

Cristo Morto (c. 1480), de Andrea Mantegna
(Pinacoteca de Brera, Milão)

Mantegna (Andrea) — Pintor e gravador italiano (Isola di Carturo, Pádua, 1431 - Mântua, 13.9.1506). Órfão desde criança, foi adoptado pelo pintor mantuano Francisco Squarcione, de quem se tornou discípulo. Seu mestre e pai adoptivo, que muito tinha viajado pelo Oriente, possuía uma notável colecção de antiguidades, muito visitada pelos humanistas. Foi neste ambiente cultural que se formou o espírito de A. M. Cruzavam-se, então, em Pádua, influências de Veneza, Florença e da Antiguidade greco-romana. Mas o que mais influenciou a arte de A. M. foram Donatello e os coloristas venezianos. Aos 13 anos A. M. chamou já as atenções com o seu quadro para o altar de Sta. Sofia. Ao casar (1454) com a filha de Jacopo Bellini, afastou-se definitivamente de Squarcione. Os seus primeiros grandes frescos pintou-os em Pádua, nas capelas de S. Tiago e S. Cristóvão: no Martírio de S. Tiago, a paisagem assume, pela primeira vez na história da pintura, um papel principal — esta característica acentuar-se-á no políptico de S. Zeno e no Jardim das Oliveiras. Os seus magníficos frescos da Igreja dos Eremitas (1449-1454) foram destruídos durante a II Guerra Mundial (1944). Para o Castello Vecchio executou a admirável composição (27 x 5 m) *O Triunfo de César*, verdadeira apoteose do movimento e da cor. Chamado a Roma por Inocêncio VIII, em 1488, fez a decoração (mais tarde destruída) de Belvedere, no Vaticano. As últimas grandes obras (c. 1506) de A. M. foram *S. Sebastião da Ca'd'Oro* e *Cristo Morto* — pintura esta magistral, em que se espelha a passagem da pintura religiosa Medieval para o paganismo da Renascença, já transparecendo mais o domínio da técnica e o rigor naturalista do que o sentimento da alma cristã homenageando a Cristo morto. No seu conjunto, a obra de A. M. é uma das mais típicas do Renascimento. Nenhum como ele conheceu o legado da Antiguidade: este conhecimento, porém, não lhe esterilizou a liberdade criadora, mas antes o le-

vou a revitalizar os cânones clássicos. Pelo desenho incisivo, pela modelação escultural das formas, pelo sentido trágico das figuras e pelos gestos tensos das suas personagens, A. M. é um dos maiores pintores do séc. xv.

C. MANUEL

BIBL.: A. Blum, *Mantegna, biographie critique*, Paris, 1911; G. Fiocco, *L'arte del Mantegna*, Bolonha, 1927; H. G. Heyden, *Andrea Mantegna*, Haia, 1931; L. Vertova, *Mantegna*, Paris, 1951; E. Tietze-Conrat, *Mantegna. Gemälde, Zeichnungen, Kupfertische*, 1956; M. Belloni et al. (ed.), *L'opera completa del Mantegna*, 1967; R. Lightbown, *Mantegna*, Oxford, 1986.

manteiga — IND. A M. é conhecida desde a mais remota antiguidade; porém, só a partir do fim do séc. xx é que a sua fabricação tomou foros de indústria, devido à invenção da máquina centrífuga pelo engenheiro sueco Patrick de Laval. **Fabricação** — O fabrico de M. compreende duas fases: primeira, desnatação para obtenção da nata; segunda, batadura e malaxagem da nata para a formação da M. A desnatação é feita por centrifugação, em máquinas chamadas desnata-deiras. O princípio do método é baseado nas diferentes densidades da gordura e dos restantes constituintes do leite (leite desnatado). Sujeitando o leite a uma elevada centrifugação, da ordem das 6000 rotações por minuto, por meio de uma peça que constitui o corpo principal da máquina, o pião, dá-se uma separação que obriga a sair por um canal a nata e por outro o leite desnatado. Obtida a nata, será necessário extrair-lhe o leite desnatado que foi arrastado com a gordura e, para isso, a nata é introduzida numa batadeira — aparelho que consiste num amplo recipiente, onde o produto é obrigado a sofrer uma forte agitação devido aos bruscos movimentos do dito recipiente, os quais facilitam a aglomeração dos glóbulos de gordura entre si e, assim, a formação progressiva da M. Formada a M., e ainda dentro da mesma máquina, procede-se à lavagem da M., ou seja, à eliminação quase completa de todos os vestígios de leite desnatado, o que permite uma maior pureza do produto e melhor conservação. A lavagem é feita por três ou quatro passagens (pequenas sessões de batadura de uma ou duas dezenas de voltas), com água, até que esta saia incolor. Após esta operação tem lugar a malaxagem, antes feita num aparelho especial chamado malaxador, porém actualmente realizada na própria batadeira, que por isso se chama batedor-malaxador. A malaxagem tem por fim dar à M. a estrutura física desejada e, bem assim, o grau de humidade conveniente. Terminada esta operação a M. está pronta para ser embalada, o que por via de regra é feito em empacotadoras automáticas. Actualmente é utilizado um sistema de fabricação contínua da M., que consiste na sua obtenção a partir das natas altamente concentradas, que, introduzidas numa máquina especial, a produzem por um sistema contínuo. O rendimento destas máquinas e de c. 900 kg/hora.

F. VIEIRA DE SÁ

NUTR. Tal como queijo e leite, a M. faz parte da alimentação, desde tempos imemoriais, e também da farmácia tradicional, para tratar doenças de pele, nomeadamente queimaduras, pelas suas propriedades emolientes e hidratantes e pela sua riqueza em vitamina A.

A preparação tradicional consiste em centrifugar a nata de leite até não ser fácil separar mais água da matéria gorda; junta-se ou não sal e bate-se bem para retirar mais alguma água e homogeneizar. Resulta o bem conhecido aglomerado pastoso que deve conter não menos de 82% de gordura exclusivamente láctea. A indústria trabalha natas provenientes da desnatação total ou parcial dos leites que vende; depois, pasteuriza, matura e molda de acordo com a forma de acondicionamento. A maturação consiste na acção de uma cultura de bacilos lácteos, durante algumas horas, a baixa temperatura, para produzir diacetil, que incrementa o sabor e o odor característicos; os grandes produtores injectam uma mistura de ácido láctico e aroma de M. durante a maturação para realçarem ainda mais sabores e odores próprios.

A gordura do leite de vaca é composta fundamentalmente por triglicéridos em emulsão estável por efeito de pequenas porções de proteínas, fosfolípidos e colesterol; contém ainda vitaminas A, D e E, e betacaroteno (que dá a cor amarela). A composição desta gordura caracteriza-se por proporções elevadas de ácidos gordos de cadeia curta e média (de fácil digestão e com efeitos biológicos desejáveis), médias de ácidos gordos saturados aterogêneos, médias também de ácido oleico (característico do azeite), e pequenas de ácidos gordos polinsaturados.

Na M., perto de 85% do seu peso é gordura e outros sólidos; os restantes 15% são soro de leite e água de lavagem. Além do produto a que cabe a designação legal de M., outros há:

- a) M. de cozinha, com 96% de gordura;
- b) M. concentrada, com 99%;
- c) M. aligeirada (de regime), com 41% a 65% de matéria gorda (7)limarinas).

Alimentando gado leiteiro com rações especiais é possível aumentar a concentração de ácido oleico na nata e, a partir dela, preparar M. fácil de espalhar no pão, ainda que guardada no frigorífico; e também é possível preparar M. com proporções diferentes de ácidos gordos polinsaturados.

A M. deve apresentar cor homogênea, sem manchas. Inquinações bacterianas, infrequentes em M. industriais preparadas a partir de natas frescas pasteurizadas, rançam os ácidos gordos e conferem sabores estranhos (a ranço, a queijo). A refrigeração muito prolongada pode conferir gostos a sebo e a peixe. A alimentação das vacas pode também ser responsável por alterações gustativas, algumas desagradáveis.

O consumo de M. volta a crescer, após a queda continuada a favor da margarina durante os últimos 30 anos. De facto, não há razões de saúde para a temer, desde que utilizada com moderação, em cru ou em bolaria de farinha; não se aconselha usá-la em frituras, grelhados e estrugidos.

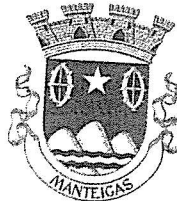
As natas de leite podem ser usadas após pasteurização, tal como são recolhidas após centrifugação ligeira do leite; conforme a quantidade de soro presente na emulsão são mais ou menos gordas, com 20% a 50% de gordura; o rótulo di-lo. São facilmente inquinadas quando mantidas fora do frigorífico; o soro é excelente meio de cultura. Batidas longamente com açúcar, até ficarem «levantadas» homoganeamente, constituem o creme *chantilly*.

M. de amendoim nada tem a ver com M.; é uma pasta preparada pela moenda de amendoins; contém c. 50% de gordura, 28% de proteínas e 17% de hidratos de carbono; em geral, é muito salgada apesar de o paladar não o reconhecer. Em certas regiões, chama-se à banha *manteiga de porco*.

Crems para cobertura toppings nem são natas, nem M.; são produtos preparados pela indústria à base de margarinas, açúcar e emulsionantes que rapidamente tomam corpo e ficam fáceis de aplicar depois de batidos com um pouco de leite; mais estáveis do que as natas, mesmo assim os bolos guarnecidos ou recheados com *toppings* devem ser resguardados em frigorífico e consumidos dentro de 72 horas.

EMÍLIO PERES

Manteigas — Concelho do distrito, diocese e comarca da Guarda. O concelho (112 km²) tem três freguesias: Santa Maria, São Pedro e Sameiro (orago — S. João Baptista), com uma pop. total residente de 4192 habs. (1991). Solos compostos por xisto e granito. Área florestal composta de carvalho negral, castanheiro e pinheiro. Região tradicionalmente ligada à agricultura e à pastorícia, o concelho é também um centro de indústria têxtil. Artesanato: Trabalhos em urze e madeira, tapeçaria e tecelagem em tear manual. Feriado municipal a 4 de Março. Realiza-se, no penúltimo domingo de Agosto, a festa da Senhor do Calvário e a 8 de Setembro a da Senhora da Graça e no domingo seguinte ao dia 16 do mesmo mês, a de Sta. Eufémia. Gastronomia: feijoada à serrana, cabrito assado, trutas recheadas, pequeno almoço do pastor, queijo de cabra, queijo da serra, requeijão, tigelada, cavacas, bolos de leite e arroz-doce. Fica situada a 775 m de altitude, na margem esquerda do rio Zêzere, na vertente Oriental da serra da Estrela. Recebeu foral dado por D. Sancho em 1188 e foral novo de D. Manuel I em 4.3.1514. A política mercantilista do Conde da Ericeira, fez com que se desenvolvesse em M.



Manteigas e o vale do Zêzere

