A Viagem dos Alimentos

A Sardinha

A sardinha capturada na costa portuguesa é a única espécie de peixe em toda a Península Ibérica a obter a certificação de qualidade, como resposta às preocupações sobre a sustentabilidade dos recursos. O certificado de pescado ambientalmente certificado. A sardinha portuguesa é pescada legalmente por quase meia centena em média de embarcações em todo país. Para além de ser consumida fresca, a sardinha é também uma matéria-prima extremamente importante para a indústria conserveira. Portugal possui uma longa tradição na produção de conservas de sardinha, sendo a primeira fábrica desta natureza estabelecida no seu território em finais do século XIX. Durante a primeira metade do século XX, esta indústria conheceu uma grande expansão, devido à indústria de guerra. Durante o período correspondente à II Guerra Mundial, Portugal transformou-se no principal produtor mundial de conservas de sardinha, primando pela qualidade dos seus produtos.

Bacalhau da Noruega

O bacalhau da Noruega é exportado para o sul da Europa e outras regiões desde o início do século XVIII. Antigas ligações comerciais, hábitos católicos e uma procura de peixe de alta qualidade explicam a forma como esta especialidade norueguesa se tornou na estrela dos mais apreciados pratos tradicionais do mundo lusófono e hispânico: Bacalhau da Noruega.

Existe um motivo pelo qual o bacalhau fez sucesso no mundo católico: Uma antiga tradição católica consiste em jejuar e abster-se de comer carne na véspera de Natal, o que causa um acentuado aumento da procura de peixe durante a quadra natalícia. Um pico no consumo de peixe à escala nacional levou estes países a procurarem exportadores de peixe. Encontraram um na Noruega. Importar o peixe salgado e seco da Noruega revelou-se uma solução bem-

sucedida: graças à sua excelente qualidade e durabilidade, o bacalhau da Noruega era perfeitamente adequado para satisfazer a procura.

Hoje em dia, o peixe é seco em espaços interiores, em instalações modernas. Ainda que o processo tenha sido modernizado, o produto final continua a ser o mesmo que foi produzido e exportado a partir da Noruega ao longo de mais de 300 anos. Graças ao bacalhau fresco de alta qualidade do limpo e frio mar norueguês, refinado com base em técnicas artesanais muito antigas, o bacalhau da Noruega apresenta a textura, o sabor e tipo de lasca ideais que o convertem na escolha tradicional e óbvia para pratos de bacalhau.

Para transportar o bacalhau é utilizado o transporte marítimo . A carga chamada carga geral é transportada em caixas, paletes, barris, contentores etc. Um dos meios de empacotamento de carga mais utilizados e que mais contribuiu para o desenvolvimento do transporte marítimo desde a década de 1960 é o uso de contentores.

Turma de 4º ano da E. B. de Silveirinhos