

# ALIMENTAR

TEXTO Carina Rodrigues  
FOTOS Sara Matos



# DACULATRA, A MARCA QUE NASCEU PARA PRESERVAR UM PATRIMÓNIO ÚNICO E QUE É DE TODOS

**Ficou conhecida por ter travado a investida de produtores de Arcachon, em França, interessados na exploração intensiva de ostras na ilha da Culatra. Sílvia Padinha, presidente da Associação de Moradores/Pescadores da Ilha da Culatra, é uma mulher de causas e convicções, preocupada com a justiça social e com todas as questões relacionadas com o meio onde está inserida. E foi essa mesma preocupação que a moveu quando, há alguns anos, começou a verificar a entrada de algumas empresas francesas e a perceber que, em causa, poderia estar um património que é de todos, um ecossistema único e o equilíbrio que se mantém, ainda hoje, em plena ria Formosa, entre as espécies e as pessoas. Desta luta nasceu uma marca, DaCulatra, cujo objetivo é, precisamente, valorizar esse património e identidade, proporcionando, ao mesmo tempo, meios de subsistência sustentável aos que formam esta comunidade.**

*“A ria Formosa é um bem que é de todos e que é necessário preservar”. É nisto que acredita e é isto que defende Sílvia Padinha, presidente da Associação de Moradores/Pescadores da Ilha da Culatra, empreendedora que ficou conhecida por ter travado a investida de produtores franceses interessados na exploração intensiva de ostras na ilha da Culatra. “Quando tentei, de alguma forma, que fossem os produtores locais a explorar esta área, quer para produção de ostra, quer de ameijoas, mantendo o equilíbrio entre as várias espécies existentes, tive a ver com este ecossistema único que é a ria Formosa, como um todo, que tem produtores da Culatra, de Olhão, da Fuzeta, de Tavira e de Faro”.*

Perante as investidas dos franceses, Sílvia

Padinha moveu-se na defesa desta comunidade. De algum modo, queria criar condições para que fossem os produtores locais, maioritariamente unidades familiares que sempre viveram do que a ria lhes deu, e, de um modo especial, os jovens a explorar a riqueza daquelas águas, tornando essa exploração numa atividade rentável e, ao mesmo tempo, salvaguardando todas as espécies, não só a ostra. Casos da ameijoas canita e do berbigão, apenas para nomear algumas, que, sendo de menor valor comercial, “não interessam a essas empresas cujo único objetivo é o lucro”.

## **DaCulatra**

Nascia, assim, a marca DaCulatra, para valorizar um produto de grande qualidade, ostra e





não só, que é, na maior parte das vezes, vendido sem identidade própria.

Atualmente, são cerca de 20 as famílias produtoras a trabalhar a marca. *“Aos poucos, temos vindo a sensibilizar mais produtores, porque acreditamos que a união faz a força. Temos cerca de 10 jovens que também iniciaram a atividade de produção, em áreas que já pertenciam à sua família, mas que não*

água do mar. Os portugueses, por seu turno, reconhecem menos, porque muitos ainda não têm o hábito de consumo deste bivalve, talvez, por alguma dificuldade na sua abertura e consumo ao natural. Nesse sentido, o objetivo deste que é, acima de tudo, um projeto de comunidade e de sustentabilidade é, também, o dar a conhecer este produto de

**PERANTE AS INVESTIDAS DOS FRANCESES, SÍLVIA PADINHA MOVEU-SE NA DEFESA DESTA COMUNIDADE. DE ALGUM MODO, QUERIA CRIAR CONDIÇÕES PARA QUE FOSSEM OS PRODUTORES LOCAIS, MAIORITARIAMENTE UNIDADES FAMILIARES QUE SEMPRE VIVERAM DO QUE A RIA LHES DEU, E, DE UM MODO ESPECIAL, OS JOVENS A EXPLORAR A RIQUEZA DAQUELAS ÁGUAS, TORNANDO ESSA EXPLORAÇÃO NUMA ATIVIDADE RENTÁVEL E, AO MESMO TEMPO, SALVAGUARDANDO TODAS AS ESPÉCIES**

*eram exploradas da melhor forma, e que apostaram numa produção mista de ostra e de ameijoia boa”,* detalha Sílvia Padinha.

Os franceses há muito que conhecem a qualidade das ostras da ria Formosa, que está intrinsecamente relacionada com a própria qualidade da água: limpa, salgada e com muito alimento, uma vez que na ria existem seis entradas de

excelência ao consumidor nacional, através de algumas campanhas de degustação. Sílvia Padinha considera que o mercado tem todas as condições para evoluir, mas, para isso, é necessário que os portugueses consumam e saibam diferenciar os diferentes tipos de ostra.

A ostra tem várias classificações e a que é

produzida na Culatra e destinada a comercialização classifica-se como T2 ou T3. A T3 é a ostra de qualidade especial ou extra, pesando entre as 80 e as 120 gramas. *“Queremos, cada vez mais, caminhar para a qualidade extra, o que se prende com a quantidade de carne em relação à casca, a consistência e o sabor da ostra. O sabor das nossas ostras é mais salgado, precisamente pela quantidade de água que entra do mar. Só na Culatra, temos duas entradas de água do oceano”*.

Todo o processo de produção, quer de ameijoas, quer de ostras, é totalmente manual, um traço identitário da marca que se quer preservar e valorizar. No caso da ameijoas, é quase como na agricultura, com a ameijoas a ser semeada, a enterrar-se na areia para se desenvolver e, depois, com a areia a ser autenticamente cavada, para que se possam retirar ameijoas com três ou quatro centímetros de dimensão. *“Na ostra, estamos sempre a observá-las. São tratadas como as flores e isso nota-se na sua evolução, sendo consideradas de qualidade especial ou extra”*, explica. Neste momento, ainda são poucas as ostras com a marca DaCulatra e podem ser encontradas na Makro. No mercado nacional, fica apenas 20% daquilo que é produzido na ilha, com o restante 80% a seguir para França e, daí, para outros mercados sem qualquer associação à marca. *“Queremos, obviamente, evoluir na marca, quer com a ameijoas, quer com a ostra, e até existe interesse de algumas grandes superfícies e da restauração, mas o problema é todo o caminho que é necessário fazer até se chegar ao consumidor, nomeadamente, a questão da depuração, onde não existe, ainda, capacidade para lidar com grandes quantidades. Há algo, contudo, de que não abdicamos: a nossa produção não é, nem será intensiva. Temos muito cuidado com a quantidade de ostra por saco e com a distância entre os sacos, para que as ostras consigam ter sempre alimento”*.

### **Certificação**

Mas as ambições de Sílvia Padinha para a DaCulatra vão ainda mais além. Importa perceber que se está perante uma situação de muita fragilidade e de um projeto de verdadeira responsabilidade social. *“Defendo muito as unidades familiares, em que cada uma tem a sua embarcação de pesca ou o seu viveiro. Mas, em conjunto, podemos desenvolver uma marca que proteja a qualidade deste produto, quer a nível da ostra, quer a nível da ameijoas boa, que é também um bivalve de excelência, quer ainda do peixe selvagem, pescado em mar aberto. Este produto tem de ser, de algum modo, certificado”*, defende. É nesse sentido que está a ser lançada uma

campanha, em conjunto com a Universidade do Algarve, para iniciar um projeto de certificação dos produtos da ilha da Culatra, de modo que o pescador e o viveirista possam ter uma mais-valia da produção de um produto de qualidade, mas também para assegurar o consumidor dessa mesma qualidade e que garantir que o consumo seja o mais fresco possível. *“Por isso, quebramos algumas cadeias intermediárias, criando uma aproximação maior entre o pescador e o consumidor. É nesse âmbito que se insere a iniciativa Peixaria da Ilha, de modo a percebermos quais são os principais obstáculos nessa aproximação e como os superar. No caso do peixe, há a questão da primeira venda, em lota, e do leilão, em que o peixe*

**“DEFENDO MUITO AS UNIDADES FAMILIARES, EM QUE CADA UMA TEM A SUA EMBARCAÇÃO DE PESCA OU O SEU VIVEIRO. MAS, EM CONJUNTO, PODEMOS DESENVOLVER UMA MARCA QUE PROTEJA A QUALIDADE DESTA PRODUTO, QUER A NÍVEL DA OSTRAS, QUER A NÍVEL DA AMEIOAS BOA, QUE É TAMBÉM UM BIVALVE DE EXCELÊNCIA, QUER AINDA DO PEIXE SELVAGEM, PESCADO EM MAR ABERTO. ESTE PRODUTO TEM DE SER, DE ALGUM MODO, CERTIFICADO”**



## Sustentabilidade

São, de facto, ambiciosos os projetos para a Culatra, enquanto comunidade e enquanto marca. O Culatra 2030, por exemplo, irá permitir assegurar a sustentabilidade da ilha, defendendo a sua identidade. “*Pretendemos criar a marca DaCulatra carbono zero. Estamos*

*a avançar na primeira embarcação movida a energia elétrica, através de painéis solares, que vai navegar na ria para servir qualquer pequeno produtor que a queira utilizar e para servir de exemplo para outros. A qualidade da água da ria é tão importante para nós, produtores e moradores na Culatra, como a qualidade da água que bebemos. Se a qualidade da água da ria não for boa, perdemos a nossa forma de subsistência”,* sublinha Sílvia Padinha.

*Criar a marca associada ao valor da sustentabilidade é o caminho que ser quer ver percorrido, mas, para tal, são necessários mais apoios. “A mudança não pode ser feita de uma forma repentina e drástica, tem de ser válida e isso*

*é vendido em cêntimos e, depois, o consumidor compra em euros. No caso dos bivalves, temos a questão da depuração. É certo que a água da ria Formosa é de excelente qualidade, no entanto, os nossos bivalves têm sempre de passar por um centro de depuração, antes de chegar ao consumidor. Em Portugal, não temos capacidade de fazer a depuração para toneladas de ostras. Essa capacidade existe em França, mercado para onde vendemos, mas obriga-nos a enviar o produto sem marca, o que significa que, após essa quarentena, é disponibilizado no mercado francês com outras marcas que não a nossa. E dá-se, ainda, o caso de chegar, posteriormente, a Portugal com marca estrangeira. Portanto, há mecanismos complexos que têm de ser estudados, analisados e, depois, ultrapassados, de modo que se consiga potenciar essa maior aproximação entre produtor e consumidor. Pensamos que, com o apoio de alguns investigadores, nomeadamente da Universidade do Algarve, conseguiremos ultrapassar esses desafios”,* avança.

*implica que o produtor tem de entender que é mesmo necessária. Por isso, era muito importante um maior empenho nessa sensibilização, apoiando mais quem aposta em equipamentos, artes de pesca e embarcações amigas do ambiente. Desse modo, conseguiríamos, aos poucos, por exemplo, acabar com os motores de combustão na ria, quer a nível dos produtores, quer do turismo. Era necessário que todas as medidas criadas para apoiar, quer a nível da pesca, quer da aquicultura, fizessem uma maior contribuição positiva. Gostaríamos que a administração pública, que quem gere os fundos, tivesse também esta visão”,* conclui.

Este conteúdo  
foi produzido em  
parceria com:

