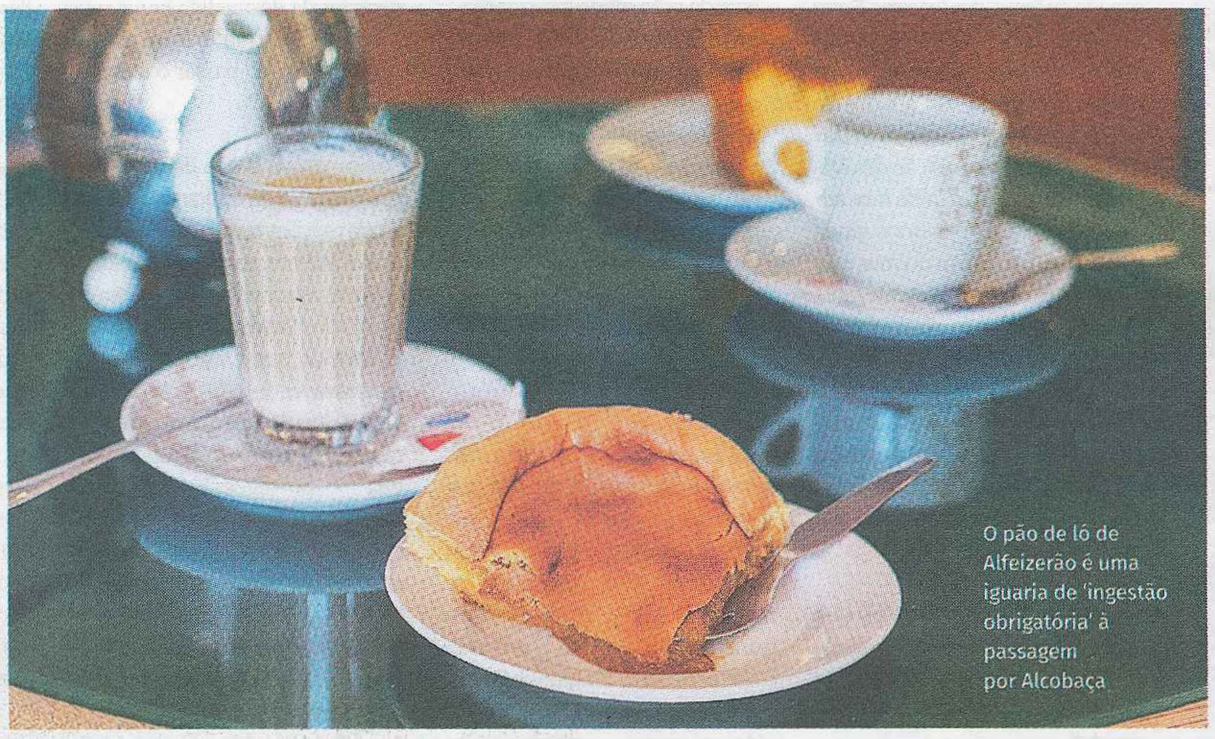
"Erro culinário" leva à criação de um dos bolos mais reconhecidos do país

Cremoso e fofo por dentro,o pão de ló de Alfeizerão faz as delícias dos visitantes de Alcobaça e a sua fama já chegou aos quatro cantos do mundo

Diz a lenda que, nos finais do século XIX, o rei D. Carlos visitava a terra de Alfeizerão e, numa dessas ocasiões, dirigiu-se ao Mosteiro de Santa Maria de Coz para comer o pão de ló que as monjas lá confecionavam.

Contudo, alguém terá retirado demasiado cedo o pão de ló do forno e as monjas só deram conta deste "erro culinário" quando o bolo... já estava a ser consumido pelo rei. O que, 'à priori', seria um grave erro, com o rei de Portugal a comer um pão-de-ló cru, tornou-se numa iguaria muito apreciada, com grandes elogios tecidos por D. Carlos, visto que o bolo, afinal, atingiu um grau de cremosidade difícil de igualar.



O pão de ló de Alfeizerão é uma iguaria de 'ingestão obrigatória' à passagem por Alcobaça

A partir daí, as monjas cistercienses dedicaram-se a este bolo e a aperfeiçoar a sua receita, até que as ordens religiosas foram extinguidas em Portugal, e as detentoras da receita tiveram de abandonar o Mosteiro de Santa Maria de Coz. Assim, a receita chegou às mãos da população, mais propriamente ao padre João Matos Vieira e à sua irmã Adília. Primeiro, os dois irmãos promoviam este bolo durante as festas religiosas e em leilões da igreja, mas Adília Vieira resolveu fundar, em 1925, a Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão, estabelecimento que se mantém vivo até hoje.

Quem nos conta esta história é Helena Castro, atual proprietária da Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão, que ainda hoje preserva a receita original e mantém a sua confeção artesanal.

A fidelidade à receita original revela-se no método de confeção. Ainda hoje, a Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão utiliza formas de cobre que levam ao forno a massa do pão de ló, tal como Adília Vieira fazia, não fosse ela alentejana e, por isso, utiliza na altura os materiais tradicionais da sua terra.

A única diferença que Helena Castro encontra na receita é o uso de eletricidade. "A única alteração é que quando veio eletricidade para Alfeizerão, começou a bater-se [a massa] numa batedeira elétrica", explicou, sendo essa mesma batedeira que se utiliza na cozinha da Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão "desde os anos 40".

Face à crescente procura por este bolo, a Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão teve de deixar "de usar os ovos das vizinhas", vendo-se obrigada a comprar este ingrediente. "De resto, o processo é todo exatamente igual, a receita é a mesma", assegurou a proprietária.

Quanto à descrição dos ingredientes do pão-de-ló de Alfeizerão, a lista é curta: açúcar, ovos e farinha. Mas o método de confeção tem várias particularidades, capazes de reproduzir por quem já tem muita experiência. "Costumo dizer que o pão de ló tem vários segredos. Um deles é a incorporação de ar ao bater a massa durante muito tempo. O segundo é a cozedura, num curto espaço de tempo e num forno muito quente. O terceiro é o que não dou a ninguém, as mãos da minha pasteleira e a sua experiência", já de 40 anos, afirmou Helena Castro, ciente de que este último segredo é aquele que faz toda a diferença no resultado final.

A principal característica do pão de ló de Alfeizerão é a sua cremosidade, tornando-se um bolo doce e cremoso, sem ficar cru, devido ao tempo que passa no forno.

Hoje em dia, o pão de ló de Alfeizerão é uma iguaria conceituada a nível nacional e internacional. "Quando se fala de Alfeizerão, as pessoas costumam associar ao pão de ló", comentou a responsável, ao lembrar que pela Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão já passaram várias pessoas de inúmeras nacionalidades, à procura deste bolo conceituado. "Somos uma casa que tem visto nascer e crescer várias gerações de clientes", referiu Helena Castro, ao lembrar que a Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão vai celebrar 100 anos em 2025.

O pão de ló de Alfeizerão é, por isso, uma iguaria de 'ingestão obrigatória' à passagem por Alcobaça, destacada pelo presidente da Câmara de Alcobaça, Hermínio Rodrigues. Antigamente, a Casa do Pão-de-Ló de Alfeizerão situava-se à beira da Nacional 1, que ligava Lisboa ao Porto, permitindo que muitas pessoas, por tradição, fizessem uma paragem nas suas viagens para comer uma fatia de bolo. Com a alteração da rede viária, o estabelecimento deixou de fazer parte deste troço principal, mas nem por isso se perdeu a tradição, e hoje em dia, há quem faça o desvio propositado para adoçar a boca em Alcobaça.

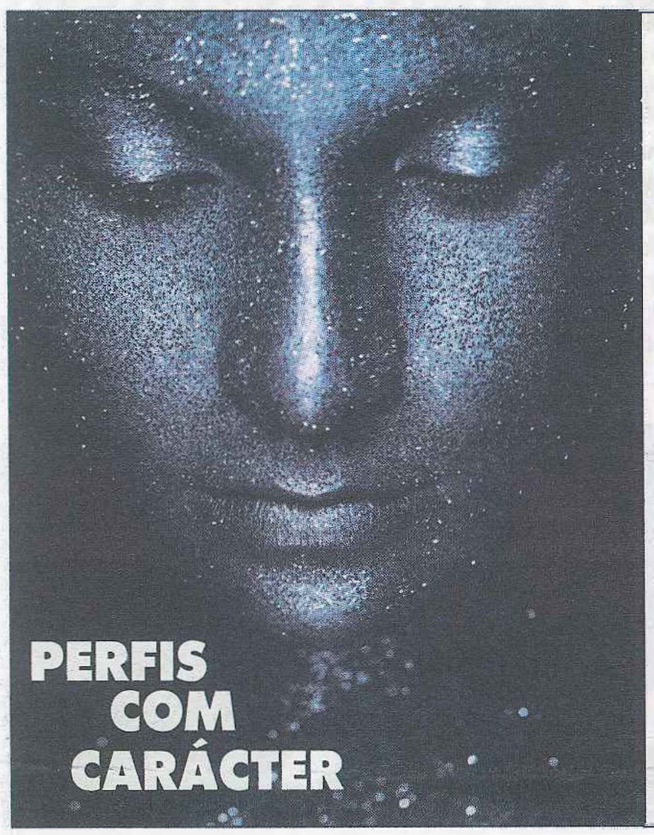
A fama do pão de ló de Alfeizerão já chegou aos quatro cantos do mundo, devido também à passagem recente do chef Gordon Ramsay pelo estabelecimento de Helena Castro, à procura dos costumes portugueses e dos sabores de cada região, corria o ano de 2021.

Escassez de perdiz leva à criação do frango na púcara

Não é só de doces conventuais e sobremesas que se compõe a gastronomia tradicional do concelho de Alcobaça. Embora muito conhecido pela tradição conventual, com iguarias que não deixam ninguém indiferente, Alcobaça também se destaca no panorama nacional com a confeção de pratos principais.

Exemplo disso mesmo é o frango na púcara, um prato típico da gastronomia portuguesa destacado pelo autarca alcobacense, cuja origem remete à cidade.

Mas o início desta história não começa com o frango propriamente dito, mas sim com perdizes. Segundo conta a Confraria do Frango na Púcara, foi na pensão 'Corações Unidos' que surgiu esta igua-



BÖLLINGHAUS STEEL

Convertemos aço inoxidável, liga de níquel e titânio em perfis de alta qualidade. Laminado ou estirado. Os nossos perfis standard e especiais são valorizados e utilizados em quase todas as indústrias. A nível mundial. Devido à sua qualidade, assente no conhecimento de cinco gerações.

High Quality

www.boellinghaus-steel.com

Cornucópias de Alcobaça transmitem ideais de abundância, fertilidade e riqueza

José Santos Marques da Cruz, 76 anos, natural de Leiria, reformado, licenciado em História, acredita que a sua relação com a gastronomia começou logo ao nascer: "Desde logo me senti atraído pelo cálido leite materno que, julgo, pois já não me lembro muito bem, degustava com o máximo gozo". De então para cá, defende, manteve com a gastronomia uma relação séria, "interessada sobretudo na investigação da origem dos alimentos, do seu modo de tratamento e das consequências da sua ingestão".

ria, que descendeu da perdiz na púcara.

"A perdiz na púcara era o prato servido inicialmente no restaurante da pensão 'Corações Unidos', fundada em 1918 por José Rosário Gonçalves e Joaquina Vieira, muito perto da praça fronteira ao Mosteiro de Alcobaça", recorda a confraria.

Esta pensão ganhou fama e um alto estatuto entre os anos 40 e 60, por passar à sua porta a estrada nacional mais frequentada do país, que ligava o norte ao sul. Daí, muitos foram os automobilistas que provaram este prato, e paravam mesmo na pensão de propósito para comer a perdiz na púcara. Era o prato que mais saía na pensão, e até caçadores levavam as perdizes que apanhavam para serem confecionadas.

Mas uma "escassez de perdizes" ditou a mudança deste prato, com a troca do seu ingrediente principal por frango, uma carne mais comum. "Deste modo, o frango na púcara passou a ser um prato comum nos restaurantes de Alcobaça, sobretudo a partir de 1960", explica a confraria.

Também o livro 'Os Sabores da Nossa Terra', da autoria de Amílcar Malhó, explica o "célebre cozinheiro de Alcobaça, António de Sousa, conhecido pelo nome de Bonzíssimo, criou uma variante, o frango na púcara, cozinhando a ave doméstica com os ingredientes necessários para que o seu sabor se aproximasse do da receita original".

Mesmo com estas alterações, o prato tornou-se popular não apenas em Alcobaça, mas em todo o país, mantendo todo o seu sabor e tornando-se mais acessível.

Quando ao sabor deste prato, a Confraria do Frango na Púcara lembra que "gostos não se discutem" e que pode haver receitas com "ligeiras alterações".

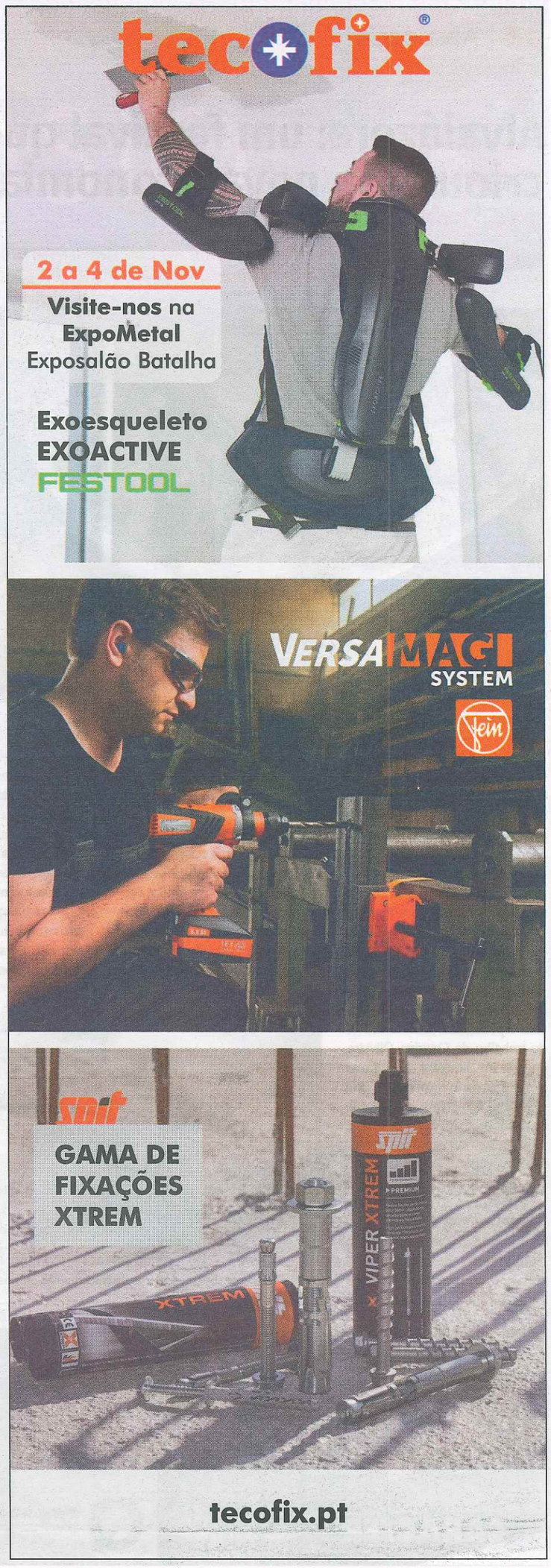
Ao ingrediente principal, o frango, junta-se sal e pimenta, vinho branco, vinho do Porto, aguardente velha, manteiga, alho, cebolinhas pequenas e presunto cortado em cubos. O franco não pode ter pele, deve ser muito bem limpo e enxugado.

Mas o 'truque' para o sucesso deste prato não se deve só aos temperos que leva a carne. A púcara é um dos grandes segredos para alcançar o sabor tão característico desta iguaria.

A púcara utilizada foi "idealizada especialmente" para este prato. Uma panela de barro vermelho, de composição 100% natural, é o tipo de utensílio ideal para cozinhar o frango na púcara. Mais ornamentadas ou simples, existem à venda inúmeros tipos de púcaras, com diversos tamanhos, adequados também à quantidade de pessoas a servir.

A escola do barro vermelho para a púcara prende-se com o facto de este material ser resistente ao calor, capaz de conservar a temperatura durante bastante tempo. A púcara deve ter tampa e a panela é vidrada "para evitar a absorção de líquidos (e outros fluídos), selando os poros do barro cozido", adianta a confraria. "O 'vidrado' é isento de chumbo e é produzido por uma fina camada transparente que é aplicada sobre a superfície da peça já decorada antes de esta ser sujeita à operação de mono-cozedura, realizada num forno cerâmico habitualmente entre 970º e 1050ºC", complementa a entidade.

Uma vez na mesa, a púcara deve permanecer tapada e próxima das pessoas, para que se possam servir mais facilmente porções deste prato.

Para acompanhar este prato, é sugestão do presidente da Câmara de Alcobaça o vinho Montes, da Reserva da Quinta dos Capuchos.

A escolha do barro vermelho para a púcara deve-se ao facto de ser resistente ao calor