

Ovos Moles de Aveiro – Pela Valorização, Contra a Extinção

Num mundo globalizado, vivendo o espectro de ameaças à cadeia alimentar, onde designações científicas como dioxinas, transgénicos ou prião das vacas loucas se vulgarizaram, onde os kiwis tanto podem ser da Bairrada como neozelandeses, os pistachios são iranianos, as laranjas vêm da Andaluzia, e a maior parte dos alimentos nem sempre tem uma origem bem definida, o consumidor torna-se mais exigente, reclamando produtos seguros e de qualidade. A distância cada vez maior entre produtor e consumidor exige uma cadeia de confiança que não pode ser posta em causa por não conformidade em qualquer elo mais frágil.

Nem sempre o Produto Tradicional é seguro e de qualidade. Mas pode sê-lo! E os Ovos Moles de Aveiro têm-no sido e os responsáveis pela sua produção estão a aceitar o desafio de que assim continue, para orgulho dos Aveirenses.

Este doce, segundo os Mestres Pasteleiros locais, é feito de gemas, açúcar e água. Tem uma cor que experimenta várias tonalidades amarelo/laranja, provenientes dos carotenóides da gema, modulada pelo escurecimento conferido pelas reacções químicas que ocorrem durante a cozedura, quando o açúcar e os compostos existentes na gema reagem entre si. A massa dos Ovos Moles de Aveiro tem brilho uniforme e não muito intenso, resultado da presença de matéria gorda da gema, e o seu aroma característico, onde o decanoato de etilo se faz notar, resulta de uma mistura de produtos provenientes da reacção desta gordura com produtos de oxidação da sacarose. A sua aparência é cremosa e a consistência permite que seja enformada na hóstia sem derramar. Estas características físicas correspondem, quimicamente, a uma massa de Ovos Moles que, em média, tem 40-45% de açúcar, 15-20% de matéria gorda, 28-30% de água, 4-5% de proteína e uma actividade de água de 0,86. É uma massa que apresenta parâmetros de estabilidade que impedem o crescimento de bactérias patogénicas e que não tem amido nem corantes. O seu conservante natural é o açúcar.

Nesta homenagem da Associação Cultural Confraria de S. Gonçalo de Aveiro à doceira D. Silvina Raimundo e aos artesãos que nunca alteraram a receita tradicional, uma palavra de reconhecimento e de estímulo para que o saber até agora mantido possa ser perpetuado, com orgulho, por nós e pelas gerações vindouras.

Aveiro, 21 de Dezembro de 2001

Manuel António Coimbra

(Professor Associado do Departamento de Química da Universidade de Aveiro)