

Mãos que amassam a manteiga barrosã

Duas mulheres em Salto, Montalegre, guardam saberes antigos de um produto quase em vias de extinção



PAULO SILVA REIS

Madalena João aprendeu a receita e agora faz a pedido para amigos

Paulo Silva Reis
locais@jn.pt

TRADIÇÃO A produção de manteiga de leite de vaca barrosã é uma tradição que poucas mulheres de Salto, em Montalegre, ainda tentam preservar. A receita tem passado de geração em geração e Madalena João, 50 anos, aprendeu com Rosa Pereira, 74, a mais antiga produtora da vila, que herdou o saber da mãe.

“Fiz isto toda a vida”, conta Rosa Pereira, recordando os tempos de meninice, em que a família “tinha 15 vacas e era preciso mungi-las todos os dias para ter leite”. Agora, afirma, “é tudo muito diferente”.

Rosa Pereira já não cria gado e a manteiga que produz é apenas para consumo próprio: “Ainda estes dias, fiz duas biquinhas dela” (bica é o nome dado à manteiga pelas produtoras, devido ao formato em bico e longitudinal).

LIÇÃO ÀS PROFESSORAS

“Às vezes, vou ao ecomuseu ensinar a receita aos alunos da escola e às professoras, mas só a dona Madalena é que se pegou”, explica a manteigueira. Madalena

João é funcionária da Câmara de Montalegre e trabalha no Ecomuseu do Barroso, na Casa do Capitão, em Salto, onde estão expostos utensílios relacionados com o fabrico do produto. “Temos várias formas com moldes. Antigamente, usavam a terna de barro e, para bater o leite, tinham um utensílio próprio”, conta a funcionária que também sabe fazer manteiga “à maneira antiga”. Mas como o processo de produção artesanal é mais demorado, “é preciso muita força de braços”, realça Madalena João, a pupila de

CARACTERÍSTICA

Um produto com boas gorduras naturais

Um mês é o tempo de conservação da manteiga em ambiente de frigorífico. São de alto valor as suas gorduras naturais, que, em tempos, terão levado os agricultores a produzi-la. A manteiga de leite do solar de raça barrosã é um produto genuíno das pastagens da região muito apreciado.

Rosa, que recorre à varinha mágica para separar o leite das natas. “Hoje, já ninguém faz natas, é mais difícil arranjá-las, porque o leite faz falta para a criação dos animais”, conta a aprendiz.

CARNE DOP

A raça barrosã é autóctone da região do Barroso, constituída pelos concelhos de Boticas e Montalegre. É explorada maioritariamente para carne e trabalho, destacando-se a comercialização da “Carne Barrosã”, como produto com denominação de origem protegida (DOP).

“A vaca é tratada à base de produtos naturais, a carne é uma referência e o leite também. É pena que a tradição se esteja a perder”, lamenta Madalena João.

Quem prova a manteiga artesanal fica convencido e quem se dedica à sua confeção parece já ter ganho o gosto. Natural de Carvalhinhos, Boticas, Madalena João herdou a receita de Rosa Pereira e fá-la para “quem pede, sobretudo amigos”. São ambas os rostos de quem ainda mantém viva esta tradição que tem o leite de vaca barrosã como única matéria-prima. ●