

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Setúbal



1 – Tortas de Azeitão

As tortas de Azeitão são pequenos rolos amarelos com cerca de 12 cm de comprimento, com aspeto vidrado. A massa é feita de ovos, açúcar e farinha e o recheio é de doce de ovos.

2 - Um pouco de história

No final do Séc. XIX, Manuel Rodrigues, hospedeiro e aguadeiro, era casado com uma fada da cozinha e pai de uma talentosa doceira. A história da torta de Azeitão nasce na sua família, e depressa se torna um dos mais genuínos e apreciados exemplos da doçaria tradicional. Inicialmente, a torta era confeccionada num formato maior e vendida às fatias, sendo o formato individual uma versão mais moderna.

As tortas de Azeitão são até hoje comercializadas em várias pastelarias da zona, sendo um dos muitos motivos que levam os visitantes até à Vila de Azeitão.

3 – Harmonização

Por forma a complementar a apreciação das tortas de Azeitão, propomos a harmonização com o vinho generoso mais famoso da região – o Moscatel de Setúbal. Esta é aliás uma combinação bastante frequente entre os apreciadores das tortas.

São várias as castas de Moscatel que existem no mundo, mas a de Setúbal apresenta maior riqueza e concentração de compostos aromáticos como a casca e flor de citrinos, mel, tília, rosa, líchia, pera, tâmara e passa de uva.

A Denominação de Origem Controlada de Setúbal foi criada a Outubro de 1908, sendo uma das mais antigas do País. Abrange exclusivamente vinhos generosos brancos, com base na casta Moscatel de Setúbal, ou tintos, com base na casta Moscatel Roxo.

Em ambos os casos, as castas correspondentes têm de estar presentes em pelo menos 87% do mosto utilizado, sendo que a área da D.O.C. abrange os concelhos de Setúbal, Palmela e parte do de Sesimbra. As uvas moscatel que batizam o vinho generoso são vindimadas bem maduras, sendo a fermentação interrompida com a adição de aguardente que confere, em média, os 18º de álcool e o sabor doce.

O líquido estagia quatro anos em barris de 180 litros. Só depois se acede à cor topázio-dourada, à textura licorosa e ao paladar intenso e inconfundível de um néctar ideal para acompanhar uma sobremesa e uma agradável conversa.

4 - 'Memória de Sabores' – Homenagem

A história das tortas de Azeitão é a história da Pastelaria Regional "O Cego". Fundada em 1901 pela família de Manuel Rodrigues, de lá saíram não só as famosas tortas, mas também os não menos apreciados Esses ou os queijinhos doces. O segredo das tortas tem passado de geração em geração e há quem diga que não há nenhuma torta igual.

Hoje em dia é gerida por José Augusto, que nos últimos 30 anos tem trabalhado tanto em manter a tradição como em criar novas iguarias como os mémés (feitos de massa filo, requeijão de ovelha e doce de ovos).

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<https://www.mun-setubal.pt/>

<https://visitsetubal.com/>

<https://www.moscateldesetubal.pt/>