

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## Município de Marco de Canaveses



### 1- Anho Assado com Arroz de Forno

No Marco de Canaveses, o alguidar do anho assado com arroz de Forno faz crescer água na boca. A receita tradicional que lhe deu origem diz que, para ser bom, não deve pesar mais do que 10 quilos. É temperado na véspera, com louro, alho, azeite, salsa, cebola, colorau, banha de porco, vinho verde, sal e fica a repousar até ao dia seguinte para absorver o sabor guloso dos temperos. Depois coze-se a cabeça e os pernis do anho com um pouco de salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal, daí resultando uma deliciosa calda. Assado em forno de lenha, coloca-se o anho numa grelha, por cima do arroz, deixando que o tempero do assado vá pingando gradualmente. O resultado é uma iguaria inegável de paladar deleitoso, de cor dourada e apetitosa, profundamente inspirada nos produtos endógenos e nas características rurais do território, aliada ao bem saber confeccionar das nossas gentes.

### 2- Um pouco de História

Tudo parecia conjugar-se para ser um prato feliz. Como seria de esperar, o Anho Assado com Arroz de Forno não se esgota na definição de prato típico muito cobiçado, é muito mais do que isso e tem histórias para contar. Desde logo associado ao manjar de eleição do dia da vindima, era servido em mesas compridas de madeira, ladeadas de bancos corridos. As casas agrícolas

juntavam nesse dia os trabalhadores que, de tesoura na mão, carregavam copiosos cestos um após outro para o grande lagar de granito. Não surpreende também que, desde tempos imemoriais, fosse ementa obrigatória nas bodas e festas domingueiras, preparada pelos caseiros para ser servido nas salas ricas de casas brasonadas. Como no final da festa restava apenas arroz, o anho era sabiamente colocado por cima da grelha para pingar, de forma a comerem o delicioso arroz de forno com sabor a anho assado. Nos restaurantes do município, encontra-se este prato, todo o ano, servido com o melhor vinho verde da região.

### **3- Harmonização**

O anfitrião para harmonizar com este prato tradicional é o avesso. Na exuberância dos nossos vales nasce a casta avesso, perdendo-se no tempo a origem desta casta autóctone, desde sempre cultivada pelos viticultores do nosso concelho. Uma das mais raras castas da Região dos Vinhos Verdes dá origem a vinhos volumosos, minerais, de cor citrina-aloirada. Na boca, definem a nossa identidade, são vinhos sérios e complexos que só aqui prosperam e perduram, evocando o potencial de Portugal, dos navegadores e poetas.

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

A Pensão Magalhães teve origem num pequeno estabelecimento fundado em 1920, por D. Conceição e seu marido, António da Silva Magalhães. Por volta dos anos 50, nasce, pelas mãos de D. Ana Magalhães e sua mãe, o afamado Anho Assado com Arroz de Forno. Já na década de 80, D. Aninhas, como era conhecida, passa o legado aos filhos e, hoje, a quinta geração da família Magalhães continua a defender e divulgar o melhor da cozinha regional. Reconhecido por várias individualidades ligadas ao mundo da gastronomia, foi mote para a criação da Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno, confeccionado pelo Chefe Marco Gomes, no restaurante Oficina e apresentado na Igreja de Santa Maria, da autoria do arquiteto Siza Vieira.

Saiba mais sobre gastronomia e vinhos do nosso concelho:

<https://www.cm-marco-canaveses.pt/visitar/turismo/gastronomia-2/restaurantes/http://confrariaanhoassado.pt/>  
<https://www.cm-marco-canaveses.pt/visitar/turismo/rota-dos-vinhos-do-marco-2/produtores/>