



ID: 63334621

26-02-2016

Aspirantes a chef deram nova roupagem aos sabores tradicionais de Alenquer

Tradicionalmente conhecida como a Vila Presépio, Alenquer é também uma referência ao nível vitivinícola, com uma produção que compreende cerca de dois terços do concelho, e cultural, com as festas do Espírito Santo.

Também do ponto de vista gastronómico este concelho dá cartas e as suas receitas foram reinventadas pelos alunos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste em mais um menu Sabores do Oeste, que foi degustado a 19 de Fevereiro.

Fátima Ferreira

fferreira@gazetacaldas.com

Os produtos endógenos (de origem local) do concelho foram as estrelas da ementa. A codorniz da Interaves, uma das maiores empresas do sector avícola português, esteve presente na entrada, onde foram servidos ovos a baixa temperatura desta ave, e também no prato de carne, em que foi servida em molho agri-doce sobre puré de chervia e legumes do Oeste. Os participantes tiveram oportunidade de provar uma das novas apostas da empresa de Alenquer, a codorniz *gourmet*, uma ave maior, com um peso que oscila entre as 180 e as 210 gramas e que é muito mais atractiva pois não dá tanto trabalho a desossar.

Para prato de peixe foi escolhido um torricado de bacalhau com salteado de grelos, numa alusão à gastronomia tradicional. Sendo Alenquer um concelho sobretudo agrícola, as pessoas levavam para os campos o pão do dia anterior torrado e untado com azeite e, na altura, pouco mais para



Representantes da autarquia e empresas de Alenquer, e da OesteCIM, marcaram presença no almoço

acompanhar.

Para sobremesa foi servido um doce tradicional - as bodinhas do Espírito Santo, com bola de gelado. Trata-se de um doce elaborado também à base de produtos endógenos, nomeadamente algumas ervas da Serra de Montejunto, que lhe dão o sabor único.

Produzidas e comercializadas pela Confraria do Café, foram as vencedoras do primeiro concurso de doçaria tradicional do concelho que teve lugar o ano passado. Semelhante a uma queijada, é um doce "fácil de comer, que acom-

panha uma sobremesa ou um lanche", explicou o responsável da empresa, Bruno Parracho.

As broas trianas, outro doce típico da região, também acompanharam a sobremesa, juntamente com um licoroso.

Os vinhos que acompanharam toda a refeição foram de Alenquer e mereceram a distinção do enólogo Miguel Móteo. **"A escolha foi muito bem feita em função da harmonização que se pretendia e houve também um cuidado com as datas escolhidas"**, disse à *Gazeta das Caldas*.



Os alunos criaram pratos tendo por base os produtos endógenos do concelho

IDENTIDADE DO CONCELHO EM EXPOSIÇÃO

À porta do restaurante da ETHO esteve patente uma exposição que mostra uma trilogia cultural, turística e gastronómica que representa a identidade do concelho de Alenquer. O vinho e a produção vitivinícola representam cerca de dois terços do território do concelho e têm um peso muito significativo na economia local.

Alenquer é actualmente o maior produtor da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e entre Setembro e Outubro tem um evento temático

de cerca de um mês que se chama "Alenquer Terra da Vinha e do Vinho", onde dá a conhecer as suas virtudes a esse nível.

Do ponto de vista cultural as festas do Espírito Santo, que decorrem entre o domingo de Páscoa e o de Pentecostes, assumem um papel de relevo. Estes festejos, que também são muito famosos nos Açores, tiveram a sua génese em 1320 pela mão da rainha Santa Isabel. No século XIV quando se faziam as touradas à corda, os animais que participavam eram depois mortos, cozinhados e servidos à população, na tradicional festa

do bodo.

Interrompidos durante vários séculos, os festejos foram retomados em 2007 e neste momento estão outra vez a ganhar a força que tiveram no passado. **"A nível do turismo religioso são um factor de atractividade muito significativo"**, explicou o vice-presidente da Câmara de Alenquer, Rui Costa.

Alenquer assinala este ano os 600 anos da chegada dos franciscanos a Portugal, uma vez que foi ali que foi erigido o primeiro edifício da ordem religiosa, que era um pequeno ermitério. Foram também os franciscanos quem trouxeram para Portugal a representação simbólica do presépio. Contudo a representação na encosta da vila é posterior às cheias de 1967.

O autarca destacou a importância de divulgar o concelho ao mesmo tempo que contribuem para a formação profissional dos jovens.

O projecto "Sabores do Oeste" pressupõe a edição de um livro e **"para a memória futura fica que o menu de Alenquer em 2016 era constituído por estes alimentos"**, realçou, lamentando que não tenham registos gastronómicos do passado. ||