JANELAS DE RÓDÃO V

Saberes e Sabores do concelho de Vila Velha de Ródão

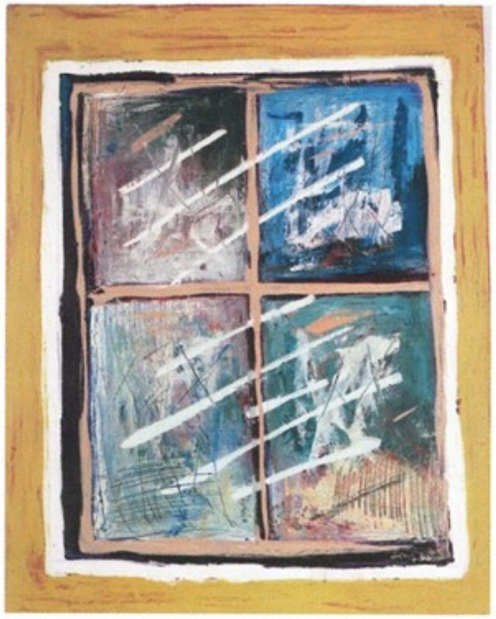
JANELAS DE RÓDÃO V

VILA VELHA DE RÓDÃO

adraces
Associação para o Desenvolvimento do Baixo Cávado - Sul

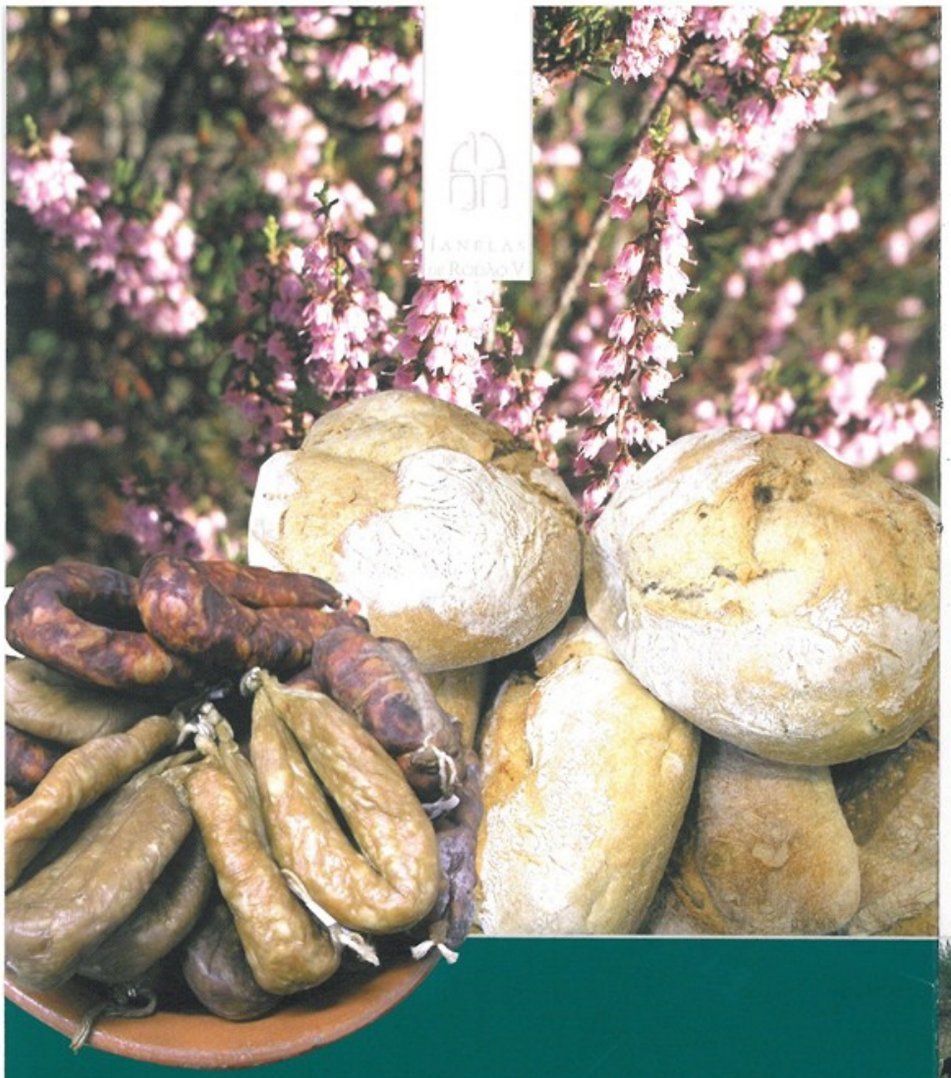
Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas

LEADER+



JANELAS DE RÓDÃO V

Saberes e Sabores do concelho de Vila Velha de Ródão



Janelas de Ródão V

Saberes e Sabores do concelho de Vila Velha de Ródão

A produção de alimentos de qualidade, confeccionados com saberes testados pelo tempo e comercializados num contexto de exigência, é a meta dos profissionais da indústria alimentar de Vila Velha de Ródão. Motiva-os não só a preservação de tradições e conhecimentos de antanho, mas também o fomento industrial e agrícola do concelho a partir dos seus recursos endógenos. Labor reconhecido pela atribuição de certificados de origem protegida a alguns dos nossos melhores produtos regionais, como o cabrito, o borrego, os queijos amarelo e picante, e o azeite.

Do pastoreio, que durante séculos foi a principal actividade produtiva da região, resulta um dos mais apreciados produtos locais: o queijo. Desde que, há milhares de anos, foi inventado pelos pastores, não mais deixou de ser produzido e consumido. Estes peregrinos da ruralidade terão, no seu paciente deambular pelos campos, transportado leite de sobra nos estômagos dos animais mortos, onde haveria ainda restos de enzimas, o que terá feito com que o leite coalhasse com o movimento do transporte e, ao fim de algum tempo, solidificasse. Hoje em dia o fabrico de queijo tem em Ródão uma importância redobrada: preserva conhecimentos e saberes, impulsiona a criação de gado e dinamiza a indústria local. Fabricado principalmente com leite cru de ovelhas alimentadas em pastos naturais, e nalguns casos também com leite de cabra e vaca, o queijo de Ródão pode ser encontrado à venda no produtor ou nos supermercados locais, nas seguintes variedades: queijo amarelo, queijo picante, queijo ovelheira, queijo de mistura, queijo de ovelha.

Bibliografia
SARAMAGO, Alfredo (2002), Cozinha da Beira Interior, Assírio e Alvim

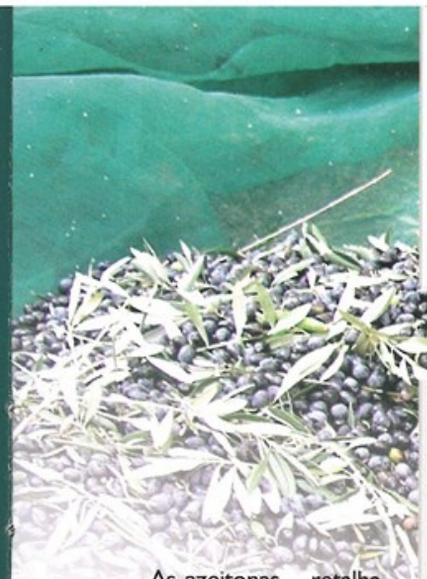
A riqueza da flora local em espécies como o rosmaninho, a carqueja, o alecrim, o tojo e a esteva faz deste território uma terra de mel, sabor que adoça as deliciosas broas de mel, confeccionadas com ovos, farinha, azeite, mel e um pouco de açúcar, as tigeladas de que Ródão tanto se orgulha, e as caldas das pantufas e nógados fratelenses.

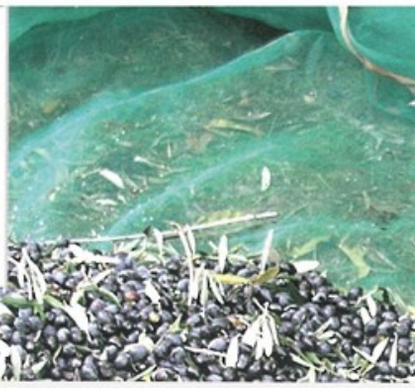
Cortiços e Mel

Lagar

Igualmente o azeite, as azeitonas retalhadas ou curtidas, e os enchidos locais provocam a melhor das sensações acompanhados com o terno e alvo pão das padarias.

O azeite, produzido primeiro em vagarosos lagares e agora em modernas cooperativas de agricultores a partir de azeitona galega, é hoje, pela sua excelência, reconhecida internacionalmente, aliada à crescente valorização das gorduras vegetais, um promissor recurso endógeno.





As azeitonas – retalhadas, curtidas em água e temperadas com sal ou conservadas em salmoura – são, nesta região, um produto gastronómico valorizado e presença constante à mesa. Como as práticas agrícolas no sector da olivicultura se mantêm associadas à tradição da fertilização natural, uma parte significativa da produção local é biológica. Antigamente, para comprovar a qualidade do azeite, lagareiros e donos faziam tabornas, no próprio lagar, untando com ele pão torrado.

Matança do porco

A actual indústria de salsicharia é fruto da preservação de técnicas e temperos antigos, do tempo em que, por necessidade de armazenar carne para consumo ao longo do ano, a quase totalidade da carne das matanças era salgada e fumada. Actualmente, embora tal já não aconteça, os paladares foram-se afeiçoando às saborosas morcelas assadas, às untuosas farinheiras da sopa, às finas tiras de presunto, aos vistosos painhos do fumeiro conservados em azeite, e não há boa mesa que os não apresente aos seus convidados às refeições ou em petiscos.

Por fim destaque-se a laboriosa actividade da indústria de panificação e das bolarias tradicionais, que ajudam a descansar os braços, já fracos, das antigas boleiras, ao mesmo tempo que mantêm vivas as suas receitas. Fornecendo à porta ou na padaria, ainda quente, o trigueiro pão, os saudosos bolos de canela e azeite, os pascais bolos fintos, as natalícias filhós e as festivas cavacas, ninguém tem desculpa para não se render às doces tentações da gastronomia rodense.

Pão e bolos tradicionais

Na Feira de Actividades Económicas e Tradicionais de Cooperação Transfronteiriça, que se realiza todos os anos no último fim-de-semana de Junho, são divulgados produtos locais, artesanato e iniciativas empresariais do país e de Espanha, num ambiente festivo, animado pela boa restauração das suas tasquinhas e pela vasta programação cultural que se tornou a sua imagem de marca.

Doçaria Tradicional

Tigelada

Batem-se bem oito ovos com duzentos gramas de açúcar, duas colheres de mel, uma casca de limão, uma colher de sopa de farinha de trigo e uma pitada de canela. Adiciona-se um litro de leite e mistura-se tudo muito bem. Deita-se o preparado numa caçarola de barro, previamente aquecida, e leva-se a cozer em forno quente.

Pantufas

Coze-se um quilo de batatas descascadas em água e sal e passam-se pelo passe-vite. Entretanto dissolve-se uma colher de sobremesa de fermento de padeiro em água e leite e incorpora-se no puré. Adicionam-se seis ovos e mexe-se até se obter uma mistura homogénea, junta-se um pouco de farinha para a massa secar e deixa-se levedar por algum tempo. Por fim, fritam-se colheradas de massa em óleo quente que se cobrem com mel ou açúcar.

Bolo Finto

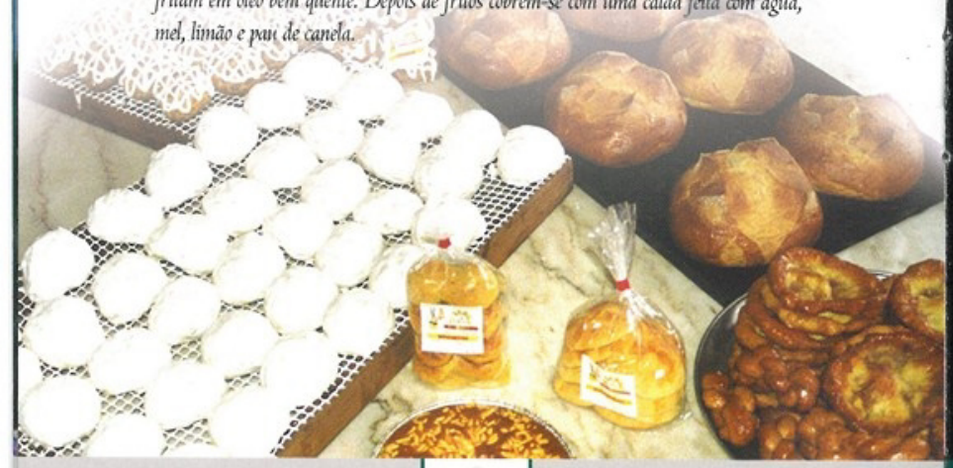
Batem-se três dúzias de ovos com um quilo e meio de açúcar, uma casca de limão, canela e erva-doce (facultativo). Incorpora-se na mistura meio litro de azeite morno e cem gramas de fermento de padeiro, previamente dissolvido em água tépida. Junta-se a farinha a pouco e pouco (aproximadamente cinco quilos) e no fim adiciona-se meio copo de aguardente. Uma vez levedada a massa, tendem-se os bolos que se barram com gema de ovo e se polvilham com açúcar antes de irem a cozer em forno quente.

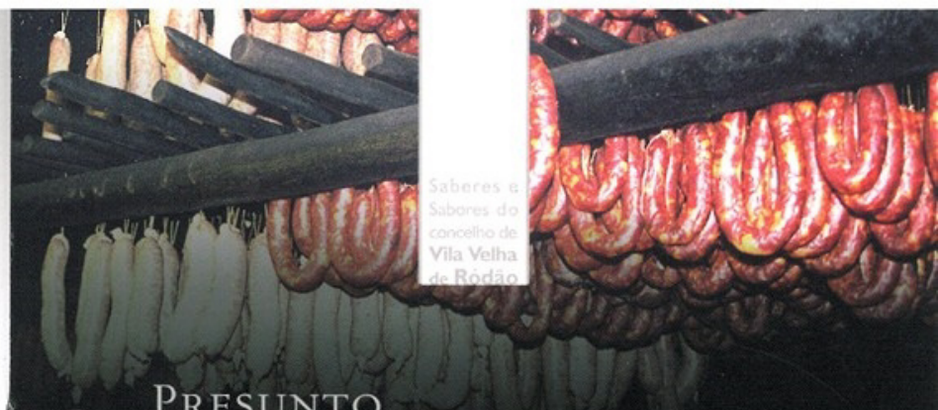
Bolos de azeite e de canela

Coloca-se um pão em massa dentro de um alguidar de barro, junta-se um pouco de fermento de padeiro e sal. Adiciona-se 1 litro de azeite morno e um copo de água também morna e desfaz-se o pão em massa. Junta-se farinha a pouco e pouco e continua-se a amassar. Deixa-se levedar a massa e de seguida retiram-se pedaços de massa que se estica e dobra (uma ou duas vezes). Com a mesma receita fazem-se bolos de canela colocando no interior da massa, antes das dobras, açúcar e canela. Levam-se a cozer em forno de lenha. Estes bolos eram geralmente confeccionados nas ocasiões em que se cozia o pão.

Nógados

Coloca-se um pão em massa num alguidar de barro grande. Adicionam-se 15 a 20 ovos, sumo de 5 a 6 laranjas, um copo médio de aguardente, um copo médio de leite, _ de litro de azeite morno, fermento de padeiro e sal quanto baste, enquanto se vai desfazendo o pão em massa e misturando bem todos os ingredientes. Junta-se um kg de açúcar e continua-se a mexer. Finalmente adiciona-se a farinha a pouco e pouco, aproximadamente 3 kg, até a massa ficar boa para ser tendida. Coloca-se o alguidar em local quente e deixa-se fintar a massa. Quanto estiver finta, tiram-se pedaços de massa do alguidar com que se fazem bolas, destas fazem-se palitos que se enrolam e fritam em óleo bem quente. Depois de fritos cobrem-se com uma calda feita com água, mel, limão e pau de canela.





Presunto e Enchidos

Presunto

Coloca-se a carne fresca da perna do porco numa salgadeira, coberta de sal grosso, durante várias semanas. Findo este tempo, retiram-se os presuntos e untam-se com uma mistura de azeite, pimentão e alho e deixam-se ficar ao fumo até estarem prontos a consumir.

Morcelas

Migam-se as carnes ensanguentadas da matança do porco e alguma gordura, adiciona-se o sangue e tempera-se tudo com sal, alho e cominhos. Enchem-se as tripas do porco, depois de bem limpas, com esta massa e atam-se. De seguida são cozidas em água não demasiado quente, para não rebentarem, e depois colocam-se no fumeiro. È também deste modo que se confecciona o bucho, que se costuma comer no domingo gordo.

Farinheiras

Migam-se as partes gordas do porco, temperam-se com alho, sal e um pouco de pimentão a que se adiciona um pouco de farinha e água quente. Enchem-se e são colocadas no fumeiro.

Painho e linguiça

Fazem-se com as carnes magras e mistas da matança, temperadas com sal, alho, pimentão e um pouco de água, deixadas no tempero um ou dois dias. Neste enchido utilizam-se as tripas finas do porco para fazer a linguiça e as tripas grossas para fazer o painho.

Maranho

Corta-se finamente dois kg de carne de cabrito ou borrego, um kg de chouriço, um kg de presunto e um ramo grande de hortelã. Adiciona-se um kg de arroz e meio litro de vinho branco, sal que baste e deixa-se tomar do gosto durante duas horas. De seguida coloca-se este preparado dentro de bolsas, feitas com a pele do estômago de cabritos ou borregos bem lavada. Uma vez prontos, levam-se os maranhos a cozer em água e sal durante cerca de uma hora.

Onde Comprar

Pão e Doces

Ti Camila - Bolaria Tradicional
Pão caseiro, bolos fintos, tigeladas, broas, biscoitos, cavacas, filhós, nógados, pantufas, esquecidos e bolos de pastelaria fina.
Tel: 272566184
Fratel

Tavares e Marques - Bolaria Rodense
Bolos fintos, borrachões, bolos de canela, argolas, rochas, queques, madalenas, broas de mel, biscoitos, cavacas, filhós, esquecidos e bolos de pastelaria fina.
Tel: 272541004
Vila Velha de Ródão

Padaria de Manuel Fernandes
Pão de trigo, bolos fintos, broas de mel, biscoitos, borrachões, bolo-rei e bolos de canela.
Tel: 272566141
Fratel

Padaria de Alvaiade
Pão de trigo grande, pão tipo carcaça de 0,5 kg.
Tel: 272543170
Alvaiade

Padaria Canelas & Coelho, Lda.
Fabrico de pão e bolos tradicionais
Tel: 272989560
Sarnadas do Ródão

Padaria de Vítor Barreto
Pão regional de quartos, pão redondo, bolas caseiras e pão de mistura.
Telem: 962962209
Perdigão

Panificadora Tavares e Bento
Pão caseiro, pão integral, bolas, carcaças, bolos fintos, pão com chouriço, bolos de canela e bolos de azeite, meias luas.
Tel: 272541023
Vila Velha de Ródão

Azeite

Fidalcoop - Cooperativa de Agricultores de Monte Fidalgo
Tel: 272998130

Cooperativa de Pequenos e Médios Agricultores de Fratel
Tel: 2725436378

Rodoliv - Cooperativa de Azeites de Vila Velha de Ródão
Tel: 272541001

Azeite Tojeira - Luís Coutinho Tapada da Tojeira
Azeite biológico e azeitonas de conserva
Tel/Fax: 272545314
e-mail: tojeira@clix.pt
Vila Velha de Ródão

Mel

Api-Ródão Cooperativa de Apicultores
Tel: 272545435
Vila Velha de Ródão

Queijo

Queijaria Lourenço - Tostão
Queijo amarelo, queijo picante e queijo ovelheira.
Tel: 272543134
Vila Velha de Ródão

Queijaria de Ródão
Queijo de mistura, queijo de ovelha, queijo picante.
Tel: 272545281
Vila Velha de Ródão

Irmãos Dias e Reis Lda
Queijo amarelo e queijo picante.
Tel: 272 998306
Alfrívida

Charcutaria

António Pires Cardoso, Lda
Sistemas de Alimentação .
Tel: 272541156
Fax: 272541158
Vila Velha de Ródão

Manuel Rodrigues e Herdeiros, Lda
Presunto, chouriço, farinheira, paínho, morcela, cacholeira, paio do lombo
Tel: 272545137
Vila Velha de Ródão

Informação de localização e distâncias quilométricas

Distâncias quilométricas:

V. V. Ródão – Cast. Branco	28 km
V. V. Ródão – Fratel	17 km
V. V. Ródão – Perais	13 km
V. V. Ródão – Sarnadas de Ródão	14 km