

CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, EDUCAÇÃO E INOVAÇÃO DE UM PATRIMÔNIO REGIONAL: O caso do “Bolo Lêvedo dos Açores”

Por: Luiz Nilton Corrêa

REFERENCIA: Inovação Cultural, Patrimônio e Educação, (Org) Angel Espina Barrio e Mário Hélio Gomes, Recife, 2010 Páginas 147 a 165

1 - Produtos Tradicionais e a União Européia

No presente trabalho pretende abordar um dos problemas que vem sendo cada vez mais debatidos em Portugal nos últimos anos, o desaparecimento de produtos alimentares tradicionais. São produtos que tem vindo a sofrer com o desenvolvimento econômico e com uma má aplicação da legislação europeia, sobretudo, por uma fiscalização que muitos consideram uma verdadeira “caça as bruxas”. Para isto, irei apresentar o caso específico do Bolo Lêvedo dos Açores, com uma breve descrição do Vale das Furnas, local onde ele é produzido, e das soluções encontradas para reverter esta situação. Tudo relacionado com os aspectos da nova legislação europeia para a Segurança Alimentar, suas conseqüências e aplicações, além do papel exercido por algumas pessoas e instituições na sua proteção.

Este conjuntura entra em cena com o processo de entrada de Portugal na União Européia, o que trouxe consigo adaptações, mudanças e uma série de estímulos em vários setores da economia daquele país. Na agricultura com os subsídios agrícolas europeus, na construção civil com a construção de casas, rodovias e infra-estruturas, até mesmo na educação, com o processo Bolonha, unificando ensino superior europeu. Porém, trouxe também leis e obrigações muitas vezes incompatíveis com a realidade de alguns setores, como no caso das leis de segurança alimentar e sua aplicação, tanto nas produções artesanais, quanto nos produtos populares, ou mesmo nos pequenos negócios familiares, interferindo até no dia a dia do cidadão comum português.

Uma destas novas obrigações surgiu com a entrada em vigor do decreto-lei 67/98 de 18 de Março de 1998¹, decreto que tornava obrigatório a aplicação de um sistema de autocontrole na produção de alimentos, um sistema pré-definido chamado HACCP

¹ Em 1998 – Transposição para o direito interno Português da Diretiva 93/43/CEE do conselho, pelo decreto-lei nº 67/98 de 18/03/98 (revogado pelo DL nº 425/99).

(Hazard Analysis and Critical Control Points), siglas que traduzido para português significam “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle”. Sistema este, desenvolvido inicialmente pela NASA, com o intuito de garantir, com completa segurança, a qualidade da alimentação dos astronautas durante as operações dos primeiros programas espaciais. Lógico, direto e de caráter preventivo, aplicável a qualquer processo produtivo alimentar. Porém, dependente de alguns pré-requisitos fundamentais, na maioria das vezes impraticáveis para empresas de pequeno porte, sobretudo familiares, responsáveis pela produção artesanal de alimentos tradicionais por todo país.

Este foi um dos temas debatidos durante a feira de exposição “EXPO QSA, Qualidade e Segurança Alimentar”, realizada em setembro de 2008 no Pavilhão do Mar, na cidade de Ponta Delgada, Arquipélago dos Açores em Portugal. Durante este evento iniciei contatos com dois importantes conhecedores deste problema, e de meu objeto de estudo. A engenheira Ana Soeiro, e o senhor Paulo Martinho. Além de presenciar também a cerimônia de certificação de quatro produtores de Bolos Lêvedos dos Açores, certificados como produto artesanal açoriano, um dos alimentos que se enquadram no grupo de alimentos artesanais sob risco de desaparecer com as novas leis europeias.

Durante esta cerimônia, Paulo Martinho, conhecido repórter da televisão açoriana, apresentou um discurso onde falava de sua “Lêveda Infância” em referência ao período de sua vida, quando ajudava sua mãe a confeccionar os bolos lêvedos. Falou de seu olhar de criança a crescer diante de um patrimônio que aos poucos foi divulgando-se e mudando sua forma de ser produzido, tornando-se cada vez mais conhecido e popular na região.

No mesmo evento, acompanhei a comunicação de Ana Soeiro², defensora assídua e ativa dos produtos tradicionais portugueses, e detentora de uma vasta experiência conquistada na prática de anos a defender pequenos produtores. Ana Soeiro, na ocasião, chamou atenção de todos para este problema, a aplicação da legislação sobre Segurança Alimentar aos produtores tradicionais, e para a “gigantesca” perda de patrimônio causada pela aplicação “inconsciente” de leis europeias, por vezes mal interpretadas pelos próprios fiscais.

Paulo Martinho e Ana Soeiro, dois dos principais colaboradores deste trabalho, mesmo com linhas distintas, possuem ambos um único ponto geral, o reconhecimento da

² Ana Soeiro atualmente exerce atividades em várias Associações de Municípios e é consultora de diversas autarquias e agrupamentos de produtores na recuperação e valorização dos seus produtos e produções tradicionais. É também consultora da Comissão Europeia tendo realizado diversas missões.

importância dos produtos tradicionais. Produtos que identificam suas regiões e fazem parte da individualidade de cada lugar. No caso do Bolo Lêvedo dos Açores, da história e da cultura dos Açores, sobretudo da Ilha de São Miguel, uma região única em meio ao Oceano Atlântico, carregada de uma rica história que ainda preserva muito de seu valor cultural, formada ao longo de mais de cinco décadas de desenvolvimento humano.

2 - Arquipélago dos Açores e o Bolo Lêvedo

O arquipélago dos Açores é um conjunto de nove ilhas entre o continente europeu e o americano, são nove picos vulcânicos, situados no meio do Oceano Atlântico, a cerca de 2000 km de Portugal Continental. Foi descoberto por volta de 1431³ e povoado ao longo dos séculos seguintes⁴, devido, sobretudo, a sua importância estratégica nas navegações ultramarinas e no expandir do território português. Foi sede da Provedoria das Armadas⁵, ponto de parada obrigatória dos navios que vinham de Índias com as desejadas especiarias. E por seu formato de encruzilhada entre o novo e o velho mundo, recebeu navios de todas as partes do globo com novas plantas e temperos, servindo muitas vezes também, como ponto de experimentos de novas plantas exóticas antes de estas serem introduzidas na Europa.

Como região de fronteira, o arquipélago esteve permanentemente vulnerável aos ataques de piratas e corsários, sem nunca deixar de ser uma zona periférica, frágil e distante do poder central⁶. Permaneceu sempre, ao longo de sua história, como um gerador de povoadores que contribuíram continuamente para alongar o território,

3 Não há uma data definitiva para o descobrimento dos Açores, as mais fiáveis são o ano de 1427 por Diogo de Silves, ou Gonçalo Velho em 1431. in Alegria, Maria Fernanda; Garcia, João Carlos. Cartografia e Viagens. in BETHENCOURT, Francisco; CHAUDHURI, Kirti, (Dir), História da Expansão Portuguesa, Navarra, Círculo dos Leitores e Editores, 1998, Vol.I p.36

4 A primeira ilha a ser descoberta foi Santa Maria, depois São Miguel, no ano seguinte, e durante as décadas de 1430, 1440 e 1450 deu-se o descobrimento das outras sete ilhas do arquipélago. Sendo que o povoamento de São Miguel se intensificou em meados do século XVI, mesmo período em que a coroa portuguesa solicitava açorianos para seguirem para o Brasil povoar vilas recém fundadas.

5 A provedoria das Armadas tinha sede na Ilha Terceira e foi criada em carta régia com data de 27 de Julho de 1532, porém sabe-se que Pero Anes do Canto, primeiro provedor das armadas já exercia funções em 1527 na Atual Cidade de Angra do Heroísmo. Possuía em suas instalações cordame, velas, âncoras e uma série de mantimentos importantes para manutenção dos navios que navegavam durante meses, vindo das Índias. In GREGORI, Rute Dias. O Primeiro Provedor das Armadas dos Açores, Um homem e um percurso. In Portos, Escalas e Ilhéus no Relacionamento entre o Ocidente e o Oriente, Actas do Congresso Internacional Comemorativo do Regresso de Vasco da Gama a Portugal, Universidade dos Açores, 1999. Volume I, p.331.

6 A. J. R. Russel-Wood, “Emigração: Flúxos e Destinos”, in BETHENCOURT, Francisco; CHAUDHURI, Kirti, (Dir), ob. cit., p. 158.

expandindo-se pelo Atlântico⁷, e criando o que muitos chamam de “Diáspora Açoriana⁸”, espalhada pelo mundo em comunidades dentro de outras comunidades, num contínuo fluxo de gentes, informações e culturas.

A maior ilha do arquipélago é a ilha de São Miguel, foi a segunda a ser descoberta e também uma das primeiras a serem povoadas. Sobretudo por povos de várias partes do continente português. Estes, a medida que adentravam na ilha, em seu interior, foram descobrindo e criando novas formas de produzir aquilo que produziam em suas terras de origem, muitas vezes tendo de se adaptarem ao que encontravam, e outras, substituindo o que já utilizavam por algo semelhante. Foi assim com as ferramentas de trabalho, com a construção de habitações, com a culinária e com temperos e matérias-primas que tentavam, na medida do possível, recriar o que conheciam em outras regiões.

Em meio a esta ilha, encontramos o Vale das Furnas. Uma cratera vulcânica onde as manifestações sísmicas ainda hoje são muito presentes, e nos mostram que o risco de uma nova erupção nunca deixou de existir, com chaminés, fumarolas e poças de água fervendo sob o calor da terra em altas temperaturas. Também é o local onde se prepara um cozido único conhecido por muitos e apreciado por todos que tiveram o prazer de degustar. O Cozido das Furnas, constituído por uma mistura de vários tipos de carnes, enchidos e legumes, cozidos em uma cova na terra, com o calor vulcânico, durante algumas horas, dando um gosto único e característico que lembra muito o ar da região.

Neste mesmo vale encontramos um pão, ou melhor, um bolo, preparado segundo uma tradição criada ao longo dos séculos de ocupação humana, e que conserva seu sabor característico. O Bolo Lêvedo, que assim como o Cozido das Furnas e outros pratos da culinária local, constituem um pequeno, porém, importantíssimo patrimônio cultural e gastronômico, e que perfazem em seu conjunto o que poderíamos chamar de uma identidade gastronômica local.

No intuito de conhecer melhor este elemento do patrimônio gastronômico furnense, nosso objeto de estudo, resolvemos descobrir um pouco mais sobre a história

7 Em 1550 a coroa solicitava ao recém povoado arquipélago do Açores 300 habitante para povoar a recém fundada cidade de São Salvador da Bahia. As ilhas estavam em início de povoamento, porém, com o estender da fronteira em direção às Américas, o objetivo passou a ser o de povoar a recém descoberta terra. Ver: Carta de el-rei de 11 de Setembro de 1550. “Fundação da cidade da Bahia e colonos das ilhas”, in Arquivo dos Açores, edição facsimilada da edição original, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1980/1984, Vol. XII, pp. 414/415

8 Termo usado para referir-se às comunidades portuguesas de origem açoriana espalhadas pelo mundo.

deste produto. E a pessoa mais indicada para falar sobre isto é Paulo Martinho, homem de uma “lêveda infância”, conhecido da população açoriana pelos anos a entrar nas casas das pessoas através da televisão, nos telejornais regionais. Cresceu acompanhando sua mãe a confeccionar o Bolo Lêvedo, e lembra que era ela a única detentora da receita durante décadas. Conta que sendo uma atividade artesanal, a confecção do Bolo Lêvedo não possui uma longa história, apesar de não se conhecer sua origem. Porém, sabe-se que no decorrer de cinco décadas sua confecção ficou confinada a uma única família, a família “Panela”, e aos poucos foi se divulgando a terceiros que passaram a fabricar também a iguaria furnense. Presume ainda que tal como a massa sovada⁹ ou outros pratos regionais, o Bolo Lêvedo talvez nem esteja incluído na chamada doçaria conventual, tendo em vista que utilizam componentes que ele mesma chama de “mais populares”: farinha de trigo, poucos ovos, açúcar, manteiga, fermento e leite, a mesma base do “pão doce”.

Sobre estes ingredientes, em conversa com alguns produtores locais, verificamos que podemos encontrar muitas variações, algumas que inclusive descartam um ou outros destes ingrediente, mantendo o mesmo sabor e as características do produto final. Paulo Martinho diz que sua receita é algo semelhante à massa sovada, e que se diferencia desta pelo ajuste nas proporções e medidas, no amassar e na cozedura. Segundo ele, é um processo que segue quase como um ritual, onde depois de deixada levedar, a massa é cortada e enrolada em pequenos pães “... *tendidos numa espessura de meio centímetro; após nova levedura são então cozidos em sertã de barro sobre lume de lenha, estou a referir-me ao processo de então (da época) bem longe da maquinaria dos dias de hoje*¹⁰”.

Inicialmente a produção da família confinava-se ao mercado local, aos fins de semana e com maior volume nos meses de verão, normalmente, só a classe média alta e o hotel Terra Nostra é que o consumiam, “... *porque aos demais bastava o pão de milho e esporadicamente, o de trigo...*” Hoje o Bolo Levedo é produzido ainda em outros lugares da ilha, além do Vale das Furnas, sendo vendido até mesmo nas grandes superfícies das cidades da Ilha, ou até mesmo em algumas lojas especializadas do continente português.

⁹ Também outra iguaria açoriana, um pão ou Bolo muito apreciado nas ilhas.

¹⁰ Discurso apresentado por Paulo Martinho durante a cerimônia de certificação de produtores de bolo Lêvedo na Expo Quasa, em Ponta delgada, Açores.

3 - Bolo Lêvedo e um Estudo de Campo

Sobre isto, e para conhecer melhor a produção deste alimento artesanal, resolvemos acompanhar uma “fornada” de Bolo Lêvedo, no próprio Vale das Furnas. E com o intuito de conhecer mais sobre esta iguaria da culinária Açoriana, numa terça-feira do mês de outubro de 2008, em uma de minhas viagens de estudo, fui visitar a padaria de Dona Maria da Glória Moniz¹¹, situada na Freguesia das Furnas¹² no centro do Vale com o mesmo nome. Uma curta e agradável viagem em companhia de um grande amigo, Francisco Zambujo, senhor de um grande peso cultural e estrutural, peso equiparado ao tamanho de sua simpatia e humor.

Saímos de Ponta Delgada em direção as furnas, um caminho¹³ de cerca de 50 Km em estradas sinuosas com Falésias, Hortências e cenários deslumbrantes, uma paisagens de eterna “primavera nórdica” com aroma a flores, terra molhada e mato. Passamos pelo Concelho de Lagoa e de Vila Franca do Campo, chegando a Freguesia das Furnas por volta das 11:00 horas daquela manhã. A primeira coisa que se encontra ao chegar às Furnas por este caminho é a imensa Lagoa das Furnas, uma grande cratera vulcânica onde uma lagoa calma nos mostra uma tranqüilidade equívoca. Águas serenas que não revelam o turbilhão de magma, rochas e força terrena escondida nas suas profundezas. Na sua superfície, por vezes esverdeada, uma brisa fresca sopra levando consigo o cheiro característicos de regiões vulcânicas, e na extremidade oposta, uma série de fumarólas onde ainda brota água quente do fundo da terra, e um sopro de vapores brancos, que como vindo de chaminés, desaparecem a medida que sobem junto às cumeeiras da imensa cratera.

Ali, junto à lagoa, uma série de cavidades são utilizadas diariamente para o preparo do Cozido das Furnas, e que, provavelmente, naquela hora teriam dezenas de tachos enterrados, a cozer o que viria a ser o almoço de muitos furnenses e turistas nos restaurantes da região, e naquele dia, o nosso também. Do lado oposto, na margem sul da

11 Indicação de uma amiga natural de Furnas e que como muitos outros trabalha em Ponta Delgada, onde vai quase todos os dias.

12 Furnas é uma freguesia pertencente ao Concelho da Povoação.

13 Com a entrada de Portugal na União Europeia, quase todas as estradas dos Açores receberam pavimentação de boa qualidade. A estrada que liga Ponta Delgada até as Furnas não é exceção. A única dificuldade são as curvas e contracurvas, exigência da sinuosidade que uma ilha vulcânica obriga entre vales e montanhas.

lagoa, quase junto da estrada por onde chegamos, um mausoléu¹⁴ reflete-se nas águas calmas da lagoa. Seu estilo neogótico e seus vitrais coloridos mostram que também ali haviam senhores abastados que optaram por viver naquela inóspita e ao mesmo tempo hospitaleira região.

Seguindo mais um pouco chegamos ao centro da cratera, ou do vale das Furnas, como é chamada pelos habitantes e turistas. Suas casas brancas, caiadas, feitas em pedras vulcânicas, negras e porosas, nos mantêm sempre informados que aquela é uma região vulcânica. Como se não bastasse o cheiro a enxofre que se espalha por todo o vale. Em meio às casas, sabe-se que a qualquer momento pode surgir uma fumarola, em qualquer lugar, dentro de uma casa ou em um espaço aberto, ou mesmo nas calçadas de pedras negras surgidas dos vulcões e das inúmeras erupções que moldaram a região ao longo dos séculos.

Junto às portas das casas, bordadas de basalto, azulejos pintados ao estilo português lembram a todos que passam quais os santos protetores de cada família e de cada casa. E por todo lado, placas, muitas vezes escrito a mão, de uma forma tosca e não muito hábil, indicam onde poderiam ser encontrados os Bolos Lêvedos e algumas inclusive, dizendo onde são confeccionados. Dado, por si só, revelador da importância desta iguaria para a cultura e a economia de muitos furnenses. Sendo exposto sobretudo em meio a vários outros produtos do artesanato regional local, nos principais pontos turísticos, intercalando entre outros, com a doçaria conventual, bonecos em palha de milho, pequenas galochas e mesmo louça típica portuguesa.

Mais ou menos numa das extremidades da cratera, mais próximo das casas, encontramos às Caldeiras da Furnas, local que atrai diariamente centenas de turistas, que chegam para fotografar e observar os fenômenos vulcânicos a flor da terra. As caldeiras com água fervendo, algumas expulsando apenas vapor e o típico cheiro a enxofre, nos traz sensações distintas a cada momento. Uma mistura de medo e poder, sobretudo quando alguma corrente de ar nos faz mergulhar no meio do vapor branco e morno expelido das profundezas da terra. Sons que lembram um inferno dantesco, borbulhando e soprando como se a cada instante pudessem surgir das profundezas da terra seres irreconhecíveis.

14 Capela de Nossa Senhora das Vitórias, mandada edificar por José do Canto, um dos fundadores, no século XIX, da Sociedade Agrícola Açoriana, que promoveu o cultivo de chá na ilha de S. Miguel (a única região da Europa a produzi-lo), e destinada a mausoléu da casa por voto de 1853, com plano confiado ao arquiteto André Breton que realizou seu desenho em 1864.

Por todos os lados encontramos bicas de águas de vários sabores, quentes, frias, que brotam de pedras ou de pequenas grutas, algumas com gosto a ferro, outras com prata ou gás carbônico. Muitas delas existem a tanto tempo que a base de pedra, onde a água cai, já foi completamente desgastada, fazendo real um antigo ditado. É sabido de seus poderes medicinais, tanto que o antigo Hospital das Furnas, que possuía tratamento a base de águas termais, está sendo reconstruído para voltar a aplicar seu principal recurso, e futuramente fomentar o turismo daquela região.

Após um contorno pelas ruas estreitas da freguesia, rodeada de casas e imensos jardins, paramos num dos bares do lugar, típico de qualquer aldeia portuguesa, com alguns velhos sentados a porta, conversando sobre assuntos locais e variados, uma dezena de garrafas de aguardente, algumas pela metade. Numa das pontas do balcão, numa pequena estufa, o típico pastel de natas, e no ar o inconfundível cheiro de café e cigarro, identificável de longe. Ao perguntar sobre Bolo Lêvedo de Dona Maria da Glória, todos conheciam e tentaram indicar da melhor forma como chegar ao nosso destino, o que foi fácil, uma vez que com as poucas ruas do lugar, seria impossível errar o caminho.

Em frente a uma casa branca, parecida com muitas outras da região, uma calçada em ladrilho com pedras brancas e negras anunciava, com um letras grandes e bem desenhadas, que era ali onde se fabricavam os Bolos Lêvedos de Maria da Glória Moniz. Ao lado do portão uma placa também identificava o local. Entrando, um pouco mais aos fundos da casa, sentia-se o cheiro a trigo e um aroma mais leve típico do Bolo Lêvedo. Afastado da casa, um pequeno café, decorado em seu interior com corações e letras em cartolina e algumas flores em papel de seda colorido, todos muito bem trabalhados, formando juntos o nome Glória Moniz. Bastou chamar para que Dona Maria da Glória viesse nos receber com toda sua simpatia.

A padaria estava limpa e desocupada, com exceção de dois alguidares de plásticos, cheios de massa a levedar e cobertos com uma toalha branca e alguns equipamentos. As mesas e prateleiras brancas, e duas chapas semelhantes as usadas nas lanchonetes para preparação de hambúrguer, mostrava-nos onde eram preparados os bolos. A massa era deixada levedar nos alguidares, depois eram amassados novamente a mão para só depois serem cortados levedados novamente e por fim, postas a cozer.

Num dos cantos da padaria, uma batedeira industrial dava conta de sua tarefa, mexia-se a massa. Alguns ingredientes estavam sobre a batedeira, outros numa pia ao lado do equipamento. Minutos depois as ajudantes não paravam de mexer. Estavam ali,

amassavam, polvilhavam trigo sobre a massa e a deixavam repousar novamente. O som de fundo, de uma pequena televisão ligada em um programa de auditório, misturava-se com o bater da massa, algumas risadas discretas e conversas em voz alta criavam um clima de trabalho familiar e descontraído. E muitas outras coisas se faziam enquanto a massa levedava, o que leva cerca de 4 horas nos alguidares, depois voltava-se mexer e cortar em pequenos pedaços, para só depois de levedarem novamente, voltar a ser mexida, uma por uma, de uma forma muito especial, e desta vez seguirem para a chapa.

Noutro canto, outra ajudante começava a preparar uma nova fornada¹⁵, quebrava os ovos que seriam depois jogados na batedeira junto com alguns sacos de trigo. Acrescentava-se manteiga, sal dissolvido em água, algumas jarras de leite, mais farinha e por último, depois de tudo bem mexido, posto a levedar. Num processo que se repete continuamente, todos os dias, por muitos anos.

Dona Maria da Glória conta que aprendeu a confeccionar o Bolo Lêvedo com seu marido, e que este aprendeu com sua família emigrada na América do Norte¹⁶. *“Ele aprendeu na América”*, dizia Dona Maria da Glória, *“começou a fazer por gosto. Na época haviam três pessoas a fazerem os bolos nas Furnas”*. Ela conta que começou com uma casinha pequenina, a cerca de dezenove anos, vendia para vizinhos, turistas que passavam e gente vinda de Ponta Delgada. Hoje, segundo ela, há cinco pessoas a fazerem o bolo nas Furnas, cinco padarias a produzirem, e ainda sua sogra que ate hoje o confecciona nos Estados Unidos da América e vende para a comunidade Açoriana naquele país¹⁷.

15 Uso este termo por conveniência uma vez que o Bolo Lêvedo não vai ao forno, de acordo com seus produtores, ele é cozido, como já foi dito, em “chapas quentes ou em Sertãs como antigamente”.

16 Durante quase toda segunda metade do século XX, dezenas de milhares de açorianos seguiam para os Estados Unidos da América como emigrantes. Na década de sessenta chegaram a ir mais de dez mil açorianos em cada ano. Hoje as ligações entre os emigrados tanto nos EUA quanto no Canadá é muito intensa, existindo programas do governo açoriano que incentivam e promovem estes encontros de intercambio e resgate às raízes.

17 O caso de um resgate cultural através de comunidades de emigrados não é exclusivo de Dona Maria da Glória Moniz com o Bolo Lêvedo, há casos de descendentes de açorianos no sul do Brasil, em viagens de estudo, ensinarem nos Açores, aspectos de sua cultura já perdida nas ilhas, e resgatados através do que ainda existem nestas comunidades no Brasil.

Antigamente faziam para si e para seus vizinhos, vendiam de porta em porta. Hoje há os turistas do continente e mesmo de outros países¹⁸ que vêm ver as caldeiras e aproveitam para experimentarem o conhecido bolo. Chegam a fazer de dois a três mil bolos por dia, dependendo da época. Se há turistas ou não, e ainda existem as encomendas. No inverno reduzem a produção para apenas quinhentas unidades.

Possui cinco funcionarias, mas lembra de quando começou com sua filha, amassava-se o bolo a mão, cerca de uma hora a bater a massa para ficar no ponto. Na hora de assar, Dona Maria da Glória lembra que hoje o bolo é assado em chapas, do tipo das de assar hambúrguer, mas antigamente se faziam em sertãs¹⁹. Aprendeu a assar assim através da sogra na América²⁰. Para assar o bolo na chapa, é preciso antes aquecê-la e polvilhar com trigo para que o bolo não grude, coloca-se o bolo na chapa quente, por volta de dez minutos, depois verifica se está com a crosta adequada para só depois vira-lo com o fundo para cima para que fique com os dois lados assados. Antes de pô-lo na chapa é preciso uma última amassada, ajeita-se o formato para que fique como uma massa de pizza pequena.

Além de Dona Maria da Glória que vende mais para pessoas da região e turistas, ainda há os outros fabricantes que vendem em grandes quantidades para supermercados e grandes superfícies. Por fim, os bolos são embalados em sacos de plásticos personalizados e entregues aos clientes. Dentre todos os rituais obrigatórios para a confecção do Bolo Lêvedo, Dona Maria da Glória nunca se esquece de fazer o sinal da cruz sobre a massa antes desta ser posta a levedar. Superstição que sempre dá certo. Outro detalhe ainda importante na confecção do Bolo Lêvedo dos Açores é a água utilizada, uma água mineral do próprio vale, e que ali perto é engarrafada e vendida para seus apreciadores.

Quando interrogada sobre as novas regras de segurança alimentar e as fiscalizações dos órgãos de segurança alimentar, Dona Maria diz que quando começou a ouvir falar

18 Os Açores, com seu programa de promoção turística, recebe cada vez mais turistas vindos do norte da Europa, Suecos, Alemães, ingleses além dos portugueses do continente.

19 Sertã é uma espécie de prato ou forma redonda, feita em barro, como as de pizza. Na época era posta sobre um lume aceso que a aquecia permitindo que fossem assados os Bolos Lêvedos.

20 Nos Açores, com a intensa ligação entre os açorianos e os emigrados nos Estados Unidos, todos chama apenas de América quando querem se referir aos Estados Unidos da América.

sobre fiscalização e IRAE²¹ ela já havia iniciado as alterações na sua produção, assistia pela televisão notícias da atuação da ASAE²² no continente português²³, na mesma época começou a receber orientação das autoridades locais²⁴. Diz ela que quando a fiscalização chegou já estava com quase tudo em dia. O dinheiro gasto nas alterações e nas aplicações das novas normas europeias foi obtido com a ajuda das autoridades regionais que incentivavam e orientaram na implantação do HACCP²⁵, assim como todos os outros fabricantes de Bolos Lêvedos das Furnas. Dona Maria da Glória conta ainda que devido ao apoio recebido foi possível realizar todas as alterações previstas por lei, no entanto, lembra que das fabricantes de Bolo Lêvedo, há uma que se viu obrigada a encerrar suas portas temporariamente até conseguir pôr sua situação em dia.

Sobre o HACCP, Dona Maria comenta que deu um certo trabalho, teve de se adaptar aos inúmeros relatórios, e refere em tom de ironia que passa mais tempo a preencher relatórios do que a fazer propriamente os bolos, porém reconhece que é fundamental para manter a qualidade, e que lei é lei e deve ser cumprida. Mostra seus arquivos de documentos com relatórios e guias de orientação, um Plano de Autocontrole²⁶ adaptado a sua pequena fábrica, um programa de capacitação de pessoal²⁷, controle de

21 Inspeção Regional das Atividades Econômicas (IRAE), é um órgão regional com jurisdição na Região Autónoma dos Açores, criado pelo Decreto Regulamentar Regional, n.º 16/97/A, de 26 de Julho, publicado no DIÁRIO DA REPÚBLICA - I SÉRIE-B, N.º 171, de 26-7-1997, com competências na área da fiscalização das infrações económicas e contra a saúde pública.

22 Autoridade da Segurança Alimentar e Económica (ASAE), Tem basicamente as mesmas funções do IRAE, só que com jurisdição nacional em Portugal continental.

23 Forma como os açorianos se referem ao território português que não as ilhas de Açores e Madeira.

24 Recebeu orientação e apoio do Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA).

25 O HACCP começa a fazer parte da regulamentação europeia em 1993, através da Diretiva 93/43/CEE, tendo por base de aplicação os princípios expressos no Codex Alimentarius. Em 2006, o Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e que revoga a Diretiva 93/43/CEE, estipula, no seu artigo 5º, que todos os operadores do sector alimentar devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do HACCP.

26 Plano de controle alimentar onde esta explicito todo o processo de fabricação do Bolo Lêvedo contendo ainda todas as medidas de controle, com fluxograma da estabelecimento, pontos críticos de controle, formas e relatórios utilizados para uma boa aplicação das normas exigidas.

27 Documento onde são relatados as formações pelo qual seus colaboradores são submetidos e o plano de formações seguintes, como competências e necessidades de cada colaborador.

qualidade de água²⁸, controle de animais nocivos²⁹, um plano de higienização, um manual de procedimentos, ficha técnica de todos os produtos que produz, controle de análise microbiológica, e uma série de outros registros como ficha de produção, controle diário de higiene, controle de recepção e aquisição de matéria prima. Tudo para não ter problemas com a fiscalização quando esta passar novamente.

4 - Centro Regional de Apoio ao Artesanato

O exemplo de Dona Maria da Glória e do apoio recebido por entidades governamentais não é único. Além dos Açores onde encontramos, por exemplo, partir do Governo Regional um trabalho em prol destes produtos, com a criação do Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA) e a criação da marca “Artesanato dos Açores”. No continente encontramos o trabalho de Ana Soeiro e sua dedicação à gastronomia tradicional.

Apesar de interessante, o trabalho que vem sendo realizado nos Açores não está livre de observações, principalmente no que diz respeito à criação de marcas regionais numa comunidade como a União Européia, com normas e regras que devem ser cumpridas. Em todos os casos, Ana Soeiro nos diz que o grande desafio, neste sentido, é a aplicação das normas e a manutenção da originalidade na produção de um determinado alimento considerado característico ou regional, uma vez que muitas das técnicas utilizada nestas produções não condizem com as novas regras criadas pela União Européia, por sua vez, acolhida por seus estados membros como leis. Lembremos-nos de produtos como os enchidos ou os produtos confeccionados com ajuda de ferramentas e limites de controle criados por séculos de experiências.

A entrada em vigor da legislação europeia³⁰ com uma série de regras e o HACCP, tornou difícil sua aplicação junto aos produtores artesanais ou tradicionais, muitas vezes analfabetos de letras, e com seu próprio sistema de controle adquiridos e testados durante

28 Registro onde são arquivados os controles periódicos feito a água de consumo e utilizada na confecção do Bolo Lêvedo. Comprovando sua qualidade.

29 Registro onde encontra-se o programa de prevenção de pragas, com tipos de produtos utilizados e equipamentos de prevenção.

30 A partir de 14 de Dezembro de 1995, todas as empresas de alimentos da União Européia deveriam ter implementado um sistema baseado nos princípios do HACCP. Este foi o resultado de diretivas da EEC / 93-43, aprovada pelo Conselho da Europa em 14 de Junho de 1993, que em Portugal foi transposta pelo Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março (transpõem a diretiva 93/43/CEE, alterado pelo Decreto-Lei n.º 425/99 de 21 de Outubro) revogado pelo atual Regulamento (CE) N.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004.

décadas de experiência. O que levou a uma verdadeira “caça as bruxas” nos produtos tradicionais, seja por usarem ferramentas e formas proibidas pela nova lei, ou por seus fabricantes não conseguirem preencher e mesmo utilizar os relatórios e planos exigidos.

Tornaram-se comuns notícias em jornais e nas televisões nacionais sobre a atuação das autoridades de Segurança Alimentar. Pequenos produtores, artesanais, com toda sua produção aprendida por não possuírem termômetros adequados, documentos ou registros necessários para a produção dos alimentos, ou mesmo por estarem armazenadas em recipiente inadequado para alimentos, e serem obrigados a pagar penalizações, muitas vezes sem explicações entendíveis por qualquer um que passou décadas a produzir da mesma forma, como aprendeu de seus pais e avós.

Nos Açores, a criação do Centro Regional de Apóio ao Artesanato (CRAA)³¹, veio de certa forma minimizar esta situação, sobretudo no que se refere ao Bolo Lêvedo. Embora nem todos os produtores estejam abrangido, foi a CRAA que provavelmente ajudou a manter as pequenas fábricas das Furnas fora da lista de produtos desaparecidos. Mesmo tendo em conta que o legislador europeu não esqueceu este tipo de produção. Ana Soeiro lembra que em 2002, o regulamento 178 falava especificamente de Produtos Tradicionais como incluídos no pacote legislativo³², para além disto, dois anos depois, surgiu o regulamento 852 que clarificava ainda mais esta situação. Diz que cada estado deve permitir a continuidade da utilização dos métodos tradicionais, respeitando os condicionalismo geográficos, tendo o estado apenas de comunicar a Comissão Europeia e aos restantes estados sobre as medidas adotadas, e a razão de tais medidas.

E em 2005 estes pontos ficaram ainda mais claros. Foram abertas possibilidades de existirem estruturas que não fossem de acordo com as exigências, ou equipamentos de preparação ou acondicionamento fora dos padrões exigidos pela comissão. Também no que diz respeito às medidas de limpeza e desinfeção das instalações e sua frequência, declarando que bastava apresentarem um estado satisfatório.

31 Que conta com a colaboração de outros organismos como a Escola Profissional de Capelas, Projetos de Luta contra a Pobreza e a Associações de Desenvolvimento Local. Cujo atribuições e competências estão definidas no Decreto Regulamentar Regional n°21/2006/A de 16 de Junho, e convergem na consecução de um objetivo geral e comum, a valorização das Artes e Ofícios Tradicionais dos Açores.

32 Conjunto de leis e normas aplicáveis à produção alimentar nos seus vários níveis. Incluindo um sistema de rastreabilidade onde o produto é controlado desde o produtor primário até o consumidor final.

Em Portugal, segundo Soeiro, nada foi feito no sentido de se explicar o que são as “pequenas empresas” não sujeitas à lei geral, nem se protegeu as entidades sem fins lucrativos ou as que apenas produzem alimentos em ocasiões pontuais, festas de aldeias ou similares. Isto somado ainda as diversas dificuldades que atingem sobretudo as pequenas empresas, como o acesso à informação, modernização de embalagens e acondicionamento, de escoamento, de negociação com potenciais compradores, de acesso aos meios publicitários, entre outros. A consequência foi o encerramento de inúmeras pequenas empresas e a geração de gastos desnecessários em entidades sem fins lucrativos. Muitos produtores se viram obrigados a deixar de produzir alimentos tradicionais ou alterá-los tornando-os genéricos, repetitivos, comuns e cumpridores da lei.

Sobre a qualificação dos produtos tradicionais, Ana Soeiro comenta que estes produtos assumem uma grande importância estratégica no mundo atual. E não deixa de ser importante na qualificação da gastronomia nacional, onde as receitas utilizam inevitavelmente os produtos de origem local, impedindo a desertificação das regiões menos favorecidas, servindo como um potencial complemento dos recursos existentes. E ainda é firme em dizer que certas empresas deveriam ser consideradas como “patrimônio histórico e cultural”, pela sua antiguidade, materiais que empregam e “capacidade de resistência a usura do tempo”. Pois além de preservar boa parte do Patrimônio Nacional como fornos a lenha, bancadas de madeira, instalações de maturação naturais e o uso de instrumentos e utensílios de barro, madeira e tantos outros. Também preserva saberes, receitas e tradições e a biodiversidade com raças e variedades autóctones ou tradicionais.

Nos Açores verificaram-se, a princípio, “crimes” contra estes patrimônios, cometidos pelas autoridades, porém, assim como o trabalho de Ana Soeiro no continente português, nos Açores foi encontrada, em parte, uma solução para alguns destes problemas com a criação da marca “Artesanato dos Açores”, criada pelo Governo Regional dos Açores através da portaria nº 89/98, de 3 de Dezembro³³. O objetivo era o de proteger as artes e ofícios tradicionais através de uma marca que abrangia, a princípio, produtos artesanais regionais como os bordados, as rendas, a tecelagem, registros do Senhor Santo

33 Da Secretaria Regional da Economia e assinada em 12 de Dezembro de 2007 pelo secretário regional da economia, Duarte Botelho da Ponte.

Cristo dos Milagres³⁴, entre outros. Porém, devido aos resultados obtidos, este objetivo expandiu-se a outros tipos de produtos considerados também artesanais como a “Produção e Confeção Artesanal de Bens Alimentares³⁵”.

Foi justamente com esta expansão que surgiu a necessidade da criação um logotipo, uma marca que certificasse³⁶ e identificasse os produtos abrangidos nestas normas, sendo assim aprovada, em legislação regional, uma marca oficializando esta certificação. Criou-se a marca coletiva de origem “Artesanato dos Açores”³⁷, destinada aos produtos artesanais tradicionais da Região Autónoma dos Açores, e que integram o repertório das atividades reconhecidas como artesanais, aprovado pela Portaria n.º 1193/2003, de 13 de Outubro³⁸. Certificação com a finalidade de garantir a origem dos produtos e a sua qualidade (certificação de origem e qualidade), identificada por um selo de garantia que marca o produto³⁹ e que pertence, por sua vez, ao Centro Regional de Apoio ao Artesanato (CRAA), entidade certificadora e responsável por autorizar, fiscalizar,

34 Entende-se por registro do Senhor Santo Cristo dos Milagres pequenos presépios com representação das imagens de Santo Cristo dos Milagre, e enquadram-se todo aquele que é confeccionado à mão em todas as fases da sua execução. Esta peça de artesanato tem a sua origem na ilha de S. Miguel, onde nasceu o culto do Santo Cristo, ainda em princípios do século XVII.

35 Aprovado pela Portaria n.º 1193/2003, de 13 de Outubro e aplicada à Região pela Portaria n.º 20/2004, de 18 de Março.

36 Após uma minuciosa averiguação do ponto de vista qualitativo, cultural entre outros, o produto recebe um certificado de Artesanato dos Açores, que se traduz num selo com um determinado logotipo que o identifica como produto certificado.

37 Portaria n.º 89/98, de 3 de Dezembro.

38 Incluindo ainda atividades posteriormente reconhecidas, e adaptada à Região Autónoma dos Açores pela Portaria n.º 20/2004 de 18 de Março, nas condições definidas no presente diploma.

39 A marca “Artesanato dos Açores” é associada a um elemento emblemático, um selo, constituído por um quadrado em formato digital ou impresso em papel, com elementos figurativos. No formato impresso/etiqueta, a frente é decorada a azul esverdeado (pantone 321), bem como o novo símbolo principal do artesanato (mão/flor), com a designação Artesanato dos Açores e por baixo a indicação de produto de origem e qualidade certificada; nas costas, à cabeça, encontra-se o logo do Centro Regional de Apoio ao Artesanato, por baixo a designação “Produto Artesanal dos Açores”, duas zonas para a inscrição de controle, outra para a identificação da ilha do produtor e, no final, o número da portaria. No formato digital, destinado a ser impresso na própria embalagem ou em etiqueta autocolante, existe só uma frente que integra todos os elementos referidos no número anterior. In Portaria Portaria n 13/2008 de 6 de Fevereiro de 2008

revogar ou suspender a utilização da marca, nos casos em que não se cumpram seus requisitos⁴⁰.

Esta portaria especifica em seu artigo 5º os produtos selecionados como artesanais pelo governo dos Açores, no caso, os Bordados, as Rendas e as tecelagens dos Açores, o artesanato em Miolo de Figueira dos Açores, Registros do Senhor Santo Cristo dos Milagres e o Bolo Lêvedo dos Açores. E ainda declara que só podem certificados se preencherem todos os requisitos predefinidos, e desde que seus produtores solicitem a certificação destes produtos.

Sobre o pedido de certificação, o CRAA clarifica como deve proceder à tramitação, tendo de ser iniciada pelo próprio produtor, através de um pedido de certificação. Deverá ser submetido ao parecer da Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT). Esta deve concluir o parecer no prazo máximo de 45 dias a contar da data da recepção do pedido. Uma vez autorizada, a utilização da marca, os produtores poderão utilizar o selo de garantia, desde que paguem uma taxa fixada pela entidade certificadora. Cabendo a ela também a fiscalização da utilização da marca, e ao IRAE (Inspeção Regional das Atividades Económicas), no âmbito das suas competências gerais.

A Comissão de Acompanhamento Técnico (CAT), foi criado para uma melhor aplicação desta certificação. É composta por um representante do CRAA, um representante das empresas e um técnico de reconhecida competência na área objeto dos pedidos de utilização da marca. A esta comissão compete pronunciar-se sobre os pedidos de utilização da marca, apoiar tecnicamente a entidade certificadora, propor medidas e ações que visem a dinamização e a melhoria das condições de produção e comercialização do “Artesanato dos Açores”.

Sobre os produtos abrangidos pela portaria sujeitos ao selo “Artesanato dos Açores”, são expostos um conjunto de detalhes a fim de descrever o produto, com suas característica, funcionalidades e matérias primas utilizadas. Como no caso dos Bordados, onde é apresentada sua definição, sua configuração e desenho, tipos de pontos, matérias

40 Os produtores autorizados a utilizar a marca, obrigam-se a utilizar a marca nos termos previstos na presente portaria, no Código da Propriedade Industrial e demais legislação respeitante à qualidade. Devem abster-se de qualquer prática ilícita da qual resulte a contrafação da marca, submeter-se a fiscalização e proporcionar aos técnicos o livre acesso à produção, comunicar à entidade certificadora quaisquer modificações de carácter técnico das quais resulte alteração do processo produtivo, não ceder a terceiros o uso da marca, efetuar o pagamento da taxa prevista no nº 5, do artigo 6º, prestar quaisquer informações e esclarecimentos que sejam solicitados pela CAT.

primas utilizadas entre outros. O mesmo é feito para a Renda, para a Tecelagem em suas 13 cores⁴¹, 20 funcionalidades⁴², matéria primas⁴³ e utensílios. Também para Artesanato em Miolo de Figueira e o Registro do Senhor Santo Cristo dos Milagres⁴⁴. Por último, no anexo F da Portaria nº13/2008 de 6 de Fevereiro de 2008, encontramos o nosso caso de estudo, o Bolo Lêvedo dos Açores, que também traz suas principais características, a semelhança dos outros produtos abordados na mesma portaria.

Nela o Bolo Lêvedo dos Açores é definido como: “... *pequenos bolos de forma cilíndrica, ligeiramente adocicados, com uma massa porosa e a crosta ligeiramente tostada, cozidos sobre sertã ou chapa metálica polvilhada com farinha, constituindo uma especialidade tradicional do “Vale das Furnas.”*”⁴⁵ Sua definição também menciona a área geográfica na qual é produzido, “...*constituem uma produção genuína do “Vale das Furnas” com um impacto econômico associado à abertura do Hotel Terra Nostra*”⁴⁶ em 1935”⁴⁷. E note-se que são considerados para o efeito de certificação, somente os Bolos Lêvedos produzidos em unidades artesanais da Ilha de São Miguel, descartando assim as fábricas instaladas em outras ilhas e mesmo as existentes nas comunidades açorianas fora dos Açores.

41 As cores consideradas: Azul Anil, Amarelo, Branco, Bege, Cor de Cravo (Vermelho escuro), Cor de suspiro ou Rosa da Ribeirinha (Cor-de-Rosa), Cinzento, Castanho, Preto, Verde, Vermelho, Roxo, Mesclado.

42 As funcionalidades abrangidas na portaria para a Tecelagem Típica dos Açores são: Colchas, Mantas, Cobertores, Toalhas de Chá, Toalhas de Rosto, Toalhas de Mesa, Centros de Mesa, Individuais, Naperons, Tapetes, Sacos, Tecido ao metro, Cortinados, Almofadas, Painéis, Esteiras, Peças de Vestuário, Traje regional em miniatura ou em tamanho normal, Xailes deromeiros, Peças de uso doméstico.

43 Lã de Ovelha, Algodão 100% na trama – na teia, o algodão poderá ter uma percentagem de fibra sintética, por questões técnicas, Linho 100%, Linho e Algodão (meio linho/meio algodão – 50% de cada), Seda Natural, Retalhos, Fios vegetais: Espadana, espadão ou amarradeira, Junco, Sisal e Penas de galinha ou de pato.

44 Entende-se por registro do Senhor Santo Cristo dos Milagres pequenos presépios com a imagem de Santo Cristo dos Milagres, confeccionado à mão. Com origem na ilha de S. Miguel, onde nasceu o culto do Santo Cristo no século XVII.

45 Anexo F da Portaria nº13/2008 de 6 de fevereiro de 2008 da Secretaria Regional da Economia, Governo da Região Autónoma dos Açores.

46 O Hotel Terra Nostra ainda existem, considerado um dos mais tradicionais dos Açores, serve para o almoço o tradicional cozido das Furnas e possuem um dos jardins considerados mais bonito da Europa.

47 Anexo F da Portaria nº13/2008 de 6 de fevereiro de 2008 da Secretaria Regional da Economia, Governo da Região Autónoma dos Açores

Como matéria prima, a portaria menciona a farinha de trigo, o fermento de padeiro, o açúcar, ovos, manteiga, leite fervido ou pasteurizado, água e sal, proibindo o uso de aditivos alimentares. Sua preparação segue com a adição dos ingredientes: “... *Juntar farinha, açúcar, ovos, manteiga, sal, fermento, leite e água*”, depois há a “amassadura”: “*Amassar todos os ingredientes, manualmente ou mecanicamente*”. Fermentação: “*Deixar a massa repousar, o tempo necessário para que o seu volume aumente*”. “tender”: “*Tender e deixar repousar para aumentar novamente de volume*”, e finalmente a Cozedura em Chapa: “*Colocar a massa moldada em chapa e cozer em lume brando*”. Seguidos depois pelo Acondicionamento, Rotulagem e Conservação: “*Agrupar os bolos em saco plástico devidamente rotulado ou noutro tipo de embalagens que cumpra os requisitos legalmente fixados; conservar à temperatura ambiente.*”⁴⁸

Finalmente, como características físicas e organolépticas, o Bolo Levedo dos Açores é caracterizado como tendo: “*Formato: cilíndrico; Tamanho: grande, pequeno e médio; Diâmetro: grande - cerca de 18 cm; médio – cerca de 10 cm, pequeno – cerca de 8 cm; Altura: cerca de 3 cm; Sabor: pão, ligeiramente adocicado; Cor: acastanhado com bordos claros; Textura: branda, favada*”⁴⁹.

Interrogada sobre a certificação de produtos artesanais e o Bolo Lêvedo dos Açores com o selo “Artesanato dos Açores”, Ana Soeiro comenta que certificação não é algo, que segundo ela, lisonjeie os produtos tradicionais, é mais adequado a produtos comuns necessitados de garantias, e considera pouco para os Produtos Tradicionais, “... *Talvez fosse melhor empregar a palavra qualificação, considerada mais correta...*”, uma vez que valoriza e demonstra um determinado padrão de qualidade, enquanto certificação aponta para a adequação a uma norma pouco conhecida. E comenta ainda que existem várias formas de qualificar um Produto Tradicional, sendo talvez a mais famosa a que proteger seus nomes geográficos⁵⁰. “... *outra forma de qualificar os Produtos Tradicionais é a prevista pelo regulamento Europeu 509/2006 - as Especialidades Tradicionais Garantidas ou ETG...*” Embora quase todas busquem a valorização através da chamada de atenção para suas origens geográficas; Indicação Geográfica, Denominação de Origem ou sua tradicionalidade ETG ou modo de produção BIO.

48 Anexo F da Portaria nº13/2008 de 6 de fevereiro de 2008, idem.

49 Anexo F da Portaria nº13/2008 de 6 de fevereiro de 2009, idem.

50 Veja o regulamento europeu 510/2006 relativo à proteção das IG e das DO.

No caso concreto dos Bolos Lêvedos, Soeiro lembra que, como fez referência na “EXPO QSA, Qualidade e Segurança Alimentar”, tem dúvida sobre o trabalho que está sendo feito, não quanto à identificação dos produtos e dos seus métodos de produção, que aliás, diz desconhecer, mas sobre a fórmula encontrada “Produto Artesanal dos Açores”, o qual segundo ela, *“parece em contradição com a legislação comunitária”*. E completa ainda que seria correto tentar perceber se há uma ligação entre o produto e a área geográfica em que é produzido⁵¹, e neste caso estaríamos perante a uma Indicação Geográfica (IG) ou tratar-se-ia apenas de uma receita, e estaríamos perante uma Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

O certo é que o direito comunitário é claro ao dizer que não é permitido aos Estados Membros criarem regimes nacionais de valorização, com nomes geográficos em áreas cobertas pelo campo de aplicação do Reg. 510/2006. Basta saber, no entanto, se no futuro não haverá algum problema neste sentido, entre Região Autónoma dos Açores e a legislação europeia. Porém, uma coisa é de comum acordo, este projeto tem protegido um pouco mais a frágil constituição dos produtores artesanais açorianos, inovando o património cultural que evoluiu no decorrer dos anos, protegendo assim as principais vítimas da inovação imposta, mantendo vivo um património insubstituível. Objetivo partilhado tanto por Ana Soeiro quando pelo Centro Regional de Apoio ao Artesanato.

Por fim, sobre a receita do Bolo Lêvedo, apresentamos em anexo, uma em meio a inúmeras variações encontradas. Porém, dificilmente podemos definir alguma como correta, uma vez que, em alguns casos, desaparecem ou acrescentam-se ingredientes. Porém, das muitas variações que podemos encontrar, poucas seriam consideradas significativas, na maioria das vezes alteram-se apenas detalhes, o que torna o alimento ainda mais popular e artesanal, comparado talvez aos versos ou as canções folclóricas e populares da região, com suas inúmeras variações, que alteram o teor sem alterar sua essência, artesanal, folclórica e popular.

51 Ligação, que acredito, exista em parte, pois mesmo alguns produtores de Bolos Lêvedos, declaram ter aprendido através de parentes emigrados nos Estados Unidos da América. Fato que necessita de maiores estudos.

Anexo:

Receita do Bolo Lêvedo

Ingredientes:

- 1 Kg de farinha de trigo
- 300g de açúcar
- 4 ovos
- 1 l de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento de padeiro
- 3 colheres de sopa de margarina

Modo de preparar:

- Amasse muito bem a farinha, os ovos, o açúcar, a margarina derretida no leite e o sal.
- Adicione o fermento, mexa bem e deixa-se levedar por umas 4 horas.
- Separe em pedaços do tamanho de uma laranja, arredonde-os e disponha-os sobre uma toalha enfarinhada, tape-os e deixe-os levedar por mais 4 horas,
- Estenda em seguida os bolos no formato de uma mini-pizza, coloque-os numa chapa quente polvilhada com farinha e deixe cozer de um lado e do outro reduzindo o fogo no meio da cozedura de cada lado sempre controlando para que os lados fiquem apenas ligeiramente escuros.

Bibliografia

___Arquivo dos Açores, edição facsimilada da edição original, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1980/1984, Vol. XII.

BETHENCOURT, Francisco; CHAUDHURI, Kirt, (Dir), História da Expansão Portuguesa, V. I, Navarra, Círculo dos Leitores e Autores, 1998.

DIAS, Fátima Sequeira, “Uma Breve Reflexão Sobre História dos Açores com Particular Incidência no Exemplo Micaelense”, Separata da Revista Arquipélago História, 2º Série, Volume III, Ponta Delgada, 1999.

Jornal DIÁRIO DA REPÚBLICA - I SÉRIE-B, N.º 171, de 26-7-1997.

LOURENCO, Patrícia, Conservar Tradições, in Revista Intel Magazine: Revista profissional de hotelaria e restauração. Número 202, setembro de 2008.

MENDONÇA, Luís, Aspectos da Vida Quotidiana nos Açores: perspectiva histórica, Ponta Delgada, 1998.

Portos, Escalas e Ilhéus no Relacionamento entre o Ocidente e o Oriente, Atas do Congresso Internacional Comemorativo do Regresso de Vasco da Gama a Portugal, Universidade dos Açores, 1999. Volume I.

ROCHA, Gilberta Pavão Nunes; RODRIGUES, José Damião; MADEIRA; Artur Boavida; MONTEIRO, Albertino, O Arquipélago dos Açores como Região de Fronteira. (Texto de trabalho do Mestrado em História Insular e Atlântica, séc. XV a XX, Universidade dos Açores).

Secretaria Regional da Economia, Portaria nº 13/2008 de 6 de Fevereiro de 2008, Governo da Região Autónoma dos Açores.

SOEIRO, Ana, Tradicionais, Para que vos Quero? in Segurança e Qualidade Alimentar, número 4, Maio de 2008.

SOUSA, Jose Manuel Motta de, O Vale das Furnas, Editora Almedina, 2008.

SHILS, Eduardo, Centro e Periferia, Memória e Sociedade, Lisboa, Difel, 1992

MATOS, Sílvia Lazary, O Tradicional ‘e Bom, in Revista Intel Magazine: Revista profissional de hotelaria e restauração. Número 202, setembro de 2008.

THIS, Hervé, Ousem Modernizar a Cozinha Regional, in Revista Intel Magazine: Revista profissional de hotelaria e restauração. Número 202, setembro de 2008.