

## Reportagem

### Tenha lata, tenha muita lata



**78 anos non stop** Estas prateleiras cheias de latas merecem um olhar atento. Os rótulos são verdadeiros ícones pop e as conservas de qualidade reconhecida

Aberta há quase 80 anos, a Conserveira de Lisboa é uma instituição alfacinha, diz **Catarina Sacramento**

Da mesma forma que a qualquer morador ou visitante de Lisboa se exige uma passagem pelo Café Nicola, pela Brasileira ou pela ginjinha no Rossio, não é menos importante, para completar a lista de ícones da Baixa, entrar na Conserveira de Lisboa. Nem que seja por uns minutos, só para apreciar as centenas de latas empilhadas nas prateleiras e os mostruários coloridos com os mais diversos rótulos *vintage*.

Antes de mais nada, é um regalo para a vista. É que – não é exagero afirmá-lo – as latas de sardinha Tricana estão para a cultura visual portuguesa como as de sopa Campbell's para as telas de Andy Warhol: uma boa parte do património cultural e histórico nacional mantém-se vivo nesta rica iconografia.

Não é à toa que a Conserveira de Lisboa é mencionada em tantos roteiros turísticos além-fronteiras. Das páginas do Guia Michelin às da *Wallpaper*, a fama destas latas percorre meio mundo.

O motivo mais óbvio para o seu sucesso é a longevidade. Quase oito décadas de vida para uma pequena loja da Baixa alfacinha é obra. A Conserveira de Lisboa abriu portas em 1930 e desde aí mantém-se sempre em funcionamento – com a traça inalterada e a calçada portuguesa original no chão – e nas mãos da mesma família. Hoje é Regina Ferreira, de 60 anos (com o sócio Luís Vieira), quem segura as rédeas do negócio. Mas o que mantém a empresa de pedra e cal há 78 anos não são apenas os lindos rótulos das latas. O segredo, diz a proprietária, é a qualidade.

As três marcas de produtos da Conserveira – Tricana, Prata do Mar e Minor – só utilizam peixe fresco e cem por cento português: o atum vem dos Açores e o restante pescado da costa norte do país.

Aditivos, corantes ou conservantes estão banidos das latas. E a variedade de conservas que aqui se vendem pode surpreender quem venha à espera de encontrar apenas o clássico atum e sardinha em azeite. Desde a ventresca (parte nobre do atum), às sardinhas com caril ou cravinho, passando pela cavala, as anchovas, as ovas de sardinha, o bacalhau assado, o polvo, as lulas, o mexilhão... há todo um mundo *gourmet* por descobrir, ainda que injustamente encarado por muitos como comida de terceira categoria. Regina Ferreira discorda: “a ideia de que as conservas não são saudáveis está completamente ultrapassada”. E se ler uma das placas amarelas penduradas na parede (ainda são as originais, restauradas) percebe porquê: “como refeição prática, rápida e nutritiva utilize conservas de peixe.” Já para não falar nas alternativas como o atum ao natural (em água) ou a sardinha em água e com pouco sal, a pensar nos diabéticos e desportistas.

Outro erro generalizado tem que ver com os prazos de validade: Regina Ferreira explica que “o auge de uma conserva é entre os 3 e os 5 anos”. E deixa uma dica útil aos *gourmands*: de mês a mês devem virar as latas ao contrário.

Entre Junho e Agosto, o movimento da loja dispara. E no Natal há quem escolha uma das colecções de latas (50 euros) para oferecer como presente.

A média de 100 pessoas que passam diariamente pela loja inclui a senhora simpática que vem comprar “latiņas de anchovas, estendida e empolada, três de cada”; o turista de máquina fotográfica que entra só para espelrear e outros clientes fiéis, como prestigiados *chefs* portugueses (Fausto Airoldi serviu as sardinhas Minor de aperitivo na inauguração do Casino Lisboa) e estrangeiros. E não será apenas pelos seus belos rótulos. O conteúdo fala por si.

*Conserveira de Lisboa. Rua dos Bacalhóios, 34. 21 886 4009. Seg a Sáb, das 09.00 às 19.00.*

**Ovas de sardinha** Não é por acaso que lhes chamam o caviar português.

Tal como as anchovas, são os VIP – Very Important Peixe – das conservas. E o preço

confirma-o. (11,55€/125g)

**Ventresca**

A parte nobre do atum (o ventre, daí o nome) é separada do resto do animal e enlatada. Com azeite puro,

mais nada. (2,58€/125g)



**Kit aperitivo**

Os rótulos do gatinho (da marca Minor) são para as latas mais pequenas. Mas feitas na mesma com peixe fresco: sardinhas, neste caso. Por essa razão, são considerados artigos de luxo. Em tomate e azeite, com e sem picante. (1,69€ e 1,73€/90g)

**Colecções** É certo que há 120 latas diferentes, mas uma colecção

de 12 já é uma boa amostra. Têm de ser encomendadas com tempo e podem ser personalizadas: esta é só de

sardinhas, mas podia ser com rótulos felinos, por exemplo. (50€)

