
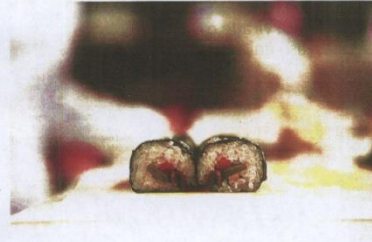
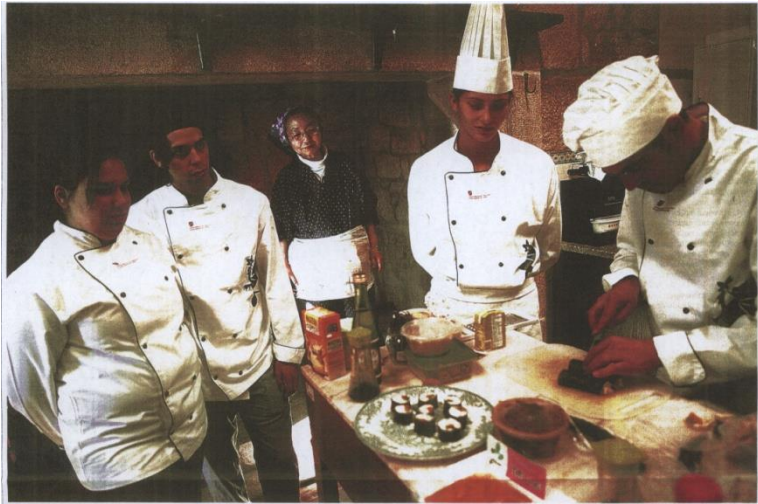


ID: 61	Público	Tiragem: 48 000	Página: 8 e 9	
Data: 09.12.11		País: Portugal	Cor	
		Âmbito: nacional		
		Periodicidade: diário		



O que fazem os japoneses em Idanha-a-Nova?

Uma japonesa que há 20 anos passa férias na Beira Baixa quer trazer camponeses japoneses para vender aos chefs europeus. Uma história contada numa casa senhorial de ushi feito com legumes locais. Por Alexandra Prado Coelho (texto) e Rui Soares (fotografia)

Os alunos da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova olham, um pouco preocupados, para os gestos rápidos com que Mari Fujii vai fazendo os rolinhos de *ushi*. É que, a seguir, a chefe japonesa, vinda do templo zen de *Daianjara* (na província de Kanagawa, no Japão), vai deitar a tarefa nas mãos deles – e eles nunca fizeram *ushi*. Mas quando um dos estudantes pega na folha de alga, a preenche com arroz e diásporo por cima alguns legumes, os outros começam a perceber que não é tão difícil como imaginavam e parecem aliviados. Afinal, a arte da cozinha japonesa não fica tão deslocada como parecia à primeira vista na cozinha de uma antiga casa senhorial de Idanha.

Mari Fujii, de traje tradicional japonês, lenço na cabeça, nunca perde a calma nem a concentração. Chegou na véspera à noite, de comboio, a Idanha, e está agora na cozinha do Palacete das Palmeiras, onde funciona a escola superior, a mostrar que os legumes portugueses podem ser usados para fazer cozinha de desceço japonês (*shojin ryori*). Mas como é que Mari veio para Idanha? Para perceber isso, é preciso conhecer outra personagem, que corre entre a cozinha e a sala de jantar, a preparar a mesa como se fosse uma pintura. É Hiroko Kagayama, que apresenta um cartão-de-visita que a identifica como arquitecta de interiores em Paris, França, mas que, em Portugal, é muito mais do que isso.

Há mais de 20 anos que veio passar férias entre a zona de Castelo Branco e o Fundão, conta esta japonesa elegante e cheia de energia. "Quando vi os terrenos aqui (terrenos agrícolas não cultivados), pensei, *oh lá lá*, seria tão bom que os japoneses que perderam tudo na catástrofe nuclear de Fukushima pudessem vir trabalhar aqui", diz, no seu francês com cadência de japones.

A agricultura natural
É Hiroko o tipo de mulher que, quando tem uma ideia que acha boa, não para enquanto não a põe em prática. Os terrenos de que fala pertencem ao Estado, que os tinha abandonados, e foram recentemente adquiridos pela Câmara Municipal de Idanha, que se criou uma incubadora de empresas de base rural, ou seja, jovens que, se se quiserem dedicar à agricultura, podem concorrer e ficar com alguns hectares para lançar um projecto agrícola.

Hiroko aproveitou a oportunidade, candidatou-se e tem agora 65 hectares prontos para serem cultivados. O sonho de trazer os camponeses de Fukushima não se vai realizar vir trabalhar aqui, diz, no seu francês com cadência de japones. Respondem-lhe da Korin *ji* estudaram em Portugal duas vezes para ver os terrenos de Idanha e estão interessados, afirmam Hiroko e o vice-presidente da câmara local, Armando Jacinto, um entusiasta desde projecto que *ji* viajou até ao Japão para estabelecer contactos, já localizou as pessoas certas para começarem a trabalhar a terra e a preparar tudo para a chegada dos camponeses vindos do Japão. Mas Hiroko não desanimou, e, com a colaboração da autarquia, *ji* localizou as pessoas certas para começarem a trabalhar a terra e a preparar tudo para a chegada dos camponeses vindos do Japão. Mas Hiroko não desanimou, e, com a colaboração da autarquia, *ji* localizou as pessoas certas para começarem a trabalhar a terra e a preparar tudo para a chegada dos camponeses vindos do Japão.

Um paraíso terrestre
A mesa está posta na sala de jantar do Palacete das Palmeiras. É uma sala típica de uma família proprietária de terras no início do século XX – louceiros de madeira, reposteiros vermelhos nas janelas, toalha de renda branca, e no centro um arranjo feito de ramos de oliveira. Em cada lugar, um raminho de oliveira, sobre o qual estão postados dois copos. Na sala ao lado, estão expostos os pratos de Mari Fujii e os seus

nuclear. "Os verdadeiros legumes naturais não vêm (para Europa) porque têm que passar tantos testes que (os japoneses) desistiram de exportar". O que falta agora, para que o projecto avance, é conseguir apoios que Hiroko espera que possam vir da União Europeia e do Japão.

Depois destas entradas feitas à base de legumes crus, virá para a mesa, em pequenos potes de vidro, uma sopa com cogumelos *Lactarius deliciosus*, colhidos na véspera por um grupo de habitantes da região que saíram para os campos – este era um produto que, durante muito tempo era procurado pelos espanhóis, que os compravam em grandes quantidades, mas era visto com desconfiança pelos locais. Agora recuperado, o cogumelo foi também parar às mãos de Mari, e acabou numa sopa delicadíssima,

com uma rodela de limão. Segue-se *tempura* feita com legumes da região, e para terminar, queijo de tofu em três versões – com legumes, com cebola confitada e com manteiga de amêndoas. Mari vai explicando, no seu tom calmo, que o marido, que *ji* morreu, praticou durante 40 anos esta cozinha do templo zen, que tem como princípio não utilizar nada que possa fugir, ou seja, não há carne, nem peixe.

Hiroko vai traduzindo e falando do seu sonho. "Tirámos muitas fotografias na cozinha, para mostrar como é fácil", conta, referindo-se à harmonização entre as cozinhas portuguesa e japonesa. É as fotos são para mostrar a orfices de pescadores japoneses (outra causa a que a japonesa se dedica), que a organização de Hiroko, Carrefour de Paris de Vivero, quer trazer para estandarem na Escola Superior de Gestão de Idanha. "Perguntámos a uma cooperativa de pescadores japoneses o que poderíamos fazer para ajudar. Eles ocupam-se de 100 orfices cujos pais morreram em acidentes no mar. Para o ano vamos trazer cinco para Portugal".

A concretizar-se todo o projecto, dentro de dois anos, haverá agricultores japoneses a cultivar legumes nos campos de Idanha, uma empresa brasileira nipônica a vendê-los aos chefs europeus, orfices japoneses a estudar na escola superior, e artistas japoneses a visitar a região e a comprar azeite, vinho e queijo. Um "paraíso terrestre"? Em redor da mesa com toalha de renda branca da antiga casa senhorial, alguém levanta o copo e propõe um brinde: "Tanqua".