

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Lagos



1 – Dom Rodrigo de Lagos

Este doce com características únicas e origens em Lagos tem na sua composição fios de ovos, ovos-moles, miolo de amêndoa e canela. Diz-se que o segredo do Dom Rodrigo de Lagos reside na confeção da calda, obtida ao chegar ao chamado “ponto pérola”, na utilização da amêndoa do Algarve e na forma como é tostado. Esta iguaria é depois embalada em quadrados de papel vegetal e de papel de prata colorido, o que lhe dá o seu aspeto tão único como se de um presente pronto a ser desembalhado se tratasse. Para ser degustado fresco, esta intensa explosão de sabores transmite uma alegria e satisfação sem iguais.

2 - Um pouco de história

O Dom Rodrigo é um doce algarvio de origem conventual cuja receita teve origem no séc. XVIII, no antigo Convento de Nossa Senhora do Carmo, em Lagos. Confeccionado pelas freiras Carmelitas, o seu nome ficou associado ao Governador-Capitão General da Praça de Guerra de Lagos, D. Rodrigo de Menezes. O doce passou, então, a estar presente nas festas de nobres e abastados comerciantes e industriais dos séculos XVIII e XIX, servido em taças de vidro ou em porcelana, sendo degustado à colher. A tradição sobrevive no saber das muitas doceiras que se dedicam à confeção deste doce regional, o qual pode ser apreciado em espaços comerciais da cidade e na Feira Concurso Arte Doce, anualmente organizada pelo município.

3 – Harmonização

Dadas as suas características de doce conventual de colher, os vinhos licorosos apresentam-se como uma combinação perfeita para apreciar o Dom Rodrigo de Lagos. No entanto, também pode acompanhar este “pecaminoso” doce com um bom branco. Produzido no concelho de Lagos (Luz), o vinho Quinta de Ferrel Reserva - DOP Lagos Branco 2017 (Herdade dos Seromenhos), galardoado com a medalha de prata em 2018 no concurso de vinhos da Comissão Vitivinícola do Algarve, apresenta-se como uma excelente opção. A utilização da uva moscatel faz com que o seu toque adocicado seja o companheiro ideal para esta harmonia de sabores.

4 - ‘Memória de Sabores’ – Homenagem

Em 2019, em plena corrida para apuramento dos finalistas do programa da RTP1 “7 Maravilhas Doces de Portugal”, 8 doceiras locais aventuraram-se na hercúlea tarefa de confeccionar o maior Dom Rodrigo do mundo. Eugénia Militão, Zezinha Nascimento, Isabel Gonçalves, Filipa Militão, Marina Gonçalves, Elisete Machado, Fátima Malveiro e Ana Furtado alcançaram a proeza de produzir um magnífico Dom Rodrigo de 125,4 kg que entrou no World Guinness Records, elevando o nome de Lagos e deste doce tradicional ao reconhecimento internacional. O doce foi apresentado e oferecido na XXXII Feira Concurso Arte Doce, deliciando as centenas de visitantes que por lá passaram.