



**Coleção
Gastronomia
Ilustrada**
**Tradições de Ourém
em dois postais
grátis Pág.37**

Iniciativa

REGIÃO DE LEIRIA

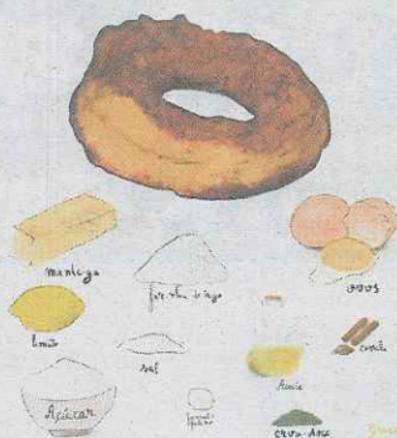
Friginada ou Tachada

Ourém



Bolo do Arco

Ourém



Gastronomia Ilustrada

Ourém: Do tacho ao cálice, abençoadas comezainas

A volta aos petiscos e especialidades da região continua. Desta feita, o investigador-ilustrador Bruno Gaspar dedica-se aos sabores de Ourém. E deixa contribuir com uma ideia de como os levar mais longe

Bruno Gaspar

Friginada ou tachada? No concelho de Ourém, ambas as palavras designam pedaços de carne de porco fritos no tacho, temperados com alho, louro e outros condimentos, que variam de mão para mão. O curioso é que basta atravessar a estrada para que o nome do prato mude conforme a aldeia vizinha. É um fenómeno delicioso e comum por todo o país, onde cada terra gosta de batizar à sua maneira os sabores partilhados. Por exemplo, em Reguengo do Fetal, concelho da Batalha, comemos tachadéu, já em Leiria, ficamos pela fritada.

Também na doçaria se revela essa riqueza de nomes e contextos. Tome-se o bolo de arco, especialidade ourense outrora reservada a dias de festa: exala intenso perfume a canela e erva-doce. O sabor é familiar a quem conhece outros bolos tradicionais portugueses, mas aqui ganha identidade própria, conferida pelo nome e tradição que o envolve. Em Ourém, chamar-lhe “bolo de arco” é celebrar uma herança singular, ainda que o paladar lembre doces de outras paragens.

A gastronomia ourense distingue-se, aliás, pela rusticidade genuína dos seus pratos. Ao contrário de regiões marcadas pelas influências conventuais - com do-

çarias maioritariamente de ovo e açúcar - em Ourém predominam receitas forjadas na vida do campo e na sabedoria popular. São sabores simples mas robustos, nascidos das colheitas e das matanças do porco, quase intocados pelos requintes monásticos - e por isso carregados de autenticidade.

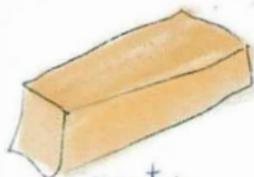
E o que beber para acompanhar estes pitéus? Sugiro o vinho palhete, também conhecido por Vinho Medieval de Ourém, um dos mais antigos de Portugal, e dos poucos do mundo que combina uvas brancas e tintas. Há mais de 800 anos que este *blend* medieval era produzido no Mosteiro de Alcobaça, pelos monges criativos da ordem de Cister.

Como tornar esta riqueza mais visível? Fátima, coração do concelho e palco de devoção mundial, é também cenário ideal para projetar e valorizar a gastronomia de Ourém. Com milhões de visitantes, a cidade-santuário pode ser montra privilegiada para dar a conhecer estes sabores rústicos a quem a visita. Se o Santuário alimenta a alma, os sabores de Ourém podem e devem alimentar o corpo dos peregrinos, levando a autenticidade local aos paladares do mundo.

PATROCÍNIO:

 **Ourém**
CÂMARA MUNICIPAL

Bolo do Arco Ourense



Manteiga



limão



Açúcar



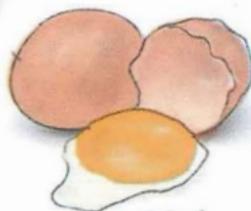
farinha de trigo



sal



fermento
padreiro



ovos



Azeite



canela



erva-doce

Bruno
Gaspar

Bolo de Arco



Ourém
CÂMARA MUNICIPAL

**REGIÃO
DELEIRIA**

Ingredientes (8 unidades)

- 4 kg de farinha de trigo
- 2 kg de açúcar
- 150 g de manteiga
- 0,25 l de azeite
- 4 ovos
- 5 limões (raspa)
- Canela
- Erva-doce
- Sal
- 10 g de fermento de padeiro

Modo de preparar

- 1 Misture a farinha, o açúcar, a canela, a erva-doce, a raspa dos limões e 3 ovos. Misture de forma a envolver bem os ingredientes.
- 2 Junte o azeite e misture bem. De seguida derreta a manteiga em lume brando e junte cuidadosamente ao preparado anterior.
- 3 Dissolva o fermento em água morna com o sal e junte envolvendo energeticamente, até obter uma massa homogénea e manuseável.
- 4 Deixe repousar por cerca de 2 horas.
- 5 Molde a massa em formato de "arco" fechado.
- 6 Pincele com ovo batido para lhes dar um aspeto dourado.
- 7 Leve a cozer no forno pré-aquecido a 180° C.

Fonte: Escola de Hotelaria de Fátima