

A famosa receita da Casa do Bacalhau chegará às mesas dos micalenses na noite da Consoada

Apesar das dificuldades, a procura pelo bacalhau mantém-se

POR NICOLE BULHÕES

Não há dúvida de que o bacalhau é sempre o peixe mais procurado na época natalícia. Afinal de contas, faz parte da tradição dos açorianos comer um bom bacalhau na noite da Consoada. A Casa do Bacalhau, em Ponta Delgada, que já existe há quase 10 anos, é muito procurada todos os anos para manter esta tradição nesta quadra tão especial.

O Diário dos Açores conversou com Carlos Almeida, proprietário da Casa do Bacalhau, para averiguar se realmente ainda existe muita procura pelo bacalhau no Natal. E apesar de tudo o que se está a passar no mundo actualmente, de acordo com o proprietário, a procura por este peixe manteve-se, não só agora na época natalícia, mas também durante o resto do ano.

“A procura tem vindo a aumentar sempre de ano para ano”, declarou. Mas, apesar da procura pelo bacalhau ter aumentado, o mesmo não se traduziu nas vendas, que diminuíram significativamente este ano. “Temos os clientes fidelizados, que vêm cá todos os anos, mas este ano os clientes gastaram menos e consumiram menos bacalhau”, afirmou Carlos.

Ao fazer um balanço das vendas actuais com os anos anteriores, o proprietário da Casa do Bacalhau contou que “os dois anos da pandemia foram dois anos muito bons. Costumo dizer que na pandemia as pessoas tinham tudo, compraram tudo e não tinham pessoas para se juntar à mesa. Este ano temos muita gente e pouco na mesa”. Em termos de valores, as pessoas costumavam investir entre 100€ a 150€ em bacalhau, aproximadamente, mas este ano reduziram este valor para metade.

“Houve uma grande descida na compra. Isto deve-se à inflação e a tudo o resto que se está a passar de momento. O bacalhau foi dos produtos em que o preço aumentou mais. Em média, aumentou cerca de 2 euros por kg. O preço do bacalhau sofreu bastante com o aumento dos custos de produção”, lamentou.

Carlos Almeida ainda contou o motivo principal que levou ao grande aumento do preço do bacalhau por kg. “O mercado nacional estava a consumir muito bacalhau vindo da Rússia e com a guerra deixou de ser possível obter esse bacalhau. Os grandes produtores nacionais utilizavam o bacalhau vindo da Rússia para fazer o bacalhau demolido, que se vê à venda ultracongelado. Como este deixou de existir, os produtores nacionais começaram a demolhar o bacalhau seco que se vende no Natal. Entretanto, começou a haver menos quantidade e os preços começaram a disparar”.

Embora os preços estejam mais elevados, em geral, o proprietário da Casa do Bacalhau manteve o preço do bacalhau da Islândia igual ao do ano passado. “O nosso bacalhau que é de uma



selecção muito especial, da Islândia, e que é o que trabalhamos quase a 100%, decidimos manter o preço em relação ao ano passado. Não houve uma diminuição da compra pelo aumento do preço, até porque o mantivemos, as pessoas este ano têm menos dinheiro para gastar”, frisou.

O bacalhau recomendado para a ceia de Natal

Nesta noite do ano tão importante, não é qualquer bacalhau que se deve es-

colher para a ceia. É fundamental seleccionar um bom bacalhau que, de acordo com Carlos Almeida, é o bacalhau da Islândia. “É o que recomendo sempre, porque vem para Portugal ainda em sal. No dia que ele é pescado, leva logo uma camada de sal e não é congelado”, explicou.

Segundo o proprietário, ao contrário do bacalhau da Islândia, o restante bacalhau vem para Portugal em blocos de gelo, para depois ser congelado e processado. Por isso, o da Islândia como não sofre congelação, é mais delicioso,



tem mais gelatina e o sabor é mais intenso: “É o que ainda podemos chamar de verdadeiro bacalhau, à moda antiga”, afirmou.

Ao ser questionado pelo porquê da importância de escolher o bacalhau certo para a noite de Natal, Carlos Almeida respondeu o seguinte: “A importância é toda, porque se a pessoa não escolhe um bom bacalhau, não vai ter bons resultados na sua confecção. O nosso bacalhau tem uma cura que nunca é inferior a 12 meses, leva sempre um ano a fazer maturação para depois ser vendido. É também um bacalhau com a demolha que nós recomendamos. A grande maioria dos nossos clientes já sabe, e uma boa demolha deixa o bacalhau extremamente saboroso. Nunca se pode comparar com um bacalhau que nem 1 mês de cura tem. Existe uma grande diferença”.

Novo serviço para a sua Consoada

Se for comprar este peixe, à Casa do Bacalhau, certamente será bem recebido e aconselhado. E agora para além de fornecerem um bom bacalhau, este ano o proprietário decidiu investir num serviço de takeaway para a ceia de Natal.

“É o primeiro ano que vamos fazer Takeaway para o Natal. Já temos uma boa aceitação. A ideia até surgiu de um cliente que solicitou esse serviço. Aceitei o desafio e as pessoas estão a aderir bastante. O bacalhau que iremos fornecer no Takeaway, não é o tradicional de Natal (bacalhau com todos)”.

“O nosso será o que fazemos nas Noites de Fado. É um bacalhau confeccionado em azeite e leva uma crosta de cebola. É acompanhado com as famosas migas de bacalhau, com batata-doce e batata a murro. As pessoas quando vêm ao Fado deliciam-se com ele. Queriam esse bacalhau das Noites de Fado no Natal, por isso decidi não inventar muito. É esse que vai chegar às casas dos micalenses. A receita é só nossa e já é famosa a nível mundial”, declarou Carlos.

O proprietário decidiu disponibilizar apenas a receita de bacalhau que é servida nas Noites de Fado, não só por ser a mais desejada, mas também por questões de logística.

“Se houvesse muitas encomendas diferenciadas, seria muito difícil ter uma capacidade para fazer todas as encomendas e fazê-las sair quase todas à mesma hora. Seria muito difícil em termos de logística, isso englobava ter muita gente a trabalhar”, concluiu.

As encomendas de takeaway finalizaram no dia 23 de Dezembro, mas quem sabe, talvez em 2023 poderá se deliciar com a famosa receita das Noites de Fado, na época natalícia, no conforto da sua casa.