

EXPLORAÇÃO SUSTENTADA DOS RECURSOS DA RIA DE AVEIRO



ESCOLA SECUNDÁRIA ANTÓNIO DAMÁSIO



Ana Rita Matos, Bárbara Costa, Diana Simão, Joana Vieira, Marco Alves, Turma 10ºD (Ano Letivo 2013 - 2014)

A Ria de Aveiro está localizada no litoral da Região Centro da cidade, sendo considerada como uma das formações geológicas mais importantes do local. Esta tem sido o palco de inúmeras atividades, como a produção de sal, a apanha de algas e de moluscos, a pesca, a aquacultura, a construção naval e a náutica de recreio.

Esta é um local que concluiu a sua formação no final do séc. XVI, altura em que se tornou num estuário. Este é um meio bastante desfavoráveis à vida, havendo apenas um número limitado de espécies capazes de suportar o seu rigor. Algumas das espécies capazes de o fazer são: o robalo, a choupa, a dourada, os ruivos, o larote, o congro, o cação, a raia, a faneca, a sardinha, peixe-agulha (...). Apesar do local se aproximar

muito daquilo que era desde a sua formação em termos de recursos, tem vindo a ser ligeiramente moldado, pelo Homem, contribuindo para o aumento da riqueza e biodiversidade associada aos biótopos despontados. Alguns dos principais recursos deste local são:



Algas:

Na ria aveirense, aproveitando a sua água e os seus nutrientes, são produzidas, por parte de uma empresa denominada Alga-plus, algas como a noori, o musgo irlandês e a alface do mar, que é a espécie mais comum de alga. Estas são utilizadas na cozinha e na cosmética.



Bacalhau:

É na zona da Ria de Aveiro que se concentra uma das maiores produções de bacalhau salgado e seco. A pesca do Bacalhau na região, iniciada no séc. XVI, apesar de aperfeiçoada ao

longo dos séculos, não esquece a longa tradição, que sem dúvida confere a este peixe um sabor típico.

No local existe ainda um museu, o museu Marítimo de Ílhavo, que dá a conhecer aos visitantes as embarcações e os

instrumentos utilizados nesta atividade, assim como as características da mesma, concentrando-se na sua evolução ao longo do tempo e no impacto que esta atividade tem na população local.

Sal:

A exploração de Sal na região de Aveiro é uma tradição milenar e artesanal que depende das condições naturais e da intervenção do homem e que se manteve até hoje.

A extração manual do sal é feita

por marnotos com instrumentos de madeira, não havendo contacto com qualquer tipo de metais ou substâncias que alterem o verdadeiro sabor do sal.

A "Flor de Sal" faz do sal um produto *gourmet*, constituído pelos cristais de sal que se for-

mam à superfície da água das salinas, em períodos específicos do dia. Antes de embalados, são secos ao sol. O produto é utilizado para temperar saladas, grelhados e sopas, com o objetivo de destacar os sabores naturais dos alimentos.



Páginas web:

<http://www.museumaritimo.cm-ilhavo.pt/pages/24>
<http://www.sal.spq.pt/>
<http://www.algaplus.pt/>

