

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Almeirim

1 – SOPA DA PEDRA

A Sopa da Pedra dispensa apresentações.

Com um ingrediente secreto inusitado mas bem conhecido de todos, é a imagem de marca de Almeirim.

De Almeirim levamos sempre a recordação de como uma sopa basta para fazer uma grandiosa refeição.

A Sopa da Pedra encontra-se em processo de registo comunitário como especialidade tradicional gastronómica.

2 - Um pouco de história

A Sopa da Pedra ganhou fama nos anos 60 em Almeirim, terra de produção agrícola e tradições rurais. Sendo dos pratos mais tradicionais de Portugal, a Sopa da Pedra, cujos ingredientes são produzidos no concelho de Almeirim, mantém o seu modo de confeção inalterado, fazendo assim uma homenagem ao povo Almeirinese.

Existem dezenas de restaurantes que são visitados semanalmente por milhares de pessoas que empregam população nascida no concelho. A Sopa da Pedra é a principal atração gastronómica que faz de Almeirim um ponto obrigatório para uma refeição completa. Almeirim é apelidada a “Capital da Sopa da Pedra”.

3 – Harmonização

Para este tradicional e muito apreciado produto, propomos a harmonização com vinhos da casta mais plantada no Ribatejo e a que está mais presente nos vinhos brancos da região.

De forte intensidade aromática com lembranças de flores e frutos, deve ser vindimada cedo para que estas características não se acentuem em excesso.