

## 20 Anos

### ‘Gastronomia Património Cultural de Portugal’

#### **MUNICÍPIO DE TORRES VEDRAS**

##### **O PASTEL DE FEIJÃO**

O Pastel de Feijão de Torres Vedras é um bolo de pastelaria, doce, individual de pequeno formato, assado no forno de consumo individual, de capa fina e lisa feita à base de farinha, água, gordura vegetal e sal, que suporta um delicioso recheio, grumoso e húmido, feito de feijão branco, amêndoa, gemas de ovos, açúcar e água.

Doce e aromático reflete o sabor e textura da amêndoa e do feijão, em perfeita simbiose com o cremoso e aveludado doce das gemas de ovo características dos doces conventuais.

##### **UM POUCO DE HISTÓRIA**

A origem do Pastel de Feijão de Torres Vedras é apontada como sendo conventual, pelo farto uso de açúcar, gema de ovos e amêndoa na sua composição. Surgem registos da receita pela mão de D. Joaquina Rodrigues em finais do século XIX e foi D. Maria Adelaide Rodrigues da Silva, sua sobrinha-neta, que apostou na comercialização dos doces. O “Pastel de Feijão de Torres Vedras” resulta da conservação das antigas práticas de confeção, e do secretismo em volta da receita. É um bolo singular, distinguido dos demais pastéis de feijão do país.

O grupo de produtores encontra-se em Processo de Qualificação do nome Torres Vedras como IGP para o pastel de feijão.

##### **HARMONIZAÇÃO**

(...) Os tempos pacíficos que vivemos são de genuína descoberta e era de esperar que o copioso pastel de feijão de Torres Vedras firmasse pacto matrimonial com o bondoso e inefável branco da casta Arinto. A proposta é tentadora, pela acidez e frescura que um bom Arinto consegue oferecer. O seu registo floral e mineral sente-se mesmo quando integrado num lote variado de castas e evolui maravilhosamente bem com o tempo. É assim também com o pastel de feijão, que apresenta o doce de ovo, o feijão que lhe dá nome, a amêndoa e a massa que o enforma para depois de sujeitos ao calor sábio dos fornos experientes e disponíveis de Torres Vedras, arrefecer. (...) Embrulhadinhos no seu papel, evoluem mantendo a humidade e fundindo vagarosamente os sabores entre si. A acidez de um vinho representa

de certa forma o corte da lâmina quando enfrenta gorduras, pastas de queijo e doçaria diversa e o Arinto adora entregar essa sua valência ao coração do pastel de feijão. (...) Sempre que investigadores e estudiosos descobrem mais um pormenor sobre origens, estilos e formas deste casamento feliz, ganhamos todos muito. Quanto mais se conhece, mais se gosta e apetece e que nada jamais nos tire o grato e simples prazer de um pastel de feijão com um copo de Arinto.

Fernando Melo in “Pastel de Feijão de Torres Vedras e Arinto, casamento para toda a vida”

Professor universitário, Crítico de Vinhos e Comida

### **‘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 uma grande empreendedora, D. Maria Adelaide Rodrigues da Silva.

Nasceu no ano de 1879, no Rio de Janeiro e veio para Torres Vedras residir com a sua tia-avó, D. Joaquina Rodrigues que lhe ensinou a receita. Após o falecimento desta, “Mazinha”, com 17 anos, assumiu o encargo de dar continuidade à “arte” de produzir esta pequena iguaria e após o seu casamento com Álvaro Virgílio Fontes Simões, o negócio foi amplamente dinamizado através de uma grande campanha publicitária e da abertura de uma segunda fábrica em Sintra. Em meados do século XX, o Pastel de Feijão tinha-se assumido universalmente como o doce de Torres Vedras.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<https://www.visitetorresvedras.pt/locais/provar>