

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## Município de Arruda dos Vinhos



Gabinete de Comunicação e Imagem  
Município de Arruda dos Vinhos

<https://owncloud.arrudadosvinhos.com.pt:8089/index.php/s/bN4acKbhkUWJBL1>

### **1 – Doce regional de Arruda dos Vinhos “Bruxas d’Arruda”**

As Bruxas d’Arruda são uma doçaria regional de Arruda dos Vinhos. Primorosamente confeccionadas estas pequenas e deliciosas tortas de noz são recheadas com doce de ovos e cobertas por um fio de chocolate.

### **2 - Um pouco de história**

As Bruxas d’Arruda foram criadas pela Confeitaria Flamingo Lda., em 1994, sendo conhecidas como a doçaria típica regional. José Filipe de Jesus Ramalheiro, proprietário da Confeitaria, pretendeu divulgar o nome de Arruda dos Vinhos em todo o país e despertar a curiosidade sobre o doce e o território arrudense.

A Confeitaria existe desde a década de 80 e dedica-se à produção de bolos, tartes, tortas e semi-frios para as grandes superfícies.

Atualmente, as Bruxas d'Arruda são comercializadas na Loja G Garrafeira Gourmet Gifts, em Arruda dos Vinhos (<https://lojag.pt/directorio/index.php>).

### **3 - Harmonização**

Para este doce regional de Arruda dos Vinhos propomos a harmonização com um clássico do Concelho, o vinho Licoroso D. Elvira da Adega Cooperativa de Arruda dos Vinhos.

<https://adegaarruda.pt/os-nossos-vinhos>

(Ficha técnica do vinho e vídeo da harmonização realizado pela Adega Cooperativa de Arruda dos Vinhos em anexo).

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

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a *'bem imaterial do património cultural de Portugal, com uma homenagem a:*

**José Filipe de Jesus Ramalheiro**

"(...) As "Bruxas d'Arruda" que fabricamos são um doce regional, criado em 1994, e o seu aparecimento deve-se ao facto de as pessoas de foram procurarem um bolo regional sempre que cá vinham, Arruda não tinha esse bolo ou doce regional... Como toda a gente sabe, pelo menos cá na terra, havia e há a lenda da Bruxa de Arruda, uma lenda que conta a história de uma rapariga filha de um médico, que já tinha ido aos melhores médicos para lhe curarem a filha e, desiludido, acabou por trazê-la à Bruxa de Arruda. Isto, como se vê, não tem nada a ver com bolos ou doces. Porém, quando o ano passado criámos esse doce regional, havia que lhe dar um nome que de certo modo identificasse com o lugar onde tinha sido fabricado. Ocorreu-nos o nome dessa lenda e não hesitámos chamar-se-ia "Bruxas d'Arruda" muito simplesmente. Foi a forma, rápida e prática, de o ligarmos à terra onde nasceu. Mas a distinção entre uma coisa e outra pode comprová-la quem abrir a embalagem desse doce regional. Em cada embalagem juntamos um texto, publicado aliás no vosso jornal, sobre a lenda de "A Bruxa d'Arruda". Trata-se de um folheto cedido gratuitamente pelos serviços de Turismo da Câmara Municipal de Arruda. (...) É feito a partir da massa do bolo de noz. A diferença é dada pelo forno e com o recheio do doce. Entra na sua composição a farinha, o açúcar, os ovos, o leite, o chocolate, a noz e a gordura vegetal."

Excerto de notícia publicada no "Clarim", número 48, 15 de março de 1995, p. 7. (em anexo)

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://www.cm-arruda.pt/enoturismo-e-producao-de-vinho>

<http://www.cm-arruda.pt/catalogs/listentities.aspx?category=30>

<http://rotadosvinhosdeportugal.pt/enoturismo/lisboa-1/arruda-dos-vinhos-1/>

### **Evento a divulgar**

- **"Na Rota do Caracol"**

**6 de julho a 2 de agosto de 2020**

*Nas Coletividades e Restaurantes Aderentes do Concelho de Arruda dos Vinhos*

Nesta Rota Gastronómica podem ser degustados os tão apreciados caracóis, desde o típico petisco até aos pratos mais elaborados.

Deixe-se guiar pelos sabores tentadores desta iguaria, vai deliciar-se!

<http://www.cm-arruda.pt/na-rota-do-caracol>