

1 - TORRICADO D'AZAMBUJA

Prato de resistência, do aproveitamento de um pão caseiro cortado ao meio, onde são infligidos golpes no miolo com a navalha até bater na côdea. Os golpes podem ser em formato de quadrado, mas na maior parte das vezes o fazedor prefere em losango. Depois as duas metades do pão vão a torrar num brasido, a uma distância que torre, mas não queime. Seguidamente as metades são retiradas e irão ser esfregadas quer no miolo, quer na côdea, com um dente alho com casca, sendo depois colocado o sal grosso no miolo, batendo para que o sal penetre nos golpes. De seguida derramam-se fios de azeite no miolo do pão até ensopar de acordo com a preferência do cozinheiro e apertando para que penetre nos cortes.

Como as mãos ficam besuntadas com azeite, passa-se pela côdea exterior do pão torrado. Caso o cozinheiro queira, pode derramar mais um fio de azeite e levar a ferver.

O pão vai novamente ao brasido, fica disposto na forma inicial, mas, em períodos curtos pode ser encostado mais perto do brasido para o azeite ferver e torrar com mais firmeza. O fazedor coloca a parte interna do miolo junto ao ouvido para avaliar se o torricado está feito. O sinal é quando ele ouvir o “assobiar” do torricado que é o zumbido do azeite a ferver no pão. Nessa hora está pronto e casa bem com uma posta de bacalhau assado.

2 – A HISTÓRIA DO TORRICADO

Era nas manhãs de segunda-feira que os homens se juntavam nos largos onde se fazia a praça da jorna e seguiam para o trabalho. Não era mais do que arranjar patrão como jornaleiro, para toda a semana, pelo menos. Dado o habitual excesso da oferta de mão-de-obra agrícola, sorte daqueles que conseguiam um ambicioso contrato verbal, donde retiravam o sustento familiar, o chamado ganha-pão.

Com patrão e trabalho, os homens partiam de casa ao romper da aurora de segunda-feira, para só regressarem ao fim do dia do sábado seguinte. Levavam consigo a alfaia de trabalho ou somente mãos e braços, transportando ao ombro o alforge com algum agasalho, com o pão cozido e algum conduto, quando havia.

Quando era possível, pernoitavam nos aposentos que o capataz ou o maioral lhes indicava, ou então em cabanas ou outros abrigos improvisados.

Trabalhando de sol a sol, quando o fim-de-semana se aproximava restava no alforge algum pão, pouco conduto, uns dentes de alho, uma lasca de bacalhau, além de um pouco de azeite e sal, levados em vasilhame artesanal, usando para este fim os chifres de um bezerro, pedidos no matadouro, com tampa em cortiço.

O tempo e os recursos tinham aguçado a criatividade e ensinado um saber e um saber-fazer tradicional – Era o Tempo e a Hora do Torricado!

3 – HARMONIZAÇÃO DO VINHO BRANCO ARINTO COM TORRICADO COM BACALHAU

Sugerimos acompanhar o Torricado com Bacalhau, prato tradicional d’Azambuja, com um vinho branco, ex-libris do Concelho de Azambuja, vinificado apenas com a casta ARINTO.

Para além do aspeto cromático, que liga ao prato em apreciação, existem diversas variações de verdes, brancos e amarelos – pão, azeite e o alho, quisemos um vinho que, pela sua exuberância de nariz possa também apresentar um sabor adequado ao equilíbrio gastronómico pretendido. O prato apresenta-se muito perfumado, pela ligação azeite, alho e bacalhau, logo entendemos harmoniza com um vinho com um bom perfil aromático. A casta arinto apresenta-se com notas limonadas e algum fruto tropical, o que faz a complementaridade com o prato.

Em termos de sabor entendemos ser o equilíbrio perfeito, pois a acidez jovem e crocante desta casta vai “cortar” a gordura da proteína e do azeite do Torricado D’Azambuja.

A harmonização sugerida parece-nos perfeita, conjugando a robustez de um prato como o Torricado com um vinho delicado, fresco no nariz e boca e com uma mineralidade capaz de prolongar um final de boca equilibrado, vivo e harmonioso.

RECEITA E MAIS INFORMAÇÕES EM:

issuu.com/municipiodeazambuja/docs/brochura_torricado_2020