

1. Borrego da Marofa

O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo é desde há muito tempo, conhecido pela sua excelência gastronómica e qualidade dos seus produtos. A sua gastronomia é variada e deliciosa, onde se destacam aromas e sabores que pontuam cada prato, elaborado e aperfeiçoado ao longo dos anos, no respeito pela confeção tradicional. Numa mesa repleta de iguarias, sobressai aquele que é o prato típico deste território: o Borrego da Marofa. O Borrego da Marofa é confeccionado de várias formas, sendo mais comuns: o borrego na brasa, o assado no forno e o ensopado de borrego, o que levou o Município de Figueira de Castelo Rodrigo a promover a Quinzena do Borrego da Marofa, em novembro, e culminando com um Festival Gastronómico.

2. Resenha Histórica

Graças à intensa atividade pecuária ovina no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, a região conseguiu ao longo dos anos, destacar-se não apenas pela quantidade, mas fundamentalmente pela qualidade dos seus produtos agropecuários. Desde o queijo Marofa, que infelizmente não produzimos, mas que outras empresas lácteas souberam aproveitar para a produção do seu queijo, até à gastronomia de excelência associada ao borrego da Marofa, que permitiu reinventar alguns pratos, tendo em conta a autenticidade e genuinidade na produção do borrego assente no processo alimentar natural e único, em resultado da qualidade das pastagens no sopé da serra da Marofa. Os comensais do borrego da Marofa, nas suas mais variadas apresentações, deliciam-se e registam para sempre sensações e sabores únicos e de memória, pela excelência gastronómica que o borrego propicia.

3. Harmonização

Para um casamento perfeito entre o borrego assado no forno e os vinhos, propomos o “Conde Castelo Rodrigo” ou o Reserva “Convento de Aguiar” tinto, da Adega Castelo Rodrigo, que apresentam notas a violetas cristalizadas, chocolate e baunilha – o primeiro, e o segundo com notas a especiarias e a frutos vermelhos, num conjunto agradável e harmonioso. São dois Reserva DOC Beira Interior, da sub-região de Castelo Rodrigo – vinhos de altitude – feitos com as castas touriga nacional e aragonês, com acompanhamento de maturação e que estagiam em barricas de carvalho francês e americano.

4. Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a “bem imaterial do património cultural de Portugal”, com uma homenagem a todos os Municípios do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, que com o seu trabalho contribuíram, ao longo dos anos, para a preservação e promoção da gastronomia da região. Neste merecido destaque, englobamos não apenas os mestres e chef’s responsáveis pelas receitas tradicionais e inovadoras, que preservam os aromas e sabores, mas também todos os produtores/criadores e vitivinicultores do território, principais obreiros da criação destes produtos de excelência

