

A Volta das Amendoeiras

Esta é a altura do ano em que no Algarve surge, em todo o seu esplendor o branco delicado das flores de amendoeira, uma “neve” fictícia iluminada pelo sol generoso do Sul. O tempo ameno convida a passeios em que a paisagem é o protagonista, por entre as aldeias que se escondem na curva do caminho ou nas encostas suaves do barrocal. Uma oportunidade a que se pode aliar a prova da gastronomia regional, onde os frutos secos têm uma forte presença.



Começaremos esta volta em Silves, muito por culpa da lenda das amendoeiras.

A narrativa gira em volta do jovem rei Ibn-Almundim que um dia se apaixonou perdidamente pela linda Gilda, uma nórdica princesa de olhos azuis e cabelos de ouro.

Seria o palácio do real casal em Silves quando o Al-Gharb pertencia aos árabes mas a felicidade dos primeiros tempos foi sendo ensombrada pela tristeza da princesa.

As saudades da sua terra natal e de Invernos onde a terra adormecia sobre um manto branco arrancavam-lhe lágrimas e suspiros diários.



O rei mouro, que já tentara tudo para que a felicidade reinasse no Palácio das Varandas, e em desespero, acabou seguir o conselho de um ancião que lhe dissera para plantar nos campos em redor muitas amendoeiras. Já a princesa desfalecia sem forças, inundada pela melancolia quando as amendoeiras floriram cobrindo as terras do Sul de um manto de pétalas brancas iludindo assim a saudade da princesa e devolvendo-lhe a alegria.



Deixaremos por hoje o castelo e as outras belezas de Silves, para tomar a estrada que leva a São Bartolomeu de Messines.

As amendoeiras exibem-se, floridas, ao lado dos pomares de laranjas, de um verde intenso e que espalham no ar um aroma inexcelável.

São Bartolomeu de Messines é a terra natal do poeta/pedagogo João de Deus, autor da Cartilha Maternal, método de aprendizagem das letras utilizado no final do séc. XIX e início do XX.

Se o passeio está a ser partilhado com os mais novos é obrigatória uma visita à Casa – Museu João de Deus, que além do núcleo sobre a vida e obra do literato, dispõe de biblioteca, sala de leitura, ludoteca e bar, e se situa junto à Igreja Matriz.

Em redor da vila os pomares estendem-se por grandes áreas entre hortas de mimos e apeteçam infâncias, quando todo o mundo cabia entre as laranjeiras e as figueiras, os encantos das amêndoas côcas, macias, os alcatruzes das noras, os ninhos dos pássaros, e até o cheiro doce das alfarrobas.

A vila está situada no largo vale de terras férteis na falda sul da montanha do Penedo Grande, na Serra do Caldeirão que se descortina ao longe, em tons de azul e verde.

Seguiremos depois pela En 270 até Paderne já no concelho de Albufeira, com uma paragem obrigatória junto do moinho de água, no sopé do cerro do castelo de Paderne, a que os locais chamam a azenha do Castelo.

A caldeira do moinho, de águas frescas e murmurejantes, disciplina as águas da Ribeira de Quarteira, num quadro bucólico e relaxante.



Este é um lugar onde se podem encontrar as orquídeas selvagens, um património natural delicado e como jóia que é, deve ser ciosamente preservado.



Evite por isso colher as orquídeas, e use unicamente os trilhos marcados, caso pretenda deambular até à ponte romana, reedificada em 1771 e onde ainda se vislumbram os arcos e dois talha-marés, que obstam aos caprichos do curso de água, regularizando o seu curso, desde há séculos.

Seria bom parar para uma merenda e provar aqui as batatas de amêndoa ou os nógados, começando a partir daqui a explorar os sabores doces da gastronomia algarvia.

Caso seja hora de almoço, num dos restaurantes locais, escolha entre a cabidela de galinha ou a pá de cordeiro assada, a que não faltam as amêndoas, o mel e o alecrim como temperos, para compor um sabor inesquecível.





O próximo destino é em São Brás de Alportel, indecisa entre o barrocal e a serra, uma única freguesia dispersa por quarenta sítios de nomes exóticos. Esta é a terra onde se podem saborear as tradicionais e singulares amêndoas tenras e amêndoas de pinhão confeccionadas de forma artesanal há mais de um século, pela mesma família.

Nos campos em redor, os sobreiros erguem-se altaneiros, abrigando na sua sombra esteva e medronheiros. Os vales férteis abrigam hortas e no lado sul da freguesia dum flora autóctone rica, destacam-se um grande número de orquídeas. Geralmente a partir de Fevereiro começa a florir a *Ophrys Tenthredinifera* e a época termina no princípio de Junho com o satirião-menor.

As alfarrobeiras da região gozam de merecida fama; são árvores enormes com muitas décadas. A alfarroba tem variadíssimas utilizações, mas aquela que mais sabor tem é como sucedâneo de chocolate, ou matéria-prima para bolos de chorar por mais. Para além das alfarrobeiras encontram-se também amendoeiras e figueiras.





Será no sítio de Tesoureiro que encontraremos uma pequena fábrica de bolos onde as receitas são guardadas de geração em geração.

Eis uma receita cuja origem se perde nos tempos e que poderá ser provada no pequeno café do Tesoureiro, ou reproduzida na cozinha de cada um, em dias de festa.

Para o Morgado de Figo é necessário: 250 gr de açúcar; 250 gr de figos secos; 250 gr de miolo de amêndoa; 125 gr de chocolate (ou de farinha de alfarroba); 250 gr de chila; 10 Gemas; Raspa de limão qb. Começa-se por fazer a “forra” do morgado usa-se 1 kg de amêndoa; 800 gr de açúcar e 100 gr de glucose. Juntam-se os ingredientes e passam-se pela máquina várias vezes até obter uma massa homogénea, que se estende em cima de uma mesa ou tábua, polvilha-se com açúcar em pó, de forma a ficar fina e forra-se a respectiva forma.



Em seguida leva-se o açúcar ao lume a fazer ponto de fio forte e deita-se sobre as gemas. Junta-se-lhe a amêndoa e o figo passados pela máquina e o chocolate em pó, volta ao lume a engrossar. Quando já estiver bastante espesso, deixa-se arrefecer e deita-se às camadas, alternando com a chila.

Por fim cobre-se com a mesma massa que se tinha forrado a forma e vai ao lume a secar. Decora-se ao gosto e degusta-se com gosto.



Terminaremos esta volta das amendoeiras em Estói, “graciosíssimo aspecto paisagista de pequeno éden, com a sua ponte entre maciços de arvoredos, os seus outeiros verdejantes...com todo o esplendor à luz e colorido do céu algarvio”, como escreveu Júlio Lourenço Pinto em 1894. Situada na falda da Serra de Monte Fico e debruçada sobre a campina de Faro, o pomar tradicional de sequeiro é, de

há muito, o coberto vegetal predominante da freguesia. Amendoeira, alfarrobeira, figueira e oliveira cultivam-se por aqui há séculos um saber feito de tradição que remonta ao tempo da presença romana e árabe.



O centro interpretativo das ruínas de Milreu conta com pormenor o fio desta história que se iniciou com uma villa rústica romana no Século I, transformada em palácio no sec. III, com termas que usavam a abundância de águas local. Outros povos chegam e partem, mas na origem da sua fixação está sempre a riqueza da terra e os seus pomares.

Ficha Técnica

Edição:

Globalgarve, Cooperação e Desenvolvimento, S.A.
R. Dr. José de Matos, nº 56, 8000-502 Faro
Tel. 289807768 / Fax. 289807790
E-mail: globalgarve@mail.telepac.pt

Conteúdos:

CNA – Central de Notícias do Algarve
Av. 5 de Outubro, nº 55, 2º Esq., 8000-075 Faro
Tel. 289895480 / Fax. 289895489
E-mail: cna_faro@sapo.pt
www.cnalgarve.com



© Todos os direitos reservados.

