

**20 Anos de
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'**

Município de Moura



1. Gaspacho com pataniscas de bacalhau

O Gaspacho é uma sopa fria, consumida preferencialmente no Verão, confeccionada com o famoso pão alentejano, tomate, pepino e pimento cortados aos cubos, regados com água fria e temperados com sal, alho, orégãos e um generoso fio de Azeite de Moura DOP. Os aromas limpos e intensos a erva verde e a cor amarela esverdeada deste azeite finalizam este prato, elevando-o a uma sublime refeição de aspeto colorido.

do e de agradável textura. Não é por acaso que por estes lados se utiliza a expressão “tão fino como o Azeite de Moura” como sinónimo de finura e de excelência.

Os acompanhamentos podem ser variados com destaque, nesta região, para o peixe frito mas as pataniscas de bacalhau conferem-lhe a inovação que este prato também merece, valorizando um outro produto típico da gastronomia portuguesa – o bacalhau.

Este Gaspacho é, pois a prova de que a utilização de ingredientes muito simples associados à criatividade e dedicação de quem o confeciona, dá origem a uma surpresa de sabores de que qualquer alentejano se orgulha.

2. Um pouco de história

De influência árabe, tal como um variado número de pratos que integram a gastronomia alentejana, o Gaspacho surge a partir do século XVII e resulta da simples combinação de pão, azeite, água e ervas aromáticas. Ingredientes simples que muitas vezes mataram a fome aos pobres das regiões alentejana e andaluza, que pouco mais tinham do que o “pão encharcado”.

A sopa que sempre se serve fria para fazer face às elevadas temperaturas características da sua região de origem, tem sofrido inúmeras variações ao longo dos tempos e de região para região. No Alentejo, por volta do século XIX, e já depois da fruta ter chegado à Europa, o tomate, cortado em cubinhos, passou a ser incluído neste prato juntando-se aos ingredientes já referidos.

Também o azeite tem percorrido séculos de história mantendo a sua notoriedade ligada ao saber-fazer dos produtores que souberam conservar as técnicas de cultivo tradicionais e preservar as variedades de azeitona, igualmente ancestrais.

3. Harmonização

Para acompanhar este belo Gaspacho, a proposta é o Piteira Vinho de Talha DOC branco, produzido na freguesia de Amareleja, através de técnicas ancestrais para a produção de vinhos que contam com cerca de dois mil anos de tradição e de saber fazer. De salientar o esmagamento da uva em ripanço e a fermentação em talha de barro.

Este vinho, cuja composição remete para as castas Roupeiro e Diagalves, apresenta-se numa cor amarelo palha, encorpado e de aroma a fruta muito madura e resina.

Na boca revela boa acidez e taninos suaves.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<https://www.cm-moura.pt/onde-comer/>

<https://coopmourabarrancos.com/>

<http://myguide.iol.pt/profiles/blogs/p-o-alentejano-um-marco-da-gastronomia-portuguesa>

http://vinhosdetalha.com/a_antiga.html

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/gastronomia-do-alentejo>