

Gastronomia “Património Cultural Imaterial de Portugal” 20 Anos

Município de Portalegre



1 – Alhada de cação

A alhada de cação é um prato tradicional de Portalegre. É feita a partir de postas de cação com cerca de 3 cm de espessura, vinagre de vinho branco, folha de louro, coentros, azeite, dentes de alho, água, farinha de trigo e pão duro alentejano.

A Alhada de cação tem como principal característica o facto de o cação permanecer numa marinada de vinagre entre 1 e 2 horas, para amaciar as espinhas e conservar as principais qualidades do cação.

2 - Um pouco de história

A alhada de cação tem origem no século XVI e tornou-se um prato tradicional da gastronomia popular alentejana. Da família do tubarão e da raia, o cação era um dos poucos peixes de mar que chegava em maior abundância junto da população uma vez que era o peixe que melhor aguentava o transporte mas também porque era dos mais baratos. O cação foi introduzido na receita original de sopa branca que ancestralmente servia de alimentação aos trabalhadores da região de Portalegre, originando assim a Alhada de cação.

Tradicionalmente, em Portalegre comia-se a Alhada de Cação na noite de Natal.

3 – Harmonização

Na serra de São Mamede a uma altitude de cerca de 600 metros, em pleno Parque Natural, encontram-se vinhas velhas com uma imensa variedade de castas autóctones e conjugadas no “Terroir” único da Sub-Região Vitícola de Portalegre. As práticas culturais em termos agronómicos são fundamentadas nos princípios da Produção Integrada assim como no plano de sustentabilidade dos vinhos do Alentejo de modo a garantir e a perpetuar a sua génese.

Para este prato tradicional de Portalegre propomos a harmonização com o vinho Portalegre DOC Branco 2018, o qual tem a missão de refletir a ancestralidade da produção de vinho nesta região, vincando o carácter fresco e elegante que a altitude proporciona. A seleção manual das melhores uvas das vinhas velhas da casta “ Bical” localmente conhecida por “ Arinto de Alcobaça” vindimadas no período do dia de menor calor assim como a utilização de pequenas caixas de 16 kgs contribuem para que a matéria prima chegue nas melhores condições à Adega. Em termos de vinificação a sua prensagem é suave, a fermentação natural, sem adição de leveduras, em barricas de carvalho francês, de 500 litros, e em pequenas cubas. O estágio na borra fina é feito durante 10 meses.

- **Notas de Prova e Harmonização**

Nariz complexo com notas de barro e giz. Notas frutadas de alperce, toranja e sugestões de especiarias e ervas aromáticas. Na boca apresenta grande volume, estrutura e frescura, com um início de prova largo e um final tenso e longo que lhe proporciona grande aptidão gastronómica sendo uma excelente opção para acompanhar uma tradicional alhada de cação confeccionada com o melhor cação e os ingredientes mais frescos das hortas biológicas existentes no concelho de Portalegre.

4 - 'Memória de Sabores' – Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a *'bem imaterial do património cultural de Portugal'*, prestando homenagem ao casal Maria Helena Henriques e José Henriques, verdadeiros Embaixadores da gastronomia portalegrense. Este casal deu um contributo excecional para a divulgação e inovação dos pratos tradicionais de Portalegre e deixou um legado muito relevante para a cidade na área da formação de profissionais do sector da restauração ao longo da gestão de cinco dos mais importantes Espaços de Restauração da cidade, “O “Plátano”, o “Alpendre”, o “Tarro”, o “Restaurante dos Assentos” e a “Estalagem Quinta da Saúde”.

Com inúmeros prémios e distinções do sector, destaca-se a Medalha de Mérito Municipal, grau Ouro atribuída em 23/5/2016 e a Medalha de Mérito Turístico, grau Bronze, por serviços relevantes prestados ao Turismo, atribuída pela Secretaria de Estado em 27/4/87, sempre em representação do seu Alentejo e da sua cidade, Portalegre!

www.cm-portalegre.pt