

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## **Município de Pinhel**

### **1 – Vinhos de Pinhel**

#### **Vinhos de Pinhel, Vinhos de Excelência**

Apesar do crescendo generalizado do mercado dos vinhos e de todos os dias sermos confrontados com novos produtos, mais requintados e mais trabalhados verifica-se que, fruto das condições morfológicas dos terrenos do concelho e da constante evolução sobre abordagem e melhoria de técnicas de produção, os vinhos de Pinhel, têm vindo a ganhar o seu espaço.

Nos últimos anos verifica-se um latente aumento do número de produtores e marcas, no concelho que aos poucos vão ganhando a sua dimensão através de mais e melhor qualidade, diferenciação e modernização da produção.

A produção de vinhos, outrora normal e banalizada, é hoje mais industrial e baseada em normas e regras que permitem colocar num patamar mais elevado uma produção que, por si só, já advém de castas selecionadas, trabalhadas e devidamente cuidadas.

Produzir vinho em Pinhel, é hoje uma arte nobre e encarada com toda a seriedade havendo uma manifesta aposta tanto na qualidade dos tintos, (em que prevalecem as castas Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Rufete e Marufo) como na frescura e doçura dos requintados e frutados brancos, (essencialmente elaborados a partir da casta Sória).

## 2 - Um pouco de história

### **Pinhel, a Cidade do Falcão**

Arrebatado ao Rei de Castela pelos bravos Terços de Pinhel, na Batalha de Aljubarrota, o Falcão é o símbolo que hoje define a cidade e a distingue e identifica

Pinhel encontra-se rodeada por colinas, montes e a notável Serra da Marofa. A geografia é marcada por planaltos, fortalezas, monumentos e os vastos campos, verdes e férteis, de perder de vista. Em Pinhel existe tempo para respirar, e também muitas histórias para descobrir.

Mas, é nas suas gentes que a “Cidade Falcão” guarda a sua maior riqueza. São elas que carregam as histórias, as tradições, os saberes, as artes e os dons. É das suas mãos que nasce o belíssimo artesanato típico do concelho e a excelência ímpar da sua gastronomia e dos seus vinhos. É também o povo pinhelense que guarda as memórias, passadas de geração em geração, de um pedaço da história de Portugal que por aqui se definiu.

Uma história que pode ser vivida no seu imponente castelo, nas dezenas de brasões espalhados pela cidade, no Pelourinho, no grandioso património religioso, nas fontes, nas janelas, em cada traço arquitetónico dos seus edifícios.

Do traçado medieval da zona histórica aos solares setecentistas e oitocentistas, por entre igrejas, capelas e outros que simbolizam a importância e o poder judicial que a “Cidade Falcão” como é conhecida, teve outrora, ao magnânimo património edificado, no qual saltam à vista as impetuosas torres do Castelo – sinal máximo da importância tida pela cidade na “defesa nacional” - fruto da sua arquitetura e características de construção de edifícios, é hoje denominada de “cidade com mais solares por metro quadrado”.

Logicamente, a **gastronomia** será “a cereja no topo do bolo” e, será à mesa que o visitante se sentirá deveras deliciado com Pinhel.

Do Caldo Verde, ao Javali, passando pelo Coelho Bravo à Caçador ou pelo típico Cabrito Assado na Brasa, acompanhados pelos indissociáveis Grelos à pobre, a essência da **gastronomia local assenta na riqueza de uma agricultura que subsiste da base de anos e anos de saber produzir**. Da **pastorícia** que se mantém ainda assente em **métodos e técnicas ancestrais**, resultando destas uma soberana qualidade de produtos e dos quais não poderemos esquecer, logicamente, a riqueza dos enchidos do concelho, tais como o bucho, e as chouriças e farinheiras e ainda a especificidade da carne de novilho (criada na região) e a **salada de meruges, colhida nos mais recônditos ribeiros e cursos de água, onde só alguns conseguem chegar**.

### **3 - Harmonização**

Sugestões que vão de encontro à riqueza enogastronómica do concelho assim como, à variedade apresentada.

Cavacas de Pinhel, as mais saborosas e de raízes ancestrais e conventuais, compostas para além de uma massa folhada e pintadas de açúcar q.b., por um segredo guardado a sete chaves, acompanhadas por um Branco 100% Síría fresco e de ficar a pedir por mais

Cabritinho da ribeira das Cabras assado na brasa, regado com a casta mais antiga da produção concelhia – o Rufete, presente nas vinhas velhas da região ou por um monocasta de Touriga Nacional.

Requeijão com doce de abóbora acompanhado com uma (fina e melada) colheita tardia e/ou com um espumante bruto ou extra bruto.

### **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:*