

20 Anos de  
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

**Município de Grândola**



*FOTO*

**1 – Bolo das rosas**

O bolo das rosas lembra um ramo de flores, pela sua aparência.

Faz-se com farinha, fermento, ovos, leite e manteiga. Depois de sovada, estende-se a massa numa tira comprida e pincela-se com bastante manteiga derretida. Por cima, aplica-se uma mistura de amêndoa moída sem pele, açúcar e um pouco de água. Enrola-se a massa num grande rolo, corta-se em porções, cada uma formando uma rosa. Pode-se usar formas individuais, mas no formato mais comum, as rosas são agrupadas numa forma grande, redonda, e a cozedura trata de colar todo o conjunto. Após sair do forno, sem deixar arrefecer, rega-se generosamente com calda de açúcar aromatizada com canela em pó e casca de limão.

**2 - Um pouco de história**

O bolo das rosas tornou-se um doce típico de Grândola, feito em ocasiões festivas.

Crê-se que o bolo terá origem nos anos 70, no entanto existem referências a esta iguaria na tradição oral, em gerações anteriores.

A forma de apresentação de folares em caracol ocorre muito nas cozinhas particulares portuguesas. Possivelmente delas surgiu o bolo das rosas.

### **3 - Harmonização**

Sugere-se para este casamento, o magnífico frisante Moscatel produzido na Herdade Canal Caveira. Apresenta um nariz frutado característico da casta Moscatel, destacando-se a acidez e mineralidade, harmonia perfeita com este bolo.

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

Homenageamos o Cozido do Canal Caveira, tradição existente desde há muitos anos na região de Grândola. Prato rico e equilibrado e confeccionado com produtos locais é exemplo da imensa diversidade gastronómica do Concelho, onde os saberes e sabores do Atlântico se cruzam com os aromas e produtos do interior.

Esta tradição perdura desde que a estrada nacional, o atual IC1 era a principal via de acesso ao Algarve, contribuindo para o desenvolvimento de vários estabelecimentos de Restauração locais, cuja aposta foi o tradicional Cozido à Portuguesa. Todos ali paravam, a meio de uma viagem, para degustar uma refeição que se tornou na tradição de muitas famílias e que ainda hoje perdura.

#### **Enoturismo & Adegas**

A produção de vinho tem sido uma crescente no concelho de Grândola nos últimos anos. Vinhos únicos e novas adegas, localizados na região vitivinícola da Península de Setúbal e com as características do atlântico em pleno Alentejo, proporcionam experiências únicas.

A Serenada - Enoturismo  
RIC 1265 - Outeiro André -  
Sobreiras Altas - 7570-345 Grândola  
[\(+351\) 269 498 014](tel:+351269498014)  
[\(+351\) 929 067 027](tel:+351929067027)  
[geral@serenada.pt](mailto:geral@serenada.pt), [reservas@serenada.pt](mailto:reservas@serenada.pt)  
[www.serenada.pt](http://www.serenada.pt)

Brejinho da Costa - Enoturismo  
Brejinho d'Água

7570-516 Grândola  
[\(+351\) 269 440 030](tel:+351269440030)  
[\(+351\) 912 649 590 / 919 611 539 / 913 073 667](tel:+351912649590)  
[online@brejinho.pt](mailto:online@brejinho.pt)  
[www.brejinhodacosta.pt](http://www.brejinhodacosta.pt)

Herdade Canal Caveira - Enoturismo  
Canal Caveira – Grândola  
[269 098 030](tel:269098030)  
[912 377 697](tel:912377697)  
[adega@herdadecanalcaveira.com](mailto:adega@herdadecanalcaveira.com)  
[www.herdadecanalcaveira.com](http://www.herdadecanalcaveira.com)

Herdade da Comporta - Enoturismo  
Comporta  
[+351 913 891 438](tel:+351913891438)  
[adega@comportawines.pt](mailto:adega@comportawines.pt)  
[www.herdadedacomporta.pt](http://www.herdadedacomporta.pt)

Estabelecimento Prisional Pinheiro da Cruz - Produtor  
Pinheiro da Cruz – Carvalhal  
[265490 620](tel:265490620)  
[eppcruz@dgsp.mj.pt](mailto:eppcruz@dgsp.mj.pt)  
Pêgo da Moura - Produtor  
Represa de Baixo – Santa Margarida da Serra  
[934 060 990](tel:934060990)  
[pegodamoura@gmail.com](mailto:pegodamoura@gmail.com)

Monte da Carochinha - Produtor  
Estrada da Boavista, Casa dos Quarenta  
7570-635 MELIDES  
[961335917](tel:961335917)  
[geral@montedacarochinha.pt](mailto:geral@montedacarochinha.pt)  
[www.montedacarochinha.pt](http://www.montedacarochinha.pt)

Areia Safada | Ama Lur Enoturismo S.A. - Produtor  
Quinta da Areia Safada  
CCI 3959 – Muda  
Tel. 269 449 363  
Telm. 965043947  
[ana.nunes@ama-lur.pt](mailto:ana.nunes@ama-lur.pt)  
[www.ama-lur.pt](http://www.ama-lur.pt)

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:  
[www.visitgrandola.pt](http://www.visitgrandola.pt)