig. 1).

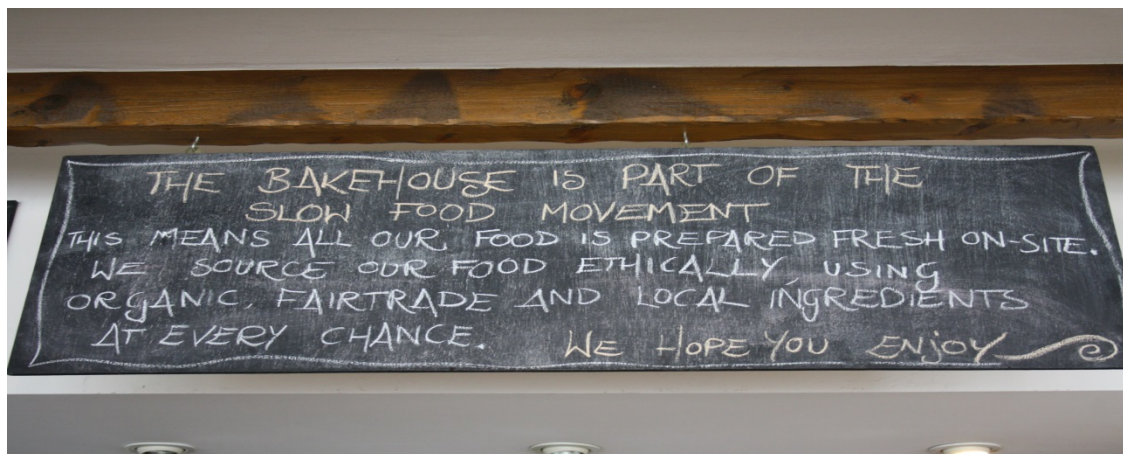


Fig. 1 Restaurante “The Bakehouse” do Movimento Slow-Food, em Findhorn, Escócia (Foto da autora, Agosto, 2011)

O chefe brasileiro Alex Atala, um dos 20 chefes de cozinha mais influentes no mundo, de acordo com o Madrid Fusion 2011, é um dos ícones do movimento Slow-Food, e guindou o seu restaurante D.O.M. ao 18º lugar na lista San Pellegrino, publicada anualmente pela Restaurant Magazine, que elege os 50 melhores restaurantes do planeta. « Fervoroso fã de nossas farinhas e pesquisador de nossos ingredientes - fez diversas viagens à Amazônia com esse fim -, trouxe para a alta gastronomia o tucupi, a pripioca e outros produtos até então restritos à cozinha regional », lê-se numa entrevista publicada no site da revista Gosto (<http://revistagosto.uol.com.br>).

Em 2009 Atala abriu outro restaurante, o Dalva e Dito, “com o propósito de resgatar a cozinha afetiva das mães, tias e avós. No menu, receitas caseiras como arroz de forno ou pernil de porco ganham toque do mestre” (idem).

Neste artigo pretende-se demonstrar como uma raça autóctone do Norte de Portugal, o porco bísaro, pode contribuir para a dinamização das economias locais, e consequente criação de emprego, alimentando segmentos de mercado ávidos de produtos de qualidade, produzidos em consonância com o bem-estar animal e o respeito pelo ambiente, nomeadamente em modo de produção biológico, inovadores (alheira de porco bísaro), de comercialização directa (circuito curto), certificados (denominação de origem certificada) e de inegável qualidade organoléptica, garante duma clientela fiel.

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

A RAÇA BÍSARA E OS SEUS PROMOTORES

Bísaro é definido no Recenseamento Geral de Gados no Continente do Reino de Portugal (1870) como sendo o nome atribuído nas províncias do Centro e Norte do Reino “ao porco esgalgado pernalto e de orelhas pendentes para distinguir do porco roliço e pernicurto do Alentejo. O apelativo Céltico foi empregado por Sanson para exprimir a antiguidade do porco deste tipo que era o único que existia nos povos célticos da antiga Gália” (ANCSUB). A raça bísara, descendente do javali comum, é uma raça autóctone que durante séculos povoou os campos, sobretudo a Norte do Rio Tejo, e chegou aos nossos dias graças à perseverança de pequenos produtores (fig. 2).

Segundo Fernandes “fatores como a docilidade, a capacidade de adaptação ao manejo tradicional, a prolificidade e a excelente qualidade da carne, assim como as tradições das populações mais isoladas do Norte de Portugal, contribuíram para a sua manutenção e, ainda hoje, apresentam as mesmas características descritas no final do Séc. XIX” (Fernandes, 2008, p. 11).



Fig. 2 - Porcos Bísaros em Póvoa de Lanhoso (Foto da autora, Março, 2012)

Esta raça voltou a ser valorizada há poucos anos, na sequência duma mudança de comportamentos da sociedade, que tem vindo a demonstrar interesse por produtos regionais de qualidade, o que permite em muitos casos a revitalização de segmentos de produção tradicionais, como é o caso da salsicharia transmontana, que viu reconhecida a qualidade do Fumeiro de Vinhais com Indicação Geográfica Protegida (IGP) - salpicão de

Vinhais, chouriça de carne de Vinhais ou linguiça de Vinhais, presunto, alheira, chouriço doce, butelo e da Carne de Porco de Bísaro Transmontano com Origem Protegida (DOP) (MADRP, 2006).

A alimentação variada à base de vegetais e frutos contribui para o sabor peculiar da sua carne, a que se juntam as características da raça – carne pouco atoucinhada e muito entremeada.

Em 1994 foi criada a Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara (ANCSUB) resultante dos esforços conjuntos de várias entidades (Serviços Oficiais de Agricultura, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Câmara Municipal de Vinhais e alguns criadores da raça) que é responsável pela gestão das marcas IGP e DOP do Fumeiro de Vinhais e Carne de Porco Bísaro Transmontano. Além disso oferece apoio técnico aos criadores da raça bísara, e ajuda na elaboração de candidaturas a projectos de apoio à raça Bísara, para além de dar formação profissional aos criadores associados (cursos de suinicultura, produção de fumeiro, jovens empresários agrícolas e salsicheiros).

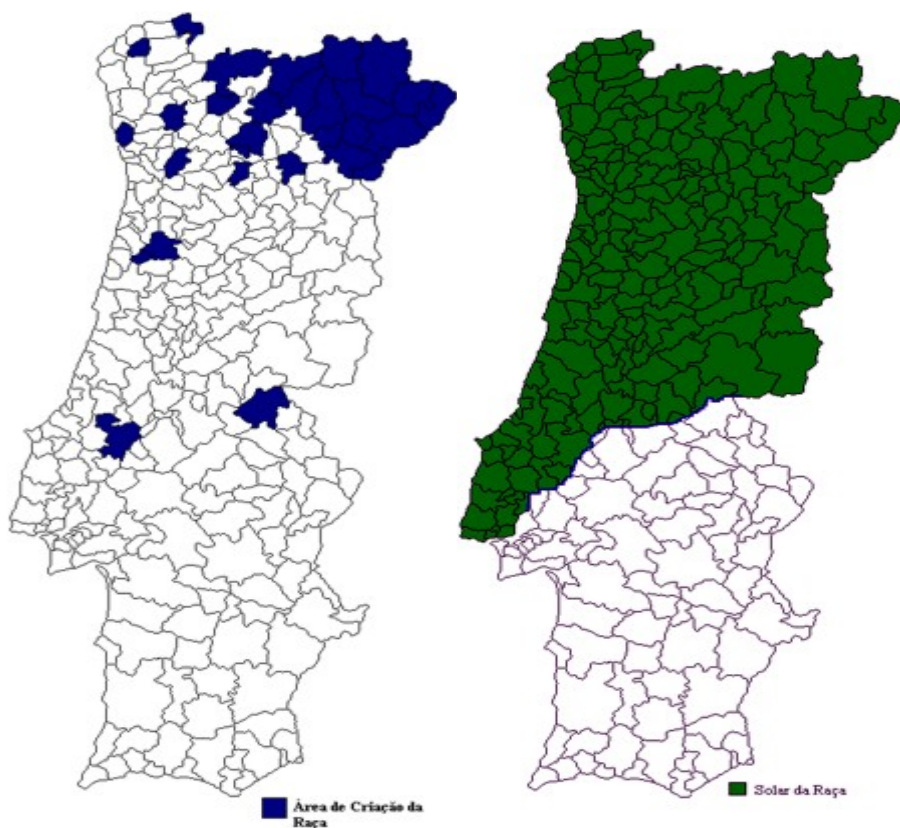
Não obstante esta é ainda hoje considerada uma raça ameaçada, encontrando-se sobretudo presente em explorações de Trás-os-Montes, nomeadamente em Vinhais (50 explorações, segundo dados da ANCSUB) e, pontualmente, nas regiões do Minho, Beira Litoral, Beira Interior e Ribatejo (fig. 3). Segundo Fernandes (2008, p. 12) “a raça Bísara conta atualmente com um efetivo reprodutor de cerca de 2000 fêmeas distribuídas por cerca de 100 explorações”.

O PORCO BÍSARO COMO VETOR DE DESENVOLVIMENTO LOCAL

A criação do porco bísaro reveste-se duma enorme importância para a manutenção duma agricultura tradicional, ainda muito caracterizada pela pequena exploração e com efectivos reduzidos, pela valorização da produção, a exemplo do que se verifica com o cabrito montês em Terras de Bouro, por ambos se enquadrarem perfeitamente no sistema de produção local e estarem adaptados às condições edafo-climáticas.

No seminário "Produtos de Qualidade de origem animal na Região Norte" organizado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN) e pelo Instituto Politécnico de Bragança, em Mirandela (5 e 6 de Dezembro de 2012) os produtos de qualidade de origem animal foram apresentados como constituindo “um importante sector de negócio, em crescimento e de elevado potencial de desenvolvimento, que faz parte de um sector de produção muito mais amplo. Envolve um número significativo de explorações aderentes e de empresas de transformação e comercialização na Região Norte. No plano regional e em particular no actual contexto económico, importa relevar a importância deste sector, em

particular no que respeita aos produtos de qualidade e sensibilizar os agentes económicos para "Produzir mais, dentro e vender mais, fora".



www.porcobisaro.net/dados/racabisara.php

Fig. 3 - Localização Geográfica das Áreas de Criação e Solar da Raça Bísara

Mas neste seminário está também presente a necessidade de aumentar as vendas na região, do comércio local e da restauração, através de novos consumidores em particular de turistas nacionais e oriundos de outros países, atraídos para esta região pelos mais diversos produtos turísticos. Trabalhar com os agentes económicos na identificação dos problemas e estrangulamentos, divulgar informação e exemplos práticos que constituam incentivo à formulação de soluções adequadas na região, são alguns dos caminhos prosseguidos pela DRAPN para ajudar a criar uma dinâmica de crescimento do sector no âmbito da política traçada pelo Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território (MAMAOT) com vista a um equilíbrio da balança agroalimentar em valor, em 2020” (<http://www.suinicultura.com>).

Um exemplo de empreendedorismo e inovação associado à raça bísara é-nos dado pelo Hotel Rural Maria da Fonte, em Colos, Póvoa de Lanhoso, que assegura uma clientela fiel, ao domingo, que ali procura o buffet de cozido à portuguesa com carne de porco bísaro (fig. 4).



Fig. 4 - Buffet de Cozido à Portuguesa no Hotel Rural Maria da Fonte, Póvoa de Lanhoso (Foto da autora, Março, 2012)

A empresa é também produtora da raça, o que constitui uma atração para os turistas que a visitam e se hospedam nas suas instalações.

De salientar que a comercialização é feita directamente no local, sem intermediários, constituindo assim um exemplo de empresa que funciona em “circuito curto”.

Este tipo de empresas estão embebidas do espírito que norteia o projecto PROVE – Promover e Vender, que “surge no âmbito da Iniciativa Comunitária EQUAL em conjunto com várias entidades parceiras que se associaram a um grupo de pequenos produtores dos territórios da Península de Setúbal, Vale do Sousa, Alentejo Central, Mafra e Porto, para melhorar o escoamento das suas produções” (<http://www.prove.com.pt/nucleos>). No projecto PROVE promove-se a venda de cabazes de frutas e legumes mas, independentemente do produto, o que interessa realçar é que “a comercialização de proximidade permite uma nova aproximação entre as comunidades rurais e urbanas, fomentando a solidariedade entre os pequenos produtores locais e os consumidores, sendo construídos laços de confiança e cooperação entre quem produz e quem consome. O contacto directo entre produtores e consumidores permite a partilha de um conjunto de informações sobre os métodos de produção e os cuidados ao nível da protecção do ambiente, as variedades regionais, a

qualidade dos produtos, as dificuldades decorrentes durante a produção, os desejos e motivações dos clientes, entre outros” (*idem*).

CONCLUSÃO

Como já havíamos demonstrado em trabalho anterior (Firmino, 2011) iniciativas que visam a valorização dos produtos tradicionais “contribuem para a revitalização duma fileira alimentar local, para a construção de novas formas de comercialização e oferta de serviços que, equacionados numa abordagem holística, fomentam sinergias e dinâmicas muito interessantes no espaço rural”.

Numa época de crise em que se apela à retoma económica, nomeadamente em meio rural, o porco bísaro pode contribuir para a diversificação da oferta e alimentar nichos de mercado que procuram produtos genuínos e, de alguma forma, únicos.

O somatório de iniciativas aqui apresentadas permite fixar algumas pessoas nas áreas do interior e reconstruir um tecido social e económico, que durante anos foi destruído por políticas que apenas privilegiaram os grandes empreendimentos, sobretudo ao longo do litoral.

No presente caso de estudo, por exemplo, a “notoriedade e genuinidade do fumeiro de Vinhais” levou à sua designação como “Capital do Fumeiro”. No segundo fim de semana de Fevereiro realiza-se a Feira do Fumeiro, que é um dos principais pólos de atração de visitantes ao concelho.

A pecuária em modo biológico é uma mais valia económica, que associa as vantagens decorrentes para o ambiente às inerentes ao bem-estar dos animais, o que não obstando ao facto de que estes são criados para serem abatidos, sempre lhes proporciona uma vida agradável enquanto viverem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bégout, B. *et al.* (2010). *Alim*. Éditions Imho, Lassy les Châteaux, France.

Fernandes, P. (2008). A Raça Suína Bísara, in *O Segredo da Terra*. Edibio, Edições, Lda.

“Castelo de Paiva”, Verão 2008, p. 11-13.

Firmino, A. (2011). Inovação e Fomento em Agricultura Biológica, in *Actas da 3ª Conferência Nacional de Horticultura Biológica*, Braga.

Honoré, C. (2006). *O Movimento Slow*. Estrela Polar, Cruz Quebrada.

MADRP (2006). *Guia dos Produtos de Qualidade*. MADRP, IDRHa, Lisboa

Recenseamento Geral de Gados no Continente do Reino de Portugal (1870)

WEBGRAFIA

ANCSUB : www.porcobisaro.net/dados/racabisara.php

ATALA, Alex : <http://revistagosto.uol.com.br/portal/entrevistas/alex-atala/alex-atala-entrevista-template.aspx>

PROVE : <http://www.prove.com.pt/>

SUINICULTURA :

http://www.suinicultura.com/index.php?option=com_content&view=article&id=457:produtos-de-qualidade-de-origem-animal-na-regiao-norte&catid=66:feiras-e-congressos&Itemid=18