

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Palmela



1 - Queijo de Azeitão DOP

Queijo de ovelha de Denominação de Origem Protegida é curado, pequeno e sem bordos definidos. A pasta é amanteigada, untuosa e de textura fechada. De aroma forte e sabor complexo evidência um misto de ácido e salgado, com um ligeiro amargo e picante.

O modo de produção tradicional consiste na adição de flor de cardo e sal, ao leite de ovelha cru. Com um tempo de cura de 20 dias, há vários subprodutos comercializados, como Manteiga de Ovelha, Requeijão ou Gelado Artesanal.

Várias atividades são realizadas em torno deste produto: “Ordenha da Ovelha”, “Workshops de Prova”, “Visitas ao Museu do Ovelheiro” e “Fins-de-semana Gastronómicos” temáticos, com a restauração a apresentar menus dedicados a esta iguaria.

2 - Um pouco de história

A origem veio das Beiras há dois séculos, em 1830, pela mão de Gaspar Henriques de Paiva, que chegou a Azeitão para se dedicar à agricultura. Trouxe ovelhas leiteiras e, talvez por nostalgia da sua terra natal, todos os anos mandava vir um queijeiro para que o leite do seu rebanho produzisse queijo Serra da Estrela. Derivado às características de outra serra, a Arrábida, este queijo tinha um sabor diferente. Através da partilha dos ensinamentos com as gentes da vila e povoado vizinho, iniciou-se assim a produção do queijo de Azeitão.

Em 1984, é criada a ARCOLSA que obtém a Área Geográfica Protegida para os concelhos de Palmela, Setúbal e Sesimbra, garantindo mais tarde a Certificação de Origem deste produto único no mundo e, desde então, cada unidade de queijo de Azeitão tem uma marca numerada e identificada.

3 - Harmonização

A proposta é um vinho clássico de Palmela, um monovarietal da principal casta tinta da região - a *Castelão*, que confere aos vinhos personalidade forte e singular. São vinhos D.O. Palmela, estruturados, com elevada capacidade de envelhecimento. Concentrados, aromáticos e intensos na cor, em tudo se adequam à intensidade do queijo de Azeitão.

Uma harmonização mais improvável é com o famoso Moscatel de Setúbal ou o Moscatel Roxo de Setúbal, cujo berço é também a região vinícola da Península de Setúbal.

A harmonização perfeita surge quando se associa a tradicional Fogaça de Palmela, barrada com queijo de Azeitão, a um destes vinhos...

4 - 'Memória de Sabores' – Homenagem

Dois jovens empreendedores criaram um produto único e inovador. Produzido com o generoso de mesmo nome, o Bombom de Moscatel de Setúbal assume a homenagem.

Um produtor de vinho, gerente de uma Sociedade Vinícola e proprietário de um Enoturismo, Filipe Cardoso, anuiu na criação deste Bombom, que tem o formato ideal para ser saboreado com um Moscatel de Setúbal. O desafio foi lançado por um mestre doceiro, Nuno Gil, com provas dadas na confeção de doçaria e revitalização de receituário local.

Ambos, com fortes ligações à vila e ao concelho, pertencem a associações e entidades ligadas às tradições e às memórias, como a Confraria do Moscatel de Setúbal, onde Filipe é grão-mestre, e a Confraria Gastronómica de Palmela, onde Nuno assume a direção. Uma combinação vencedora em todos os sentidos!

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://turismo.cm-palmela.pt>

<http://arcolsa.pt>

<https://vinhosdapeninsuladesetubal.org>

<https://www.rotavinhospsetubal.com>