

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## Município de Redondo



### **1 – Feijão Com Poejos e Bacalhau**

Sopa tipicamente alentejana em que o poejo é ex-libris na cozinha, este prato leva feijão manteiga, postas de bacalhau demolhadas, cebolas, uma cabeça de alho, azeite, porque no Alentejo ele é rei na cozinha, louro, sal, o poejo (erva aromática que cresce junto de linhas de água nasce espontaneamente em regiões de solo mais húmido, com um sabor mentolado deixando neste prato um sabor fresco) e pão que deverá ser duro para que as sopas possam tomar o gosto sem ficarem totalmente ensopadas.

Depois de demolhado, coze-se o feijão, não deitando o caldo fora. Faz-se um refogado com as cebolas, os alhos bem picados, as folhas de louro e os poejes devidamente arrançados. Deixa-se apurar bem durante algum tempo. Em seguida, junta-se ao refogado o feijão com o respetivo caldo da cozedura. Introduzem-se as postas de bacalhau e deixam-se cozer bem. Retifica-se o sal.

Depois de pronto, e já com a iguaria vertida numa terrina, acrescenta-se o pão devidamente falquejado em pequenas sopas.

## **2 - Um pouco de história**

Redondo é um concelho à espera de ser redescoberto, de gastronomia variada e autêntica onde as ervas aromáticas como o poejo, o azeite, o pão, os queijos, os enchidos e o mel são o melhor cartão de visita. O “Feijão Com Poejos e Bacalhau” surge como tradição da cultura redondense, este prato é tipicamente degustado durante o inverno por ser nesta altura mais fácil encontrar o poejo fresco.

Contam os populares, que era na quarta-feira de cinzas, encerramento dos festejos do Carnaval e início do tempo Quaresmal, que as famílias iam para o campo em convívio e partilha, junto das linhas de água (refere-se com frequência o local da Ribeira do Calado) e onde deveria abundar a erva aromática do poejo e aí confeccionavam o prato, utilizando o ingrediente do bacalhau (sendo o início da Quaresma religiosamente já não se deveria comer carne).

## **3 - Harmonização**

Para este tradicional e muito apreciado prato, propomos a harmonização com um clássico do concelho, sendo um prato com uma rica história e tradição na Vila de Redondo, remete-nos para uma harmonização cuidada. Com os pontos de frescura intensa por ação dos poejos, a estrutura pelo feijão, a delicadeza pelo bacalhau, a harmonização passa então por um Blend de vinho Branco, com as castas Arinto, Antão Vaz e Roupeiro, com estágio em madeira, dando mais estrutura ao vinho. Arinto dá-nos a frescura, Roupeiro aromas frescos de campo, e Antão Vaz assenta-se firme, estruturado, colocando o corpo preciso no vinho para harmonizar com este prato. Qualquer uma destas castas estão presentes nos vinhos do concelho

## **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 aos: Restaurantes do concelho de Redondo, por se encontrarem sempre na linha de apoio e divulgação da gastronomia do concelho e da arte de bem servir e divulgar o que de melhor aqui se produz e confeciona.*

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://www.cm-redondo.pt>

<https://www.facebook.com/MunicipioDeRedondo>