

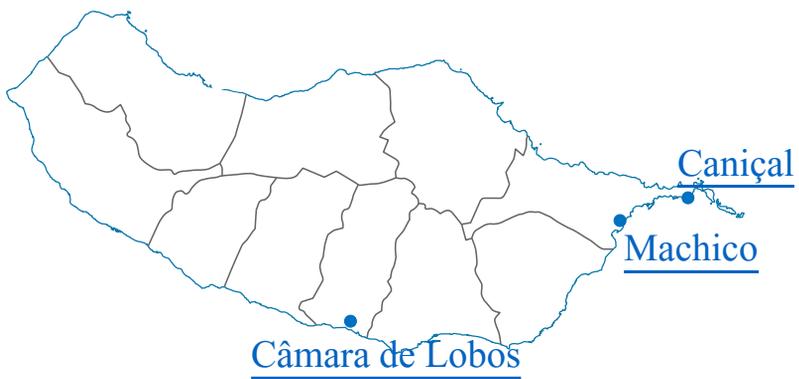
SABOREAMADEIRA

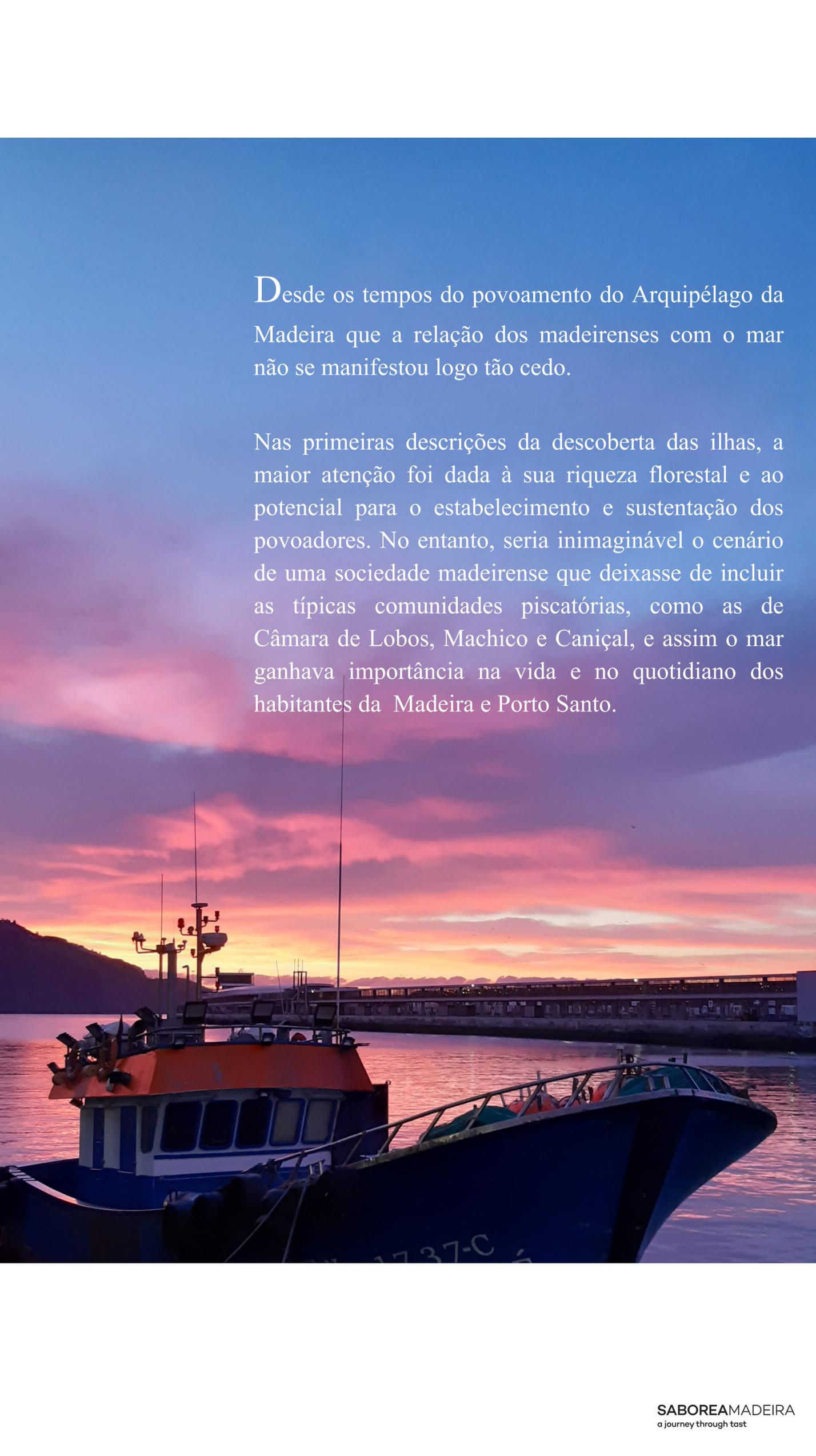
a journey through taste

ROTA DO PEIXE



Rota do Peixe





Desde os tempos do povoamento do Arquipélago da Madeira que a relação dos madeirenses com o mar não se manifestou logo tão cedo.

Nas primeiras descrições da descoberta das ilhas, a maior atenção foi dada à sua riqueza florestal e ao potencial para o estabelecimento e sustentação dos povoadores. No entanto, seria inimaginável o cenário de uma sociedade madeirense que deixasse de incluir as típicas comunidades piscatórias, como as de Câmara de Lobos, Machico e Caniçal, e assim o mar ganhava importância na vida e no quotidiano dos habitantes da Madeira e Porto Santo.

Antes do século XIX, e de acordo com investigações, a pesca exercia-se um pouco por todo o Arquipélago da Madeira. Existiam vários portos piscatórios um pouco por toda a ilha, todavia cinco ou seis desses núcleos piscatórios eram considerados como os principais: Câmara de Lobos, Funchal, Machico, Paúl do Mar, Caniçal e Porto Santo.



Fonte: Madeira quase esquecida

Os cinco primeiros – situados na costa sul – provavelmente são os que merecem verdadeiramente a designação de comunidades piscatórias pela relevância da atividade exercida, pelas práticas, dinâmicas e tradições sociais que criaram. Assim, a pesca foi, a par da atividade agrícola, uma ocupação das gentes insulares ribeirinhas, manifestada também pela toponímia da costa que revela associações à fauna marinha, reveladora do interesse que os navegadores depositavam nesta riqueza.



O mar foi o meio de comunicação mais usual e importante da comunidade insular, verificando-se uma importante valorização da construção naval. A construção de embarcações para a pesca está testemunhada desde o início da ocupação da Ilha.



Fonte: Xarabanda



A presença dos grandes cetáceos está também testemunhada na Madeira desde muito cedo, em 1595, quando foi capturada a primeira baleia.

Apesar de, ocasionalmente, e desde o século XVI, alguns cetáceos mortos darem às costas da Madeira, dos quais sobretudo se fazia aproveitamento do óleo e do espermacete, a faina baleeira só veio a ser instalada no século XX, em finais da década de 30 – por açorianos – no Porto Moniz. Depois, tal armação foi transferida para o Caniçal, aí permanecendo até o início da década de 1987.

Durante muito tempo, a disponibilidade do peixe estava limitada aos sistemas de conservação disponíveis.

O peixe fresco era um privilégio quase só das zonas ribeirinhas e com portos de pesca. Aos demais, ficava o peixe salgado ou seco. Foi assim que se começou a desenvolver a indústria de conservas, fundamentalmente de atum, em princípios do séc. XX, sendo a primeira na Ponta da Cruz, em 1909.

A congelação só foi implementada a partir de 1972.



Fonte: Madeira quase esquecida



Os mares da Madeira eram ricos em variedades e quantidades de peixe, como confirmam inúmeros visitantes estrangeiros. Em 1853, Isabella de França refere o chicharro, o peixe-espada, o gaiado, o atum, a abrótea, o pargo, o cherno, a garoupa, a tainha, o salmonete, a pescada, e o congro.

A dieta dos madeirenses baseava-se no aproveitamento dos recursos disponíveis com valor alimentar, isto é, a caça e pesca e os derivados da atividade pecuária, como a carne, o queijo e o leite.

A pesca foi essencial para a atividade das populações ribeirinhas, que usufruíam de uma grande variedade de mariscos e peixe.



Através dos livros de receita e despesa, conhecemos o dia a dia da mesa conventual madeirense dos sécs. XVII e XVIII , onde é regular a presença de carne e peixe, frescos ou salgados. O peixe comia-se às quartas, sextas, sábados e dias prescritos pela Igreja. Poderia ser bacalhau, atum, sardinha, arenques, pargos e chicharros. Mas nem sempre foi assim, uma vez que, por diversas vezes, foi manifestada a dificuldade no abastecimento de peixe aos conventos, o que fez com que estivessem isentos da obrigação da abstinência.



Ao contrário das classes nobres, a mesa do mundo rural e da gente pobre é pouco conhecida, sendo que há poucos registos de consumo de peixe e servia-se quase só do que a terra dava, como as frutas, passas de uvas, figos passados e inhame.

Consumia-se algum peixe fresco ou seco, pescado na costa, tal como o peixe fumado ou em salmoura, importado pelos ingleses. Até aos inícios do século XIX, as importações do peixe salgado e fumado estão entre as mais relevantes na economia externa da Madeira.

O peixe consumido era o bacalhau dos Estados Unidos e o peixe seco, salgado ou em salmoura do Norte da Europa.

Esta situação ainda perdurava no séc. XX, altura em que as capturas de pescado de cerca de duas toneladas eram ainda insuficientes para satisfazer o consumo e as indústrias de conservas.



Dos nossos dias



O espaço marítimo da Região Autónoma da Madeira corresponde a uma área aproximada de 446 108 km², cerca de 500 vezes superior à área terrestre ocupada pelas ilhas do arquipélago, e compreende, além das ilhas, ilhéus e vários bancos submarinos.

A pesca é uma atividade bastante antiga na Região, encontrando-se enraizada no estilo de vida ilhéu da qual fazem parte comunidades piscatórias que dependem diretamente desta atividade, como é o caso de Câmara de Lobos e do Caniçal.





A frota piscatória regional caracteriza-se pela existência de pequenas embarcações.

As espécies mais importantes, no início do século XXI, em termos quantitativos, são as dos atuns e do peixe espada-preto, seguidas de longe pelas principais que compõem a ruama – a cavala e o chicharro.



Fonte: Cultura Madeira

Tradicionalmente a frota pesqueira na Madeira está organizada em dois segmentos, um respeitante às embarcações com menos de 12 metros, e outro com mais de 12 metros.

A maior parte desta frota é constituída por embarcações de pequena dimensão, que se dedicam à captura de pescado com recurso a artes de linhas e anzóis. O outro segmento contempla o conjunto de embarcações com comprimentos entre os 9 e 18 metros que se dedica à captura do peixe espada-preto.



Câmara de Lobos, a baía colorida



“O pescador de Câmara de Lobos [...] avançou mais ao mar, lançou as linhas mais ao fundo, arrancando do abismo azul peixes até então desconhecidos, muito antes ainda que as expedições de sábios viessem narrar ao mundo científico a fauna caprichosa das profundezas do mar”

Alberto Artur Sarmiento *in* “Freguesias da Madeira”,
1953

Câmara de Lobos foi o primeiro local onde habitou João Gonçalves Zarco, o navegador que descobriu a ilha. O nome da baía e do lugar terá sido inspirado pela abundância de lobos marinhos (*monachus monachus*) que os navegadores teriam visto numa fuma. Foi a primeira povoação criada pelo próprio João Gonçalves Zarco.

Esta terra de pescadores, que têm como principal especialização a pesca do peixe-espada preto, deve a sua fama aos pescadores que pintam a baía com os seus barcos pitorescos e bem característicos – os Xavelhas.



Peixe espada preto

Black scabbard fish



Nome científico | Scientific name *Aphanopus carbo* Lowe, 1839
Dimensão média | Average size 90 cm
Profundidade | Depth range 800-1200 m

A indústria piscatória foi importante neste território, abastecendo muitas vezes os conventos do Funchal.

É em Câmara de Lobos que se regista um evento de grande significado na história da exploração dos recursos vivos marinhos de toda a Humanidade: a pesca do peixe-espada preto, considerada a primeira experiência mundial de pesca comercial a grande profundidade.

A pesca do peixe-espada preto parece ter tido uma origem acidental, quando, na Ilha da Madeira em 1839, um exemplar desta espécie foi capturado num aparelho de anzol destinado à pesca de tubarões de profundidade, que à época eram procurados para a extração de óleo, usado na iluminação.

Este tipo de arte é considerado uma das artes de pesca mais seletivas.

O peixe-espada preto, retirado das profundezas do atlântico, torna-se um legado inquestionável na tradição gastronómica da Madeira.

Na Madeira, chama-se ‘gata’ porque o tubarão que lhe dá origem tem uns ‘bigodes’ semelhantes ao dos gatos. Também é muito conhecido por “bacalhau de Câmara de Lobos” por ser típico dessa zona.

O peixe-gata é salgado e deixam-no a secar ao ar livre, durante cerca de 6 dias, para depois venderem para petisco. Este tubarão partilha o mesmo habitat de águas profundas do peixe-espada-preto pelo que, acidentalmente, pica os anzóis do peixe-espada, assim a sua captura não é propositada. No porto piscatório de Câmara de Lobos, era habitual ver a gata a secar, pendurada em estendais nos barcos ou em redor, para que seque ao vento e ao sol. É servida frita ou de escabeche.

Faz parte da alimentação madeirense, habitualmente como acompanhante de bebidas ou em sandes.



Paulo Alexandre Alves

Machico, onde tudo começou



"Vimos uma terra toda coberta de arvoredos até ao mar e daquela banda a névoa não descia do cume (...) Vimos uma baía grande..."

Francisco Alcoforado, cronista do século XV



Fonte: Maderia quase esquecida

Em Julho de 1419 João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz Teixeira desembarcaram na formosa praia de Machico. Dava-se início à gloriosa epopeia dos descobrimentos portugueses. Machico é assim o berço, o lugar onde tudo começou.

Em Machico havia uma comunidade de homens do mar com morada fixa junto ao calhau ou aos ancoradouros.

O peixe era abundante, mas os pescadores teimavam em vendê-los, sobretudo no Funchal. Foram várias as deliberações camarárias para que a população local fosse abastecida. Uma delas, datada de 1617, recomendava que em Machico deveria ficar um quarto do pescado.

Os estaleiros de reparação e construção naval foram uma indústria relevante em Machico, sede de capitania do norte, onde as madeiras eram abundantes.

Tendo sido na sua origem uma comunidade piscatória com alguma expressão ao longo dos séculos, em 1958, construiu-se um bairro para os pescadores de Machico, os quais viviam, na sua maioria, no sítio de Banda d'além.

A pesca era feita pelos homens que viviam na parte baixa do vale, muito próximo do mar, nos sítios da Misericórdia, da Banda d'Além e da Graça.



Fonte: Madeira quase esquecida



Os pescadores de Machico exerceram sobretudo a pesca dos tunídeos.

No séc. XVII, esses pescadores são obrigados a pescarem rotativamente ”peixe de escama”, mais precisamente pargo e garoupa. Assim, uma embarcação deveria dedicar-se à pesca destas espécies enquanto outras poderiam ocupar-se da faina do atum.

Pescavam igualmente o gaiado, destinados à secagem, à extração de óleo e aproveitamento da pele.

Sendo uma terra com forte ligação ao mar, a maravilhosa gastronomia local é rica em peixe, especialmente o atum e o gaiado, servidos ao longo de todo o ano nos diversos restaurantes do território.

A gastronomia é tão importante que um dos maiores eventos é a Semana Gastronómica de Machico, quando a baixa da cidade enche-se de casinhas onde se pode degustar as maravilhas da gastronomia local e regional.

Caniçal

a mais ampla baía



“Este extremo oriental da Madeira, na nudez das suas rochas onde espigavam caniços - um caniçal - pela Ponta de São Lourenço além”

O Caniçal é uma vila piscatória onde desde longa data predomina a pesca dos tunídeos e onde se encontra enraizado todo o envolvimento faunístico associado à prática do sector.

O seu nome deriva da abundância de canas esguias (caniços), que habitavam na zona mais árida da Ilha da Madeira, sendo outrora, um dos instrumentos de referência para a principal atividade socioeconómica da localidade: a pesca.





Hoje em dia, a freguesia do Caniçal é a referência ao nível regional e nacional na prática de caça dos tunídeos, símbolo gastronómico da Ilha da Madeira, estando inclusive sedeados os principais armadores regionais, que, além de abastecerem o mercado regional, exportam grande parte da atividade coletora para Portugal continental, Europa, Austrália, China, Japão e Venezuela (onde reside um grande contingente de emigrantes madeirenses).

Sendo uma terra com forte ligação ao mar, o sabor inconfundível das lapas grelhadas, do polvo e caramujos são algumas das especialidades que se pode encontrar nos vários restaurantes à beira-mar desta pequena freguesia.





A pesca da ruama incide principalmente sobre espécies como o chicharro, a cavala, a sardinha e a boga, sendo que o chicharro e a cavala são as mais importantes.

Alvo de uma pescaria tradicionalmente relevante na nossa região, devem a sua importância ao fato da maior parte ser consumida em fresco pela população local, atendendo ao seu preço acessível e também por servirem de isco nas pescarias dos tunídeos e do peixe-espada preto. A ruama é capturada principalmente pelas embarcações cercadoras ou "ruameiras" que utilizam como arte de pesca o cerco.



Cuscuz com cavala grelhada



Ingredientes

- 1 un de cavala
- 4 dentes de alho
- 100g de coentros
- 50g de salsa
- 50g de segurelha
- 100ml de azeite
- q.b. Pimenta
- 1 cebola pequena
- 250g de cuscuz
- 500g de brócolos
- 200g de passas de uva
- 100g de cenoura
- 100g de courgette
- 100g de beringela

Modo de preparação

1. Temperar os filetes de cavala com vinho branco, alho, coentros, salsa, pimenta preta e deixar marinar 90 minutos;
2. Cortar os legumes, courgette, cebola, cenoura, brócolos em brunesa;
3. Fazer um puxado com cebola, alho, azeite e deixe alourar. Juntar os legumes, deixe saltear até ver que está no ponto;
4. Fazer um estrugido com a cebola, alho e segurelha, quando o puxado estiver no ponto, deitar duas chávenas de água para 2 chávenas de cuscuz. Quando o cuscuz estiver cozido, juntar as verduras salteadas e as passas de uva demolhadas em vinho branco;
5. Grelhar os filetes de cavala. Fazer o molho de cebolada, alourar e depois juntar o molho do preparado e deixar ferver até o molho evaporar um pouco;
6. Deitar pimenta preta, sal a gosto e empratar.

Atum de escabeche com pêra de Abacate



Ingredientes

500g de atum
500g de pera abacate
125g de cebola
2g de sal
1,5g folha de louro
40g de folha de rúcula
(+/- 7 folhas)
7g salsa
1,5g orégãos
5ml azeite
1,5ml de vinagre
65g folhas agrião
(+/- 11 ramos)
30g amêndoa
5g alho
110g pimentão vermelho

Modo de preparação

1. Deitar o atum em água a ferver, juntando a cebola, folha de louro, sal, orégãos, vinagre e o alho esmagado;
2. Cortar duas cebolas em rodelas bem finas e regar com um fio de azeite e vinagre, cortar o pimentão vermelho em juliana e colocar a salsa bem picadinha;
3. Descascar a pera abacate, retirar o caroço e cortar a abacate bem laminada em cubos, basta lavar as folhas do agrião e rúcula, em água corrente e rasgar as folhas;
4. Tostar as amêndoas no forno e triturar;
5. Empratar por camadas de acordo com a imagem.

Taco de batata doce com tataki de atum



Ingredientes

Taco de batata doce

250 gr batata doce laranja
1 ovo
125 gr de farinha de trigo
125 gr de farinha de milho
5 ml de azeite
5 gr de sal
5 gr de pimenta
2 gr de orégãos

Recheio

50g Cebola
150g Lombo de atum
5ml Azeite
50g Pimentão
50g Abacate
5g Sal
5g Pimenta
3g Sementes de sésamo

20ml Molho de soja (shoyu)
10g Gengibre fresco
10ml Vinagre de vinho branco
10ml Vinagre balsâmico
q.b. Coentros
q.b. Manjerição
125g Farinha de milho
2 Gemas de ovo
10g Maizena
240ml Água
q.b. Óleo

Modo de preparação

1. Primeiro comece por cortar o lombo de atum em lombos mais pequenos;
2. Depois de cortado coloque-o dentro de uma tigela com molho de soja, açúcar, vinagre de vinho branco e gengibre picado, e deixe marinar durante 1 a 2 horas;
3. Coza a batata-doce laranja, depois de cozida e escorrida a envolve nas farinhas e adicione o ovo e tempere com sal, pimenta e orégãos, mexa bem;
4. Deixe a massa endurecer e assim poder fazer as formas;
5. Pique a cebola e o pimentão, corte a abacate em pequenos cubos;

6. Envolve a cebola no vinagre balsâmico;
7. Corte a cebola em rodela, anéis não muito pequenos e finos, pois podem-se despedaçar;
8. Numa tigela, coloque a farinha, a maizena, a água e as gemas, misture tudo até que vire uma massa, temperando com sal e pimenta;
9. Enquanto está preparando a massa, coloque o óleo a aquecer numa temperatura de 180°C;
10. Passe os anéis de cebola na massa, envolvendo os anéis por completo, retire o excesso de massa;

11. Se o óleo já estiver na temperatura adequada, coloque os anéis um de cada vez para fritar. Não coloque muitos a fritar de uma só vez;
12. Quando a massa estiver dourada, retire-os e coloque num recipiente para escorrer o excesso de óleo;
13. Numa frigideira antiaderente cozinhe os tacos;
14. Escorra o atum e cubra com as sementes de sésamo;
15. Numa frigideira ou grelha em fogo alto, coloque o atum e deixe cozinhar por 10 a 16 segundos de cada lado;
17. Use uma faca afiada para cortar o atum em fatias.

Sabia que?

Relativamente a peixes de água doce, existiu a enguia, ou eiró, nas ribeiras da Ilha da Madeira. Percorrem milhares de quilómetros desde o azul profundo do Mar dos Sargaços, junto às Bermudas, para abraçar a água doce das ribeiras.

A partir do século XIX, as Câmaras tentarão concentrar nas praças e mercados do peixe a venda do pescado, de modo a salvaguardar a qualidade indispensável do alimento para o consumo.

A partir de meados do século XX – 1953, mais precisamente estabeleceram-se lotas em vários pontos do arquipélago.

No Seixal, as mulheres dos pescadores trocavam o peixe fresco que sobejava da faina por produtos da terra, no espaço da mesma freguesia ou na freguesia vizinha de S. Vicente.



Tome nota

eventos



Festa do Peixe Espada Preto

Em Agosto, a baía de Câmara de Lobos acolhe a Festa do Peixe Espada Preto, um evento organizado pela Junta de Freguesia de Câmara de Lobos, uma iniciativa dedicada à divulgação de uma das mais típicas especialidades gastronómicas madeirenses.



Festa da vindima

Em setembro tem lugar a Festa da Vindima no Estreito de Câmara de Lobos, demonstrando a importante ligação da produção de vinho a esta freguesia.



Feira Gastronómica de Machico

Esta iniciativa da Câmara Municipal de Machico tem como objetivo principal a divulgação da gastronomia regional, com especial destaque para as iguarias deste concelho do leste da ilha da Madeira. Decorre em julho e agosto.

Tome nota

restaurantes



Restaurante O Polar

Rua do Pico da Torre, nº26

Câmara de Lobos

☎291944442

https://www.facebook.com/pg/restauranteopolar/about/?ref=page_internal

[32.65232081335884](tel:32.65232081335884), [-16.972081728066332](tel:-16.972081728066332)



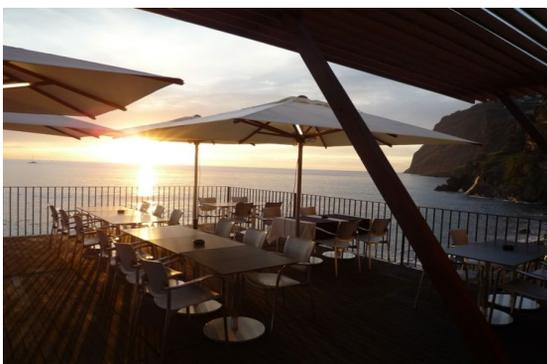
Vila do peixe

Rua Dr. João Abel de Freitas, Câmara de Lobos,
Portugal

☎291 09 99 09

viladopeixe@sapo.pt

[32.64936934944101](tel:32.64936934944101), [-16.97473963176142](tel:-16.97473963176142)



Restaurante Praia do Vigário

Praia do Vigário, Pç. da Autonomia, 9300-138

Câmara de Lobos

☎291 942 110

praiavigario@hotmail.com

[32.649074318400935](tel:32.649074318400935), [-16.978989929913954](tel:-16.978989929913954)

Tome nota

restaurantes



Restaurante Lily's

Caramanchao, Estrada D. Manuel,
9200-143 Machico

☎ 291 964 014

[Restaurante Lily's \(restaurantelilys.com\)](http://restaurantelilys.com)

[32.73068825829096, -16.787368345253185](tel:32.73068825829096)



MaréAlta - Peixe & Mariscos

Largo da Praça 9200 Machico

☎ 291 607 126

marealta@netmadeira.com

[32.717580422338166, -16.764142479247734](tel:32.717580422338166)



Restaurante Mercado Velho

R. Gen. António Teixeira de Aguiar,
9200-094 Machico

☎ 291 961 129

mercadovelhomachico@gmail.com

[32.71785631412817, -16.765035787582818](tel:32.71785631412817)

Tome nota

restaurantes



Tasquinha do Pescador

R. do Pescador 9, Caniçal

☎ 291 620 774

<https://www.facebook.com/Tasquinha-do-Pescador-965851026795082/>

[32.737802722518374](tel:32.737802722518374), [-16.737415431759064](tel:-16.737415431759064)



Restaurante Frente Ao Sol

Estrada de São Lourenço, Sítio da Cerca, n.º 166

☎ 291961935

frenteasol@gmail.com

[32.73901325034984](tel:32.73901325034984), [-16.747561031759016](tel:-16.747561031759016)



Restaurante Amarelo

Largo Manuel Alves, n.º 2, 9200-034 Caniçal

☎ 291 961 798

restauranteamarelo@hotmail.com

[32.73742865211534](tel:32.73742865211534), [-16.737026274088343](tel:-16.737026274088343)

Tome nota

onde ficar



Pestana Fisherman Village

Rua São João de Deus, N.º 1 - 17 , 9300 – 151 ,
Câmara de Lobos

☎808 252 252

[Hotel em Câmara de Lobos? Reserve Pestana Fisherman Village!](#)

[32.6486168827856, -16.97542693176143](#)



Hotel Dom Pedro Baía Club,

Estrada de São Roque

9200-126 Machico

☎291 969 500

[Dom Pedro Madeira - Hotel na Ilha da Madeira | Dom Pedro Hotels - Dom Pedro Madeira](#)

[32.71499493095352, -16.76540547408899](#)



Casas do Baleeiro

Rua de São Sebastião 20

9200-045 Caniçal

☎+351 304 503 155

[Casas do baleeiro](#)

[32.73816077756781, -16.739097474088364](#)

Tome nota

para visitar



Jardins do Ilhéu

Os jardins do Ilhéu de Câmara de Lobos era o bairro de pescadores desta vila piscatória. Hoje apresenta-se como um local agradável com uma vista panorâmica.

[32.64841464441686, -16.97736700823129](https://www.google.com/maps/place/32.64841464441686,-16.97736700823129)



Igreja Matriz de Machico

A igreja matriz de Machico é rica em património artístico numa cidade plantada à beira mar onde pela primeira vez se celebrou missa nesta pérola do Atlântico, a 02 de julho de 1419.

Alameda Dr. António Teixeira de Oliveira nº1,
9200-107 Machico

[32.71958558445592, -16.766171771350976](https://www.google.com/maps/place/32.71958558445592,-16.766171771350976)



Museu da Baleia

R. Garcia Moniz, 9200-031 Caniçal

☎ 291961858

[Museu da Baleia da Madeira - A História da Caça à Baleia e a Preservação dos Cetáceos - O Museu](https://www.google.com/maps/place/32.73598691492768,-16.74044341589974)

[32.73598691492768, -16.74044341589974](https://www.google.com/maps/place/32.73598691492768,-16.74044341589974)



Mercado dos Lavradores

Praça do Peixe
9060-158 Funchal

☎ 291098756

[32.64864683499666, -16.904112558231265](https://www.google.com/maps/place/32.64864683499666,-16.904112558231265)

SABOREA MADEIRA

a journey through taste



Secretaria Regional do Turismo e Cultura



PRoEMPRESA
INSTITUTO DE APOIO E PROMOÇÃO EMPRESARIAL



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial

