

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal': o contributo do Município de Arcos de Valdevez



Carne da Cachena DOP

A Gastronomia de Arcos de Valdevez apresenta iguarias singulares e a "Carne da Cachena" como seu natural destaque, confeccionada em múltiplas formas e sabores.

A raça Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo; criada sobretudo na Serra da Peneda/Soajo, está certificada por Denominação de Origem Protegida; resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenrura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente succulenta.

1- Um pouco de história

De rusticidade ímpar, maior do que qualquer outro bovino autóctone da península ibérica, a raça Cachena é aquela que encontramos na alta montanha, em cotas elevadas acima dos 800 metros, e que pela sua dimensão e resistência às condições mais adversas define o seu próprio solar.

A raça Cachena tem sido aliada das populações da montanha desde tempos longínquos, estando adaptada de forma única às agruras do clima, usando o seu baixo porte e uma capacidade para trepar obstáculos que lhe valeram a alcunha popular de “cabreira”. Mas foi também força de tração antes da mecanização agrícola e fornecedora de um leite muito nutriente, que tinha de ser dissolvido em água para consumo. Pastoreando livremente em grupo, em áreas amplas e comuns, vive ao ar livre durante praticamente todo o ano, num regime quase semisselvagem, uma reminiscência da sua primitividade que o Homem não conseguiu domesticar.

2- Harmonização

A carne da Cachena, mesmo confeccionada de inúmeras maneiras, é sempre bem acompanhada por um maravilhoso vinho verde de casta vinhão, notório pela acidez inquietada e de paladar frutado, sendo que Arcos de Valdevez é o solar natural deste produto, quer em qualidade quer em quantidade.

Para terminar a refeição, nada melhor que aprimorar o paladar com uma das 7 Maravilhas- Doces de Portugal, os Charutos dos Arcos, acompanhados pelo mais recente espumante 100% Loureiro, o “Vez”, que comemora o Recontro de Valdevez de 1141 e a sua importância na formação de Portugal.

3- ‘Memória de Sabores’: uma homenagem

Assinalámos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a ‘*Bem Imaterial do Património Cultural de Portugal*’, com uma homenagem a todos os nossos antepassados que defenderam e preservaram ao longo de várias gerações a raça Cachena, permitindo assim aos seus contemporâneos certificá-la e perpetuá-la na História da gastronomia portuguesa.

Esta raça autóctone não é só sinónimo de iguarias distintas que aguçam o paladar há muitos séculos, é uma marca identitária de um povo que percorreu vezes sem fim os territórios de montanha e de vale deste concelho, numa

simbiose centenária, quase milenar, que aproximou Homem, animais e Natureza, numa relação eco sustentável que devemos preservar e elevar.

Por fim, um agradecimento a todos os que hoje desempenham um papel importante para manter viva esta raça e a sua carne, desde o produtor aos restaurantes locais que a confeccionam, dando a conhecer um produto diferenciador e com características únicas, sem igual; um agradecimento igualmente especial para as associações, entidades e particulares que articulam e controlam todo o processo produtivo, para que a qualidade e a sustentabilidade estejam sempre garantidas. Bem hajam!

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://vinhos.arcosdevaldevez.pt/>

www.cmav.pt

www.visitarcos.pt