



Aponte a câmera do celular para o QR Code e assista ao vídeo sobre a viagem



garante a qualidade da carne e o frescor dos peixes beneficiados e exportados.

A alta temporada do bacalhau é de janeiro a abril, quando a fábrica trabalha em turnos as 24 horas. Mas, em novembro, a produção não para: os peixes chegam em barcos pesqueiros, são descongelados e, numa linha de produção, começam a ser abertos, limpos, salgados e congelados novamente para serem enviados a Ålesund, com 50 mil habitantes e 980km ao sul, conhecida como capital mundial do bacalhau. O processo de salgamento tem um segredo: a mistura de sal marinho vindo da Tunísia com o sal mineral da Alemanha encobre uniformemente toda a carne do peixe. E foi para Ålesund que seguimos viagem. Meu Deus, mais que cidade linda!

Depois do frio polar de Tromsø, com uma média de 2°C, os 8°C de Ålesund era quase um verão. Ficamos hospedados no charmoso Hotel Brosundet. O edifício, todo restaurado, era um antigo armazém construído em 1918, onde o bacalhau seco e salgado era embalado e exportado para Portugal e Brasil. Isso mesmo, tudo gira em torno do famoso pescado. No dia seguinte, fomos conhecer a Scan-Mar, uma moderna “fábrica” de bacalhau.

Espen Roth, um dos assessores da empresa, com um fluente e bem-humorado português, detalha para a Revista do Correio todo o processo. “Recebemos diariamente toneladas de peixe

congelado vindas de vários pontos da Noruega. A primeira etapa é descongelá-los para iniciar o processo de limpeza, depois são salgados e ficam armazenados por pelo menos 15 dias, em seguida vão para o processo de secagem, em média por dois dias, dependendo do tamanho do peixe. Com o bacalhau seco, começa a embalagem e a triagem para destinação do produto, via porto de Roterdã (Holanda) até o porto de Santos — a viagem dura em torno de 30 dias”, explica.

José Carlos Vieira/CB



**A incrível experiência de pescar no Mar da Noruega peixes da mais alta qualidade**

## Pescaria em alto mar

No roteiro da viagem estava escrito: “pesca de bacalhau”. Pensei que seria uma simulação. Que nada. A bordo do Havstar, um barco pesqueiro de 25 metros, típico da região, fomos desbravar o Mar da Noruega em busca de peixes (risos). Dez quilômetros depois, o barco parou o motor e um pescador me entregou uma vara com molinete e três grandes anzóis na ponta da linha. As gaivotas começaram a se aproximar do Havstar — prenúncio de que a pescaria seria um sucesso. E foi! A linha desceu uns 15 metros no mar gelado da Noruega. Com leves puxões para atrair o cardume, fisguei o primeiro. Que emoção! Este pescador do cerrado conseguiu capturar um Saith. Voltei a jogar os anzóis no mar, não deu outra: foram dois de uma só vez, um Ling e outro Saith. Não é mentira de pescador, confira a foto (risos). De uma família tradicional de pescadores, Øystein Valanes diz que pessoas que pegam muitos peixes têm “hail” — sucesso no amor e no sexo (oba!). Mas, na volta, o enjoo bateu. A pescaria rendeu o almoço do dia seguinte no restaurante do Hotel Brosundet.

Fotos: Conselho Norueguês de Pesca/Divulgação



**Começa o processamento, depois de descongelado**



**Depois de limpo, inicia-se a salga do peixe**



**O controle de qualidade checa a produção**



**A secagem dura pelo menos dois dias**



**Pronto para seguir rumo ao Brasil**