

Festival Terras sem Sombra celebra a arte e a ciência pela mão das mulheres

26 de Fevereiro, 2020

Arraiolos é a próxima paragem no roteiro do Festival Terras sem Sombra. A programação para o fim-de-semana de 29 de fevereiro e 1 de março, naquela vila do Alentejo central, destaca a arte no feminino, seja na grande música ou no saber ancestral das tapeteiras. Também na iniciativa de Salvaguarda do Património – dedicada à bolota – as mulheres assumem o protagonismo, seja na ciência ou na vida empresarial.

Uma Dádiva do montado: a bolota

O programa do fim-de-semana Terras sem Sombra termina com a habitual acção de salvaguarda da biodiversidade (1 de março, 9h30). Desta feita, o tema é a bolota e as suas virtudes numa apresentação feita no Moinho de Pisões, em Aldeia da Serra, por três especialistas: José Mira Potes (engenheiro zootécnico), Teresa Rita Barrocas (empresária) e Ana Fonseca (investigadora).

A bolota – fruto da azinheira, do sobreiro e do carvalho – tem um lugar fundamental na criação do gado, sobretudo o porcino, conferindo grande qualidade à sua carne. Mas as variedades mais doces assumiram também importância na alimentação humana. Os antigos povos europeus consumiam-na na íntegra, moíam-na para obter farinha empregue na confecção de pão ou maceravam-na em água, de que resultava uma bebida fermentada, muito nutritiva, comparável à cerveja.

Na gastronomia tradicional, sobrevivem reminiscências desses usos, sendo a bolota empregue como complemento ou petisco. As populações rurais consomem-nas cruas ou assadas. Também era usual venderem-se, nas feiras, enfiadas de bolotas bem secas (aveladas) ou torradas.

Noutros tempos, extraiu-se também óleo da bolota. Agora, em tempos em que uma nutrição mais natural ganha destaque, assiste-se à redescoberta de tão nobre, mas esquecido, fruto, cujo paladar é, de certo modo, único: sem glúten, com alto poder antioxidante, uma gordura semelhante à do azeite e compostos assaz úteis à saúde. O “pão dos pobres” ganha protagonismo como um alimento do futuro, o que constitui também um sinal de esperança para a recuperação do montado, em particular o de azinho, já que as bolotas da azinheira são as mais doces.