



PROVA  
DEGUSTAÇÃO

# A doce arte de provar

Passam os dias a experimentar o que os outros comem ou bebem por prazer, e nalguns casos o seu emprego é dos mais cobiçados. Os provadores fazem do paladar uma arte e uma forma de vida. REPORTAGEM DE **KATYA DELIMBEUF**

(TEXTOS) E **TIAGO MIRANDA** (FOTOGRAFIAS)



## GELADOS

### PROVAR 60 SABORES POR DIA EM 4 LOJAS

**MARIANA GASPAR.** Quem a vê, atrás do balcão, com o seu enorme barrigão de grávida, olhos fechados de prazer e colher na boca, como num ritual, não pode deixar de invejar a profissão desta mulher. “Provadora de gelados, isso lá é trabalho?!” parecem interrogar-se os que a veem. “As pessoas perguntam-me quando é que tenho férias, para me poderem substituir”, brinca Mariana, engenheira agrónoma de 31 anos, grávida de nove meses de uma Mafalda — que “se farta de se manifestar quando a mãe come gelados, especialmente de chocolate”... Filha de dois enólogos, provadora de aguardentes na Pernod Ricard durante mais de seis anos, Mariana

está na Artisani há ano e meio. “Provava aguardente, whisky e tequilha todos os dias — *métier* bem mais difícil do que provar vinhos”, confessa. Passar dos licorosos para os gelados foi uma doce decisão. Como os produtos da Artisani são todos artesanais, estão sujeitos a grandes variações, como os sabores da fruta ao longo do ano. Assim, impôs-se que houvesse um provador. Todos os dias, Mariana saltita entre as quatro lojas da marca, provando até 60 sabores diferentes. Concentrada, tira uma colher de cada, analisa “cor, textura, cremosidade” e verifica se tem o gosto habitual a que o cliente está acostumado. “Quando um sabor está muito diferente do padrão, o gelado volta para trás — o que acontece, em média, cinco a dez vezes por mês. Pode ser erro humano (ter açúcar a mais ou a menos) ou uma fruta estar mais madura do que o costume”, porque o sabor da fruta também varia ao longo do ano, caso do morango, “i-

deal em junho e julho”. O segredo dos gelados da Artisani está na mão de quatro senhoras, que os fazem há muitos anos. Só elas sabem as receitas. Mas há ingredientes que nunca mudam: “O chocolate é belga, o leite é Vigor, a água é do Luso, a ameixa, o pêssego, a laranja são nacionais.” Mariana admite que é gulosa: “Há vários sabores nossos — o iogurte, o limão com manjerição, a laranja com cardamomo, o morango ou a gianduja, o moscatel ou o pistacchio da Sicília, com os quais me derreto... Tenho de os ter sempre em casa.” Ao contrário do que se poderia pensar, não enjoou gelados, nem com a gravidez, que até lhe apurou mais o olfato e o paladar. “Julgo que são as minhas grandes mais-valias. Desde miúda que conseguia distinguir o meu casaco pelo cheiro, entre vários iguais.” Se a filha sair a ela, pode ser que consiga identificar o morango da Artisani numa futura prova cega. Ou o chocolate, que a fez dar tantos pontapés...



## QUEIJOS

### ‘PROVA DE BOCA’ É O MAIS DIFÍCIL

**MANUELA PINTADO.** “A ‘personalidade’ do queijo resulta da complexidade de aromas e sabores de cada queijo, quando se faz a sua análise olfato-gustativa”, explica Manuela Pintado, provadora de queijos na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto desde 2003. É dessa altura que data a criação do Painel de Laticínios, que analisa toda a gama de produtos lácteos. Manuela, licenciada em Ciências Farmacêuticas e doutorada em Biotecnologia, foi-se especializando no queijo, adquirindo — também por prazer pessoal — conhecimentos sobre as inúmeras variedades de queijos que

existem no nosso país. Numa prova deste produto, o objetivo é avaliar “aparência, textura, aroma e sabor”. “A prova inicia-se com o queijo inteiro, e depois procede-se ao corte. Aí avalia-se cor, forma, limpeza, homogeneidade da casca e outras coisas, como se há ‘olhos’ na pasta. Depois, com os dedos, vejo a firmeza, a elasticidade e a ‘adesividade’ do queijo, para aferir a textura.” Corta-se então uma fatia. Cheiram-se “os primeiros aromas que se libertam”, que podem ser “lácticos, cheirar a manteiga, iogurte, silagem, estábulo ou fumo”. De uma penada, as imagens da quinta desfilam diante dos nossos olhos. Segue-se a “prova de boca”, na qual são analisadas “a facilidade com que se quebra o queijo com os dentes, a cremosidade e o perfil de *flavor*, onde entram as sensações olfativas (aromas), gustativas (sabor — salgado,

doce, amargo...) ou trigeminais (picante, adstringente, metálico)”. Este é o momento mais difícil da prova, considera Manuela, que termina descrevendo a última etapa, o *after-taste*, depois de se engolir. O sabor do queijo é afetado pelo tipo de leite usado (vaca, cabra, ovelha, leite cru ou pasteurizado), mas também pela tecnologia de produção, a microflora e a origem do coalho utilizado. “Os queijos de ovelha ou de cabra curados, especialmente os de leite cru, são os meus preferidos”, por serem queijos complexos e ricos em termos de aromas e sabores, confessa a provadora. Mas o seu favorito é um clássico português, o queijo Serra da Estrela. Defeitos na sua profissão só encontra um: ter dificuldade em comer queijo de má qualidade. Quanto ao colesterol, garante que este se mantém estável desde que entrou no ramo.

## CHOCOLATES

# A MELHOR PROFISSÃO DO MUNDO

**SOFIA VIEIRA DA SILVA.** “As pessoas acham que eu passo o dia a provar chocolates”, confessa Sofia Vieira da Silva, a engenheira alimentar que chefia a equipa de provadores da Imperial, a única fábrica portuguesa de chocolates. “Se são crianças, exclamam logo: ‘Que sorte!’ E quando visitam a fábrica e veem a concha de chocolate (uma tina gigante onde nadam quatro toneladas de chocolate derretido), confessam: ‘Quem me dera tomar banho aqui dentro...!’” É difícil de imaginar um emprego mais popular do que ser provador de chocolate, a profissão que toda a gente gostaria de ter, à semelhança dos que testam artigos de luxo ou dos viajantes profissionais que andam à descoberta de destinos de sonho. Sofia admite que sim, diz que tem “um emprego de sonho”. Mas, apesar de tudo, reconhece que o seu dia a dia não é como o imaginário do filme “Charlie e a Fábrica de Chocolate”. Ela tem de provar toda a matéria-prima que chega todos os dias à fábrica, o que inclui centenas de produtos, como “avelãs, amêndoas, cacau, laranjas, morangos...”, cujos sabores variam conforme as origens e as colheitas. “As origens do cacau fazem toda a diferença em termos de produto final”, explica, garantindo que, numa prova cega, “conseguiria perfeitamente distinguir o cacau da Costa do Marfim dos da América do Sul”, por exemplo. “Mas há outros ingredientes que alteram por completo o sabor do chocolate, como o leite. Consoante seja nacional ou dos Alpes, o resultado é totalmente diferente.” Sofia educou “imensíssimo” o palato desde que aqui trabalha, há quatro anos. Se a primeira condição para ser provador é “gostar de todo o tipo de chocolate”, o passo seguinte é conseguir distinguir “o aroma, a acidez, a torrefação do cacau, o facto de ser fumado, ou frutado, ou adstringente”. Depois, é preciso “ouvir o chocolate”.



“O som do chocolate quando se parte ao trincar é muito importante. E é preciso ver se tem brilho, manchas, fissuras. No fim, há o prémio: deglute-se, para avaliar o *after-taste*, ao contrário do que acontece noutras provas, como o vinho ou o azeite.” Na prova de chocolate, funcionam os cinco sentidos. “Quando provamos, não devemos usar perfume nem consumir antes produtos fortes — como café, cebola, álcool... — que possam alterar o sabor. Também não o devemos fazer quando temos fome, porque tudo nos vai saber bem”, explica a responsável pela Investigação e Desenvolvimento de Novos Produtos

e Qualidade. Para criar novos produtos, Sofia faz pesquisa de mercado, encomenda as matérias-primas aos fornecedores, prova-as e depois pede protótipos em laboratório. “É um bocadinho brincar às experiências. Há coisas que achamos que vão resultar de certeza e não funcionam, e vice-versa”, conta. A provadora garante que não engordou desde que trabalha na Imperial. Mas, em casa, as tabletes geradoras de endorfinas nunca podem faltar.



## AZEITES

## EM SILÊNCIO, A 22° E NUMA TAÇA AZUL

**JOSÉ MANUEL GOUVEIA.** O seu sonho é que, um dia, haja nos restaurantes cartas de azeites, como as há de vinhos. E conta uma história: “Há cinco anos, em Itália, sentei-me num restaurante e pedi peixe. O empregado trouxe-me a carta de azeites. Fez-me uma série de sugestões e, depois de eu escolher, perguntou-me se queria a colheita de novembro ou a de janeiro... Acabei por provar 12 tipos de azeites diferentes.” É isso que gostava que acontecesse por cá. “Ao longo da minha vida, devo ter provado perto de 30 mil azeites”, afirma José Manuel Gouveia, provador de azeites desde 1982 e talvez a pessoa que mais entende do assunto em Portugal. “Provo todos os dias 10 a 15 amostras de azeite que o laboratório manda.” Engenheiro agrónomo, doutorado em Ciências Agronómicas, foi

professor do Instituto Superior de Agronomia (ISA) de 1976 até se reformar, em 2009. Mas ainda hoje dá aí cursos de prova de azeite — desde há seis anos, fazem seis edições por ano, sempre cheias. José é do tempo em que não havia qualquer tradição de prova de azeite. “Nos anos 80, o azeite provava-se na mão, na concavidade entre o polegar e o indicador — na chamada ‘tabaqueira anatómica’. Cheirava-se e molhava-se a ponta da língua. Se eu tivesse lavado as mãos com sabonete Lux, saberia a azeite com Lux, se fosse Palmolive era a isso que saberia”, brinca. Só mais tarde se estabeleceu um método internacional para a análise sensorial do azeite. Na sala de provas do ISA, as cabinas dos provadores alinham-se lado a lado, isoladas entre si. “Têm de estar sempre a 22 graus centígrados, não pode haver barulho e nenhum provador pode falar com o do lado.” As amostras vêm numa taça baixa, azul-escura, “para não se ver a cor do azeite”, com “um vidro de relógio por cima, para manter os voláteis intactos”,

explica. Cada taça traz 15 ml de azeite, a 28 graus centígrados. “Primeiro cheira-se, depois mexe-se ligeiramente, para libertar mais voláteis, e torna-se a cheirar. Toma-se um golo, espalha-se pela boca toda, absorve-se, para ter sensações retronasais, antes de o levar à parte posterior da cavidade bucal, para perceber a concentração de polifenóis. Depois cospe-se, bebe-se água e come-se maçã, para limpar a boca.” O azeite pode ser “frutado, verde, amargo ou picante, saber a framboesa, a tomate, a maçã ou a frutos secos”, consoante a variedade da azeitona e a sua origem. “Muito do *boom* recente do azeite deve-se à descoberta de inúmeras características benéficas para a saúde. Lembro-me de ser miúdo e de ver suecas na praia a besuntarem-se com azeite. Na altura, não percebia o que era aquilo. Hoje, já se sabe que o azeite protege a pele, ao mesmo tempo que bronzeia.”



CAFÉS

## CUIDADO COM A LÍNGUA

**CRISTINA LOURENÇO.** “Não imagino a minha vida sem café”, confessa Cristina Lourenço, provadora de café há 15 anos. “Até durante as minhas quatro gravidezes tomei café. Todos os meus filhos gostam. Bebo pelo menos três cafés por dia. E durmo lindamente.” A juntar a isto, Cristina prova cafés todos os dias, duas vezes ao dia. Faz parte do painel de 13 provadores da Delta, em Campo Maior. Responsável pelo controlo de qualidade, faz a degustação do produto acabado. De manhã, quando chegam os seis ou sete contentores, com 300 a 320 sacos de café cada, é retirada uma amostra, que é torrada, moída e com a qual é preparada uma infusão a uma temperatura de 50 a 60 graus centígrados. Proceda-se então à análise sensorial, cujo objetivo é perceber se existem diferenças significativas, em

termos de olfato ou sabor, relativamente aos sabores habituais. Na manhã da reportagem, a prova foi de grãos de Arábica e Robusta (as duas principais variedades de café) do Brasil e do Vietname. Às 16h foram provados os lotes do Laos. Cenário: numa mesa giratória, cada provador tem à sua frente dez taças de infusão de café. Com uma colher, prova um golo de cada taça, sorvendo ruidosamente, e cuspiendo depois para uma cuspeira — um ato com pouco de glamoroso. Depois, anota as suas impressões dos lotes, tentando perceber se a prova está livre de odores atípicos ou se tem grãos defeituosos que alteram o sabor da bebida. “O importante é não queimar a língua”, ressalva Adelino Cardoso, provador da Delta há 25 anos, que, como Cristina, aprendeu a sua arte com o próprio comendador Rui Nabeiro, fundador da fábrica há 50 anos. “Começa-se pelos sabores básicos”, explica Cristina, “o ácido, o amargo, o doce do café... Depois, tenta-se identificar os estímulos dos aromas e do paladar e quantificar os sabores. Com o treino, os registos

das memórias olfativas vão ficando.” A Delta trabalha com cafés de dois tipos e 30 origens diferentes, Arábica e Robusta do Laos, do Vietname, do Uganda, do Vietname ou da Índia. “Os meus preferidos são os Arábicas, mais suaves”, confessa Cristina, bacharel em Engenharia Alimentar. “Mas gosto muito de Arábicas com mistura.” Os *blends* (as misturas dos grãos de várias espécies nas quantidades certas) são sempre definidos pelo comendador, que é quem concebe os novos produtos. Os componentes e as percentagens são secretos. “Um café pode ter notas achocolatadas, de especiarias, de amêndoas”, conta Cristina. “Se tivesse de eleger um aroma favorito, seria o Arábica Quénia, que tem um cheiro muito floral, ou o Arábica Etiópia, que cheira muito a citrinos, ou o Robusta Uganda, que cheira muito a chocolate.” ■

unica@expresso.impresa.pt