

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## Município de Felgueiras



### 1 – Bacalhau à Felgueiras

Em 2019 criou-se um prato identitário, com o orgulho, vocação e talento felgueirense, o “Bacalhau à Felgueiras”, de sabor singular, que harmoniza tradição com inovação. O bacalhau vai ao forno sobre uma camada de cebola, com azeite e alho, sobreposto numa cama de esmagado de batata com azeite e salsa, onde se juntam grelos salteados em azeite e alho. O vinagrete (inclui espargos e kiwi desidratado) que rega este prato proporciona um interessante contraste de sabores, dá frescura e equilibra as gorduras. O prato é decorado com uma redução de vinho e mel e com os amores-perfeitos das cores da bandeira de Felgueiras: amarelo e púrpura. (642 caracteres incluindo espaços)

## **2 - Um pouco de história**

Conforme comprovam documentos do arquivo distrital de Braga, o bacalhau já fazia parte da dieta alimentar dos Monges Beneditinos de Pombeiro desde, pelo menos, 1638. A pesquisa no fundo arquivístico da Câmara Municipal de Felgueiras permitiu compreender a tradição generalizada do bacalhau na dieta dos Felgueirenses, sendo o registo mais antigo relativo à sua venda datado de 1699 e nos anos seguintes de venda de bacalhau nas feiras de Barrosas, S. Jorge de Várzea e Margaride, pelo que o seu consumo em Felgueiras seria, já nessa altura, em larga escala. (558 caracteres incluindo espaços)

## **3 - Harmonização**

Felgueiras é o maior produtor da região dos vinhos Verdes (11.7 milhões de litros). Os vinhos brancos que produz (com Azal, Arinto, Loureiro, Trajadura e Alvarinho) são bem estruturados, frescos, frutados, elegantes e com uma acidez adequada, harmonizando na perfeição com o Bacalhau à Felgueiras. (298 caracteres incluindo espaços)

## **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 Leonor Rosa da Silva.

O fabrico do pão de ló de Margaride surgiu há 300 anos, primeiro como atividade rudimentar; depois, com Leonor Rosa da Silva e com o surgimento da Fábrica do Pão de Ló de Margaride, Leonor Rosa da Silva, Sucrs.

Leonor foi entregue à ama Clara Maria, casada com António Pinto, residente no lugar da Corredoura da freguesia de Margaride, tendo sido acabada de criar por este em 1831. O último, de três, casamento de Leonor foi com Joaquim Luís da Silva, comerciante e um dos sócios da firma Silva & Irmão.

Leonor recebeu o título de fornecedora da casa ducal de Bragança, em 1888, ainda pela mão do Rei D. Luis I. Mais tarde Leonor enviou para o Paço uma “monstruosa rosca de pão-de-ló”, o que serviu de mote para que o próprio Rei D. Carlos lhe atribuisse outro título, enviando ao Marquês de Ficalho a nomeação de fornecedora da sua real casa e a autorização para poder colocar no frontispício da sua casa as armas reais portuguesas. Leonor faleceu a 9 de julho 1898, sendo sepultada no cemitério municipal de Felgueiras.

Deve-se a Leonor Rosa da Silva, a visão, o empreendedorismo e o trabalho que tanto prestigiou o pão de ló de Margaride, que é parte da história e da identidade cultural de Felgueiras; o melhor pão de ló seco do País – com prestígio internacional; um produto relevante para a economia local. (1478 caracteres incluindo espaços)

**Informação turística:**

<http://www.cm-felgueiras.pt/>

(29 caracteres incluindo espaços)