

20 Anos de  
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

**Município de Rio Maior**



**1 – Pão de Ló de Rio Maior**

Se existe algum doce que identifique e referencie de imediato a doçaria portuguesa é, sem dúvida, ao Pão-de-Ló que tal honra deve ser atribuída.

O Pão-de-Ló de Rio Maior tem como característica principal o facto de ser baixo e húmido no interior, porque a sua criadora, Alice Sequeira, optou por usar uma temperatura do forno e um tempo de cozedura diferentes do habitual.

Deve ser comido após algumas horas, pois o bolo vai abatendo, formando as rugas, e a espuma de ovos vai dando origem a uma calda deliciosa.

É um bolo de sobremesa, sendo consumido em maior quantidade no Carnaval e na Páscoa.

## **2 - Um pouco de história**

O Pão-de-Ló de Rio Maior começou a ser produzido pela Sr.<sup>a</sup> D.<sup>a</sup> Maria Alice Sequeira nos finais dos anos 60, que iniciou a sua atividade pelo Pão-de-Ló caseiro de Alfeizerão e foi depois modificando a receita até conseguir a fórmula própria do Pão-de-Ló de Rio Maior atual. Vendeu depois a patente aos Srs. Joaquim Costa Nazaré e Joaquim Luís Vicente da Silva, tendo este posteriormente vendido a sua parte ao primeiro. O bolo começou a ser apreciado e foram os próprios consumidores a divulgar o produto aos amigos e conhecidos. O seu consumo estende-se aos concelhos de Rio Maior, Pombal, Lisboa, etc. Hoje, o Pão-de-Ló de Rio Maior tem participação na Feira das Tasquinhas de Rio Maior, Feira Nacional de Agricultura de Santarém e feiras gastronómicas em diversos locais do País, como Porto, Vila do Conde e Barcelos. É ainda referenciado como fazendo parte da gastronomia local em roteiros turísticos das Regiões de Turismo do Oeste e no Guião de Fornecedores da Indústria Hoteleira e similares.

## **3 - Harmonização**

Harmonização de Pão de Ló de Rio Maior com vinho branco Badula Colheita Seleccionada 2019

Uma feliz combinação!

Proveniente das castas Arinto e Alvarinho, o vinho apresenta cor citrina, aromas de frutos de caroço com algumas notas meladas e ligeira tosta. Na boca revela um excelente equilíbrio com acidez bem integrada e bom volume a conferir um final harmonioso e persistente.

Um excelente cartão de visita ao Município de Rio Maior...



#### **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 Sr.ª D.ª Maria Alice Sequeira, criadora do Pão-de-Ló de Rio Maior.*