



Confraria Gastronómica do Alentejo



25 ANOS
A DIVULGAR A
GASTRONOMIA ALENTEJANA
1994-2019

O Açorda

Redação e Edição nº 4 da CGA/novembro 2020



DESTAQUES

Nesta Edição!

- EDITORIAL
- ADHP
- A OPINIÃO DOS CONFRADES
- CONFRARIAS
- CIÊNCIA
- LITERATURA
- PRODUTOS
- RECEITAS DOS CONFRADES
- ATIVIDADES
- DEFESA DO PATRIMÓNIO



PORTUGAL'S REMARKABLE TOURIST EXPERIENCES

Jorge Martins
CEO

T. +351 964 648 162
info@genuinealentejo.com
www.genuinealentejo.com

Évora - Alentejo - Portugal

Private Guided Tours & Programs:
History, Heritage & Culture;
Wines & Gastronomy;
Arts & Crafts;
Nature, Landscapes & Sports
- "Hands-on" Experiences
- Tailor Made
- Transfers & Transportation

PORTUGAL alentejo mt



Editorial

Caros Confrades,

O ano de 2019 foi um ano intenso de atividades pela celebração do XXV aniversário da Confraria e se bem se recordam foi assim que terminou o Editorial do último boletim Informativo do ano:

"O grande desafio que se nos coloca para 2020 é claramente sabermos efetivar a consolidação entre a história, a memória e o presente, o que nos exige uma profunda reflexão interna e fundamentalmente assentar a estratégia futura da Confraria em princípios de inovação, de dinamização operacional, capaz de alargar o trabalho em rede e de interação com o universo confrádico, no sentido de desenvolver um papel pró ativo na divulgação e na evolução da gastronomia tradicional alentejana, com um espírito de abertura e de adaptação às exigências dos novos tempos, sem nunca desvirtuar os seus princípios estatutários, no que ao objeto diz respeito."

Ora se este desafio se apresenta bem latente à data de hoje, em boa verdade fomos surpreendidos pelo Covid 19, que imprevisivelmente nos impediu de proceder ao desenvolvimento das normais atividades da Confraria e que nos remeteu para um tempo, cuja normalidade não conseguimos vislumbrar, se é que a mesma volta a acontecer ao nível do que estávamos habituados? Claramente que não. Vão existir muitas alterações nas nossas rotinas, não sabemos é quais.

Anulamos o Cabido da Primavera e tudo indica que o mesmo vai acontecer ao do Outono, adiamos praticamente a generalidade das atividades de interação confrádica e fundamentalmente todos nós fomos forçados a alterar as nossas rotinas e os nossos comportamentos, quer em termos pessoais, profissionais, quer em termos de comportamento social, até no que à culinária, alimentação e gastronomia diz respeito.

Mas, se a Confraria nos continua a exigir "... uma profunda reflexão, sobre a estratégia futura, assente em princípios de inovação e de dinamização operacional...adaptados às exigências dos novos tempos...", consideramos contudo que o grande desafio que agora nos é colocado é a difícil tarefa de "procurarmos descobrir os novos tempos" e assentar essa reflexão sobre um conjunto de novos paradigmas em termos de hábitos de consumo e socialização e fundamentalmente sobre a forma como os mesmos irão influenciar os comportamentos em torno da gastronomia em geral e da gastronomia alentejana em particular, na medida em que indubitavelmente essa mesma forma irá também condicionar um novo paradigma de intervenção no território da C.G.A.

Diríamos mesmo que essa nova forma ou formas poderão vir a gerar novos desafios e a acelerar oportunidades para uma atuação ainda mais profícua e sustentável para o futuro funcionamento da Confraria.

Nessa perspetiva o Açorda passará a ter um espaço editorial dedicado à **opinião dos Confrades**, que obviamente não pretende ser um espaço de artigos científicos com uma análise de fundo, (porque esse já está disponível), mas apenas um espaço de opinião pessoal, tendente ao lançamento das necessárias reflexões para o futuro da Confraria.

Saudações Gastronómicas,

A Provedoria



O impacto do Covid19 no turismo Alentejano

Miguel Breyner

Em fevereiro deste ano, num dos últimos jantares presenciais que costumávamos fazer entre Diretores de Hotéis em Évora, em conjunto com a entidade regional de turismo e a Agência regional de turismo do Alentejo, ambas responsáveis pela promoção interna e externa do Alentejo, discutíamos se o Corona Vírus 19 iria ou não afetar o mercado Asiático. O mercado Asiático nos últimos anos tem sido muitíssimo importante para os hotéis com maior dimensão em Évora, pois permitia-nos uma ocupação de grupos durante todo o ano, principalmente os dias de semana. O ano de 2020 parecia começar muito bem com um excelente mês de janeiro e fevereiro, e prometia ser um dos melhores anos turísticos

No entanto até ao final do mês de março os hotéis na sua maioria em todo o País começavam a encerrar portas, não por terem sido obrigados, mas porque simplesmente não tinham procura e com o sistema de layoff simplificado o prejuízo era menor estando encerrados. Obviamente que no Alentejo a maioria dos hotéis também encerraram. Em Portugal principalmente no interior as unidades hoteleiras começaram a reabrir a partir do mês de junho, tendo este verão funcionado como um pequeno "balão de oxigénio", pois o balanço do ano será com toda a certeza muito negativo.

É certo que o turismo e os hotéis têm vivido anos muitos bons em termos económicos, mas a grande maioria das empresas utilizava esses resultados para reinvestimentos na expansão ou simplesmente em renovações das unidades hoteleiras. As unidades hoteleiras foram obrigadas a repensar o seu funcionamento com novas regras, redimensionados com menos quartos disponíveis, pois havia que reduzir a lotação de todos os espaços, restaurantes, bares, e assim não era possível funcionarmos com toda a nossa capacidade, tendo a maioria dos hotéis reduzido a mesma em cerca de 40%. O mais importante passou a ser a **SEGURANÇA SANITÁRIA**, com as 3 regras: **distanciamento, desinfeção, e o uso de máscara no interior dos edifícios.**

Assim os hotéis tiveram de se adaptar a estas novas condicionantes o que provocou um acréscimo significativo nos custos de operação, e assim tiveram de segurar preços a todo o custo e gerir estas novas realidades com muita dificuldade. Os mercados externos não funcionam, pois, a aviação está muito condicionada e o nosso País infelizmente está constantemente bloqueado pelos principais países emissores de turismo. As pessoas evitam viajar, o nosso País que era um destino muito importante não só no lazer, mas também no segmento de congressos, eventos e grupos vai ressentir-se fortemente. O pior ainda está para vir agora que entramos no último trimestre deste ano em que a grande maioria dos hotéis no país voltarão a encerrar por falta de clientes e a dificuldade cada vez maior de conseguirmos prever o dia de amanhã

O impacto económico é enorme, será com certeza uma redução superior a 60% nas receitas, e assim o impacto no emprego é indiscutível e será uma realidade incontornável, com todas as consequências sociais que daí advirão.

A Organização Mundial de turismo estima numa perda de cerca de 120 milhões de postos de turismo.

Por favor venha a Vacina Urgentemente!

A OPINIÃO DOS CONFRADES

José Casas-Novas

“O novo paradigma da Confraria Gastronómica do Alentejo em período pós Covid19”

Obviamente que as opiniões formuladas não vinculam institucionalmente a Provedoria no seu todo, mas tão somente a opinião pessoal e individual do signatário, enquanto Confrade Efetivo e mais não pretende do que lançar uma reflexão sobre os efeitos da Covid19, num novo paradigma da gastronomia alentejana e consequentemente no funcionamento futuro da Confraria, facto que naturalmente deve preocupar os mais de 200 Confrades que atualmente, dela são parte integrante.

1 – O confinamento retirou-nos dos restaurantes remeteu-nos para a aproximação da família, para o retorno da vida no lar, até agora mais utilizado como espaço de descanso.

2 – “Aguçou o apetite” da experimentação da cozinha e para o “*prazer do fogão*” a muita gente que até aqui desconhecia tal dependência da casa, “*toda a gente fez pão caseiro*” e muitos descobriram que cozinhar é fácil e muitos de nós passamos a ser os nossos próprios cozinheiros.

3 – Verificou-se a aceleração da utilização dos meios telemáticos e digitais na procura e partilha de novas receitas e ao aproveitamento dos desperdícios, que até então iam parar ao saco do lixo e até descobrimos que era possível comer de uma forma mais artesanal e com custos mais reduzidos.

4 – Desviou os compradores de matérias primas para a cozinha, das grandes superfícies, aproximando-os diretamente aos produtores, através de encomendas *online*, aumentando a afluência nos mercados locais e nas lojas de proximidade. (talhos, peixarias, lugares de hortaliças, etc)

5 – Aumentou a sensibilidade para os produtos da época e consequentemente para a preocupação dos pratos adequados a essa mesma sazonalidade.

6 – Muita gente provavelmente deu consigo a pensar que os produtos afinal não nasciam nas prateleiras dos supermercados e a questionar-se sobre a procedência de determinado produto, onde e como foi produzido, qual o seu impacto na saúde de quem o consome e qual a pegada ecológica que lhe está adjacente.

7 – Aproximou as crianças da cozinha e despoletou a sua curiosidade de experimentação para as práticas culinárias.

Ora, todas estas questões são sinais que devem obrigar a reflexões e remeter-nos para a génese da nossa Confraria e qual o seu papel futuro, nomeadamente em termos de pedagogia de modo que estas experimentações e aprendizagens não sejam ocasionais, mas pelo contrário as mesmas sejam uma oportunidade de afirmação positiva na preservação e divulgação da gastronomia alentejana, nos produtos endógenos que lhes estão subjacentes, nas técnicas e no saber fazer da cozinha alentejana, permitindo que o conhecimento culinário e a gastronomia ajudem a recuperar as formas de produzir os sabores e os saberes tradicionais.

E o que fazer então? Não existem efetivamente formas mágicas mas podemos equacionar soluções que complementem operacionalmente os desígnios da Confraria Gastronómica do Alentejo, como seja a edificação de um Centro Experimental da Gastronomia Alentejana, enquanto baluarte do contato direto com o conhecimento da cultura gastronómica local, utilizando ferramentas como *workshops*, *showcooking*, blogs, através da dinamização de uma Plataforma Gastronómica com recurso à utilização de conteúdos audiovisuais bilingue.

Temos consciência que a praticabilidade da coisa não é fácil, porque temos a noção de que se queremos eventos organizados com qualidade, respostas adequadas e eficientes e uma representação forte e ponderada, e ainda que por conceito a Confraria não deva ser profissionalizada, o Centro Experimental da Gastronomia Alentejana tem que ter pessoas que se dediquem a tempo inteiro a estas iniciativas. Mas, se é importante manter-se o conceito de Confraria voluntária, desinteressada e altruísta os desafios futuros exigem simultaneamente o estabelecimento de condições para garantir a preparação para um futuro mais promissor, garantindo a qualidade e o profissionalismo das intervenções assentes na inovação e quiçá a subsistência futura da Confraria, cuja sustentabilidade financeira assenta fundamentalmente na quotização anual.

Fica a opinião refletiva.



CONFRARIAS

CONFRARIA DO ATUM DE VRSA



O valor do atum na economia local foi de tal ordem, que “em meados do século XX, esta cidade chegou a ser considerada a Bolsa do atum, ou seja, era aqui que se determinava o preço do atum a nível mundial”, de acordo com Domingos Viegas do Jornal do Algarve.

A cidade do Marquês de Pombal e o atum.

A Confraria do Atum de Vila Real de Santo António

1. Sobre o atum.

Falar de Vila Real de Santo António (VRSA), é falar também de atum e mais, rezam os escritos que na base da fundação da cidade em 1773, entre outras realidades, esteve a pescaria do mesmo.

É comum dizer-se, que foi criada como uma cidade fábrica, pois nela ficaram definidas as zonas destinadas à construção naval, à preparação e tratamento do produto das pescarias – fábricas de conserva, o porto de pesca e posteriormente desenvolveram-se toda uma série de atividades complementares, quer a montante, quer a jusante, que fizeram da localidade uma zona próspera e desenvolvida para a época.

Convém também destacar, a existência em Castro Marim – município vizinho, do sal marinho, produzido por meios naturais nas salinas do sapal. Este ingrediente era e é fundamental para a salga do atum e eventualmente de outros pescados.

A matéria-prima, vinha das armações (almadravas), que se eram “caladas” ao longo da costa algarvia. Foram anos de enorme prosperidade – muito forte mesmo nas décadas de 40 a 60 do século passado, mas também de exploração intensiva de recursos, o que levou que em 1971, no Arraial Ferreira Neto em Tavira, apenas se tivesse nota da captura de um atum e conseqüentemente a atividade parou. O atum vermelho (*Thunnus Thynus*) que debandava estas zonas como que desapareceu e esteve mesmo à beira da extinção.

No princípio deste século e com evidências de recuperação das espécies foram instaladas ou caladas duas armações – Tunipesca e Atunara, na costa algarvia entre Fuzeta e Olhão.

Grande parte da produção sai via aérea para o Japão, algum fica por cá - atualmente cerca de 30% das capturas.

Quando não há, consome-se o atum capturado no Atlântico, o Rabilho ou o que vem refrigerado do estreito de Áden na costa da Eritreia e do Iémen.

No que atrás se descreve, foi surgindo uma forma muito específica de confeccionar o atum, sobretudo com tudo o que não era aproveitado pela indústria conserveira, as operárias traziam para casa as barrigas do atum, a espinheta, o coração, os mormos, a própria pele e a imaginação e a necessidade de alimentação fez milagres. A título de curiosidade deixamos uma receita muito simples de confeccionar e tremendamente saborosa e nutritiva.

Salada de atum cozido à moda da fábrica

- Posta de atum cozida – desfeita aos bocadinhos.
- Batata cozida
- Cebola e alho
- Ovo cozido
- Alternativo e ao gosto: tomate e pimento
- Temperar com azeite e vinagre e sal grosso.

2. Sobre a Confraria

Em 1993 surgiu em Faro, através de um grupo de quadros de empresas e bancos, originários de VRSA, uma associação de nome ANAVREAL, que manteve durante 10 anos a organização de convívios regulares, nos quais o prato era sempre confeccionado com base no atum. A mesma podia ter sido o princípio da Confraria do Atum, mas deixou o “bichinho”.

Em 2008, no Verão um grupo de vila-realenses e tavirenses – onde se incluíam alguns dos fundadores da ANAVREAL, idealizaram a criação da Confraria.

Em 6 de Junho de 2019, as duas entidades fundiram-se confluindo para um percurso único que podemos dizer que começou em 1993 e irá até onde os vindouros entendam.

Hoje somos uma entidade atuante e dinâmica, com visibilidade em Portugal e inclusive em Espanha e Bélgica.

Somos 89 confrades efetivos, 17 fundadores (dos quais 8 não são confrades), temos 1 noviço (connosco a idade mínima para confrade são os 18 anos) e temos 20 confrades de honra. Qualquer candidato a futuro confrade, tem que passar por um período mínimo de adaptação e conhecimento mútuo e tem a classificação de amigo.





Já realizámos 7 capítulos, sendo que o 6º foi em Ayamonte – Espanha, isto porque pretendemos representar a Eurocidade do Guadiana (VRSA – Castro Marim – Ayamonte) e como tal nas 3 cidades já concretizámos capítulos. Mensalmente fazemos um encontro interno, sempre em local diferente e fazendo a divulgação da nossa gastronomia. Ainda organizamos encontros temáticos quando de trata de locais mais pequenos e que representam a face castiça das nossas terras. Já organizámos um congresso do atum, com participação de especialistas de Espanha e Portugal e bem assim como fizemos 3 festivais do atum com degustação e produção ao vivo de “estupetas gigantes”, sendo que na maior se obteve 800 kgs. Colaboramos com as escolas e organizações de eventos, onde entre outras coisas patrocinamos a realização do “ronqueio do atum”. Estamos atualmente a desenvolver uma parceria com a Escola de Hotelaria de VRSA e na qual temos todo o empenho e motivação, pois entre outras coisas iremos colaborar e produzir a carta gastronómica do Baixo Guadiana.

Um abraço fraternal e confrádicó para os nossos amigos e confrades da Confraria Gastronómica do Alentejo.

António Cabrita – Arrais da CAVRSA
Manta Rota, 12 de outubro de 2020





CONFRARIAS

CONFRARIA DA PASTINACA E DO PASTEL DE MOLHO DA COVILHÃ



A Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã, fundada em fevereiro de 2009, conta com cerca de setenta confrades efetivos e tem como missão, no âmbito das suas atividades o seguinte:

a) Promover e manter a qualidade da confeção da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã, abrangendo entre outros os aspetos relacionados com a qualidade da matéria-prima a utilizar, meios e técnicas a adotar na sua preparação culinária e todo o envolvimento que rodeia a fruição destas iguarias únicas a nível nacional.

b) Promover e manter a qualidade dos produtos culinários que estão normalmente associados à confeção da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã e, de um modo mais abrangente, toda a culinária regional e nacional onde se insere, sem contudo deixar de considerar a sua natural evolução desde que tal seja fundamentada nas boas experiências adquiridas e/ou no progresso das técnicas.

c) Realizar encontros e convívios gastronómicos, com a realização de festivais, colóquios e feiras promovendo tanto a Pastinaca como o Pastel de Molho da Covilhã e a gastronomia regional e nacional e proporcionando aos seus associados um maior enriquecimento cultural e gastronómico bem assim como uma satisfação plena na fruição destas iguarias.

d) Colaborar na definição das bases que permitirão estabelecer um controlo de qualidade da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã e promover e estimular a cultura e o hábito do uso destes produtos e a sua implantação nas ementas regionais e nacionais.

e) Colaborar na defesa da melhor qualidade destes produtos como pratos ancestrais da gastronomia Covilhanense.

f) Organizar concursos gastronómicos a nível regional ou posteriormente nacional e premiar profissionais, restaurantes e outras entidades que melhor contribuição tenham dado para a defesa e prestígio à confeção da Pastinaca e do Paste de Molho da Covilhã.

g) Promover a recolha de toda a informação relativa à Pastinaca e ao Pastel de Molho da Covilhã que permita a organização de roteiros gastronómicos, a edição de livros, folhetos, cartazes e outro material de informação e promover a sua distribuição e divulgação.

h) Diligenciar no sentido de recolher dados necessários ao aprofundamento do conhecimento histórico sobre a Pastinaca e o Pastel de Molho da Covilhã.



Pastinaca

A Pastinaca, também conhecida por Cherovia, Cherivia, Cheruvia ou Pastinaga, é uma planta pertencente à família da Apiaceae, plantas Angiospérmicas (plantas com flor). A esta família pertencem ainda a cenoura, a salsa, o aipo, os coentros e o funcho. A Pastinaca é uma raiz que tem a forma de uma cenoura e a cor do nabo. O seu sabor é uma mistura de ambos os legumes, mas mais acentuado e até adocicado. É um sabor único e extremamente agradável. A Pastinaca representa um tubérculo com o qual se identifica a Covilhã e o seu Concelho. A vasta produção só é possível em "terras da Covilhã", o que faz dela um ex-líbris da gastronomia local, podendo ser apresentada das mais diversas formas.

Quem descobre a Pastinaca, rapidamente se apaixona por este legume, de fácil preparação e simples utilização na cozinha, desde sopa, saladas, legumes salteados, frita, puré, etc...O seu intenso sabor, muito agradável, passeia-se pelos paladares da salsa e cenoura, embora mais intenso e há quem diga que o seu aroma tem algo parecido com o cheiro a coco.

O Cultivo da Pastinaca remonta aos tempos da Eurásia, antes do uso da batata.

Tradicionalmente a Pastinaca em Portugal é cultivada na zona da Serra da Estrela, sendo, contudo, possível o seu cultivo noutras zonas do país. Esta planta, no entanto, não cresce em climas quentes e necessita da geada para desenvolver o seu sabor. Pelo tipo de raiz que é, a Pastinaca prefere terrenos arenosos e/ou limosos. Terrenos argilosos ou pedregosos dificultam o seu crescimento, provocando raízes deformadas e de pequeno tamanho.

Imagem – Cherovia/Pastinaca



Pastel de Molho da Covilhã

“Pastéis de Molho da Covilhã”, são pastéis de massa folhada recheada com carne, depois cozidos ao forno. Servem-se em travessa alta e são regados com um caldo de açafão avinhado e comem-se depois de encherem.

Foi nos anos 20 do século passado que os pasteis de molho da Covilhã começaram a fazer parte da alimentação das gentes da Covilhã e muito especialmente dos operários fabris, que o levavam para o almoço, pois, para além de se conservar muito bem, ajudava a retemperar as forças, uma vez que era comido como se de uma sopa se tratasse.

Para tal, o pastel é colocado num prato de sopa e o molho de açafão é deitado quente por cima. Tapa-se com um outro prato para abafar e o pastel abrir, para se comer à colher, como de uma sopa se tratasse. Há, no entanto, algumas pessoas que preferem comê-lo seco.



Imagem – Pastel de molho da Covilhã

Receita

Para a massa:

1 chávena de água
2 ovos
500 g de farinha
250 g de rilada ou de margarina para folhados
sal

Para o recheio:

500 g de carne de vaca
1 cebola
2 colheres de sopa de azeite
sal
pimenta

Para o caldo e por pessoa:

3 dl de água
1 colher de sopa de vinagre
sal
3 pés de salsa
alguns fios de açafão



Imagem – Pastel de molho da Covilhã

Saudações Confrádicas

O presidente da Direção

Paulo de Carvalho



Cristina Conceição

Confraria Gastronómica do Alentejo
Universidade de Évora, Departamento de Zootecnia

O queijo de Évora e a Feira de São João



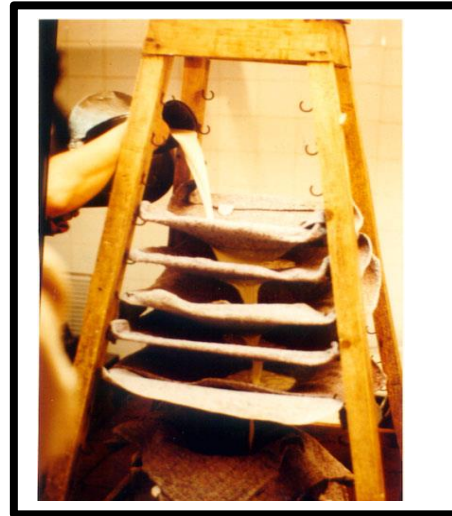
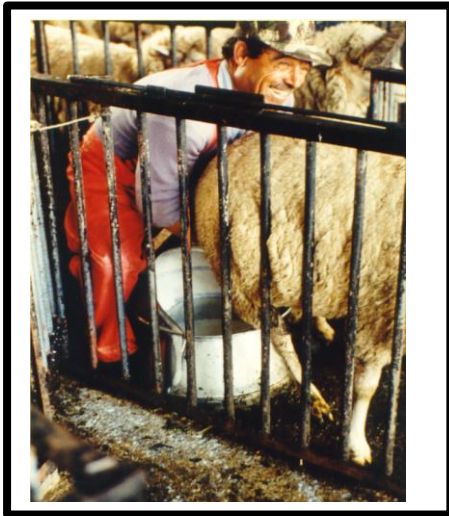
...Passando pelo Alentejo verifica-se que trabalhador do campo consome um certa Quantidade de queijo, um queijo de 100-150 gramas de peso, duro como pedra, e que ele compra por altura da Feira de S. João, durando-lhe o fornecimento até ao ano seguinte (GEPB, 1945).

Em Portugal, o fabrico do queijo parece remontar, pelo menos, à época das invasões e da ocupação da Península Ibérica pelos Romanos (cerca de 200 a. C.), sendo as técnicas de fabrico melhoradas pelas invasoras Árabes, que deixaram, pelo menos, testemunhos etimológicos, como *alavão* e *almece*. O primeiro deriva da palavra árabe “allabban” que significa “que dá muito leite”. O segundo deriva da palavra “almeiz” que curiosamente só é utilizada no Alentejo e nos Açores, demonstrando a migração da população Alentejana para aquele arquipélago.

O trabalho efetuado por Santos (1991) permite documentarmo-nos sobre o percurso histórico das palavras e dos utensílios tradicionalmente ligados à moldagem do queijo produzido em Portugal segundo uma perspetiva linguística e etnológica. Após ter identificado no território quinze designações para molde e dezassete para francela, o autor conclui que o fabrico artesanal do queijo se manteve bastante semelhante ao longo das épocas e entre as diferentes regiões, face à similaridade do processo de fabrico descrito por autores bastante antigos como Columela (1954) citado por Santos (1991) e várias monografias existentes. Neste trabalho é resumido processo de fabrico do queijo, segundo uma série de fases, que passamos a citar na integra:

“...Do recipiente (antigamente de madeira) para onde é mungido o leite, tira-se a totalidade ou parte para outro vaso onde é aquecido, mais propriamente amornado; junta-se-lhe então uma substância destinada a fazê-la coagular- pedaços de estômago de cabrito ou de cordeiro, flor de cardo ou um produto sintetizado por processos químicos (isto mais recentemente e raras vezes nas regiões onde se mantém com persistência o sistema de fabrico tradicional); mexe-se para facilitar uma coagulação homogénea. A coalhada, ainda muito mole, é dividida em porções que vão dessorar e enformar em moldes adequados, de características muito diversificadas. Uma vez é primeiro lançada num recipiente largo e pouco fundo onde se vai espremendo com as mãos e repartindo pelas formas, ou coloca-se diretamente nas formas. A massa coalhada pode ficar a perder soro sem qualquer ação externa ou pode ser prensada com uma lage ou uma tábua com pedra em cima....”.

" O leite recolhido é passado para outra "vasilha" para amornar, e em vez de se coar o leite por um simples pano, coa-se por dois ou três panos grossos de Lã usada sobrepostos e de estopa por baixo de todos, no qual se tem lançado o Sal necessário"



O queijo de Évora, que fazia parte, para muitos trabalhadores a sua jorna, representa hoje ainda uma considerável fonte de rendimento para o produtor sendo uma atividade laboral para as populações de regiões onde as alternativas de emprego são cada vez mais escassas. Em tempos não muito distantes a merenda dos trabalhadores constava de pão e queijo fornecido pelo lavrador. O abegão transportava os queijos num taleigo para o campo que, na altura das refeições, o abria à ganharia dizendo:

"Tirem os queijos, oh família... Metam a mão, mas não escolham.... Tirem o que lhes calhar" (Picão, 1983).





O denominado "queijo de Évora", constitui um produto artesanal muito apreciado, tendo características *sui-generis* de sabor e de tamanho que o tornam um produto facilmente reconhecido e de fácil diferenciação relativamente a outros queijos.



O percurso histórico do **queijo de Évora** está naturalmente associado aos "queijos do Alentejo", denominação utilizada por vários autores. Interessantes testemunhos sobre o queijo de Évora e registos fotográficos permitem-nos perceber a raiz histórica deste queijo e algumas das suas características, bastante genuínas. Das citações apresentadas podemos retirar a explicações para o facto de os queijos serem de um tamanho pequeno, e especificamente de características como a forma, o peso, a consistência da pasta, o período de maturação, o sabor, o agente coagulante utilizado e a região onde é produzido o queijo de Évora. **Salienta-se o precioso manuscrito de Cunha Rivara de 1835 documentando o Processo de preparação dos queijos na província do Alentejo.**

Tabela 1 - Citações

Referências

<p>... Luís de Vasconcelos refere em 1608 " os queijos do Alentejo os melhores queijos da Europa, porque se avantajam aos de Marcelinos, que em Itália se têm pelos melhores do mundo"</p> <p>... Queijos do Alentejo eram no séc. XVIII alimento fornecido às naus da Índia</p> <p>... Joaquim Rasteiro numa comunicação proferida em 1905 inclui os queijos do Alentejo como um dos mais antigos e mais cotados no mercado de Lisboa;</p>	Silva (1994)
<p>O leite das ovelhas fabrica-se também pelo mesmo processo que descrevemos quando o das cabras, em pequenos cinchos. Razões d'economia vão muitas vezes obrigar os Lavradores a fabricarem do leite das ovelhas queijos pequenos, preparados como os das cabras, e não os queijos grandes, pelo processo que deixamos descrito [...].</p> <p>...Por toas estas razões (algumas não legíveis) muitos Lavradores não prepararão dos queijos grandes mais, do que a quantidade sifficiente para o se uso</p>	Rivara (1835)
<p>...Também há na Província territórios, em que usam mais do coagulo dos cabritos, do q' do cardo</p>	Rivara (1835).
<p>...Passando pelo Alentejo verifica-se que trabalhador do campo consome um certa Quantidade de queijo, um queijo de 100-150 gramas de peso, duro como pedra, e que ele compra por altura da Feira de S.João, durando-lhe o fornecimento até ao ano seguinte</p>	Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, (1945)
<p>...A província do Alentejo tem larga produção queijeira, muita da qual é consumida na própria região. No mercado de Lisboa tem larga venda o queijo denominado do Alentejo ou de Serpa e o queijo de Évora. Como queijo do distrito de Évora, abunda no mercado o "queijo de Évora" curado e em meia cura. É um queijo pequeno, muito salgado e com péssima aparência, não se compreendendo na verdade o largo consumo que tem no mercado de Lisboa</p>	Mendes e Almeida (1948)
<p>A área de produção do queijo de Évora abrange o distrito. É um queijo pequeno, de 6-7 cm de diâmetro, com peso variando de 80 a 120 gramas. Tem uma forma cilíndrica boleada e de pasta dura ou muito dura como se pode inferir dos resultados apresentados, sendo vendido por vezes 6 a 12 meses após o seu fabrico.</p>	Silva (1980)

Nota: Muito honrados ficaríamos se os nossos caríssimos confrades partilhassem connosco outros testemunhos escritos ou fotográficos para adicionar a esta recolha a divulgar na próxima edição do "Açorda".



LITERATURA E GASTRONOMIA

A gastronomia é temperada com cultura e aromatizada de sabedoria.



TEMPÊROS E PITÉUS

EU VALHO MENOS, AGORA,
QUE NUMA AÇORDA UM COENTRO,
POIS SE ESTOU VIVO POR FÓRA
ESTOU BEM MORTO POR DENTRO...

MAS SEMPRE QUE AINDA POSSO
VOU MATANDO MEUS DESEJOS
COMENDO, POIS, AO ALMUÇO
UMA AÇORDA DE POETOS.

SÃO DOIS DOS MELHORES TEMPÊROS
COM OREGÃOS À MISTURA,
SACIAM MEUS DESESPEROS,
MITIGAM MINHA AMARGURA...

A HORTELÃ, POR SINAL,
IGUALMENTE SE ACRESCENTA
POIS QUE FAZ PARTE, AFINAL,
TAMBÉM DUMA BOA EMENTA!

ESTES TEMPÊROS IDEAIS,
USADOS NO DIA A DIA,
SÃO OS QUATRO PRINCIPAIS
DA NOSSA GASTRONOMIA.

AÇORDAS E ENSOPADOS,
MIGAS QUE BRADAM AOS CÉUS,
SÃO PRATOS MAIS QUE AFAMADOS
DE ALENTEJANOS PITÉUS...

QUEM UMA VEZ OS PROVAR,
E NISTO PODEM-ME CRER,
DECERTO OS VAI ADORAR
E NUNCA MAIS ESQUECER!...

Lisboa
7.03.01



Do nosso Confrade Luís Nunes Barata recebemos estas verdadeiras “pérolas” de “POESIA GASTRONÓMICA” de autoria do seu Avô, José Gabriel Nunes Barata, Médico, Poeta e Lavrador em Cabeção e que “tão bem” fazem parte da Cultura Gastronómica do Alentejo... (continuação)

JOSE GABRIEL NUNES BARATA
MÉDICO

REUNIÃO DE CABEÇÃO

COMAM ENSOPADO (E BEM)
QUE NÃO FAZ MAL A NINGUÉM.

BEBAM VINHO COM FARTURA
QUE NÃO VOS FARÁ SOLTURA !

DÊM TRABALHINHO AOS DENTES :
- SOIS MÉDICOS...NÃO DOENTES !

VERIFIQUEM : - AS DIETAS
AFINAL SÃO UMAS TRETAS ...

- OS ENFARTES, AS AZIAS,
NÃO PASSAM DE FANTASIAS !

- INTESTINOS INFETADOS
SÓ EXISTEM NOS TRATADOS !

NOTEM : - QUE HÁ INDIGESTÕES
COM PEQUENAS REFEIÇÕES...

- QUE HÁ GARGANTAS INFLAMADAS
SÓ POR NÃO SEREM MOLHADAS !

- QUE ARREFECE O " CÉU DA BOCA "
QUANDO A PAPAPOCA É POUCA ...

REPAREM : - QUANTO FEITIÇO
PODE EXISTIR NUM CHOURIÇO !

- QUANTA PAZ, QUANTO SOSSÉGO,
NUMA PERNA DE BORREJO !

- QUE POEMA DELICADO
UM LOMBO DE PORCO ASSADO !...

... E LEVEM DE CABEÇÃO
A MELHOR RECORDAÇÃO !

CABEÇÃO
1967

Original do Autor - Cabeção 1967

José Gabriel Nunes Barata

Médico

REUNIÃO DE CABEÇÃO

COMAM ENSOPADO (E BEM)
QUE NÃO FAZ MAL A NINGUÉM.

BEBAM VINHO COM FARTURA
QUE NÃO VOS FARÁ SOLTURA

DÊM TRABALHINHO AOS DENTES
- SOIS MÉDICOS...NÃO DOENTES

VERIFIQUEM: - AS DIETAS
AFINAL SÃO UMAS TRETAS...

- OS ENFARTES, AS AZIAS,
NÃO PASSAM DE FANTASIAS.:

- INTESTINOS INFETADOS,
SÓ EXISTEM NOS TRATADOS:

NOTEM: - QUE HÁ INDIGESTÕES
COM PEQUENAS REFEIÇÕES...

- QUE HÁ GARGANTAS INFLAMADAS
SÓ POR NÃO SEREM MOLHADAS:

- QUE ARREFECE O "CÉU DA BOCA"
QUANDO A PAPAPOCA É POUCA...

REPAREM: - QUANTO FEITIÇO
PODE EXISTIR NUM CHOURIÇO:

- QUANTA PAZ, QUANTO SOSSÉGO,
NUMA PERNA DE BORREJO:

- QUE POEMA DELICADO
UM LOMBO DE PORCO ASSADO ...

...E LEVEM DE CABEÇÃO,
A MELHOR RECORDAÇÃO:

CABEÇÃO, 1967

*"Cozinhar é o mais privado e arriscado ato.
No alimento se coloca ternura ou ódio.
Na panela se verte tempero ou veneno.
Cozinhar não é serviço.
Cozinhar é um modo de amar os outros."
(Mia Couto - O Fio das Missangas)*

OS NOSSOS PRODUTOS ENDÓGENOS



A castanha de Marvão

Descrição: Designa-se por Castanha Marvão-Portalegre DOP os frutos obtidos a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill), das variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta, e Bravo. Podem também beneficiar do uso da denominação as castanhas piladas.

Método de produção: A produção do fruto, a colheita e a secagem das castanhas são as fases específicas da área geográfica delimitada. A recolha dos frutos é feita do chão e colocados de preferência em cestos de verga. Os frutos são recolhidos por variedade e juntos em lotes.

Características particulares: A Castanha Marvão-Portalegre DOP fresca apresenta uma cor que varia desde o castanho-escuro baço na variedade Bárea, castanho mais claro na variedade Clarinha ou Enxerta e castanho avermelhado brilhante na variedade Bravo. Também a aptidão para o descasque é variável, sendo regular na variedade Bárea, boa e muito boa nas variedades Clarinha ou Enxerta e Bravo, respetivamente. Verifica-se que em todas as variedades um kg contém entre 80 a 125 frutos.

Área de produção: A área geográfica de produção da Castanha Marvão-Portalegre DOP está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

História: A história da Castanha Marvão-Portalegre DOP encontra-se intimamente ligada à área geográfica. O castanheiro que vegeta no Nordeste Alentejano constitui a única mancha a Sul do País. O castanheiro e a castanha fazem parte dos usos e costumes da gente alentejana e na boca do FREI AMADOR ARRAIS, na sua obra diálogos (ARRAIS, séc. XV), "... parece estremarsse a natureza na fresquidão do arvoredo." Os Soutos Alentejanos representavam uma fonte considerável de subsistência para as populações desta área, pobre em recursos económicos. A produção de castanha serve não só de fonte alimentar humana, quer na sua forma verde como na sua forma seca, como também para alimentação dos animais. Salientar os tradicionais e regionais pratos de castanha, que ao longo dos tempos, sempre fizeram as delícias da gente alentejana, como por exemplo, sopa de castanha, porco com castanha, peru com castanha e farinha de castanha.



OS NOSSOS PRODUTOS ENDÓGENOS



Mangotes ou Mangotos da Aldeia Nova Sarpa

Descrição: É um enchido em forma de cilindro, de cor vermelha acastanhada, com peso aproximado de 1 kg. Como invólucro é utilizada a pele do chispe de porco. Apresenta um aroma singular e sabor picante.

Características particulares: Enchido feito de chispe de porco desossado e recheado com rim, orelha e lombo, que é cozido em água e vinho branco e posteriormente secado, no forno ou no fumeiro.

Ingredientes utilizados: 2 rins, 1 orelha, 2 chispes desossados e 1 kg de lombo de porco de raça alentejana; noz-moscada, vinho branco, vinagre, cebola, sal e pimenta preta.

Modo de preparação: Tira-se a pele aos chispes, com todo o cuidado, para não as rasgar. Limpam-se os rins e as orelhas de porco e cortam-se em pequenos cubos. Corta-se o lombo do mesmo modo e mistura-se. Tempera-se tudo com sal e pimenta preta moída. Deixa-se ficar assim de um dia para o outro. Salpicam-se as peles, por dentro, com sal e pimenta e cosem-se com agulha e linha, num dos lados. No dia seguinte, enchem-se estes saquinhos com as carnes escorridas e temperadas com pimenta em grão, e cosem-se, de modo a ficarem bem fechadas. Em seguida, mergulham-se os Mangotes numa panela que está ao lume, com uma mistura de água e vinho branco em partes iguais, que deve cobrir os enchidos. Deixam-se cozer. Escorrem-se os Mangotes e levam-se a secar, no forno ou no fumeiro. Os Mangotes comem-se como carnes frias, cortados às rodelas.

Saber fazer: Produto genuíno e singular, de fabrico artesanal, ligado à cultura e à tradição local.

Formas de comercialização: Restaurantes e comércio da região.

Disponibilidade do produto ao longo do ano: Durante todo o ano.

Historial do produto: Produto obtido da matança do porco da raça alentejana com elevada tradição nas famílias mais abastadas.

Representatividade na alimentação local: Era servido por tradição no Natal e durante as matanças dos porcos.

Imagem - Mangotes



O Alentejo gastronómico dos nossos Confrades

Receitas e histórias

Sopa Dourada

Receita da nossa Confrade Sofia Matos Vieira -Portuguese Cooking School



Sofia Margarida Matos Vieira, lisboeta e guia interprete de profissão, contudo apaixonou-se pelo Alentejo, onde realizou investimentos relacionados com a hotelaria/restauração. **Atualmente, oferece experiências na atividade turística nomeadamente no produto gastronomia e vinhos**, onde promove uma viagem à mesa da cozinha que permite conhecer a história de Portugal, através da gastronomia e das suas influências na escolha dos ingredientes e sua confeção. Com 15 anos de experiência nesta atividade a partilhar com gosto as receitas e segredos da gastronomia Alentejana. Outrora na vila Alentejana de Portel, agora na cidade e centro histórico de Évora, cidade património Mundial.



Imagem – Sopa dourada

Receita:

Sopa Dourada

Ingredientes (8 a 10 pessoas):

500grs de açúcar
200ml de água
12 ovos (sendo 8 gemas e 4 ovos inteiros)
2 fatias de pão alentejano em cubos
150 grs de manteiga (usei de ovelha, mas pode ser de vaca) para fritar o pão
250 grs de farinha de amêndoa
Canela em pó para polvilhar (1 colher de sobremesa)
1 casca de limão ou laranja

Preparação

- Num tacho colocara água com o açúcar, o pau de canela e a casca de limão em lume brando até atingir o ponto de pérola. Seguidamente, adicionar a farinha de amêndoa, mexendo sempre.
 - Numa frigideira, colocar a manteiga em lume brando e fritar o pão em manteiga e escorrer num prato com papel absorvente.
 - Num prato fundo abrir os ovos e cortá-los com uma faca (sem ficar ovos mexidos).
 - Deitar os ovos em fio, muito fininho a cair dentro do ponto de açúcar, mexendo sempre muito bem durante cerca de 5 minutos, até perceber que estão cozinhados. Colocar o pão num prato e levar ao forno por 5 minutos a 160 graus.
- Servir frio, de preferência com fruta fresca ou gelado.

Bom apetite

O Alentejo gastronómico dos nossos Confrades

Receitas e histórias

Queijadas de queijo fresco

Receita da nossa Confrade Carolina Páscoa - Arraiolos

“Em Arraiolos encontramos a influência da dieta mediterrânica, os pratos típicos da região, os enchidos e os vinhos, os queijos e o mel, a empada e o pastel de toucinho, os doces conventuais e os licores, numa mistura de sabores vindos de tempos imemoráveis que chegaram aos nossos dias e cuja divulgação permite potenciar a nossa gastronomia a par de outros produtos endógenos”.

Sabores e tradição

Os pratos de “Porco”, de “Borrego”, de “Vitela”, as “Sopas Alentejanas”, as “Açordas” e as “Migas” realçam a diversidade da nossa gastronomia, ligada ao mundo rural, preservado, com toda a sua importância cultural, representando um contributo para desenvolver e promover o rico património histórico do nosso concelho.

Empada de Arraiolos

A “Empada de Arraiolos®” e o uso da marca registada integra no seu propósito o intuito de promover este produto íntegro da gastronomia arraiolense, com relevo para a valorização das tradições e dos produtos locais no concelho de Arraiolos.

Da “Empada de Arraiolos” ouvimos relatos diversos desde há longos anos, sabemos que na Praça. A Praça Lima e Brito “...quem tinha uma porta aberta ao público para venda de empadas”, era a D. Maria Joana do Café...

Pasteis de toucinho de Arraiolos

Os pasteis de toucinho são um dos doces típicos de Arraiolos mais apreciados. Os famosos “Pasteis de Toucinho”, especialidade da doçaria Arraiolense, despertando curiosidade pela inclusão do toucinho na receita, são uma delícia procurada por quem nos visita.

Doçaria do concelho e doces conventuais

A doçaria conventual caracterizada pela utilização de açúcar e gemas de ovos, tem em Arraiolos uma história e uma tradição longínqua. Outros doces com história e tradição no concelho são os “Nogados” e as “Cavacas de Vimieiro”.

“Arraiolos é uma memória viva da História de Portugal e deve a D. Dinis o primeiro foral e a construção do seu castelo com muralha circular, formato raro. Séculos depois, foi morada de D. Nuno Álvares Pereira, 2.º Conde de Arraiolos. Hoje, são o artesanato, a gastronomia e o bem-receber que fazem da vila um lugar cheio de graça”.

Queijadas de Queijo Fresco

Massa tenra:

1kg de farinha
125g de banha
Sal e água abaixo
Amassa-se muito bem e fica a repousar.

Recheio:

1 queijo fresco sem sal
3 gemas e uma clara
125g de açúcar
1 colher de sopa de farinha c/ fermento
1 colher de sopa de manteiga derretida
raspa de limão
1 colher de café de canela

Confeção:

Passar o queijo pelo passe-vite, juntar as gemas, claras e o açúcar e bater um pouco.
Misturar a raspa de limão e a canela.
Untam-se as formas para as queijadas com banha ou margarina, forram-se e deita-se o recheio.

Levam-se ao forno previamente aquecido a 180º.



Imagem - Pasteis de toucinho de Arraiolos



Atividades da confraria



A Casa do Povo dos Canaviais (Évora) promoveu no dia 25 de janeiro mais uma jornada gastronómica, numa iniciativa que volta a estar integrada na Rota de Sabores Tradicionais. Assim, ao longo da tarde vão estar a concurso vinhos brancos e tintos, sopas e doces tradicionais, num convívio inter-geracional que se repete anualmente.



No dia 29 de fevereiro de 2020 estivemos presentes no 7.º Capítulo da Confraria do Atum VRSA. Agradecemos a vossa calorosa e magnífica receção.



No dia 31 de maio aquando das comemorações do dia Nacional da Gastronomia, realizamos um Vídeo promocional, onde confeccionamos uma açorda Alentejana, no qual partilhamos com os nossos confrades e enviámos para a FPCG. Aceder aqui <https://www.facebook.com/187105061300085/videos/2800299586766176/>



No dia 19 de setembro estivemos presentes no X capítulo da Confraria da **Pastinaca** e do **Pastel de Molho da Covilhã**... A todos os membros da direção e demais Confrades, o nosso muito obrigado pela calorosa receção.



Pela defesa e autenticidade do nosso património alimentar



A provedoria da Confraria Gastronómica do Alentejo, teve conhecimento da comercialização deste produto numa grande superfície comercial, pelo que fez chegar esta informação aos responsáveis pela sua comercialização.

Exmos. Senhores

Somos a Confraria Gastronómica do Alentejo, fundada em 1994, que tem como um dos seus principais objetivos estatutários, nomeadamente o consignado no **"Artigo 5.º - Grandes Finalidades** - "No desenvolvimento do objeto que se propõe, a CONFRARIA deverá: a) Defender e divulgar a autenticidade da Gastronomia Alentejana sem, no entanto, reprimir a sua evolução natural e adequada a processos tecnicamente tidos como corretos." É precisamente nesta condição que nos dirigimos a Vs. Exs. no sentido de manifestar o nosso veemente protesto pela forma como está a ser apresentado aos consumidores o vosso produto "Refeições Tradicionais" - "Açorda Alentejana", com tradução à letra em inglês "pão cozido com alho", uma vez que na nossa perspetiva a mesma não corresponde à receita original de uma açorda tradicional do Alentejo, nem vislumbramos qualquer evolução natural da mesma, agravado pelo facto de lhe ser adicionado pão de Mafra (Região Oeste) e farinha de centeio, matéria prima raramente utilizada no pão alentejano, onde sempre predominou o trigo e fermentado através da adição da "massa mãe", "isco" ou "madre".

Nesta perspetiva permitam-nos fornecer-vos alguns esclarecimentos:

A Açorda Alentejana é uma das heranças da presença árabe no atual território onde se inscreve o Alentejo, no islão é conhecida por "tarid" ou "tarida" a partir da evolução de Ath-thurda e que significa migar o pão, sopas de pão.

Trata-se, pois, de uma sopa típica do Alentejo que, ao contrário da maioria das sopas, não é cozinhada, não vai ao lume. É apenas escaudada.

O processo de confeção passa pelo "pisar" do sal, com a erva aromática (coentro ou poejo) e o alho, mistura à qual se acrescenta azeite. Deita-se depois por cima a água onde se cozeu o acompanhamento, ainda fervente, e deita-se pão alentejano fatiado.

Com alvo pão, verde poejo e dourado azeite, em fervente água, se compõe o consolo da vida que se chama açorda. Açorda, só no Alentejo. Só aqui, e com limites geográficos bem determináveis, é possível encontrar um alimento identificado com o homem e que faz o homem. (João Falcato, "Elucidário do Alentejo", Coimbra editora, 1953." (Carta Gastronómica do Alentejo)

Acresce a tudo isto que a gastronomia portuguesa foi elevada a bem imaterial do património cultural de Portugal, por Resolução do Conselho de Ministro nº 96/2000, publicado no DR nº 171/2000, Série I-B de 26 de Julho de 2000 e também integra a dieta mediterrânica desde 2013 classificada pela UNESCO, razões mais que suficientes para que e em nossa opinião deva existir um cuidado especial por parte dos agentes económicos, para além da sua natural função mercantilista, tenham também uma função pedagógica e de responsabilidade social e cultural, perante os clientes e consumidores.

Na expectativa que desta forma possamos contribuir para a reposição da autenticidade de uma genuína Açorda Alentejana e para a correta informação junto dos consumidores, colocamo-nos à inteira disposição de Vs. Exs., para todo e qualquer esclarecimento que considerem necessário sobre a matéria.

Saudações Gastronómicas





25 ANOS
A DIVULGAR A
GASTRONOMIA ALENTEJANA
1994-2019