

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## **Município de Águeda**

### **1 – Leitão da Bairrada e Pastéis de Águeda**

A gastronomia Aguedense é rica e diversificada, com destaque para o Leitão da Bairrada e os pastéis de Águeda. A importância que o leitão tem, não só para o concelho, mas também para a região, é reconhecida através da promoção desta iguaria gastronómica pela realização anual da Festa do Leitão.

Para adoçar o paladar, o ex-líbris da doçaria tradicional: os famosos pastéis de Águeda, que apresentam um papel indiscutível nos hábitos dos Aguedenses. A sua confeção é feita à base de ovos, açúcar e amêndoa, apresentando uma massa muito quebradiça, o interior fresco e húmido e a parte superior do pastel dourada e estaladiça. Esta tradição persiste desde inícios do século XX e sempre que se visita um amigo ou se faz uma viagem, é comum levar uma caixinha destes famosos pastéis.

### **2 - Um pouco de história**

A origem conventual do pastel de Águeda deu-se há 140 anos, mas a sua tradição diz remontar ao Convento de Santo António de Serém, localizado a norte da cidade de Águeda. Devido à procura exponencial deste pastel, deu-se início ao seu processo de certificação, através da organização de um Agrupamento de Produtores. É através desta certificação que se irá promover, valorizar e defender a qualidade do Pastel de Águeda, como também possibilitar o seguimento do fabrico controlado deste doce que representa o concelho.

### **3 - Harmonização**

A harmonização proposta para o leitão à moda da Bairrada, recai essencialmente, nos vinhos espumantes. A Baga é a casta tinta predominante da Bairrada, reconhecida a nível nacional e internacional, fruto dos distintos prémios que

muitos dos vinhos produzidos no concelho têm vindo a receber. São vários os produtores existentes no município, que produzem vinhos espumantes cuja acidez irá contrastar com as especiarias, presentes no prato, ajudando a limpar o paladar e acrescentando ao mesmo um sabor frutado.

#### **4 - 'Memória de Sabores' – Homenagem**

No concelho de Águeda, assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a “Bem Imaterial do Património Cultural de Portugal”, com uma homenagem às confrarias do município, que promovem de forma exemplar o que de melhor Águeda tem a oferecer ao nível gastronómico e turístico:

A Confraria Enogastronómica Sabores do Botaréu, fundada em 2012, dá especial destaque aos sabores de Águeda e divulga produtos e tradições. Honra, entre outros sabores, a Lampantana, os Pastéis de Águeda e os espumantes.

A Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão nasceu na Festa das Almas Santas da Areosa que honra o galo assado com batatas e arroz de ervilhas e o Leitão, uma das 7 Maravilhas Gastronómicas.

A Confraria da Pateira nasce para honrar os peixes da Lagoa da Pateira de Fermentelos – a maior Lagoa Natural da Península Ibérica. Entre os pratos desta gastronomia regional poderemos destacar, pela sua originalidade, a Fritada de Peixe.

Saiba mais sobre os nossos “Vinhos & Gastronomia” em:

<https://www.cm-agueda.pt/pages/359>

[https://www.cm-agueda.pt/cmageda/uploads/document/file/3423/foI\\_gastronomia\\_2019\\_af\\_print.pdf](https://www.cm-agueda.pt/cmageda/uploads/document/file/3423/foI_gastronomia_2019_af_print.pdf)