

OBJECTO

Ir à conserva

É no Verão que os apreciadores de conservas costumam rumar à Conserveira de Lisboa, situada na rua dos Bacalhoeiros. Na casa fundada há 70 anos encontram-se conservas para *gourmets* e outros paladares menos exigentes.

**Ai bela Tricana**

O papel que veste a lata da Tricana mantém o rosto alegre da mulher por quem muitos dedilharam guitarras e escreveram versos. A imagem é ingénua mas eficaz, já se tentou mudança, que não foi apreciada. Seria como pintar de azul a lata da Coca-Cola.

Grande *lata!*

Quando Napoleão se coroou a si próprio, já tinha pago pela descoberta da lata de conserva. Sabia muito bem que exército algum luta de estômago vazio. **Por Fernanda Cachão / FOTO: MARTA VITORINO**

ESTA NÃO É uma história simples. Morriam as tropas francesas, mais pela fome e escorbuto do que pelas armas, quando Napoleão fez um apelo desesperado – que se inventasse forma de preservar os alimentos. Pela pólvora, o governo de França pagaria 12 mil francos.

Foi Nicholas Appert quem recebeu o prémio das mãos de Bonaparte. Este parisiense fabricante de doces e confeitaria, cozinheiro e produtor de cervejas e vinho, lembrou-se de ferver os alimentos, durante determinado tempo, e depois acondicioná-los

Na Conserveira de Lisboa encontram-se perto de 200 variedades de conservas. Uma tentação

numa garrafa. O feito foi publicitado em 1810, sem que o autor soubesse explicar o fenómeno, tal como Pasteur depois o fez.

Andavam os franceses a vangloriar-se por comer perdizes frescas, depois de quatro meses e dez dias no mar (as amostras de Appert foram submetidas a rigoroso escrutínio), quando Peter Durand tapou a abertura das garrafas de vidro e as isolou com estanho. O rei George III apreciou o facto e deu-lhe a patente.

Mas foram os compatriotas de Durand, Bryan Donkin e John Hall, que esqueceram o vidro e produziram as primeiras latas em fábrica (1813). Durante mais de um ano, o Exército e a Armada inglesa experimentaram a inovação. Os enlatados navegaram por todo o império britânico e foram servidos à mesa em Santa Helena, a ilha do degredo e morte de Napoleão Bonaparte.

Da Inglaterra, as latas de conserva rasgaram o oceano para o Novo Mundo na bagagem dos emigrantes e assumiram protagonismo na corrida ao ouro e na Guerra Civil. Os americanos renderam-se e rapidamente se tornaram no povo mais louco por latas – hoje em dia consomem 200 milhões de unidades por dia em todo o serviço, dos feijões à graxa dos sapatos.

Esta não é, de facto, uma história simples. O abre-latas só foi inventado meio século depois da lata de conserva – enquanto a sua finalidade foi alimentar soldados, a baioneta e o tiro de fuzil tanto serviram para o inimigo como para o estômago. ■

