

Sabia que ...

... quinze séculos depois, o **garum** volta a ser produzido nos tanques do complexo industrial romano de Troia?

Em colaboração com o Troia Resort e a sua equipa de arqueologia do sítio arqueológico de Troia, liderada por Inês Vaz Pinto, a recriação da produção do Garum enquadra-se no projeto “Selo de Mar” do restaurante Can The Can (conduzido pelo designer e investigador Victor Vicente e o chefe de cozinha Pedro Almeida) que visa estudar e recuperar as técnicas de conservação de pescado e inovar a partir da tradição.

Altamente proteico, o Garum era usado como condimento e intensificador do sabor dos alimentos, sendo muito apreciado no passado, nomeadamente no Império Romano. Um molho de peixe que seria produzido a partir de diversas espécies de mar, como a anchova, a cavala, o atum, a moreia, que determinavam a qualidade e o preço do produto resultante. Em Troia, foram encontrados principalmente vestígios de sardinha, razão da escolha desta espécie para esta produção, além do simbolismo que a mesma representa para Portugal.

O momento do início da produção do Garum de sardinha num dos tanques das Ruínas Romanas de Troia teve lugar a 26 de maio, mês de Maia, deusa romana da fertilidade, e será feito com 400 kg de sardinha fresca de Setúbal e sal produzido no vale do Sado. A escolha deste mês para início da produção do Garum prende-se com a necessidade de aproveitar o período de maior calor para favorecer a produção do ancestral molho de peixe. Julga-se, também, que na época romana os molhos de peixe fossem confeccionados durante a primavera e verão. A produção resultante de Garum (prevista entre os 200 e os 300 litros) será posteriormente comercializada. Esta é também uma oportunidade para promover e revitalizar a história e património conservados nas Ruínas Romanas de Troia.



A iniciativa de produção de Garum conta ainda com a participação das investigadoras na área alimentar Marisa Santos, Catarina Prista e Anabela Raymundo, do Centro de Investigação em Agronomia, Alimentos, Ambiente e Paisagem do Instituto Superior de Agronomia, e da zoológica Sónia Gabriel e da palinóloga Patrícia Mendes, ambas do Laboratório de Arqueociências da Direção Geral do Património Cultural.

Excertos e adaptações da notícia publicada em:

<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/molho-de-peixe-extinto-ha-15-seculos-volta-a-ser-produzido-nas-ruinas-de-troia>