

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Loures



1 – Arroz de Costela com Grelos

O Arroz de Costela com Grelos é um prato regional, criado e servido no Restaurante Barrete Saloio, desde a época em que a região primava pela produção hortícola e pastoreio. Nesse sentido, os ingredientes eram os cultivados localmente, em destaque os produtos endógenos: a hortaliça, os grelos, a cebola, os alhos e a carne também produzida e criada localmente. Hoje, a sua confeção mantém a tradição, sendo um prato de marcada identidade saloia.

2 - Um pouco de história

A gastronomia é um elemento importante que caracteriza a etnografia da região saloia. As gentes que da terra tiravam o seu sustento, nomeadamente produtos hortícolas e frutícolas, criaram verdadeiros tesouros gastronómicos, através da utilização dos produtos que cultivavam e com os quais abasteciam os mercados de Lisboa. Integravam ainda os produtos de caça, pesca e pastoreio, dando asas à criação regional. Por oposição à cidade, os saloios estavam intrinsecamente ligados ao campo e a sua alimentação ligada à terra. O Inquérito Agrícola de 1890 coloca Loures como o 1º concelho quanto ao território de Lisboa e Santarém,

no que concerne a culturas agrícolas. Daí que, após ter sido adquirido, em 1929, o hoje Barrete Saloio foi-se transformando em casa de pasto e pensão, onde os lisboetas vinham usufruir da boa comida, da boa pinga e dos bons ares. Por sua vez o Arroz de Entrecosto com Grelos, foi criado pela Avó Maria, 1ª proprietária deste edifício, nos anos 40 e era um prato que era composto por ingredientes cultivados na horta da família e por altura da matança do porco. Nos anos 80 foi reavivada a receita pela filha, Maria Fernanda, alterando-se a sua denominação para Arroz de Costela com Grelos.

3 – Harmonização

O vinho Arinto de Bucelas, fresco e aromático, harmoniza na perfeição com o Arroz de Costela com Grelos. Vinhos produzidos com a casta Arinto, numa região demarcada desde 1911, com origem já provada nesta região, daí o registo como ‘Capital do Arinto’ efetuado em 2010. O microclima da região e os solos do vale do rio Trancão conferem características específicas a esta variedade de uva, que tem aqui a sua expressão máxima, produzindo vinhos de cor citrina, sabor e aroma frutados, uma elevada mineralidade e acidez, que lhes dá grande potencial de envelhecimento.

Optámos por complementar a iguaria com a junção perfeita dos nossos tradicionais queijos frescos, que remontam aos anos 60, com o Arroze de Arinto, produzido com o mosto da uva Arinto e maçã. Herança dos nossos antepassados, era produzido pela altura das vindimas e constituía, ao longo do ano, o sustento dos homens que trabalhavam a terra.

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 Maria Fernanda Inácio Viola, mais conhecida pela Avó Fernanda, filha do primeiro proprietário, nascida e criada nesta casa, que reavivou a receita do Arroz de Costela com Grelos.