

20 Anos de  
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

**Município de Tomar**



**1 – Falias de Tomar**

As “Falias” são o doce típico de Tomar confeccionado apenas com gemas de ovos batidas exaustivamente e cozidas em banho-maria numa dupla panela de formato singular especialmente concebida para o efeito. No final da cozedura, o bolo é desenformado e fatiado ainda quente. As fatias são encharcadas numa calda de açúcar.

Como o seu nome indica, apresentam a forma de fatias de pão e têm uma consistência macia e húmida.

## **2 - Um pouco de história**

Embora não haja certezas em relação à origem deste doce, conta a lenda que esta era a sobremesa favorita dos frades do Convento de Cristo. A primeira referência com este nome aparece na *Arte de Cozinha*, de João da Mata, em 1876. Na obra *O Doce... nunca amargou*, de Emanuel Ribeiro (1928), refere-se que este doce é uma especialidade da designada Região dos Templários - Tomar

As tradicionais panelas nas quais se confeccionam as Fatias de Tomar datam de meados do século XX. Foram criadas por um dos mestres latoeiros da cidade, o senhor Aurélio, que as vendia com a receita do doce no interior. São munidas de chaminé, por onde se acrescenta água a ferver de modo a manter a forma mergulhada durante toda a cozedura.

Por si próprias, são um produto característico e artesanal da região e ainda hoje se podem adquirir, feitas por artesãos locais (família Migalhas).

## **3 - Harmonização**

Bastante doces, geralmente são comidas como sobremesa.

Muito tradicional e interessante é a harmonização com um clássico do concelho, um vinho tinto, maduro, de uma colheita não recente, casta Touriga nacional, uma das mais plantadas na região.

É também usual acompanhar com chá ou licor.

## **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:*

José Quitério, eminente crítico gastronómico, nascido em Tomar.

Jornalista desde 1973, foi o fundador da Secção de gastronomia do semanário Expresso.

Tendo escrito e promovido a boa gastronomia durante quatro décadas, sempre a referenciou como património cultural. Em 2015 foi laureado com o prémio "Universidade de Coimbra".

José Quitério destaca as Fatias de Tomar do conjunto de doces tomarenses, referindo que "...mais que isto e mais que tudo, são as Fatias de Tomar, outrora designadas Fatias da China, mas desde sempre adstritas ao burgo templário. Uma criação excecional pela simplicidade de elementos e de meios".

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

[www.cm-tomar.pt](http://www.cm-tomar.pt)