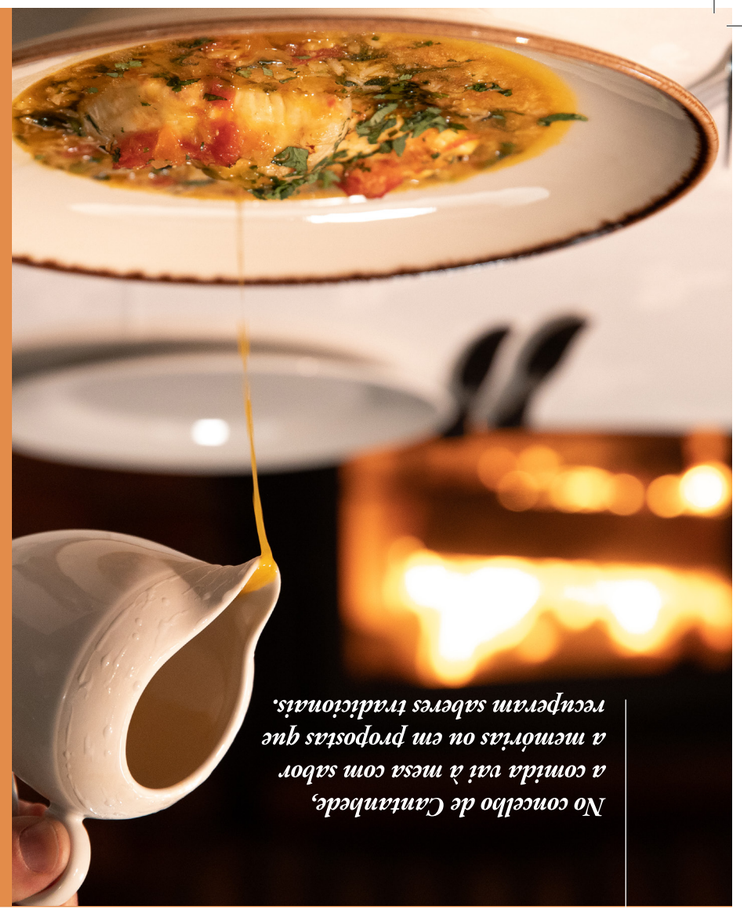


No concelho de Cantanhede, a comida vai à mesa com sabor a memórias ou em propostas que recuperam saberes tradicionais.

GASTRONOMIA E VINHOS

1ª Edição, Março 2022

Cantanhede Município

MUNICÍPIO DE CANTANHEDE

Visite-nos também em
WWW.CM-CANTANHEDE.PT

Posto de Turismo
Tourism Office
+351 231 410 155

Emergência
Emergency
112

SABORES DE TERRA E MAR INSPIRADOS NA TRADIÇÃO

Cantanhede Município

27 EVENTOS GASTRONÓMICOS QUE VALEM A PENA DESCOBRIR

FEVEREIRO

Festival da Costeleta Recheada e Leitão
- Sepins

MARÇO

Mostra Gastronómica da Caçoila
- Pena

Mostra Gastronómica da Chanfana e da Lampantana
- Cantanhede

Caça Sabores
- Cantanhede

Feira do Bolo de Ançã *(março/ abril)*
- Ançã

ABRIL

Festival de Sopas e Bolo Mulato *(abril/ junho)*
- Pocariça

MAIO

Encontro Regional de Gaiteiros e Mostra Gastronómica
- Pena

Festival Gastronómico Caldos, Caldinhos e outras Sopas
- Tocha

Festa da Fava
- Ourentã

Festival Sopas & Pedras Mostra Gastronómica de Portunhos e Outil
- Outil

Feira do Tremoço
- Olhos da Fervença

JUNHO

Feira do Vinho e da Gastronomia de Cordinhã
- Cordinhã

Mostra Gastronómica do Caracol
- Póvoa da Lomba

Sopas & Lavores - Concurso de Sopas e Mostra de Lavores
- Febres

Tapas & Papas - Feira de Gastronomia e Artesanato de Cantanhede
- Cantanhede

JULHO

Folk Cantanhede
- Concelho

Mostra Gastronómica de S. Caetano
- São Caetano

Expofacic – Exposição/Feira Agrícola, Comercial e Industrial de Cantanhede *(julho/ agosto)*
- Cantanhede

AGOSTO

Festival do Leitão
- Covões

Festival da Sardinha Assada na Telha e da Batata Assada n'Areia
- Praia da Tocha

SETEMBRO

Festival Pica no Chão Mostra Gastronómica de Febres
- Febres

Festival do Galo "à Gandareza"
- Caniceira

Feira do Pão e da Broa
- Franciscas

OUTUBRO

Festival do Negalho da Bairrada
- Enxofães

Feira do Mel
- Cantanhede

NOVEMBRO

Panela de Ferro Mostra de Sabores da Gândara
- Febres

Festival do Serrabulho à Moda da Bairrada
- Murtede

01

SOPA À LAVRADOR

A sopa à lavrador come-se habitualmente nas casas de lavradores da Bairrada e da Gândara. Há restaurantes no concelho que ainda a servem nas suas ementas.

Está igualmente bem representada anualmente no *Festival de Sopas e do Bolo Mulato*, que se realiza na Pocariça; no *Festival Gastronómico – Caldos, Caldinhos e outras Sopas*, na Tocha; no *Sopas & Lavores – Concurso de Sopas e Mostra de Lavores e Panela de Ferro*, em Febres, e de forma generalizada em muitas outras mostras gastronómicas que acontecem em todo o território do concelho.

02

SARDINHA ASSADA NA TELHA COM BATATAS ASSADAS NA AREIA

Esta é uma ementa de pescadores e de gente pobre. Segundo reza a tradição, antigamente, no inverno, quando o rio Mondego inundava os campos em redor, as manadas de gado bravo que por ali pastavam deslocavam-se para outras regiões. Os homens que andavam atrás deste gado, movimentavam-se a pé. Quando se encontravam na zona da Praia da Tocha, estes pastores comiam habitualmente o peixe que por ali se pescava acompanhado por batatas que traziam nos alforges ou que adquiriam aos agricultores da zona. Com recurso às madeiras e lenhas que recolhiam, preparavam um brasido e assavam as batatas em covas escavadas na areia e também o peixe que arranjavam (geralmente sardinhas ou carapau).

Mais recentemente, quando se cozia a broa no forno de lenha, aproveitava-se o forno para assar também o peixe, no caso, sardinha, para acompanhar a broa quente. O peixe era assado em telhas, que eram utilizadas para o efeito.

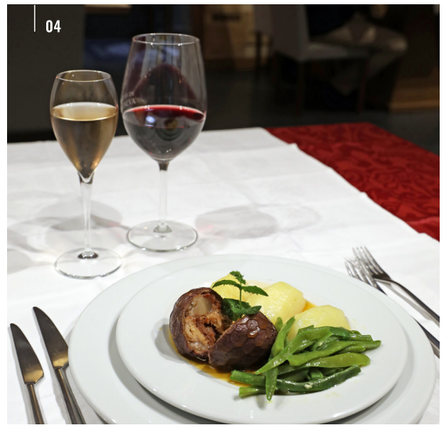
As sardinhas, envolvidas em farinha de milho, são assadas sobre uma telha de barro coberta com uma folha de horto (couve), em forno de lenha; as batatas são assadas na areia da praia.

A Associação de Moradores da Praia da Tocha realiza, anualmente, na Praia da Tocha o *Festival da Sardinha Assada na Telha e da Batata Assada n'Areia*, onde é possível apreciar esta ementa.

01

03

Chanfana



04

02

05

Vinhos

03

LEITÃO ASSADO

O leitão assado à Bairrada é um dos pratos mais emblemáticos da gastronomia do concelho de Cantanhede e integra, geralmente, a ementa das bodas matrimoniais e dos dias de festas familiares e religiosas.

Trata-se de uma iguaria que os habitantes e visitantes de Cantanhede podem apreciar ao longo do ano, em restaurantes e superfícies comerciais, um pouco por todo o território.

Em Covões, no mês de agosto, realiza-se anualmente o *Festival do Leitão*.

04

NEGALHOS DA BAIRRADA

Os negalhos da Bairrada são um assado de forno constituído por pequenas bolas do bucho de cabra, recheadas com carnes de cabra, porco, vaca e chouriço.

De coloração escura, os negalhos vão buscar grande parte do seu sabor e aroma à tipologia da carne que os compõem e ao vinho tinto em que assam. Esta iguaria ainda se come habitualmente em algumas casas de família, por ocasião das festas anuais, sobretudo nas zonas rurais na zona nascente do território.

Este produto está bem representado no *Festival do Negalho* que se realiza anualmente em Enxofães.

05

BOLO DE ANÇÃ

A origem do bolo de Ançã perde-se no tempo, tendo o segredo do seu fabrico sido transmitido de pais para filhos. O bolo é de confeção simples, com ingredientes vulgares, mas de reconhecida qualidade, e tem como base um processo artesanal de fabrico, pois é amassado manualmente e cozido em forno de lenha. Este fabrico tradicional, mantido durante gerações de boleiras, tornou-o num produto típico da vila histórica, sendo conhecido e apreciado sobretudo na Beira Litoral.

Há muito que os viajantes e os turistas os compram às boleiras, que com os seus açafates recheados de bolos dourados se tornaram uma imagem característica de Ançã, marcando presença em mercados e feiras. Como produto tradicional que é, pretende-se que a sua confeção continue a ser a mais fiel e genuína possível, preservando as características únicas que o tornaram num famoso património gastronómico.

É um bolo tradicional, que se confeciona em Ançã há mais de 100 anos. De configuração redonda, sem recheio, com um efeito tipo crista por cima. Tem uma textura suave, não é muito doce, e a massa, de coloração amarela pálida, é levemente aromatizada com casca de limão.