PROJETO NO ÂMBITO DA CANDIDATURA DE FARO A CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA

Cataplanas do Mundo

faro 2027

CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA

CIDADE CANDIDATA

"Cataplanas do Mundo" é um projeto que visa promover a história e tradições da cultura do Algarve ao mesmo tempo que promove o encontro de culturas através da gastronomia. Visa assim explorar o conceito de Gastrodiplomacia, ou seja a gastronomia como ferramenta efetiva de Diplomacia Pública.

O OBJETO CATAPLANA

Abordar temáticas como a influência árabe
e a ligação entre o Algarve e África

A GASTRONOMIA REGIONAL

Influenciar a perceção de comunidades estrangeiras sobre a nossa Cultura, aumentando assim nosso soft power e capacidade de atuação no sistema internacional.

A MULTICULTURALIDADE

Influenciar a perceção da população local em relação à cultura e modo de vida de comunidades estrangeiras a viver no concelho de Faro e no Algarve.

O CONHECIMENTO

Fomentar a relação e criação de laços entre a população local e estas comunidades.

A CATAPLANA ALGARVIA

UMA PANELA RECHEADA DE ESTÓRIAS

Ao longo da região algarvia pode ser encontrada esta iguaria gastronómica, a cataplana, cuja origem se perde nas memórias do tempo e que é, nos dias de hoje, um dos seus símbolos mais genuínos.

O termo cataplana não só denomina o mais afamado prato típico da região, diverso em aromas, paladares e matizes, mas identifica também o recipiente característico utilizado na sua confeção. Esta espécie de panela metálica, originalmente em cobre ou latão, é formada por duas partes côncavas ligadas por uma dobradiça que, com a ajuda de dois fechos laterais, permite que as mesmas se fechem sobre si de forma estanque.

Dadas as semelhanças, quiçá se a ideia que esteve na sua origem não terá sido noutros tempos inspirada nos bivalves da Ria Formosa. Até porque os bivalves, e as amêijoas em particular, constituem um dos ingredientes mais ilustres da cataplana enquanto património gastronómico.

Das origens da cataplana pouco se conhece, dada a carência de registos históricos versando a sua criação. Supõe-se no entanto que a sua proveniência e difusão no sul de Portugal tenha sido resultado do domínio árabe, havendo indícios do mesmo tipo de confecção noutras regiões que tiveram ou têm influência árabe. De facto, a cozedura hermética a vapor, de forma lenta e a temperaturas baixas, própria da cataplana, é encontrada num outro recipiente, a tajine de barro, usada tradicionalmente por alguns povos do norte de África.

Dada a sua configuração vantajosa e o fácil transporte, a cataplana teria sido utilizada noutros tempos por pescadores, caçadores e nómadas em geral. Para cozinhar o peixe acabado de pescar, por exemplo, os pescadores árabes abriam uma cova no chão, onde colocavam a cataplana sobre achas incandescentes sendo depois tudo coberto com areia

A cataplana é uma versão mais arcaica da mais recente e tecnológica panela de pressão, usada

atualmente um pouco por todo o lado no mundo civilizado. Apesar de não estar tão hermeticamente fechada como uma panela de pressão, a cataplana opera de forma muito similar, mas com vantagens. À medida que vai evaporando a água os vapores da cozedura são mantidos no recipiente, pelo que a pressão aumenta e permite uma temperatura de cozedura um pouco maior que os normais 100 ˚C. Os inigualáveis sabores e aromas naturalmente criados ficam retidos na cataplana e permitem presentear os comensais com uma experiência única no palato e no olfato. E o sentido da visão não deixa de ser surpreendido com os maravilhosos coloridos desta iguaria.

A versão mais actual da Cataplana é atribuída ao caldeireiro Ricardo Pinguinha Guerreiro, que a aperfeiçoou em cobre e a tornou mais hermética. Cada vez é mais difícil encontrar cataplanas de cobre pois a actividade de caldeireiro tem vindo a perder-se no tempo. Hoje em dia são mais utilizadas as de inox, também por serem mais fáceis de limpar.

Qualquer que seja o material de que é feita, a cataplana nunca perde qualidades, destacando-se, por exemplo, o facto de permitir o uso de pouco gordura nas confecções.

O formato côncavo da cataplana, associado à excelente condutividade térmica do cobre, faz com que o calor seja distribuído uniformemente pelo seu espaço interno, promovendo assim uma cozedura mais homogénea dos alimentos. Em fogo lento, esta distribuição de calor mais eficiente permite poupar na energia requerida.
Mas melhor do que falar sobre as qualidades e vantagens da cataplana, é experimentá-las, seja como cozinheiro ou como um curioso da culinária. _

Texto da autoria da Associação Tertúlia Algarvia, parceira do projeto:

tertúlia algarvia

faro 2027

CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA

CIDADE CANDIDATA

VAMOS FAZER CATAPLANAS JUNTOS!

CATAPLANAS DO MUNDO