

NONA ARTE

Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas

Nº 31 | JUNHO 2014

ISSN 1646-7787

CAMINHAR COM A GASTRONOMIA

À CONVERSA COM...

Confraria dos Gastrónomos
de Lafões

SESSÃO DE ESCLARECIMENTOS

Portugal Sou Eu





Ficha Técnica

Propriedade e Edição

Federação Portuguesa das
Confrarias Gastronómicas

Rua Dr. Armando Gonçalves, nº 11
3140–574 Tentúgal

Telefone/Fax 239 428 149

E-mail fpcg.geral@gmail.com

Site <http://fpcg.terrasdeugal.wix.com/fpcg>

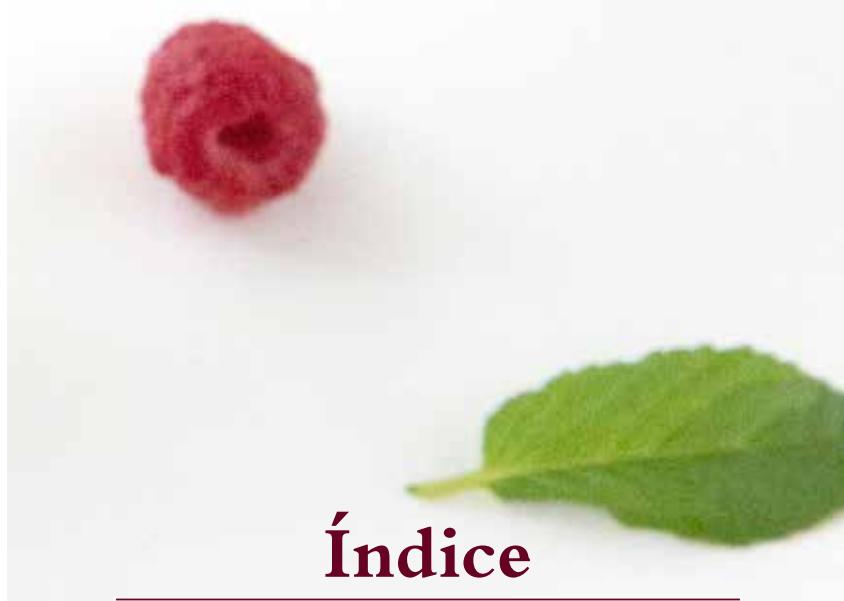
Directora Olga Cavaleiro

Design Joana Carvalho

Tiragem 2000 exemplares

Depósito Legal 261621/07

ISSN 1646-7787



Índice

05

Editorial

06

Oragos e Patronos da Cozinha (IV) – Santa Zita - Padroeira Universal
das Empregadas Domésticas e dos Padeiros (Parte I)

15

Chefe à Mesa

Octávio Freitas

16

Personalidade

Jacinta

17

Entrevista

À Conversa com... Confraria dos Gastrónomos de Lafões

23

As Nossas Personalidades

Isabel Matos

25

Notícias

Portugal Sou Eu! - Sessão de Esclarecimentos

Caminhar com a Gastronomia

Gala Vinhos do Tejo 2014

1º Grande Encontro das Confrarias da Rota de Cister

5º Encontro de Confrarias - Confraria da Gastronomia do Ribatejo

Quinta da Boeira - Inauguração da Maior Garrafa do Mundo

Doçaria Conventual - I Jornadas

Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal

40

Novidades Editoriais

43

Literatura

Os 20 Aforismos de Brillat-Savarin

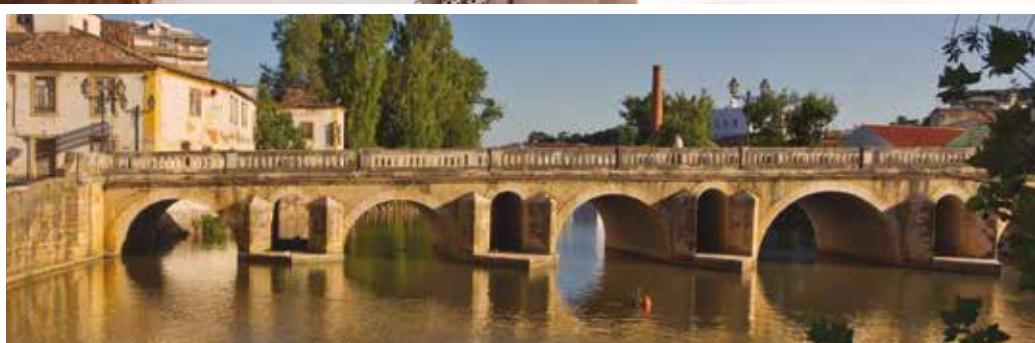
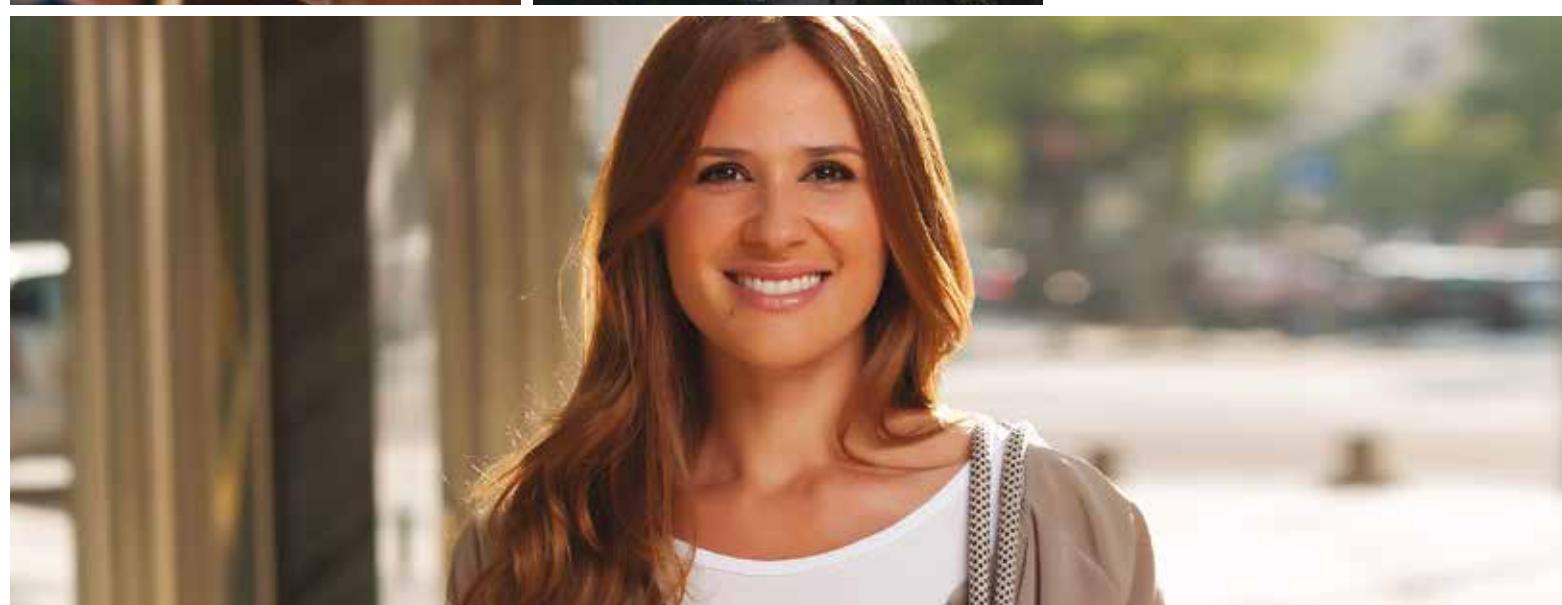
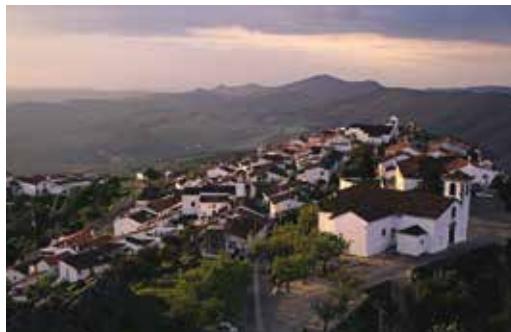
45

Cerimónias Capitulares

O BANCO NACIONAL COM PRONÚNCIA LOCAL

Somos o Crédito Agrícola e estamos sempre por perto. Perto das pessoas, das empresas e das regiões. Somos minhotos, transmontanos, beirões, micaelenses, alentejanos, algarvios e muitos outros. Das cidades às aldeias, somos pelo desenvolvimento local. Somos 700 Agências, mais de 400 mil Associados e mais de 1 milhão de Clientes. Somos maiores que a soma das partes, somos um Banco sem igual. Somos o Banco Cooperativo, somos pelo bem de Portugal.

Soluções: Poupança | Crédito | Investimento | Protecção | Reforma | Particulares | Empresas | Comércio e Pequenos Negócios



Para mais informações consulte:

Linha Directa 808 20 60 60

Atendimento 24h por dia. Personalizado de 2^a a 6^a feira das 8h30 às 23h30 e Sábados, Domingos e Feriados das 10h às 23h.

www.creditoagricola.pt



Crédito Agrícola

O Banco nacional
com pronúncia local

Desde 1911

Editorial

Cumpriu-se o primeiro semestre de 2014. Na senda do que já vem sendo habitual, diversificamos nas iniciativas que realizámos, sendo que sempre a gastronomia esteve em primeiro plano. Ofereceu-se de várias e múltiplas maneiras e foi explorada considerando a sua transversalidade. Em todas as iniciativas sentimos boa recepção e acolhimento, no entanto, é importante dizê-lo, deveria ter havido maior participação.

Não podemos centrar a nossa atenção, apenas, nos capítulos que desenvolvemos. Não devemos olhar apenas à obrigatoriedade de cumprir a missão de ir a mais um capítulo. Afinal, as confrarias não se fizeram para ir a capítulos. Este não é o objectivo principal que a maioria das confrarias integra nos seus estatutos. O capítulo é um momento importante, de festa, de encontro, de sublimação do produto, no entanto, uma confraria não se esgota num capítulo, nem as confrarias se traduzem apenas em capítulos.

Com isto, pretendemos chamar a atenção para o verdadeiro papel das confrarias na sociedade. Qual a razão da nossa existência? Quais os propósitos da nossa actividade? Quando se trata de resumir a actividade das confrarias, falamos de quê? Com estas questões queremos suscitar a necessária reflexão sobre o caminho a ser trilhado. É preciso descobrirmos as confrarias para além do capítulo e dos momentos de festa para que, habitualmente, somos convidados pelas instituições municipais ou outras qual elemento decorativo que chama a atenção pelo “colorido” representativo de uma identidade.

Para representar uma identidade, temos que ser massa crítica. Temos que ser elemento que contribua para a evolução social, económica ou cultural. Não podemos apenas ser convidados para o momento da fotografia, ou seja para a apresentação do resultado final. Para isso, é preciso impormos o necessário respeito pelo nosso trabalho, transpirando para o exterior o que é feito pelo colectivo. Temos que saber impor a nossa importância, o nosso valor, apresentarmos soluções, criarmos cenários realistas onde somos protagonistas.

Represento, com muito orgulho, a FPCG, presido a uma instituição em que acredito, associo-me às confrarias associadas, por isso, quero mais. Não chega o que temos, que já é muito. Mas é possível mais. Para tal, é preciso reflectir, tal só nos trará vantagens. Saibamos pensar o presente para que o futuro possa ser espaço de aconchego aos nossos sonhos. Saibamos actuar para que o sonho seja fruto maduro que se despega de mansinho da árvore e nos vem ter às mãos. E, depois, é saboreado no limite. É saboreado com a sensação de que se conseguiu o sonho.

Boas leituras!

Oragos e Patronos da Cozinha (IV)¹

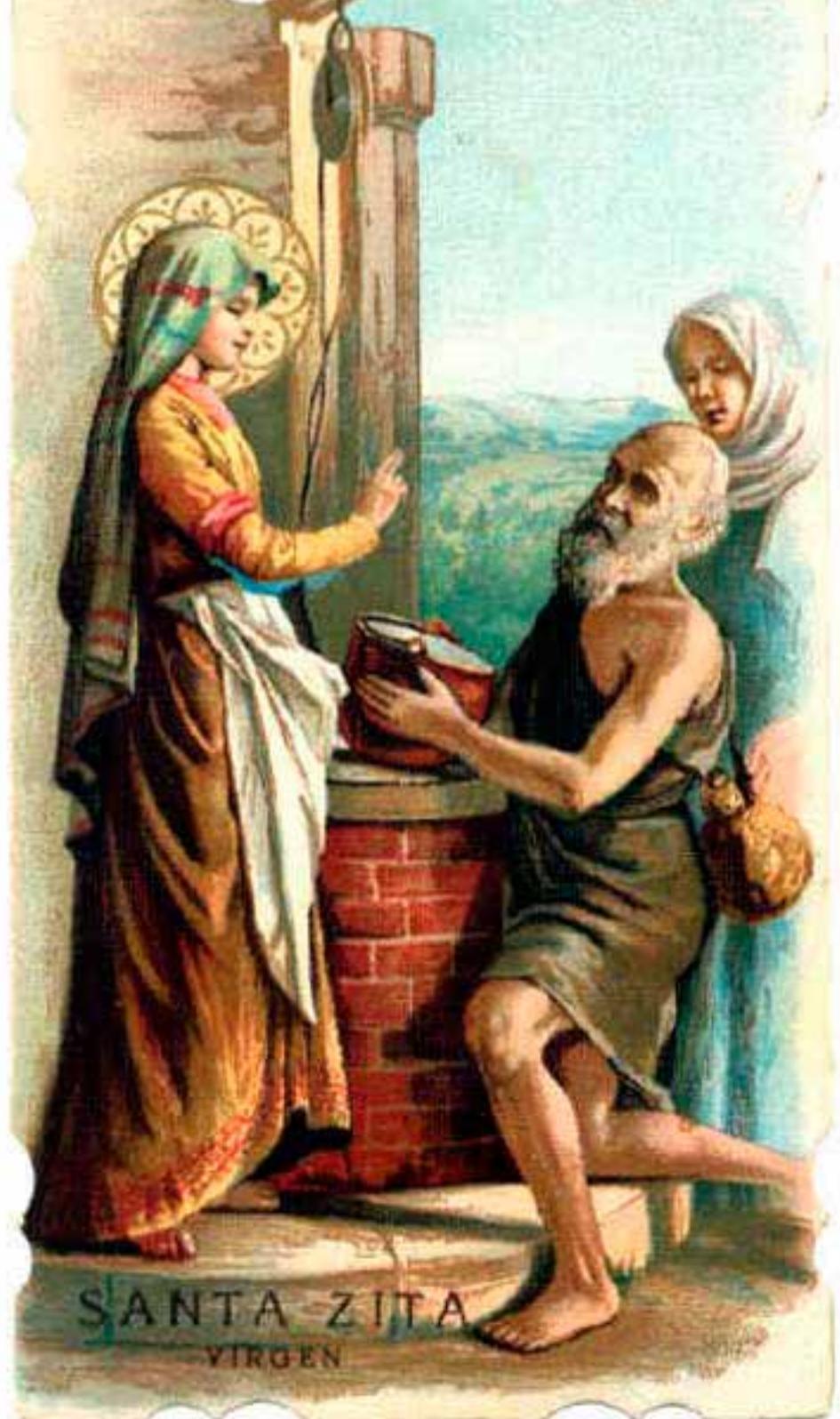
Santa Zita (*Citha / Sitha*) – Padroeira Universal das Empregadas Domésticas e dos Padeiros (Parte 1)

Manuel Ferro | Universidade de Coimbra

Nascida cerca de 1218 em Monsagrati, Itália, vem a falecer em Lucca, aproximadamente por volta de 1271, embora, segundo a tradição, se aponte para este efeito a data de 27 de Abril de 1262 ou ainda a idade de sessenta anos. Vive num período de intensa espiritualidade, marcado simultaneamente por sucessivos conflitos, quer de ordem militar, quer socioeconómica, que permitiram o aparecimento de figuras de relevo, como S. Francisco de Assis, Santa Clara, S. Tomás de Aquino, S. Boaventura, Santo António e S. Domingos, assim como a constituição de ordens como os Franciscanos e os Dominicanos. Proveniente de uma família humilde, nela encontra altos modelos de vivência cristã, pia e devota. Além dos pais, a irmã Margarida, religiosa cisterciense, morre com fama de santidade (Pereira, 2001, 21); o tio materno Graziano, eremita no monte Loppeglio e fundador de um hospício destinado aos peregrinos, é posteriormente canonizado (Pereira, 2001, 23-25). Aos doze anos de idade, entra ao serviço da família Fatinelli, ricos comerciantes de lã, com eles permanecendo e trabalhando até ao fim da vida. Sendo com alta probabilidade analfabeta, mas alimentando a devoção dos simples, que mereceu o desdém desta família e dos restantes criados, e vendo-se sobreacarregada com deveres, quando não mesmo envilecida e maltratada, a sua persistência,

piedade e competência na qualidade de ama das crianças Fatinelli, a sensibilidade pelas chagas sociais e a bondade, assim como a caridade para com os pobres, necessitados e desprotegidos, provocaram a transformação da atitude com que era olhada pela família que a acolhia (Heritage & Heritage, 2012, 113). A lealdade e alegria começaram por persuadir os restantes criados, que logo se convenceram da sua sinceridade e passaram a admirá-la. Zita encarava o trabalho que desempenhava como a missão que Deus lhe tinha reservado e as ocupações que lhe eram menos gratas como parte da penitência que lhe cabia, pelo que sempre acatava e obedecia a todas as incumbências que os patrões lhe destinavam com diligência, fidelidade e submissão. Além do mais, a radicalidade humana e espiritual, típica da época, levava-a a submeter-se à penitência até aos rigores do cilício, a orações prolongadas pela noite dentro, a jejuns frequentes e a privações variadas, a fim de intensificar a sua entrega a Deus e vislumbrar a sua luz, bem como a experiência do Seu amor (Pereira, 2001, 9). Seguindo a lição paulina, Zita interiorizara a recomendação: “Servos, obedecei aos vossos senhores com simplicidade de coração, como a Cristo” (Ef. 6, 5).

¹Este artigo deve ser considerado como a continuação de outros de minha autoria intitulados que integram uma só série: *Oragos e Patronos da Cozinha. Uma Arte de Inspiração Divina*, in *Gastronomias. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n.º 19, Junho de 2011, pp. 20-25; *Oragos e Patronos da Cozinha (II): Santa Marta, Protetora das Cozinheiras*, in *Gastronomias. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n.º 23, Junho de 2012, pp. 25-31; seguida de *Oragos e Patronos da Cozinha (III): S. Lourenço, Patrono dos Cozinheiros e Assadores*, in *Gastronomias. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n.º 26, Março de 2013, pp. 6-14; e *Oragos e Patronos da Cozinha (III): S. Lourenço, Patrono dos Cozinheiros e Assadores (Parte II)*, in *Nona Arte. Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*, n.º 27, Junho de 2013, pp. 6-13.



SANTA ZITA
VIRGEN

Nomeada governanta da casa, a sua generosidade levava-a a dar aos pobres pão e comida da despensa dos patrões. Segundo a tradição, levantava-se de madrugada, muito antes de todos, para se dedicar à contemplação e recolhimento espiritual, bem como à oração, antes das suas obrigações, fazendo o mesmo sempre que os outros criados se distraíam ou se entregavam ao repouso ou ao sono. Tendo presente as máximas que bebera na educação recebida na casa paterna “Isso agrada a Deus!” / “Isso desagrada a Deus” (Pereira, 2001, 41), evolui para uma espiritualidade fundada na vivência exemplar das virtudes teologais, da Fé, Esperança e Caridade, bem como dos conselhos evangélicos, e torna-se um modelo de vida e santidade, referência para muitos pelos séculos fora (Pereira, 2001, 53-54).

Os seus restos mortais ainda hoje repousam incorruptos na Igreja de San Frediano, em Lucca. O culto que logo lhe foi tributado, sobretudo em Itália, divulga-se ainda durante a Idade Média pela Europa, pelo que passa igualmente a ser conhecida por Santa Citha ou Sitha (como acontecia em Inglaterra), e a sua festa no calendário canônico celebrada a 27 de Abril. Foi canonizada em 1696. É comumente representada a cuidar de crianças ou de pobres, descalça, com o rosário. É a padroeira dos empregados domésticos e dos padeiros (Heritage & Heritage, 2012, 113). Exumada em 1580, e mumificada, os seus restos mortais estão patentes para pública veneração.

A mais antiga biografia conhecida desta Santa está contida num manuscrito anônimo que pertenceu à Família Fatinelli, e por isso designado Códice Fatinelli, do século XIV, hoje na Biblioteca Comunal de Lucca, tendo sido depois publicado em Ferrara, em 1688, com o título de "Vita beatf Zitf virginis Lucensis ex vetustissimo codice manuscripto fideliter transumpta" e recentemente traduzido em italiano e editado pelo Instituto Histórico de Tanatologia de Lucca (Pereira, 2001, 11). Além do Processo de Canonização, do Século XVI, depositado no Arquivo Arquiepiscopal de Lucca, ainda há a contar com uma biografia mais desenvolvida, a "Vita e miracoli di S. Zita vergine lucchese" (Lucca, 1752), em que Bartolomeo Fiorito usou toda a informação colhida na anterior e em muitas mais fontes, especialmente aquelas que se encontram no referido processo organizado para comprovar e justificar o seu culto.

Pretendem os biógrafos que o seu nome já aponte para a vida exemplar que depois acaba por seguir, porque significaria “virgem”, premonição da invocação dos crentes que cedo lhe chamam “Virgem de Lucca” (Pereira, 2001, 22).

Vários são os relatos de milagres que lhe são atribuídos e evidenciam a sua devoção em Cristo Crucificado e a generosidade para com os necessitados. Sobre o culto da Cruz, conta-se que a sua união mística era de tal modo intensa, que Jesus, representado no crucifixo da Capela de S. Miguel da Basílica de S. Frediano, dialogava com ela, à semelhança do que acontecia com S. Francisco de Assis (Pereira, 2001, 55-56). Não admira, por isso, que numerosos milagres lhe tenham sido atribuídos. Um desses prodígios refere que as despensas dos patrões se encheram milagrosamente depois de Zita a ter esvaziado com esmolas aos pedintes. Numa outra versão, fala-se de favas e cereais dos celeiros dos Fatinelli, distribuídos aos “pobres da noite” e depois surpreendentemente repostos (Pereira, 2001,



Vários são os relatos de milagres que lhe são atribuídos e evidenciam a sua devoção em Cristo Crucificado e a generosidade para com os necessitados. [...] Não admira, por isso, que numerosos milagres lhe tenham sido atribuídos.



75-77). Outro aponta para o reaparecimento do casaco de peles do patrão, mesmo depois de ela o ter dado a um pobre que dele necessitava, na véspera de Natal. Uma variante desta história revela também que o pobre afinal era o próprio Cristo que lhe havia aparecido (Pereira, 2001, 67-69). O amor ao próximo leva-a igualmente a pedir esmolas aos ricos para as distribuir aos pobres. Para assistir aos doentes abandonados, cria a confraria da caridade, que dá origem ao Hospital da Misericórdia de S. Lucas, com o apoio de elementos da alta sociedade e de alguns médicos (Pereira, 65). Outro alvo das suas atenções eram as prostitutas e restantes mulheres da rua, tendo em conta os perigos a que se expunham, muitas vezes devida a ignorância, maus hábitos ou miséria económica (Pereira, 2001, p. 67). Uma lenda refere até que Zita se afastou das suas obrigações, quando de manhã estava para amassar o pão, para ir ajudar um necessitado. Uma variante deste relato coloca-a em contemplação na igreja, descurando as suas obrigações por intensa devoção (Pereira, 2001, 58). Denunciada a sua atitude aos patrões, logo estes foram à cozinha inspecionar o que se passava e verificaram que no seu lugar estavam anjos a preparar a cozedura do pão. Outra versão relata que, um dia, quando levava o regaço cheio de comida para distribuir esmolas dos pobres, é intercetada pelo patrão, que a interroga sobre o que levava, ao que ela responde tratarem-se de flores. Em certas versões, especifica-se tratarem-se de junquilhos, que logo caíram por terra (Pereira, 2001, 71-72). Ainda hoje se celebra em Lucca, com grande solenidade o “milagre da transformação de pão em flores”.



Mulher do seu tempo, realizava frequentes peregrinações, de modo especial a templos de santos de sua veneração, como o de Santa Maria Madalena e do Arcanjo S. Gabriel. Numa dessas vezes, junto de uma fonte, encontra uma senhora de aspetto soberano, cuja companhia a revigora sobremaneira, apesar de se sentir faminta e exausta. Esta logo desaparece quando ambas chegam a casa dos Fatinelli, concluindo-se na altura tratar-se da presença da Virgem, por quem Zita nutria uma devocão, reverência e afeto particulares, a ponto de a eleger como sua conselheira (Pereira, 2001, 59-60). Para com os peregrinos também Zita tem sempre uma atitude de conforto e, por isso, aponta-se o episódio em que um romeiro lhe pede que lhe sacie a sede numa altura em que ela tirava água a um poço. Depois de ela invocar a bênção divina para a água que lhe oferece, repara ele que lhe sabe a vinho e, além do excelente sabor, lhe restabelece as forças, como se da atualização do milagre das bodas de Caná se tratasse (Pereira, 2001, 73-74).



Depois da morte, conta-se igualmente que Pietro Fatinelli, por ela criado, quando viajava por França, foi acometido por grave doença, não havendo possibilidade de cura, nem de regresso a casa. De imediato a invoca e Santa Zita não só lhe aparece como proporciona a sua cura de modo surpreendente (Pereira, 2001, 78-79). Também Mandriano, que ridicularizava os milagres alcançados por intercessão de Santa Zita, quando se vê subitamente mudo, apenas se trata quando lho suplica e admite publicamente o seu erro (Pereira, 2001, 79). A estes casos, porém, muitos mais se poderiam acrescentar...





O facto de ser criada e depois governanta nunca a inibiu de fazer o bem, nem se sentia diminuída, muito menos amargurada pela sua condição social: trabalhadora empenhada, sempre desempenhou as suas funções e cumpriu as obrigações com zelo e alegria. Conta-se ainda que, no momento da sua morte, uma estrela aparecera no céu por cima do seu quarto nas águas furtadas e os sinos da cidade, como por encanto, se puseram a tocar. Os funerais e as solenes exéquias que tiveram lugar foram manifestações surpreendentes de comoção, de veneração por parte de fiéis de todas as proveniências sociais, políticas e religiosas que afluíram à cidade aos milhares, na esperança de conseguirem uma pequena relíquia daquela que lhes tinha proporcionado o contacto com a Divindade. E numerosos foram os miraculados durante o período em que o seu corpo permaneceu em câmara ardente.

O reconhecimento oficial das suas públicas virtudes teve lugar quando o Papa Leão X autoriza, em 1519, a celebração solene do Ofício Divino e da missa votiva em S. Frediano; depois, o Papa Inocêncio II, procede à sua canonização, a 5 de Setembro de 1696, alargando assim o seu culto à Igreja universal. Desde então, o seu exemplo suscitou a construção de numerosas igrejas e capelas, a formação de associações e confrarias, e inspirou obras de arte. Artistas de renome logo a celebraram na tela, como o pintor seiscentista Francesco del Tintore, que representa o milagre da transformação do pão em flores, hoje na Capela de Santa Zita, em Lucca; Paolo Guidotti, em 1605, reproduz o episódio em que Santa Zita dessedenta o peregrino, exposto junto do quadro atrás apontado.

Em sua honra, a 27 de Abril, costumam as floristas afluir à Igreja de S. Floriano para venderem aos fiéis e peregrinos que acorrem à Basílica raminhos de junquilhos, vulgarmente chamados de “flores de Santa Zita”, e mais adequadamente a poderem venerar. Depois de tocarem com eles na urna da Santa, conservam-nos em casa para obterem as bênçãos do Céu para o ano que se segue (Pereira, 2001, 73). A esse culto popular, associa-se a curiosa invocação para que ajude a encontrar chaves perdidas.

Seis séculos mais tarde, Elena Guerra, igualmente de Lucca, inspirada na sua ação, funda a Congregação Religiosa das Zitinas, em 1872. Na mesma cidade, surge em 1927 a Conferência de Santa Zita para atender famílias carenciadas. No Brasil, e na sequência do que também se passava em Portugal, Maria Amélia de Andrade Alves lança em 1950 o movimento da Obra de Santa Zita, depois elevada a Congregação Religiosa pelo Arcebispo de S. Paulo, que vem contribuir para a criação da Paróquia com o nome desta Santa, fora da cidade. Depois, o Papa Pio XII declara Santa Zita como Padroeira Universal das Empregadas Domésticas ou Auxiliares da Família (*Padre Alves Brás*,⁴ 1998, 49). Em Abril de 2000, o Instituto Histórico de Tanatologia de Lucca dedica-lhe 3 volumes da Revista *L'Aldilà*, onde reedita a biografia de 1688 em latim, com tradução em italiano, bem como um estudo paleopatológico relativo às doenças, ambiente e sociedade no tempo de Santa Zita.

Entre nós, a dedicação ao próximo e, em particular, a outros criados, fez com que esta Santa fosse tomada como modelo e padroeira do serviço doméstico, inspirando Monsenhor Joaquim Alves Brás, que fundou a Obra de Previdência e Formação das Criadas, em 1932, mais tarde designada Obra de Santa Zita (Silva, 2000), que logo se espalhou por todo o país, com o fim de apoiar as empregadas domésticas.



“Porque viu a miséria de muitas jovens empregadas domésticas do seu tempo e dedicou a sua vida a ajudá-las a libertarem-se de todo o mal e a viverem felizes.

Porque, por detrás da miséria dessas jovens, o Padre Alves Brás percebeu que a raiz de todo esse mal estava na falta de formação, preparação e acompanhamento da família.

Mais que curar feridas era necessário prevenir os males. A prevenção foi sempre um grande imperativo para o Padre Brás.” (*Padre Alves Brás*,⁴ 1998, 6-7)

Monsenhor **Joaquim Alves Brás** nasceu a 20 de Março de 1899, em Casegas. Recebeu a Ordem de Presbítero em 19 de Julho de 1925. “Dotado de um raro espírito de iniciativa, força interior e vontade indomita, vincada intuição prática da vida, clarividência na escolha dos meios mais aptos para alcançar o fim a que se tinha proposto” (*Padre Alves Brás*,⁴ 1998, 79-80), bem como pela sua vida de sacerdote exemplar e pela obra eclesial a favor da família cristã, bem pode ser chamado de “apóstolo da família em Portugal” (Santos, 2000). Dos seus testemunhos, releva-se a alegria, a coragem, e a humildade com que falava da graça, da beleza e da grandeza do ministério. Da trilogia constitutiva da sua identidade ministerial, evidencia-se como homem de oração, de entrega plena ao sacerdócio e de caridade (Cardoso, 2013, 1-2). Pela oração, testemunhava a síntese entre a palavra e o amor a Deus e ao próximo, entre a contemplação e a ação, a vida e a prece. Pela entrega ao sacerdócio, traduz a convicção e a certeza na celebração dos mistérios sacramentais. Pela caridade, a atenção dedicada aos problemas sociais e injustiças do seu tempo, com particular incidência nos mais necessitados de conforto material e espiritual (Cardoso, 2013, 1-2).

Faleceu em Lisboa, em 13 de Março de 1966 e está em curso o processo da sua beatificação (Pinto, 2000).

Chefe à Mesa

Octávio Freitas

Exuberante e Apaixonado a Cozinhar

Naturalidade

Madeira

Idade

31 anos

Principais influências

A nível de cozinhas amo a influência mediterrânea e continuo a defendê-la como a melhor do mundo.

Chef de referência

Chefs Alain Ducasse e Alex Atala

Maior conquista

Sou um profissional que adora o desafio, sou muito exigente fazendo sempre tudo para me superar, tentando melhorar diariamente... sem fugir muito à pergunta essa é a minha maior conquista, sou um “exuberante apaixonado a cozinhar”.



O que mais destaca na gastronomia portuguesa

Na gastronomia portuguesa destaco os produtos regionais. Não existem produtos que se comparem aos nossos. Os produtos regionais fazem parte do turismo, a partir do momento que não valorizamos o que é nosso estamos a pôr em causa aquilo que nos caracteriza como pessoas, cultura e paisagem. Precisamos urgentemente de nos organizar gastronomicamente, é preciso criar um roteiro gastronómico de forma a orientar os estrangeiros, dos sítios de referência e tradições. A responsabilidade e a vontade não pode ser somente dos chefs de cozinha, as entidades governamentais também têm que dar esse passo.

Personalidade

Jacinta

Cantora de jazz com carreira internacional e 5 discos no mercado, Jacinta editou na Blue Note Records e é detentora do único disco de ouro da história do jazz português - tribute to Bessie Smith, com mais de 25000 exemplares vendidos. É licenciada em Composição Clássica pela Universidade de Aveiro e mestre em Jazz Performance pela Manhattan School of Music, Nova Iorque - instituição onde lhe foi atribuída a única bolsa de estudos completa na área do canto jazz. Realiza actualmente doutoramento em música na Universidade de Aveiro, com enfoque na improvisação jazz vocal que experiência há mais de 20 anos.

Nome

Maria Jacinta Ramos

Naturalidade

Gafanha da Nazaré

Idade

43 Anos

Profissão

Cantora de Jazz

Músico de referência

Gonzalo Rubalcaba

Maior conquista

O palco sem medo

Principais influências musicais

Sarah, Ella, McFerrin, Corea, W. Marsalis, C. Bartolli

Chef de referência

Jamie Oliver

Prato preferido

Os pregos no prato do antigo "Dom Petisco", Gafanha da Nazaré



Sobremesa preferida

Glória (pastel tipicamente aveirense com camadas finíssimas de massa folhada e ovos moles, coberto de açúcar em calda) - um pedaço do Céu que me permite uma vez por ano no Café Primavera na Forca, Aveiro.

O que mais destaca na gastronomia portuguesa?

Os pratos mais simples que exploram os sabores naturais dos alimentos sem grandes condimentos e molhos

Sugestão de ementa (entrada, prato e sobremesa), para esta Estação

Entrada - Gaspacho de melão - receita do Chakall, no programa que fizemos juntos.

Prato - pizza de massa finíssima com mozarella Bufalla e rúcula.

Sobremesa - mousse de chocolate amargo com chantilly e raspa de limão, receita da minha família (fiz no programa do Chakall tb).

Sugestão de música, para esta Estação

"Question and Answer" de Pat Metheny com Dave Holland e Roy Hanes ou "You don't know what love Is" pela Cassandra Wilson.

À Conversa Com...

Confraria dos Gastrónomos de Lafões



De forma sucinta defina as linhas mestras do património cultural gastronómico/ou de produtos que a Confraria dos Gastrónomos de Lafões preserva, investiga e divulga. O património gastronómico da região de Lafões, como parte integrante do seu vasto património cultural, funde-se de forma harmoniosa com as suas gentes, com as tradições etnológicas e religiosas, com a exuberante paisagem natural e com os monumentos construídos ao longo dos séculos. Assim, a Confraria tem procurado valorizar os produtos e gastronomia locais, com particular destaque para a famosa Vitela de Lafões, o Cabrito da Gralheira e o não menos delicioso Pastel de Vouzela. No sentido de preservar e divulgar o rico património gastronómico lafônense, a Confraria prepara-se para editar a primeira “Carta Gastronómica da Região de Lafões” como resultado de um vasto e aprofundado estudo regional realizado por uma equipa pluridisciplinar.

Como poderia apresentar a vossa Confraria?

Como o nosso nome indica somos a Confraria dos Gastrónomos da Região de Lafões. A Região de Lafões é constituída pelos concelhos de Oliveira de Frades, Vouzela e S. Pedro do Sul.

<http://sites.google.com/site/radicalafoes/concelhos/oliveira-de-frades>

<http://sites.google.com/site/radicalafoes/concelhos/vouzela>

<http://sites.google.com/site/radicalafoes/concelhos/s-pedro-sul>

O geógrafo Amorim Girão considera que ela constitui “um todo homogéneo, correspondendo a uma verdadeira região natural constituindo uma unidade territorial ou sub-região”.

No dizer de Raul Proença, diríamos que “Lafões é uma formosa região que se esconde entre o Maciço da Gralheira e o Caramulo, cortada pelo rasgão do Vouga que, aproveitando fraturas naturais ou furando rochas, lá vai a caminho do mar”

É neste contexto e com este caderno de encargos que se constituiu a Confraria dos Gastrónomos da Região de Lafões a 20 de Dezembro de 1996, com 14 sócios, com representação equitativa dos três concelhos.

Hoje somos 70 gastrónomos efetivos, 4 honorários e 2 de mérito.

Temos como finalidade a investigação do património gastronómico da região de Lafões, nos seus diversos aspetos: receituário, cozinha tradicional, cozinheiros, relação arte popular/gastronomia, pesquisa e inventário das antigas casas de comida, produtos regionais e outros aspetos, que permitam a reconstituição histórica da arte culinária na região até aos tempos atuais.

Sinteticamente explique a importância do vosso produto na alimentação e na gastronomia da comunidade, da região, do país e/ou de outros países. De uma maneira geral valorizamos todos os produtos endógenos da nossa região que têm uma longa tradição, consubstanciada na sua “produção”, ao longo de muitas e muitas gerações. Contudo há produtos que merecem e mereceram atenção especial ao longo dos tempos, agora com reconhecimento a nível europeu, dadas as suas características únicas. Estamos a referirmo-nos à vitela de Lafões e ao cabrito da Gralheira, dois produtos IGP (Indicação Geográfica Protegida).

A vitela de Lafões certificada é um produto com grande potencial económico para a região que já chega a mercados exigentes que comercializam apenas produtos de grande qualidade.

As autarquias de Vouzela e São Pedro do Sul estão empenhadas em dar mais visibilidade a este produto de excelência dinamizando a sua divulgação.

Muito apreciado é o cabrito da Gralheira também com muito potencial de crescimento. É um animal de porte médio que se alimenta das pastagens da montanha o que lhe confere um sabor especial.

Outro produto, com grande impacto económico na região é o Frango do Campo. Criado ao ar livre, esta estirpe de crescimento lento, veio “substituir” os saudosos frangos das capoeiras dos nossos avós permitindo fazer um bom arroz de cabidela, muito apreciado na região.

A doçaria é rica e variada: os Caçoilinhos do Vouga de S. Pedro do Sul, o pão-de-ló de Sul, as queijadinhas de Oliveira de Frades e os inconfundíveis Pastéis de Vouzela são alguns exemplos de iguarias que são marcas vincadas desta Região.



Explique abreviadamente a origem desse(s) produto(s) e/ou especialidades culinárias.

Foram objecto de classificação e/ou certificação? A Vitela de Lafões – um produto IGP – é proveniente das raças de bovinos Arouquesa e Mirandesa e seus cruzamentos que se adaptaram ao microclima originado pelas serras do Caramulo e da Gralheira. Estes animais alimentam-se de uma flora autóctone constituída principalmente por giesta, tojo, rosmaninho e carqueja. A vitela, tem por base da alimentação o leite materno, secundada por fenos e ocasionalmente pastos espontâneos. Abatidas aos 5-7 meses, a sua carne é muito saborosa, suculenta e extraordinariamente tenra.

A Vitela de Lafões assada em forno de lenha, cozinhada de uma forma muito particular, é um dos pratos mais reconhecidos da gastronomia nacional. O Cabrito da Gralheira – também produto IGP – de pequena corpulência, da raça Serrana habita nos maciços da Gralheira e Caramulo, acima da cota de 700 metros. Em pastoreio extensivo, os cabritos alimentam-se de prados espontâneos à base de urze, carquejas, giestas e tojo, que os obrigam a grandes e frequentes deslocações. Este tipo de alimentação confere à carne um sabor bastante característico e apreciado.

A carne depois de cozinhada é muito tenra e sabrosa, permitindo a confeção de pratos muito apreciados como o cabrito assado na brasa.

Únicos, os Pastéis de Vouzela guardam segredos de séculos. Neste saber, são essenciais o creme de ovo e o finíssimo folhado, levíssimo, estaladiço, leve como uma pluma, o que os torna inimitáveis.

Devem-se a duas freiras que regressaram a Vouzela, sua terra natal, aquando da extinção do Convento de Santa Clara do Porto sendo portadoras do conhecimento de bem fazer tão fina doçaria.

A Associação dos Pasteleiros de Vouzela já registraram a marca Pastel de Vouzela encontram-se o mesmo em processo de certificação aguardando-se para breve a conclusão do processo.

Festival do PORCO

16 DE JUNHO DE 2013
Casa do Paço - Bordonhos, São Pedro do Sul
12H30



UMA INICIATIVA NO ÂMBITO:
**UM DIA®
PELA VIDA**

LIGA PORTUGUESA

CONTRA O CANCRO

CONTACTOS:

96 43 22 658

91 32 22 123

AID MU

UM DIA®

PELA VIDA



Este almoço solidário reverte 2,50€ para a

Liga Portuguesa Contra o Cancro



15€



ORGANIZAÇÃO:

CONFRARIA DOS GASTRONOMOS
DA REGIÃO DE LAFÕES

Nos capítulos levados a efeito pela Confraria dos Gastrónomos de Lafões, que propósitos privilegiam? Sempre que realizamos um capítulo temos a preocupação de conjugar a gastronomia com a cultura popular e áreas de saber afins à culinária. Cada capítulo, para além da entronização de novos confrades, tem um momento musical ou afim e uma oração de sapiência que privilegia temas relacionados com gastronomia, turismo e desenvolvimento regional entre outras.

Os pratos que degustamos na merenda da manhã e no almoço são confeccionados apenas com produtos da região.

Para além dos Capítulos enumere outras actividades levadas a efeito com regularidade pela vossa Confraria. A Confraria participa com regularidade nos Capítulos de outras confrarias para os quais somos convidados. Organizamos provas gastronómicas abertas à comunidade em locais de interesse histórico/cultural da região.

Realizamos almoços temáticos havendo sempre a participação de especialista sobre a temática. Participamos anualmente no Festival das Sopas em Vouzela com uma panela de sopa bem como nas festividades do nosso patrono, S. Frei Gil.

A Confraria tem produzido e publicitado trabalhos de investigação e promoção dos produtos e do receituário local e regional? Nos nossos estatutos, logo na fundação, em dezembro de 1996, tínhamos como um dos objetivos prioritários a elaboração da Carta Gastronómica da Região de Lafões.

Ao longo destes anos temos realizado, episodicamente, algumas brochuras com levantamento e divulgação do nosso receituário tradicional.

No ano em curso a confraria está a elaborar a tão almejada Carta Gastronómica da Região. Para tal constituímos uma equipa multidisciplinar que está em campo desde março.

Será uma publicação de grande valor cultural e gastronómico que compila os sabores e os saberes da região. Esta monografia constituirá o registo histórico, com valor científico, da memória dos nossos trisavós que deixaremos aos vindouros no que respeita ao receituário, à cozinha tradicional, aos alimentos associados a festividades religiosas e pagãs, à relação entre arte popular e a gastronomia, à pesquisa e inventário de locais e práticas relacionadas com gastronomia.

No fim do outono esperamos estar em condições de apresentar a obra realizada.

Descreva resumidamente qual o impacto dessas actividades, acções e trabalhos junto da autarquia, outras autoridades, comunidade local e região. A Confraria tem currículo e reconhecimento a nível externo tendo participado em importantes jornadas de divulgação da nossa gastronomia em palcos europeus tendo pertencido aos corpos sociais da CEUOC.

Nos últimos anos estamos mais centrados na divulgação interna dos nossos produtos e temos desenvolvido um conjunto de atividades que nos dão mais reconhecimento e visibilidade local entre as quais saliento a realização da Carta Gastronómica.

A Confraria dos Gastrónomos de Lafões é habitualmente convidada para estar presente ou participar em actos promovidos pelo poder local, regional, nacional? Em caso afirmativo diga quais, como e com que resultados para a Confraria. De uma maneira geral a Confraria é convidada pelas autarquias e outras entidades locais para eventos relacionadas com as nossas funções.

A Confraria tem parcerias ou protocolos de cooperação com outras Confrarias e/ou Federações/Associações de Confrarias? A Confraria faz parte dos órgãos sociais da Associação das Confrarias da Rota de Cister.
Somos, também, sócios fundadores da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas.

No ano 2000, a gastronomia foi classificada como património cultural imaterial. Que considerações faz desta classificação? Ao considerar-se a gastronomia como Património Cultural Imaterial é uma mais valia que potencia o desenvolvimento do nosso património cultural, protege a dieta mediterrânica, promove o desenvolvimento sustentável, defende a variedade das espécies endémicas da nossa agricultura , promove o turismo e a saúde.

O modo de confeccionar os alimentos, de os produzir e mesmo de os consumir foi-se alterando ao longo dos tempos. Por isso, mais uma vez se releva, a importância de preservar e garantir a genuinidade do nosso receituário.





Na sua opinião faz sentido Portugal apresentar uma candidatura da cozinha portuguesa como património cultural da humanidade?

A identidade cultural de um povo é marcada pelo seu percurso civilizacional. A Gastronomia é um elemento importante da nossa identidade que se baseia em vivências sociais, nos costumes, tradições, crenças, na variedade e riqueza dos nossos produtos. O reconhecimento da qualidade da nossa gastronomia abre-nos as portas para um reconhecimento internacional. E ao obtermos essa distinção conseguimos atrair mais turistas para o nosso país, para as nossas regiões e localidades constituindo uma âncora para fixar pessoas, promover o desenvolvimento e rentabilizar a produção de hortícolas recorrendo a métodos artesanais mais saudáveis.

A riqueza dos produtos, a sua diversificação e singeleza de confeção torna a nossa gastronomia apaladada e saudável. Um verdadeiro património cultural da humanidade.

Como definiria a Gastronomia portuguesa?

Muito diversificada, saborosa, deliciosa, apetitosa, rica, variada, saudável e equilibrada. Um regalo para os cinco sentidos. Um património valiosíssimo.

Que papel considera que a gastronomia desempenha na promoção turística do País?

De uma maneira geral, em entrevistas de rua, os estrangeiros quando perguntados sobre o que mais apreciaram nas suas férias, de uma maneira geral, referem a simpatia das pessoas e, mais os espanhóis, a gastronomia.

Todos sabemos que a melhor publicidade é a que transmitimos de viva voz aos nossos amigos e conhecidos.

Estamos em crer que a gastronomia tem um papel a desempenhar na promoção turística do país.

Contudo não é nos locais mais visitados onde se encontra a nossa verdadeira gastronomia. Ainda há um caminho a percorrer.

O que pensa das recentes modificações operadas na “Nona Arte”? A revista está com um arranjo gráfico mais funcional, agradável e apelativo. Bem documentada com fotografias de qualidade, com temáticas apelativas e contemporâneas. É uma revista atraente e “apetecível”.

As Nossas Personalidades

Isabel Matos

Caixa Crédito Agrícola

Como define a importância da gastronomia no contexto da nossa sociedade? A gastronomia é um atributo absolutamente distintivo do produto turístico português, e desde sempre tem dado um contributo muito relevante para a economia nacional e muito em especial para o desenvolvimento das economias locais, gerando emprego e fixando-o. A gastronomia faz parte da nossa cultura e da nossa história e, ao atribuirmos-lhe a devida importância, estamos a homenagear sabores e saberes que muito honram a nossa memória colectiva e a que as sucessivas gerações têm a missão de dar continuidade.

Considera que a gastronomia é devidamente aproveitada na divulgação do nosso país? Na minha opinião, sendo a gastronomia um dos pontos fortes do nosso país, só temos a ganhar se bem aproveitarmos a sua divulgação. Para isso temos de estar todos diariamente mobilizados, pensando num contexto global e envolvendo as diferentes pontes de diálogo que nos ligam ao mundo onde emergem, cada vez mais, novas plataformas de comunicação. Gostaria de assinalar que, se Portugal é um país que está na moda – lembro que, pelo segundo ano consecutivo, fomos eleitos pela prestigiada revista Condé Nast Traveler o ‘Melhor País do Mundo para Visitar’ –, a gastronomia representa justamente um dos argumentos de peso que determinam essa notoriedade e essa procura.



Conhece o movimento das confrarias? Nos últimos 2 anos tomei contacto com a Federação e tenho acompanhado mais de perto a obra quer da Federação quer de algumas Confrarias. Lembro aqui que o Grupo Crédito Agrícola, por reconhecer a sua importância, tem reservado um espaço na sua Revista para dar a conhecer ao seu vasto público as Confrarias, as suas diferentes iniciativas que muito frequentemente se cruzam com o Crédito Agrícola, e o papel destas na cultura e no património nacional.

Pertence a alguma confraria? Ainda não...

Como entende o papel das confrarias na nossa sociedade? As confrarias representam o compromisso partilhado na defesa de produtos de inquestionável valor tangível e intangível, que muito contribuem para a relevância crescente da marca Portugal, fomentando a procura interna e externa e, consequentemente, gerando riqueza para o País e para as diferentes comunidades locais associadas a esses produtos de excelência.

Na sua opinião, hoje em dia o que move alguém a tornar-se Confrade? A vontade de contribuir para uma causa muito nobre: o tal compromisso partilhado na defesa de um produto de excepção, cuja notoriedade se pretende cada vez mais projectada em Portugal e no mundo.

Num mundo em permanente mudança, quais são na sua opinião os maiores desafios que se colocam às Confrarias? Por um lado, a captação de receitas que permitam pôr em prática o conjunto de iniciativas anualmente programadas. Por outro, a implementação de estratégias de comunicação – designadamente na área do marketing relacional – que tornem consequentes as mensagens dirigidas aos diferentes públicos-alvo.

Conhece a actividade da FPCG? Não tanto como gostaria, mas o suficiente para lhe reconhecer uma missão muito importante e desafiante: a defesa de um movimento agregador de diferentes produtos

que, todos somados, representam muito mais do que a soma das partes, quer para o País, quer, muito concretamente, para a marca Portugal.

Qual a opinião sobre o trabalho desenvolvido? Extremamente positiva, desde logo pela vontade manifesta em querer fazer (sempre!) cada vez mais e melhor, em claro benefício das Confrarias Gastronómicas. Aproveito aqui para louvar o trabalho desempenhado pela Direcção, em particular pela Dra. Olga Cavaleiro que muito tem contribuído para a divulgação das Confrarias.

CASA DA PRISCA
1917

doce conventual
**SARDINHAS
DOCES
DE TRANCOSO®**

Confeção própria. Especialidade da nossa casa!

www.casadaprisca.com

Sardinhas-Doces-de-Trancoso

Portugal Sou Eu!

Sessão de Esclarecimentos



No passado dia 11 de Abril, a FPCG em colaboração com a AEP realizou na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra uma sessão de esclarecimentos acerca do programa do Ministério de Economia "PORTUGAL SOU EU". Muito esclarecedora, esta iniciativa permitiu perceber os objectivos, os benefícios e os custos de adesão das empresas a este programa de valorização da produção nacional.

Porque as confrarias têm responsabilidades perante a produção tradicional local, nomeadamente, na sua valorização e maior divulgação, quis a FPCG ser veículo de informação útil e contribuir para que as suas associadas possam cumprir os seus objectivos.

Foi esse o âmbito que norteou a organização desta iniciativa. Numa sessão conduzida pela técnica Susana Carneiro a importância da informação aí veiculada leva-nos a apresentá-la resumidamente agora.

Atribuição do selo

ITIN (%)	Validação de critérios (%)	Atribuição
≥ 50%	—	
< 50%	Validação de critérios	
ITIN < 50% e Validação de critérios > 50%		
ITIN < 50% e Validação de critérios ≤ 50%		

ITIN: Incorporação Nacional (ITIN) = soma das empresas filiais

Validação de critérios

ITIN < 50% e Validação de critérios > 50%: Valorizar Emprejo: "Inemprego em Portugal fala-se" ou "taxa de emprego da empresa > 50%".

ITIN < 50% e Validação de critérios ≤ 50%: Valorizar Propriedade Industrial: "produto protegido por marca, patente, desenho ou modelo registrado em Portugal e/ou no nível Comunitário" ou "Internacional".

Selos: Valor Aumentado Bruto: VAB/Vendas > 20%

Atribuição do selo direta

DOP - Denominação de Origem Protegida
IGP - Indicação Geográfica Protegida

Produtos FRESOS com Rotulagem de Origem Obrigatória

Acesso Direto

P PROTEGIDA

Juntos conseguimos:

Reconhecimento das empresas:

- 675 empresas aderentes
- 2.500 marcas
- 12,5 mil milhões de euros de faturação

Respostas dos inquiridos que conseguem quantificar o impacto da utilização do selo nas vendas:

- 25% diz que o selo aumenta as vendas até 5%
- 37,5% diz que o selo aumenta as vendas entre 5 e 10%
- 27,5% diz que o selo aumenta as vendas mais de 10%

FONTE: Estudo Melhorar Jun 2011

Enquadramento

Contrução do consumo
Desafios das PME: responder de forma rápida e diversificar mercados
Consumidores sensibilizados para o importado de consumo nacional
Necessidade de dinamização do mercado interno

The diagram illustrates the organizational structure of the Governo de Portugal. At the top center is the logo of the Governo de Portugal. Below it, the Director Executivo oversees two main entities: the Orgão Operacional and the Conselho Estratégico. The Orgão Operacional is further divided into JAPMEZ and other entities represented by a speech bubble icon. The Conselho Estratégico is also associated with a speech bubble icon.

```
graph TD; DE[Director Executivo] --- OO[Orgão Operacional]; DE --- CE[Conselho Estratégico]; OO --- JAPMEZ[JAPMEZ]; OO --- Other[Entidades públicas, associações e outras entidades relevantes];
```

Expectativa

Impacto positivo na balança comercial portuguesa

pelo menos 700M €/ano

1.675
produtos com selo

Shhh... NOVA SENSACAO

Expectativa

Impacto positivo nas empresas e no emprego

Cada 1% de aumento de vendas
0,2%-0,7% de aumento de emprego

1.675
produtos com selo

Objetivos

Estimular a competitividade das empresas nacionais

Sensibilizar consumidores para a importância de consumir nacional

Fomentar a produção com acréscida incorporação de valor em Portugal

Mudar a atitude dos consumidores, das empresas e do estado

BENEFICIOS DE ADESÃO

- Utilizar a marca "Portugal Sou Eu" nos rótulos, embalagens e todo o material promocional dos produtos aderentes ao selo.
- Beneficiar das campanhas de comunicação e marketing.
- Integrar o Catálogo de produtos "Portugal Sou Eu" e a Montra de empresas portugalsoueu.pt
- Permitir ao consumidor identificar de forma simples e imediata a origem nacional do produto e a incorporação nacional do produto aderente ao selo, criando preferência pelo consumo de produtos portugueses.
- Possibilidade de ter um destaque específico para os Produtos "Portugal Sou Eu" junto da Grande Distribuição e de Retalhistas aderentes.

Resultados a 11.Abril.14

353 empresas com produtos qualificados (903 registadas)

Volume de Negócios agregado ~1.000 M€

Retorno Investimento em Comunicação 337.126,31€ (Fev 2014)

1.675 produtos com selo atribuído (2083 registados)

6.000 postos de trabalho

BENEFICIOS DE ADESÃO

- Participar nos eventos nacionais e regionais de todos os parceiros de dinamização da marca Portugal Sou Eu.
- Beneficiar de processos de facilitação na qualificação enquanto fornecedores junto de grandes ou médios compradores nacionais.
- Aderir a uma iniciativa inovadora na Europa que visa a qualificação de produtos pela incorporação nacional através de uma norma, especificação técnica do IPQ.

PORUTGALSOUEU PT BENEFICIOS DE ADESÃO PORTUGAL SOU EU

Empresas fundadoras

PORUTGALSOUEU PT BENEFICIOS DE ADESÃO PORTUGAL SOU EU

PORUTGALSOUEU PT PORTUGAL SOMOS TODOS NÓS. PORTUGAL É CADA UM DE NÓS.

portugalsoueu.pt

PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DA OFERTA NACIONAL

PORUTGALSOUEU PT O Selo PORTUGAL SOU EU

Elemento distintivo da portugalidade dos produtos com incorporação nacional e criadores de valor na economia.

Atribuído a produtos – bens tangíveis - do sector agrícola e industrial. Encontra-se em estudo a sua utilização também pelos serviços, bens intangíveis.

A atribuição do selo aos produtos é da responsabilidade da AEP, AIP, e CAP.

PORUTGALSOUEU PT O Selo PORTUGAL SOU EU

O selo aplica-se nos rótulos das embalagens, e poderá ser utilizado nos suportes de comunicação da empresa inclusive nos meios de transporte. Também pode ser afixado em [autocolante](#).

Um distintivo principal para uso em território nacional + uma declinação do selo para uso em [mercados externos](#).

Caminhar com a Gastronomia

No seguimento da aposta da FPCG em diversificar o tipo de atividades confrádicas , no passado dia 5 de julho decorreu, no concelho da Murtosa, Aveiro, a 1^a caminhada sob o lema “Caminhar com a Gastronomia”. Para organização do evento foram convidadas a C. G. “O Moliceiro” e a C.G. “ Papas de S. Miguel”.

Apesar das excelentes condições climatéricas, a adesão das Confrarias não foi significativa, no entanto, a atividade correspondeu às expectativas no que respeita ao cumprimento do programa, ao número global de participantes e à sua manifesta satisfação.

Aproveitando as condições naturais ímpares da frente ribeirinha murtoseira, com o reflexo da laguna sempre presente, a organização apostou em três momentos diferenciados.

No primeiro momento, após a receção no Cais da Ribeira de Pardelhas, local pitoresco onde se situa a sede da CG “O Moliceiro”, os participantes zarparam em dois barcos moliceiros, num percurso de sensivelmente uma hora pelos canais da ria, até ao Cais de Veiros. Durante a viagem foi servido um reconfortante e variado pequeno-almoço (pão de UI com rojão, queijos, doces, papas de S. Miguel, broa de Ossela, águas, sumos e vinhos).

O segundo momento foi preenchido com a caminhada de cerca de 8km, em percurso plano, através das margens da ria onde todos tiveram oportunidade de disfrutar da sua beleza natural bem como da fauna e da flora dos terrenos sobranceiros.







Chegados ao ponto de encontro, e ainda antes do almoço, todos os que quiseram, puderam usufruir das bicicletas que a autarquia da Murtosa disponibiliza na sua rede Cicloria, percorrendo e disfrutando dos percursos Naturia.

O terceiro momento constituiu o tempo de almoço, sob pinheiros mansos, que decorreu em verdadeiro espírito de amizade e comunhão, tendo sido servidos aperitivos, sardinhas e fêveras grelhadas, saladas, papas de S. Miguel ,sopa, fruta e doces regionais.

Em tempo de relaxamento e troca de impressões, a presidente da FPCG, Dr^a Olga Cavaleiro, dissertou sobre o propósito das confrarias na sociedade atual e lançou à reflexão ideias sobre que caminhos pretendem as confrarias percorrer.

Na sequência do seu repto sobre a criação de “adivinhas”, um simpático grupo de confrades da C.D.C de Tentúgal apresentou várias, das confrarias presentes, o que constituiu mais um momento de boa disposição.

Terminada a ação, ficou a grata sensação de que todos os intervenientes se passaram a conhecer melhor, fortalecendo laços de amizade, tão próprios do movimento que abraçamos.

Adivinhas

Confraria da Broa D'Avanca

*Tem rugas e não é velha,
quanto mais fresca mais quente,
é fartura para os pobres,
riqueza pr'à nossa gente.*

Confraria das Almas Santas e do Leitão

*Adivinha, adivinha que confraria é a minha?
Tem tambor, gaita de foles
Tem leitão em vez do galão
Tem majestosa capela
Digam lá de quem vos falo?*

Adivinha Confraria das Papas de São Miguel

*“Somos papas, mas não estamos em Roma,
Somos de Arcanjo, mas não temos asas nem espada,
De que confraria se trata?”*

Adivinha Confraria do Queijo Serra da Estrela

*Em fartos úberes, na mais alta montanha andei
Por frias mãos e brancos panos passei
Por fim, à mesa cheguei
Quem sou?*

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

*Com três folhas o vestiram
Quando nasceu no Convento
Para adoçar a boca à gente
Quem vai ao povo do Tento*

*Para haver 7 maravilhas
Em concurso nacional
Tem de contar-se com ele
Neste nosso Portugal*

*Eu nasci em casas brancas
A rir para António Nobre
Derreto-me na tua boca
No açúcar não sou pobre*

*Quem me provar acautele-se
Não me trinque em desafio
Nasci lá no Convento
Junto à Praça do Rossio*

*Sou clarinho por fora
Amarelo sou por dentro
Por todos sou adorado
Em todas as festas entro*

*Tenho folhas mas não sou livro
Tenho pena mas não sou escrivão
Tenho creme para me barrar
Sou filho da sabedoria
Quem é capaz de adivinhar*

*Tenho muito orgulho em mim
Porque fui abençoado
Entro em algumas casas
Sem ser convidado
E o que mais gosta de mim
É o que me faz em bocados*

*Amarelinho no meio
Branquinho por dentro
Rosadinho por fora
Cristinhas nas pontas
Pega-lhe agora*

Confraria do Moliceiro

*Sou candelabro de uma vela
Que não tem chama e nunca ardeu
As vezes fico sem ela
Afinal, digam lá, quem sou eu?*

*Sou de nariz empinado
Tenho cavernas e calado
Quando me dá os nortes
Sou radical e ando de lado*

*Tenho primas em Veneza
Como elas sou garboso
Tenho pinturas, e a beleza
De um bem da ria precioso*

*Não sou gallo, tenho crista na frente
Tenho uma ré, sem acusação
Tenho duas bicas mas não sou fonte
Adoro a água que é o meu chão*

*A grande colónia já pertenci
Que fertilizou muito campo
Por milagre não desapareci
Só alguns ficamos e temos encanto*

*Sou melancólico e pachorrento
Sou altivo, já tive vida amarga
Não sou burro nem jumento
Mas transporto muita carga*

*Tenho moço e tenho patrão
Tenho engaço e tenho ancinho
Mestre e camarada lá estão
Não consigo andar sozinho*

*Em madeira de pinho talhada
Nariz alto e um ponto de direcção
Navego pelos braços da minha amada
Que é a dona do meu coração*

Gala Vinhos do Tejo 2014

Realizou-se muito recentemente no Convento de S. Francisco, em Santarém, a Gala Vinhos do Tejo 2014 que teve como objetivo fazer entrega dos prémios Vinhos do Tejo de 2013. Os premiados destacaram-se pela qualidade no Concurso dos Vinhos Engarrafados do Tejo 2014.

Da cerimónia constou um Cocktail nos Claustros do Convento seguido de jantar e distribuição dos respetivos troféus, para o que foram também convidadas a Confraria da Gastronomia do Ribatejo e a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas tendo esta ali sido representada pelo membro do seu Conselho Fiscal Cruz Marques.

A "Gala Vinhos do Tejo" é o maior evento do género da região e é da responsabilidade da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo em parceria com a Comissão Vitivinícola Ribatejo. Nesta edição, foram atribuídas 8 medalhas de prata, 31 medalhas de ouro e 3 medalhas de excelência fazendo ainda distinção do Enólogo do Ano 2013 que recaiu em Pedro Sereno da "Encosta do Sobral".

Esta Gala que se tem vindo a realizar anualmente em Santarém teve este ano a presença de várias entidades, entre elas, a Diretora Regional de Agricultura, Dra Elizete Jardim que também colaborou na entrega dos prémios.

Tratou-se de uma jornada de afirmação dos Vinhos do Tejo que pela sua qualidade têm vindo, ano a ano, a conquistar uma posição de destaque junto dos consumidores não só a nível nacional mas também a nível internacional onde já possuem uma boa quota de mercado.



1º Grande Encontro das Confrarias da Rota de Cister



Decorreu, no passado Domingo, em Arouca, este Grande Encontro que trouxe, até estas nossas terras, mais de cem Confrades para cumprir, de modo participado, um programa eminentemente cultural e que teve por cenário privilegiado o nosso Mosteiro.

Este Encontro foi uma oportunidade para a Confraria organizadora pudesse, mais uma vez, surpreender quantos vieram até Arouca, com o nosso riquíssimo património material e imaterial.

Foi uma oportunidade para as Confrarias integrantes desta Associação, como que em ‘bouquet’, colocar sobre a mesa as suas iguarias gastronómicas degustadas em alimento do corpo. Mas, poderemos afirmar, o que mais deleitou a todos foram os que se dirigiam ao espírito em necessidades culturais de que destacamos os momentos vividos no ‘Coro das Freiras’: o Canto Gregoriano, pelo Grupo Cultural de Urrô e o Concerto de Órgão executado pelo Maestro Nicola Roger após o que se segui uma visita guiada ao Mosteiro e Museu de arte Sacra.

A Associação das Confrarias da Rota de Cister, fundada pelas Confrarias Gastronómicas da Raça Arouquesa, Confraria das Almas santas da Areosa e do Leitão e Confraria da Lampreia de Penacova, conforme plasmado nos seus Estatutos, a sua área social abrange todo o território Português, bem como os países comunitários e nela poderão integrar-se todas as Confrarias desde que sediadas em espaços e/ou sítios Cistercienses e se obriguem a cumprir tudo quanto consta dos Estatutos dos quais destacamos:

Promover o levantamento, investigação e divulgação a nível nacional e internacional do Património Cultural relacionado com a Ordem de Cister, nomeadamente, com a gastronomia em complemento de outras actividades culturais.

Promover a realização de encontros e concursos culturais e gastronómicos, assegurando a genuindade dos produtos e sua confecção.

Promover o intercâmbio com organizações congêneres nacionais e, ou, estrangeiras no âmbito dos objectivos perseguidos.

Promover conferências, passeios culturais, visitas e convívio.

Promover acções no âmbito da etnografia, Gastronomia e Turismo.

Foi neste contexto que a Confraria Gastronómica da Raça Arouquesa assumiu a presidência da Associação e se propôs concretizar este 1.º Grande Encontro com a ambição de tornar este Projecto Cisterciense num insubstituível espaço sociocultural.

Queremos manifestar a nossa gratidão ao Sr. Presidente da Câmara, ao Grupo cultural de Urrô e ao Maestro Nicola Roger já que, sem estas entidades, o evento teria saído prejudicado.

5º Encontro de Confrarias

Confraria da Gastronomia do Ribatejo

No dia 1 de Julho, dia de inauguração da Feira Nacional de Agricultura, a Confraria Da Gastronomia do Ribatejo promoveu o 5º Encontro de Confrarias a decorrer no espaço do referido certame em Santarém. No coração do Ribatejo e a convite daquela confraria, várias foram as confrarias que assistiram ao debate “A Gastronomia e os Vinhos no Turismo e na Economia Nacional” cujo orador principal foi João Cavaleiro Ferreira, representante do Turismo do Alentejo. Foi uma oportunidade para ouvir algumas reflexões acerca do tema em causa e como todos os envolvidos (confrarias, instituições ligadas ao turismo) devem estar alertas numa atitude mais activa para promoção conjunta dos vinhos e da gastronomia.

Tendo em conta que foram suscitadas muitas questões relacionadas com o trabalho desenvolvido pelas confrarias no âmbito da gastronomia e vinhos, a Presidente da FPCG, Olga Cavaleiro, teve oportunidade de intervir demonstrando o que tem vindo a ser o trabalho desenvolvido nesta área.

No final, sobressaiu o boa confraternização à mesa em torno da gastronomia ribatejana.

Quinta da Boeira

Inauguração da Maior Garrafa do Mundo



No dia 31 de Maio, a Quinta da Boeira inaugurou a Maior Garrafa do Mundo nos jardins do Palacete do século XIX. Na presença de várias confrarias gastronómicas e báquicas e demais instituições do Norte, foi abençoada pelo Bispo do Porto após uma cerimónia onde pontuou a emoção pela homenagem ao vinho enquanto património de todo o país.

Estiveram presentes o Ministro de Agricultura Alemão e vários elementos do "Berlim Wine Trophy" que foram distinguidos pela Federação das Confrarias Báquicas Portuguesas em cerimónia pública.

A presença da Presidente da FPCG, Olga Cavaleiro, destinou-se sobretudo a reforçar a proximidade entre as duas Federações presentes e a aclamar a gastronomia como um conceito onde os alimentos e os vinhos são uma entidade única e inseparável.

No final, sobressaiu a grandiosidade e a espectacularidade de uma garrafa gigante como um espaço onde o vinho estará em destaque. É de facto, uma homenagem a importância do vinho enquanto património cultural imaterial e material de Portugal.

Doçaria Conventual

I Jornadas

No passado dia 31 de Maio, Braga recebeu as primeiras Jornadas de Doçaria Conventual que decorreram no Mosteiro de Tibães e no Museu dos Biscaínhos. Organizadas pela Direcção Regional de Cultura do Norte, foram debatidos vários temas de interesse para os investigadores e promotores deste tesouro nacional que é a doçaria conventual. Fruto da laboriosa interpretação da doçaria nascida nos Conventos de Portugal, representa uma memória que importa definir, caracterizar, contextualizar e promover com seriedade.

Assim, vários foram os temas a debate sendo que a Presidente da FPCG, Olga Cavaleiro, interviu no Painel "A Importância da Certificação" onde apresentou as razões que devem nortear a certificação e quais o impacto que esta pode ter na promoção digna dos produtos. Recorrendo à sua experiência como promotora do Pastel de Tentúgal, Indicação Geográfica Protegida, a nossa Presidente falou das virtudes e das dificuldades que podem surgir num processo de qualificação. Apresentando a diferença entre a qualificação e a recolha de património imaterial, referiu que num processo destes não pode existir preconceitos e ideias feitas referindo que é decisivo um processo reflexivo que nos possa conduzir a efeitos práticos e benefícios para todos os envolvidos.

Foi uma oportunidade para divulgar o trabalho que a FPCG está a realizar no âmbito da qualificação, recolha do património cultural imaterial e promoção dos produtos. Foi, também uma oportunidade para conhecer o valor de um dos Mosteiros mais emblemáticos de Portugal, o Mosteiro de Tibães.

A cidade de Braga conheceu, no passado, uma grande tradição doceira conventual, centrada nos Mosteiros dos Remédios e do Salvador, e que hoje está praticamente esquecida. Contudo, tem-se verificado um interesse recente por parte de alguns agentes empresariais, no sentido de transformar esta herança cultural numa actividade lucrativa. Entendeu, por isso, Direcção Regional de Cultura do Norte, através do Museu dos Biscaínhos e do Mosteiro de São Martinho de Tibães, promover a realização das I Jornadas sobre Doçaria Conventual: investigação, história e certificação, com o intuito de dar a conhecer a investigação desenvolvida, em Braga, ao longo dos últimos 10 anos, sobre a actividade laboral destes Mosteiros na área da doçaria, e contribuir para a divulgação e certificação de um património gastronómico de raiz centenária, reabilitando a memória e reforçando a identidade da capital do Minho.

O interesse recente que a cidade tem vindo a demonstrar levou a que a DRCN entendesse estender a participação nestas jornadas, não só aos especialistas que no país estão a investigar nesta área, mas também a entidades ligadas à certificação da doçaria conventual, de outras regiões do país, de forma a potenciar a reflexão sobre os benefícios da qualificação e promoção deste património local.

Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal

A FPCG integra, desde 5 de Março de 2014, a Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal tendo sido a nossa instituição representada pelo Senhor Relator do Conselho Fiscal, Confrade Cruz Marques, na escritura de constituição assinada no Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo.

A participação da FPCG nesta associação traduz a convicção da importância dos objetivos que nomeadamente a sua criação nomeadamente: a harmonização da oferta nacional associada às rotas de vinho nacionais atendendo, naturalmente, à diversidade regional.

Esta é uma característica ímpar de Portugal que enriquece e qualifica a oferta nacional e promove o aumento da competitividade nos mercados internacionais (nomeadamente através da racionalização dos investimentos conjuntos e aumento do seu impacto), estimulando o trabalho em rede e as parcerias, para em conjunto dinamizarem diversas iniciativas de comunicação.

Na expectativa de contribuir para a coerência, equilíbrio e sustentabilidade da oferta nacional de gastronomia e vinhos saúda-se a aproximação entre a FPCG e a Associação das Rotas de Vinhos de Portugal.

Novidades Editoriais

Culinária



A que Sabe o Amor
Sensualidade, desejo e
erotismo à mesa
Alexandre Fernandes



Delicioso Piquenique
Isabel Zibaia Rafael



**Masterchef - as
receitas da vencedora
Rita Neto**
Vários



Gourmet em Casa
Mafalda Rodrigues de Almeida



**Receitas para todos
os dias**

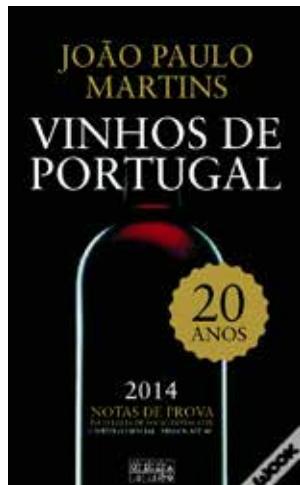
Joana Roque

Enologia



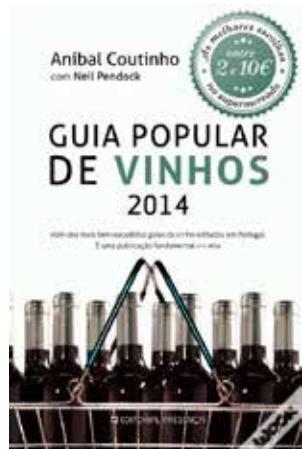
Ferreira - imagem que marca

Carlos Cabral



Vinhos de Portugal 2014

João Paulo Martins



Guia Popular de Vinhos 2014

Aníbal Coutinho



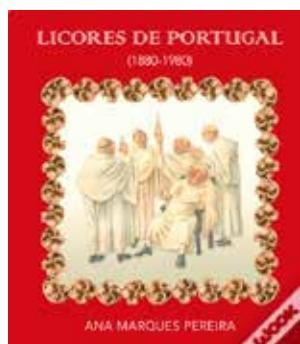
Paisagens de Baco

Ana Lavrador



Gastronomia & Vinhos da cidade do Porto para apreciadores 2014

Paulo Russel-Pinto



Licores de Portugal (1880-1980)

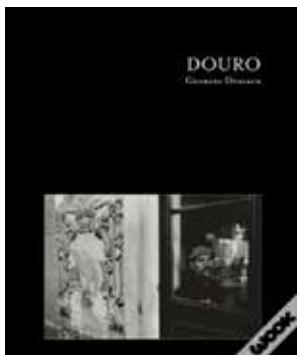
Ana Marques Pereira



Outros Territórios do Vinho/ Other Territories of Wine

Manuel de Novaes Cabral

Roteiros Gastronómicos



Douro
Georges Dussaud



Maravilhas da
Gastronomia de
Portugal
Hugo Campos



Os meus restaurantes
Vários



Guia das Tascas e
Tabernas de Portugal
O guia castiço dos locais mais
autênticos de Portugal
Orlando Leite

Literatura

Os 20 Aforismos de Brillat-Savarin



Jean Anthelme Brillat-Savarin (França 1755-1826) é considerado o fundador da crítica gastronómica. O seu livro, A Fisiologia do Gosto (Physiologie du Goût), é um apanhado de memórias e meditações sobre a comida e o gosto por comer. Com humor, ele define os aforismos que devem reger o bem comer e o bem receber.

Ficam aqui as 20 pérolas, para o deleite dos amantes da arte culinária.

I – O universo só existe porque há vida, e tudo o que vive alimenta-se.

II – Os animais pastam; o homem come; só o homem refinado sabe comer.

III – O destino das nações depende da forma como elas se alimentam.

IV – Diz-me o que comes e dir-te-ei quem és.

V – O Criador, ao obrigar o homem a comer para viver, convida-o com o apetite e recompensa-o com o prazer.

VI – A gulodice é uma decisão nossa, por meio da qual preferimos as coisas que são agradáveis ao gosto às que não têm essa característica.

VII – O prazer da mesa é de todas as idades, de todas as condições, de todos os países e de todos os dias; pode associar-se a todos os outros prazeres e sobra como último para consolar-nos da perda dos outros.

VIII – A mesa é o único lugar onde nunca se sente tédio durante a primeira hora.

IX – A descoberta de um prato novo é mais importante para a felicidade do género humano do que a descoberta de uma estrela.

X – Os que ficam com indigestão ou bêbados não sabem nem beber nem comer.

XI – A ordem dos pratos é dos mais substanciais aos mais leves.

XII – A ordem das bebidas é das mais moderadas às mais fortes e perfumadas.

XIII – Não se mudar o vinho é uma heresia; a língua satura-se e, depois do terceiro copo, o melhor dos vinhos produz apenas uma sensação confusa.

XIV – Uma sobremesa sem queijo é como uma bela à qual lhe falta um olho.

XV – A bom cozinheiro se chega, mas bom assador se nasce.

XVI – A maior qualidade do cozinheiro é a precisão: essa deve ser também a do convidado.

XVII – Esperar por um convidado atrasado é uma falta de consideração para com os que estão presentes.

XVIII – A pessoa que convida os seus amigos e não dá qualquer atenção à refeição que prepara não é digna de ter amigos.

XIX – A dona da casa deve sempre se assegurar de que o café servido será excelente; o dono, de que os licores serão de primeira categoria.

XX – Convidar alguém a nossa casa significa ocupar-nos da sua felicidade durante todo o tempo em que estiver sob o nosso tecto.

(Extraído de <http://fr.wikipedia.org>)

Cerimónias Capitulares

Abril



Capítulo da Confraria Lampreia de Penacova | 05-04-2014



Capítulo da Confraria dos Rojões da Bairrada com Grelo e Batata à Racha | 05-04-2014



Capítulo da Confraria do Grogue de Santo Antão - Cidade do Mindelo, Ilha de São Vicente - Cabo Verde | 06-04-2014



Capítulo da Real Confraria da Cabra Velha | 12-04-2014



Capítulo da Confraria do Queijo S. Jorge | 23-04-2014



XIV Grande Capítulo da Confraria Gastronómica da Madeira | 25,26,27-04-2014



Capítulo da Confraria Chá Porto Formoso | 26-04-2014



Capítulo da Confraria Negalhos | 26-04-2014

Maio



Capítulo da Confraria Almas Santas da Areosa e do Leitão | 03-05-2014



Capítulo da Confraria dos Gastrónomos de Lafões | 10-05-2014



Capítulo da Confraria da Fava | 10-05-2014



Capítulo da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal | 17-05-2014



Capítulo da Confraria do Azeite | 17-05-2014



Capítulo da Confraria Gastronómica de Sousel | 18-05-2014



Capítulo da Confraria Medronho de Monchique| 24-05-2014



Capítulo da Confraria do Arinto de Bucelas | 31-05-2014

Junho



IX Capítulo da Confraria Gastronómica da Gândara | 07-06-2014



XV Capítulo da Confraria Gastronómica do Mar | 07-06-2014



Capítulo da Confraria da Sopa do Vidreiro | 07-06-2014



Capítulo da Confraria Gastronómica de Arroz de Aba de Cinfães | 08-06-2014



Capítulo da Confraria Camonianiana | 14-06-2014



VIII Capítulo da Confraria Gastronómica O Moliceiro | 21-06-2014



Capítulo da Confraria do Granito | 22-06-2014



Capítulo da Confraria Broa de Avintes | 28-06-2014

Julho



Capítulo da Confraria da Broa de Avanca | 12-07-2014



Capítulo da Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno | 12-07-2014

Julho

26 IX Capítulo da Confraria do Bodo

27 XIII Capítulo da Confraria Gastronómica da Carne Barrosã

Agosto

30 Confraria do Presunto e da Cebola do Vale do Sousa - Penafiel

31 Confraria Gastronómica da Maçã Portuguesa

Setembro

14 Confraria da Chanfana

27 VIII Capítulo da Confraria das Papas de S. Miguel

Outubro

04 Confraria Gastrónomos do Algarve

Confraria Gastronómica dos Carolos e Papas de Milho

05 Confraria do Chícharo

11 Real Confraria da Matança do Porco - Parque Biológico da Serra da Lousã

12 III Capítulo da Confraria do Bolo Podre e Gastronomia do Montemuro - Castro Daire

18 Real Confraria do Maranho

25 Confraria da Pedra - Madalena, Vila Nova de Gaia