

Caderno de especificações da Regueifa de Ul IGP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 28-02-2025 publicado no Diário da República nº 48 2ª série de 10-03-2025 e publicitado no site da [DGADR](#)

Caderno de especificações

REGUEIFA DE UL IGP

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

Associação de Produtores de Pão de Ul

Núcleo Museológico do Moinho e do Pão

3720-604 Ul Oliveira de Azeméis Portugal

E-mail: appul@outlook.pt

Composição: Produtores e operadores

Tipo de produto: Integra a Classe 2.3 - Produtos de padaria - NC 19 05

1. NOME

Regueifa de UI – Indicação Geográfica Protegida



Figura 1 - Regueifa de UI

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO¹

A regueifa de UI é um pão doce, tradicional, com a forma arredondada, obtida manualmente através de uma bola moldada até ter uma abertura sensivelmente a meio, de cõdea macia e miolo com alvéolos de tamanho médio.

Todo o processo é efectuado de forma tradicional, sendo as regueifas cozidas em fornos de lenha. Pode ser ligeiramente polvilhada com açúcar na face superior. Normalmente tal acontece apenas em ocasiões festivas especiais (Natal, Páscoa, Festas populares, etc.)

2.1 DESCRIÇÃO FÍSICA

Forma: redonda com abertura média no meio

Consistência da cõdea: espessura um pouco mais dura do que o interior e uma rugosidade mediana

Consistência do interior: macia e fofa

Lar: pouco marcado e pouco espesso, se mal cozido, mais espesso se mais cozido

¹ De acordo com o estudo “Qualificação da Regueifa de UI” efectuado na Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017, coordenado por Igor Alexandre da Silva Dias, Investigador e por Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta, inserido em Anexo I

Dimensões: O diâmetro total varia entre 20 a 25 cm e diâmetro da abertura de 7 a 10cm e a altura entre 6 e 8cm.

Peso: Varia entre 270 e 650g

Aspecto: Ligeiramente brilhante

A regueifa de UI apresenta-se enfarinhada no lar.

Podem também ser preparadas “regueifinhas”, em tudo idênticas à regueifa de UI, com exceção das dimensões proporcionalmente reduzidas. O peso é de sensivelmente 100g.



Figura 2 - Regueifa de UI – aspecto ao corte

2.2 DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor da cõdea: acastanhada (conferida pelo pincelar do ovo batido, antes de entrar no forno)

Cor do Interior: branco

Brilho: cõdea com pouco brilho

Odor: cheiro agradável a pão doce com ligeiro aroma a canela

Sabor: sabor agradável, doce, com ligeiro sabor a canela

Textura da cõdea: macia

Cor e aspecto ao corte: acastanhada, o miolo apresenta alvéolos de tamanho médio, distribuídos de forma heterogénea.

Mantém estas características sensoriais durante 8 a 12 horas após a cozedura, podendo, no entanto, ser consumida para além desse prazo

2.3 DESCRIÇÃO FÍSICO- QUÍMICA

Foi feito um estudo aprofundado sobre a regueifa de UI. Do mesmo, tiram-se como relevantes para caracterizar este produto os seguintes valores:

Parâmetros	Regueifa	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	270	650
Hidratos de carbono (g/100g)	50	65

Quadro 1- Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na Regueifa de UI

2.4 MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS

- Farinha de trigo, tipo 65, não corrigida
- Água potável
- Fermento de padeiro
- Sal próprio para uso alimentar
- Açúcar branco
- Canela em pó
- Gema de ovo, apenas para pincelar

2.5 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Comercialmente a regueifa de UI apresenta-se em peças inteiras, sem sofrer qualquer operação de corte.

Pode ser vendida à peça nos estabelecimentos de venda, devendo ser aí acondicionado em sacos de papel ou de outro material apropriado e devidamente rotulada nos termos da legislação geral e específica constante do ponto 8 deste Caderno de Especificações.

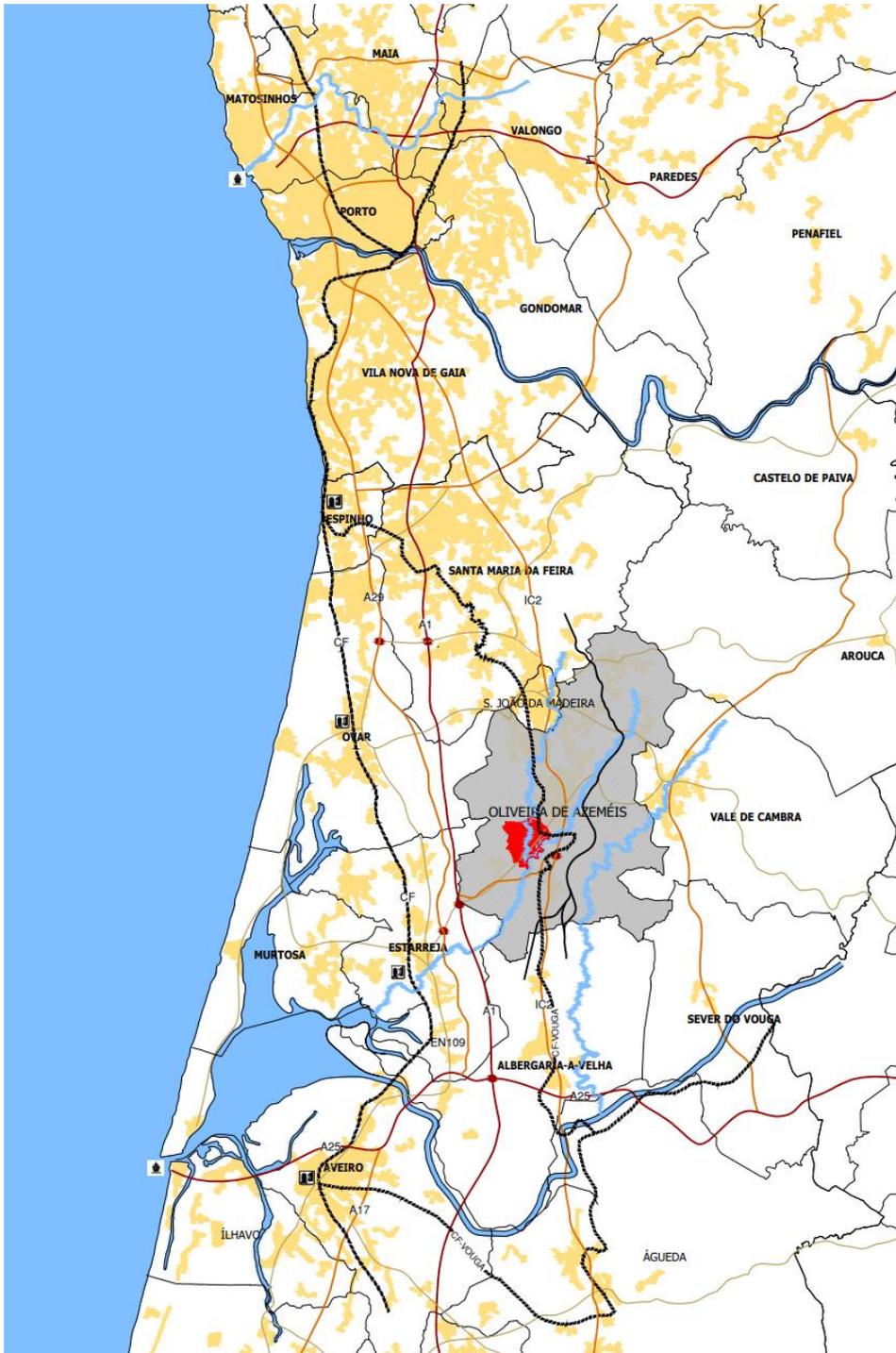
Pode, ainda, ser usado um saco de papel específico, no qual constam as menções referidas no ponto 8 deste Caderno de Especificações.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de preparação da Regueifa de UI está circunscrita:

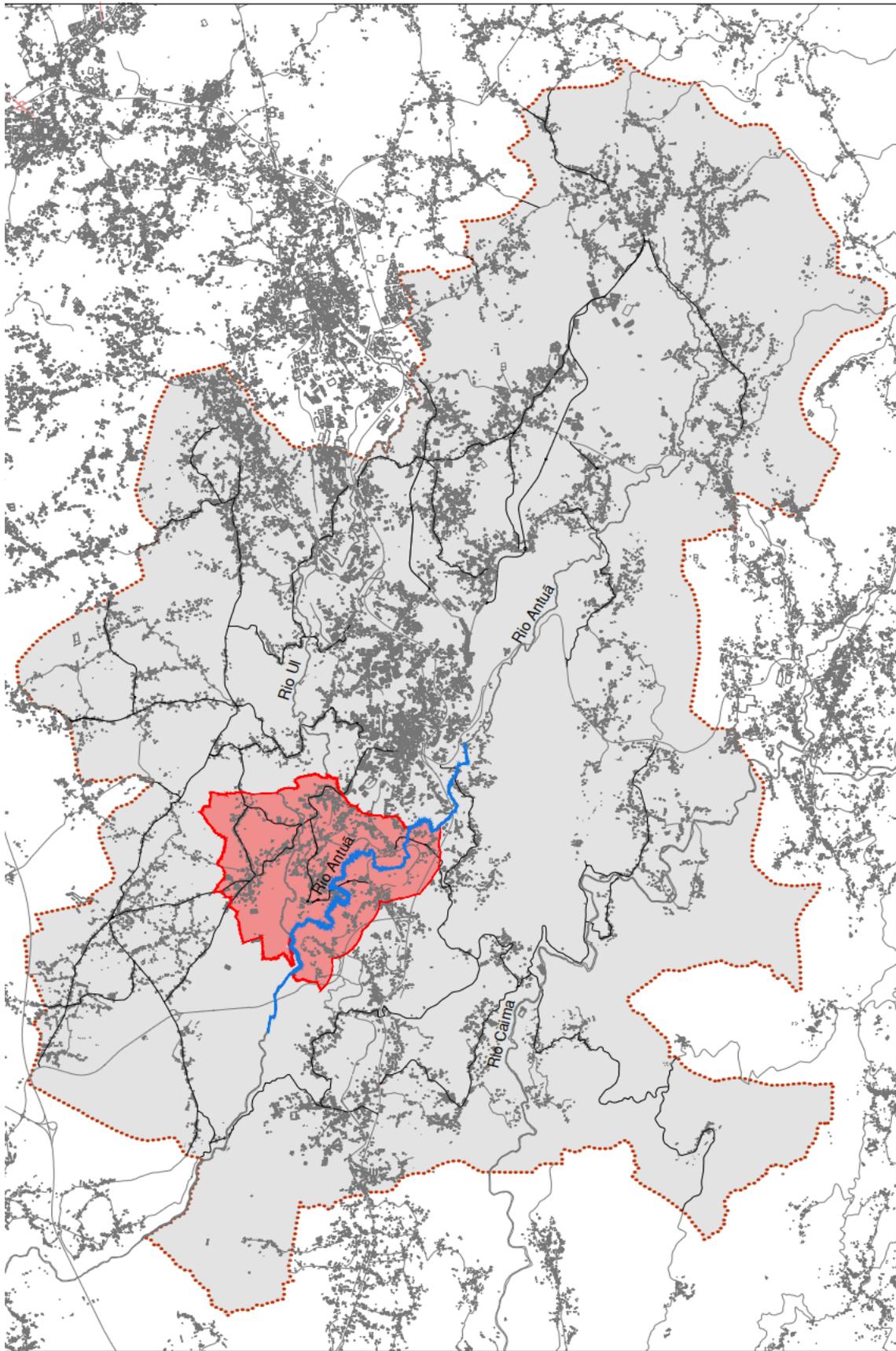
- à freguesia de UI, do concelho de Oliveira de Azeméis, e
- uma faixa com 500 metros de largura que bordeja a margem do Rio Antuã, nas freguesias de Macinhata e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Esta delimitação tem em conta a localização histórica dos fornos de lenha em UI e na zona limítrofe do Rio Antuã.



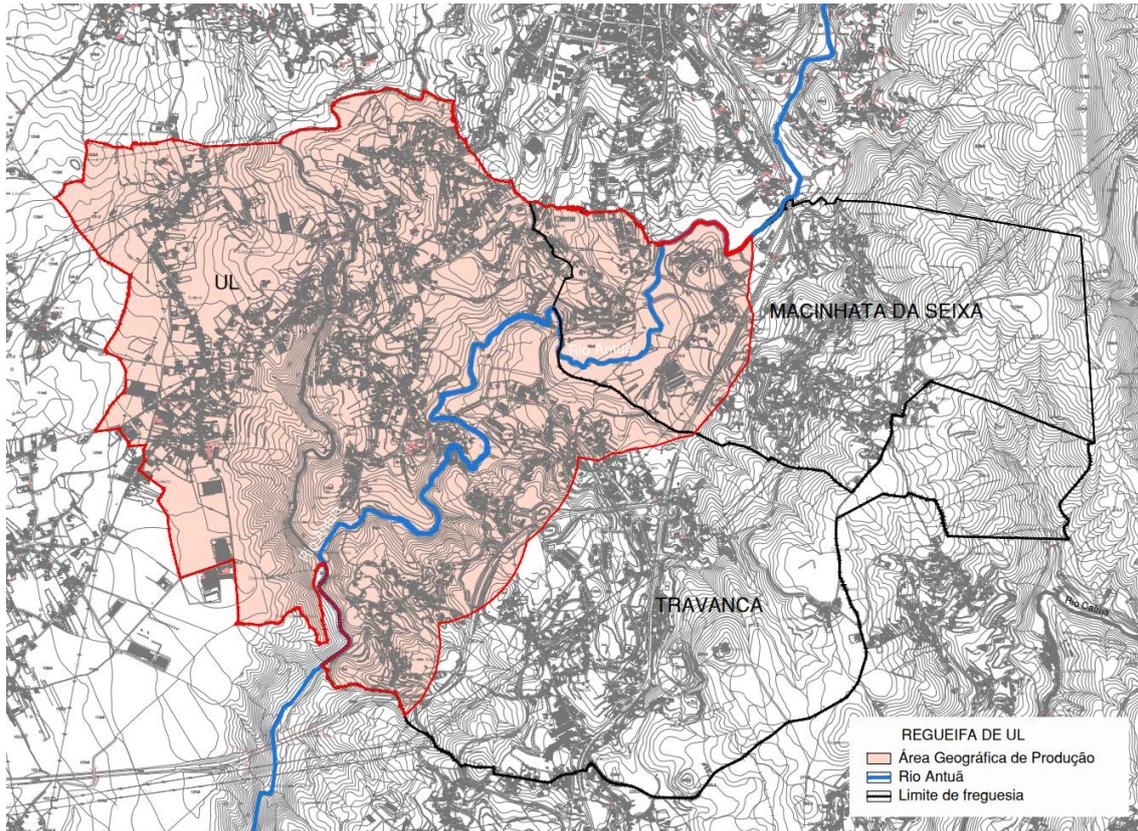
Concelho de Oliveira de Azeméis
 Área geográfica de produção

REGUEIFA DE UL
Planta de Enquadramento Regional
1/300 000



-  Limite do Concelho de Oliveira de Azeméis
-  Área geográfica de produção
-  Rio Antua

REGUEIFA DE UL
Planta de Enquadramento Municipal
1/80000



4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A garantia sobre a origem geográfica do produto assenta na rastreabilidade completa, ascendente e descendente.

Os produtores de regueifa de Ul têm que identificar o fornecedor, a quantidade e a origem de todos os lotes de matérias-primas recebidos, o receptor, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos, possibilitando desta forma a rastreabilidade completa do produto.

Os produtores de regueifa de Ul, antes da colocação do produto no mercado usando o nome protegido, têm que notificar a APPUL para que o processo de verificação da conformidade com o Caderno de Especificações possa ser iniciado

Os produtores de regueifa de Ul têm que enviar à APPUL declarações trimestrais das quantidades produzidas e manter os registos que permitam ao OC verificar todo o processo produtivo.

De forma idêntica, os distribuidores têm de enviar à APPUL declarações trimestrais das quantidades distribuídas e manter os registos que permitam ao OC verificar todo o processo de distribuição do produto.

De forma idêntica, os distribuidores têm de notificar a actividade à APPUL e efectuar declarações trimestrais das quantidades distribuídas e manter os registos que permitam ao OC verificar todo o processo.

A APPUL tem que manter actualizados:

- O registo de todos os estabelecimentos que elaboram regueifa de UI e do qual constam os dados relativos aos proprietários dos estabelecimentos bem como elementos relativos ao próprio estabelecimento como localização exacta, equipamentos existentes, capacidade máxima de laboração, tipo e natureza dos fornos, etc.
- Registo do sistema de distribuição utilizado por cada operador, identificando empresas, tipos de viaturas, quantidades transportadas, etc.
- Registos do Sistema de autocontrolo dos próprios operadores, do qual devem constar os elementos relativos ao cumprimento do Caderno de Especificações, designadamente quantidades de matérias-primas laboradas e quantidades produzidas.

Estes registos são necessários à existência de um sistema de verificação da conformidade com o Caderno de Especificações, o qual verifica quer os autocontrolos efectuados pelos operadores inscritos (incluindo a avaliação sensorial), quer o sistema de rastreabilidade e de produção e que, ainda e periodicamente, verifica se as características da regueifa se mantêm de acordo com o Caderno de Especificações. Estes controlos incidem sobre todos os operadores inscritos (transformadores e distribuidores) para que possa ser efectuada a verificação da genuinidade do produto e da manutenção das características sensoriais.

5. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

A Regueifa de UI é um pão doce tradicional cujos ingredientes exclusivos são farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar e canela e gema de ovo batida.

As características únicas da Regueifa de UI devem-se essencial e conjugadamente:

- a) Ao modo de produção, profundamente enraizado e tradicionalmente utilizado desde tempos remotos, e
- b) Ao uso do forno de lenha, proporcionando características sápidas únicas, diferenciadas e específicas e que se repetem ao longo dos séculos.

O processo de fabrico da Regueifa de UI compreende as seguintes fases:

a) Amassar

Na masseira (recipiente de madeira) deita-se a farinha, medindo-a com a ajuda da quarta (pequena caixa de madeira, com forma quadrangular que representa a quarta parte de um alqueire e que serve para medir a quantidade de farinha a utilizar na massa), ou pela experiência que têm, medindo-a a “olho”.

De seguida, coloca-se um pouco de fermento.

À parte enche-se uma bacia, com água morna, no Verão, e um pouco mais quente, no Inverno e deita-se o sal grosso. As quantidades dependem da quantidade de farinha mas, por norma, uma quarta de farinha corresponde a uma mão cheia de sal e uma bacia e meia de água.



Figura 3 – Ingredientes na maseira

Misturam-se todos os ingredientes, com as mãos, em gestos circulares dentro da maseira, para que a farinha não fique “encaroçada”, mas sim, até se obter uma massa compacta. À medida que se vai envolvendo a massa, retiram-se os bordos da maseira, com o auxílio de uma raspadeira ou rapadouro (utensílio que serve para raspar) os restos aí agarrados, de modo que a farinha fique toda incorporada e não sobre vestígios dela. A este processo dá-se o nome de *desenfarinhar*. O amassar geralmente é feito como descrito anteriormente, ou com recurso a maquinaria específica (amassadeira eléctrica).



Figuras 4 e 5 – Amassar manualmente

b) Levedar

Após a amassadura é vulgar a massa ser polvilhada com um pouco de farinha e serem colocados panos ou cobertores adequados sobre as maseiras

Deixa-se a massa a levedar entre quinze e trinta minutos, dependendo este tempo da quantidade de fermento utilizado, da qualidade da farinha e da temperatura do interior da padaria. Este diferencial de tempo é bem revelador do saber fazer de cada padeira que actua instintivamente de

acordo com as boas práticas e os métodos locais, conforme as circunstâncias, sobretudo climáticas.



Figura 6 – Massa a levedar



Figura 7 – Massa já lêveda

c) Tender

Fermentada a massa, começa-se a tender. Num tabuleiro comprido, coberto com um pano adequado, normalmente branco, polvilhado de farinha, as padeiras moldam os “bolos”. As padeiras pegam em pedaços de massa lêveda e com os dedos embrulham-nos, em movimentos muito rápidos, e fazem as futuras regueifas, dando à massa o contorno pretendido, de rosca com abertura a meio.

Após estar moldada, a regueifa é pincelada com gema de ovo, batida.



Figuras 8 e 9 – Massa já tendida e moldada com o formato de regueifa e operação de pincelar a massa com gema de ovo batida

d) Levedar segunda vez

Após a regueifa estar tendida, sobre os tabuleiros, cobrem-se com um paninho por cima para levedar mais um pouco, enquanto se acende o forno.

e) Aquecer o forno

Enquanto a massa está a levedar, acende-se o forno e deixa-se aquecer bem. Após este estar quente, com um varredoiro limpa-se o forno, principalmente o lar.

A madeira utilizada para a lenha é geralmente de pinho ou de carvalho. Para o forno ficar suficientemente aquecido, começa-se por usar as ripas de madeira mais grossas, que demoram mais tempo a arder. Quando o forno é reacendido, depois da primeira fornada, a lenha poderá ser mais fina, de casqueira, servindo para o manter quente. A lenha vai-se acrescentando, em geral, junto das paredes laterais, para que a sua temperatura seja constante em todo o recinto. A lenha deve ficar em brasa e o forno com o *corluto* (a abóboda interior) esbranquiçado. Esse sinal prova que a temperatura do forno atingiu o seu máximo e está pronto para cozer o pão. Nessa altura, retira-se a maioria das brasas, ainda incandescentes, com a ajuda de um *rodo*, puxando-as para a entrada do forno, e de uma pá de ferro, munida de um cabo de madeira, que as recolhe. As brasas são colocadas dentro de um recipiente de ferro, com água, e aproveitam-se para fazer carvão.

A seguir varre-se o forno com o *varredoiro* (vassoura feita com austrálias - nome genérico dado à vegetação infestante - apanhadas nos montes), molhado previamente em água, e que se conserva dentro de um balde.

O lar do forno (soalho do forno) fica completamente limpo.

Durante a cozedura, mantém-se muitas vezes, uma parte das brasas à *boca* do forno, para dar cor ao pão.



Figuras 10 e 11 – Aquecer o forno e varrer o lar do forno

Enfornar

A regueifa é colocada no forno, numa pá de madeira, de formato redondo, munida de um cabo de madeira mais comprido cerca de um metro e meio que a profundidade do forno, com aproximadamente três metros. Polvilham a superfície da pá com um pouco de farinha, para a massa, ainda crua, não se pegar.



Figuras 12 e 13 – Duas imagens do processo de enfornar

f) Cozer

Após a introdução das regueifas no forno, esperam-se uns quinze minutos para que estas cozam, dependendo se se quer a regueifa mais ou menos tostada. Conforme as regueifas vão ficando cozidas, desenformam-se com o auxílio de uma pá e colocam-se num tabuleiro ou em cima de bancas. Depois de arrefecidas, o lar das regueifas é varrido com uma vassourinha pequena, de forma a retirar os pequenos resíduos da cinza e a farinha em excesso. Após este processo são colocadas em canastras ou sacos para venda aos clientes.



Figuras 14 e 15– Duas imagens do processo de cozedura



Figuras 16 e 17 - Desenformar a regueifa de UI e arrefecimento

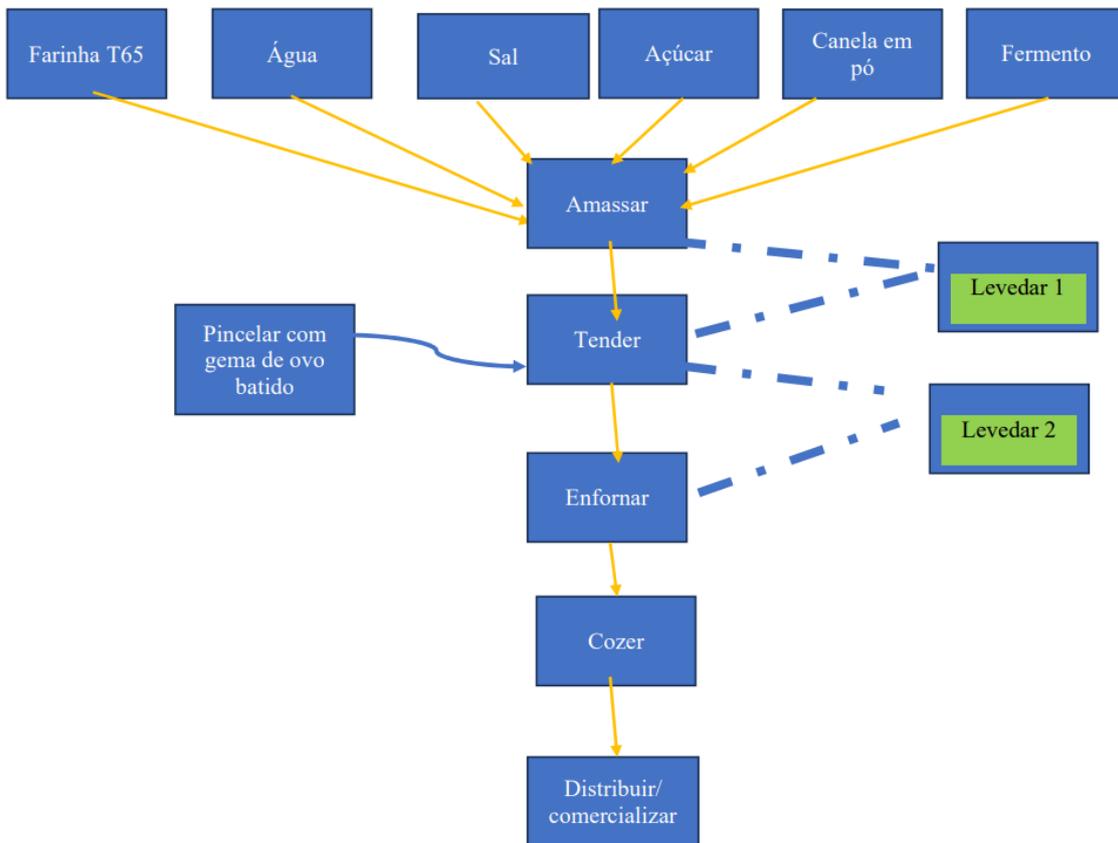
g) Armazenamento e transporte

O armazenamento da regueifa de UI não embalada é feita em cestos, canastras ou em outros recipientes apropriados, os quais devem manter-se em rigorosas condições de asseio e, quando não estejam a ser usados, devem ser arrumados em local limpo, não podendo ser utilizados para fins diferentes.



Figura 19 - Regueifa de UI pronta para distribuição

Fluxograma produtivo



6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

A relação deste produto com a origem geográfica assenta na sua reputação ligada à origem geográfica.

6.1 A REGIÃO DE ORIGEM

Ul, nome céltico, cuja origem parece apontar para o étimo "uria", ou seja, ribeiro. Ul é um topónimo que tanto designa a freguesia como o rio que a banha, pelo lado norte, e que se junta ao Antuã, no sítio da Ponte de Dois Rios.

Pertencente ao concelho de Oliveira de Azeméis, Ul possui uma forte tradição nos moinhos de água. Documentos do século XVIII já atestam a sua presença em terras de Ul. No início, moeu-se o milho, depois o trigo e, mais tarde, passou-se a descascar o arroz.

A moagem artesanal tinha um peso económico muito grande na freguesia, de acordo com um estudo do Padre Arede, em 1951, existiam 84 moinhos em laboração, com um total de 327 “rodas”, o que dá uma média de 4 “rodas” por moinho, um número raramente atingido noutras regiões com características idênticas. Para assegurar a força motriz destes moinhos foram construídos 38 açudes, ou seja, pequenas barragens de onde partiam as “levadas” de água que accionavam aquelas “rodas”.

Condições naturais únicas ditaram a UI duas actividades, de igual importância e complementaridade, os moinhos e as padarias tradicionais.

Mais tarde, outra actividade se iniciou com o aproveitamento dos moinhos de água – a do descasque do arroz que, progressivamente se foi modernizando, ganhando importância e primazia até aos nossos dias. Pinho Leal (1882), num volume do seu dicionário, refere o descasque e exportação do arroz para o norte do país como exemplo da industrialização da freguesia de UI. Esta indústria era tão relevante quanto a do fabrico de pão de trigo e ambas assentavam nas moagens do rio Antuã e ribeiros da Salgueirinha e do Pego ou Retorta (cuja reunião formava o UI).

Actualmente, o sector da moagem, embora ultrapassado na predominância que outrora gozou, continua a manter em UI uma grande dinâmica. E no que respeita ao descasque e embalagem do arroz, estão aqui implantadas as maiores indústrias nacionais do género, que produzem cerca de 60% da produção nacional.

6.2 RELAÇÃO HISTÓRICA

Oliveira de Azeméis tem enraizado nas suas tradições e cultura, os rios, os moinhos de água, os moleiros, o descasque do arroz e as padeiras e os seus Pão de UI/pada de UI, Regueifa de UI e Canoco de UI. É na freguesia de UI e na estreita faixa que bordeja a margem do Rio Antuã, nas freguesias de Macinhata e Travanca que os moleiros e as padeiras se tornam cúmplices não só em termos económicos, mas também sociais, uma vez que o casamento entre moleiros e padeiras se tornou comum. Estes casamentos originaram gerações e gerações de artes e ofícios familiares que asseguravam a reprodução social e económica da região, pois os filhos eram moleiros, como os pais e as filhas padeiras, como as mães.

Nesta terra as padeiras produziam e continuam a produzir o chamado “Pão de UI/pada de UI,” a “Regueifa de UI” e o “Canoco de UI”, sendo este último, em tempos anteriores, o pão de casa e não para a venda, uma vez que era feito com o aproveitamento dos “restos” da peneiração da farinha.

A confecção destes produtos resulta, como dito anteriormente, de uma tradição ancestral, geralmente herdada de mães para filhas, sendo uma actividade reservada quase exclusivamente às mulheres, numa estreita relação com as demais tarefas domésticas, nomeadamente, a preparação das refeições.

Este facto pode justificar a preservação desta tradição, sobretudo na geração de mulheres com idade superior a sessenta anos, com pouca instrução, e que se foram conservando no espaço doméstico, adquirindo os saberes transmitidos pelas suas mães.

Os dicionários informam ter a palavra regueifa origem na árabe andaluz *ar-gaifâ*, do árabe *rgafa*, sendo geralmente definida como um pão de trigo em forma de aro, por vezes entrançado.

Outrora a regueifa era produzida pelas padeiras de UI, apenas em dias mais festivos, já que na sua composição, embora em escala reduzida, entram 3 ingredientes “caros”: o açúcar, a canela e a gema de ovo.

Saliente-se, ainda, que a produção da regueifa de UI é complementar à do pão, aproveitando também o forno quente da respectiva cozedura.

6.3 A TRANSMISSÃO DO SABER FAZER

É recorrente no discurso das padeiras a referência à herança desse saber, transmitido de avós para as mães, ou directamente para as netas, no recato do lar, até chegar aos dias de hoje.

O processo de fabrico destes produtos e algumas memórias são contados pelas padeiras no livro “Memórias das Águas do Rio – Moinhos, Moleiros e Padeiras da Freguesia de UI”, da autoria de António Afonso de Deus, Ana Durão Machado e Luís Manuel de Sousa Martins, editado em 2003.

Alicita do Rojão (nascida em 1955), “*Comecei pequenita, andava na escola e já ajudava. Na altura, era a minha mãe e as minhas tias. Agora já faleceu tudo, da família sou só eu que vou cozendo*”

Fernanda Damas (nascida em 1952), “*O um pai era moleiro, queria que fosse padeira. Fazia-me ir ajudar esta e aquela. Só para ver se eu gostava da vida de padeira*”.

Tia São do Aniceto (nascida em 1933), “*Agora já muitas padeiras que têm máquinas para amassar. Mas, eu aqui é tudo à mão, não tenho máquina nenhuma. Amassar ainda agora custa, já tenho uma idade avançada e canso-me...*”

Celeste Maquelino (nascida em 1947), “*A minha mãe era padeira, a gente já andava de volta dela e começámos a aprender. As minhas irmãs, também foi mais ou menos como eu... Além de sermos padeiras, tínhamos os moinhos, as terras, as vacas...*”

Lurdes Resende (nascida em 1953), “*Era obrigada a aprender, era preciso ajudar. Eu nasci aqui no meio do trabalho, acho que já ajudava muito. Depois ainda tentei sair, porque isto era uma vida trabalhosa, mas tive de voltar.*”

Encarnação Marques (nascida em 1929), “*Tinha muita família como padeira, eu nem me puxava nada disto, mas a minha mãezinha não tinha mais ninguém que a ajudasse. Não gostava muito, mas depois fiquei nisto*”.

Como podemos também ler neste livro, conversando com as padeiras e com o conhecimento do processo de fabrico, os horários são semelhantes a quase todas as padeiras: levantam-se perto das 3h da manhã, ou mais cedo, ao fim de semana já que as encomendas são maiores; raramente têm dias de folga e férias, só as mais novas é que o fazem pois normalmente não estão sozinhas no negócio!

O dia de uma padaria começa por amassar e aceder o forno, cozer o pão e de seguida, vender o mesmo, que se faz na própria padaria e com a distribuição pelos clientes “porta a porta”. A limpeza dos utensílios e instrumentos de trabalho e o tratamento da lenha para o dia seguinte é mais uma das tarefas incutidas neste processo. O dia já vai na hora de almoço quando deixam de ser padeiras e se dedicam à lida da casa, à assistência à família e, algumas, ao cultivo de terras e criação de animais.

Para além da venda habitual, as regueifas de UI são consumidas mais intensamente, em UI, durante a Festa da Senhora das Candeias e de São Brás, nos dias 2 e 3 de Fevereiro, ou no primeiro domingo após esta data. O cheiro a “pão” espalha-se pela freguesia nestes dias. Noutras localidades é usual as encomendas particulares aumentarem na realização de festas ou comemorações. No centro de Oliveira de Azeméis realiza-se há 20 anos, em meados de Maio, o “Mercado à Moda Antiga”, evento que pretende reviver o mercado que se realizava há mais de 100 anos, na então “Praça dos Vales”, onde gentes de todas as freguesias do concelho, e de zonas limítrofes, se deslocavam para vender os produtos da terra, sobretudo produtos agrícolas. As padeiras exemplificam ao vivo, durante dois dias, a sua arte, não tendo “mãos a medir”, cozendo o dia inteiro para dar resposta a todos os pedidos dos “amantes” do pão e das tasquinhas de comes e bebes que não querem outra regueifa para servir aos seus clientes.

6.4 REPUTAÇÃO DO PRODUTO

Tal como o Pão de UI/pada de UI, a Regueifa de UI é um produto típico do Concelho de Oliveira de Azeméis e no paladar apenas difere um pouco de padaria para padaria, sendo a competição estimulante que leva convicta e vigorosamente a afirmar sempre que “*a minha regueifa é que é original*”, como dizem algumas padeiras.

O consumo desta regueifa alastrou por toda a região e a fama da Regueifa de UI tornou-a conhecida em todo o país, tendo aumentado significativamente as encomendas.

Salienta-se, ainda, que atestando a reputação de que goza, a regueifa de UI é sempre referida e descrita nas seguintes publicações:

Guia de Compras dos Produtos Tradicionais 2011. Lisboa: Publiagro – Publicações Agrícolas, Lda².

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013. Lisboa – ENIGMA Editores.³

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014. Lisboa: Enigma Editores.⁴

² Em Anexo II

³ Em Anexo III

⁴ Em Anexo IV

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015. Lisboa: Enigma Editores.⁵

Produtos Tradicionais Guia 2016. Lisboa: Enigma Editores.⁶

Produtos Tradicionais Guia 2017. Lisboa: Enigma Editores.⁷

A regueifa de UL obteve Medalha de Prata no 6º Concurso Nacional de Folares e Bôlas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2017)

A regueifa de UL integra a Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses (ed. QUALIFICA), pelo menos desde 2010.⁸

A regueifa de UL é referida na Lista de Pão em Portugal - A tradição do pão em Portugal, elaborada pela Associação QUALIFICA/oriGIn Portugal, em 2017.⁹

A regueifa de UI está descrita no site exclusivamente dedicado aos Produtos Tradicionais Portugueses e na respectiva app PTPT.¹⁰

A arqueóloga Sara F. B. Almeida e Silva refere, sob o ponto de vista etnográfico, a regueifa de UI, num extenso artigo intitulado PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL¹¹

A regueifa de UI é celebrada anualmente no Mercado à Moda Antiga, organizado pela Autarquia de Oliveira de Azeméis, onde são homenageadas as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover os diferentes produtos de panificação tradicionais de UI. Este evento é citado como “de referência” no estudo denominado “QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES”, elaborado em 2021, no âmbito da Área 3 – Divulgação de informação e facilitação de processos para acompanhamento e avaliação das políticas de desenvolvimento rural, nomeadamente o PDR 2020, do Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020.¹²

É regularmente referido nas ementas dos restaurantes de Oliveira de Azeméis, sendo presença constante nas refeições aí servidas.

É regularmente referido na Revista VITA¹³, designadamente nas suas edições de 2021, 2022 e 2023, nas quais se dá grande destaque a uma entrevista à Presidente da APPUL – Associação dos Produtores de Pão de UI e se inserem artigos sobre os produtos de panificação de UI e a sua história.

⁵ Em Anexo V

⁶ Em Anexo VI

⁷ Em Anexo VII

⁸ Em Anexo VIII

⁹ Em Anexo IX

¹⁰ Em Anexo X

¹¹ Em Anexo XI

¹² Em Anexo XII

¹³ Em Anexo XIII

É presença constante nos “Fins de Semana Gastronómicos”¹⁴, realizados anualmente pelo Turismo do Porto e Norte e foi objecto de exposição fotográfica específica “ Pão de UI – Uma profissão com História” realizada entre 8 de Março e 5 de Abril de 2024 em Oliveira de Azeméis.

Sobre os produtos de panificação de UI (o que inclui a regueifa de UI) foi editado um Livro, intitulado “Pão de UI – Uma profissão com História”¹⁵ bem como organizada uma Mostra Fotográfica¹⁶

É celebrada anualmente no Mercado à Moda Antiga¹⁷, organizado pela Autarquia de Oliveira de Azeméis, em cujo site se pode ler “ *...o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de UI, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.*” Este evento é citado como “de referência” no estudo denominado “QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES”¹⁸, elaborado em 2021, no âmbito da Área 3 – Divulgação de informação e facilitação de processos para acompanhamento e avaliação das políticas de desenvolvimento rural, nomeadamente o PDR 2020, do Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020.

Neste Mercado pode não só ser adquirida a regueifa de UI como também são organizadas sessões de prova e oficinas para crianças prepararem a massa da regueifa e assistirem ao enforamento e cozedura.

A 1ª edição do concurso Sabores de Azeméis aconteceu no âmbito de “Oliveira de Azeméis Terra de Culinária 2015” e convidou os cozinheiros amadores do município e os restaurantes a apresentarem as suas melhores receitas que destacam alguns dos produtos mais emblemáticos da região, como é exemplo maior a regueifa de UI. Para celebrar este Concurso, foi editado o Livro Receitas com Sabores de Azeméis¹⁹, do qual constam muitas receitas em que a regueifa de UI é referência de base e ingrediente principal.

¹⁴ Em Anexo XIII

¹⁵ Em Anexo XIV

¹⁶ Em Anexo XV

¹⁷ Em Anexo XVI

¹⁸ Em Anexo XVII

¹⁹ Em Anexo XVIII

7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE

A autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisboa
Telefone 218 442 200
Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo Delegado (OD) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito.

8. ROTULAGEM

Menções obrigatórias

- Regueifa de UI – Indicação Geográfica Protegida ou Regueifa de UI - IGP;
- O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador
- Logotipo da Regueifa de UI



O logotipo comunitário das IGP, legalmente obrigatório, tem que estar directamente acoplado à menção “Regueifa de UI”.

Com excepção das marcas dos próprios produtores/acondicionadores, as marcas, de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não podem ser mais proeminentes do que a menção “Regueifa de UI” nem ser acopladas directamente à denominação de venda “Regueifa de UI” nem ao logotipo comunitário das IGP.

ANEXO I Estudo Qualificação da Regueifa de Ul



Relatório de Projeto

Qualificação da Regueifa de Ul

Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017

Igor Alexandre da Siva Dias, Investigador
Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta

Resumo

A presente estudo teve por objeto determinar a composição físico-química e reológica da regueifa Tradicional de UI, no âmbito da qualificação da mesma. Foram recolhidas amostras de regueifa em 18 padeiras da Associação de Produtores de Pão de UI, da região de Oliveira de Azeméis, e selecionadas três padeiras de forma aleatória, em três períodos distintos.

A análise dos resultados permite inferir alguma variabilidade nos parâmetros físico-químicos, o que pode evidenciar distinção nos processos produtivos entre padeiras, expectável em produtos tradicionais. Um dos parâmetros analíticos que influenciou essa variabilidade foi a humidade das regueifas, o qual deverá ser considerado um parâmetro-chave, no controlo de qualidade do produto. Outro parâmetro considerado crítico foi o teor de sal, o qual revelou diferenças significativas entre padeiras.

O peso das regueifas também foi um parâmetro crítico pois não houve uniformização entre padeiras, em termos médios a padeira 3 produziu regueifas com cerca de menos 175 g que a padeira 1.

No que respeita à avaliação textural, os resultados revelaram diferenças significativas na maioria dos parâmetros. Detetaram-se diferenças ao nível da dureza e da mastigabilidade.

Índice

	Páginas
Resumo	I
1. Introdução	1
2. Materiais e métodos	2
2.1. Amostragem	2
2.2. Análises físico-químicas	2
2.3. Estatística	4
3. Resultados e discussão	5
3.1. Regueifa tradicional de UI	5
3.1.1. Análises físico-químicas	5
3.1.2. Ensaio de textura	7
4. Conclusões	9
5. Referências bibliográficas	10

Índice de quadros

	Páginas
Quadro 1 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos da regueifa nas diferentes padeiras	5
Quadro 2 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na regueifa e que são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações	7
Quadro 3 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura da regueifa nas diferentes padeiras.	7
Quadro 4 - Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos na regueifa e que são considerados como mais indicados para figurarem no caderno de especificações	8

1. Introdução

Os cereais constituem uma parte importante da dieta diária em Portugal e são uma das principais fontes de fibras. Acredita-se que a ingestão de determinadas quantidades de grãos integrais pode exercer um efeito protetor contra o desenvolvimento de doenças relacionadas com a alimentação, tais como doença cardiovascular, diabetes ou mesmo alguns cancros. Os produtos derivados de cereais, tais como o trigo, milho, aveia, centeio, constituem uma excelente fonte defibra, para além do amido, proteínas, vitaminas e minerais. Durante o processo de fermentação da massa, existe produção de álcool pela levedura *Saccharomyces cerevisiae*, no entanto, durante o processo de cozimento o álcool é libertado, não permanecendo no alimento. O tipo de farinha, o seu branqueamento, bem como as leveduras utilizadas, influenciam as propriedades reológicas da massa conferindo diferentes características organolépticas ao alimento, tal como à sua composição química.

A qualificação de produtos tradicionais é um sistema de valorização de produtos, obtidos com regras particulares pelo menos em relação a história, utilização das matérias-primas, processos de obtenção e de transformação e, eventualmente, formas de apresentação.

A tradicionalidade e genuinidade de produtos como a regueifa de UI representam a identidade de um povo e, desse modo, devem ser amplamente preservados e divulgados de modo a manter tradições seculares e ao mesmo tempo criar valor económico para a freguesia de UI.

2. Materiais e Métodos

2.1. Amostragem

Para a caracterização físico-química de cada produto foram analisadas 45 amostras, 5 amostras provenientes de 3 padeiras, recebidas em três tempos de amostragem diferentes, formando três lotes. Os lotes foram recebidos em dias distintos, com vista a avaliar a variabilidade das amostras ao longo da semana.

- No primeiro lote as amostras foram recebidas a uma segunda-feira;
- No segundo lote as amostras foram recebidas a um sábado;
- No terceiro lote as amostras foram recebidas a uma quarta-feira.

Após a receção das amostras, as mesmas foram trituradas numa picadora(Electric Co, modelo 320, Pequim, China) e, em seguida, efetuaram-se as pesagens para todos os métodos analíticos. As amostras para a realização da textura foram usadas tal como rececionadas e analisadas no período máximo de três horas.

2.2. Análises físico-químicos

- Textura (*Texture Profile Analysis - TPA*)

Para analisar o perfil de textura utilizou-se um texturómetro (Stevens QTS – 25, Godalming, Reino Unido). Determinaram-se os seguintes parâmetros: Dureza, Elasticidade, Coesividade e Mastigabilidade.

-Determinação da humidade e matéria seca

O teor de humidade e de matéria seca foi determinado de acordo com a NP 2966(1993) relativa à determinação dos teores em água e matéria seca em pão.

-Determinação das cinzas

Na determinação do teor em cinzas foi usado o método direto por incineração em mufla (Lenton Thermal Designs-EFC 12/45, Derbyshire, United Kingdom) a 550°C, durante 6 horas, obtendo-se um resíduo branco.

-Determinação da gordura total

A determinação de gordura total teve como referência o método oficial nº 920.39 da AOAC, sendo a extração feita num aparelho Extrator de gordura semiautomático (Velp Scientifica, SER 148, Usmate, Itália).

- Determinação da proteína bruta

A determinação da proteína foi realizada segundo o método de Kjeldahl, numa unidade de digestão Kjeldahl (Velp Scientifica, DKL, Usmate, Itália) sistema de destilação e titulação automático de Kjeldahl (Velp Scientifica, UDK 159, Usmate, Itália), sendo a percentagem da proteína bruta determinada pela multiplicação da percentagem de azoto total pelo fator 5,7, tendo como referência o método oficial nº 950.36 da AOAC.

- Determinação da fibra bruta

A fibra bruta foi determinada com base no método de Weende, com extração feita em extrator de fibra bruta (Velp Scientifica, FIWE 6, Usmate, Itália).

-Determinação do teor de açúcares redutores expresso em glucose

Os açúcares foram determinados pelo método do ácido 3,5-dinitrossalicílico (DNS) (Miller, 1990). Este método permite ainda o cálculo do teor de oligossacarídeos.

-Determinação do teor de monossacarídeos e dissacarídeos

Os monossacarídeos e dissacarídeo foram determinados pelo método enzimático K-MASUG-Maltose/Sucrose/D-Glucose Assay Kit da MEGAZYME.

- Determinação de amido

O amido foi determinado pelo método enzimático TSTA, Total Starch Assay Kit (AA/AMG) da MEGAZYME.

- Determinação do sódio e sal

A determinação dos teores de sódio (Na) foi feita por espectrometria de absorção atômica utilizando um Espectrofotômetro de absorção atômica (Perkin-Elmer, modelo - 2380, Norwalk, Connecticut, Estados Unidos da América). Após a determinação do teor de sódio calculamos o teor em sal multiplicando pelo fator 2,5.

- Determinação do total de hidratos de carbono

O total de hidratos de carbono é obtido por diferença, através da fórmula “100-humidade-cinzas-proteína-gordura-fibra”.

2.3. Estatística

Para a análise e dados recorreu-se ao *software* Statistica™ V 8.0 da Statsoft (StatSoft Inc., 1984 - 2007, Texas, USA). Para a verificação da existência de *outliers* recorreu-se ao teste de Grubbs ($p < 0,05$). Recorreu-se ao teste paramétrico de análise de variâncias simples (One-Way ANOVA). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey, para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ($p < 0,05$), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras. Efetuou-se igualmente o teste paramétrico de análise de variâncias de fatores (ANOVA FATORIAL). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ($p < 0,05$), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras, lotes e a interação entre ambos (padeiras X lotes).

3. Resultados e Discussão

3.1. Regueifa tradicional de UI

3.1.1. Análises físico-químicas

Relativamente à análise físico-química da regueifa, contata-se que as regueifas produzidos pela padeira 1 apresentaram valores médios de massa (g) estatisticamente superiores às restantes padeiras. O mesmo se passou entre as padeiras 2 e 3, porque a padeira 2 produziu regueifas com um peso significativamente superior. No Quadro 1 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

Quadro 1 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos da regueifa nas diferentes padeiras

Regueifa			
Parâmetros	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Massa (g)	548,45 ^a ±45,96	486,79 ^b ±20,48	374,02 ^c ±88,83
Humidade (g/100g)	36,85 ^a ±1,18	37,04 ^a ±0,86	34,14 ^b ±1,49
Matéria seca (g/100g)	63,15 ^b ±1,18	62,95 ^b ±0,86	65,85 ^a ±1,49
Cinzas (g/100g)	1,02 ^a ±0,02	0,95 ^a ±0,08	0,66 ^b ±0,19
Proteína (g/100g)	5,99 ^b ±0,18	6,17 ^a ±0,14	6,23 ^a ±0,26
Gordura (g/100g)	0,15 ^a ±0,10	0,14 ^{ab} ±0,03	0,09 ^b ±0,04
Fibra (g/100g)	0,42 ^b ±0,22	0,56 ^{ab} ±0,241	0,62 ^a ±0,37
Amido (g/100g)	46,43 ^a ±4,44	45,78 ^a ±2,90	45,00 ^a ±3,67
Oligossacarídeos (g/100g)	<0,01	<0,01	<0,01
Monossacarídeos e dissacarídeos (g/100g)	15,42 ^{ab} ±1,90	14,60 ^b ±0,72	15,99 ^a ±1,63
Açúcares redutores expressos em glucose (g/100g)	15,42 ^{ab} ±1,90	14,60 ^b ±0,72	15,99 ^a ±1,63
Hidratos de carbono (g/100g)	55,55 ^b ±1,19	55,11 ^b ±0,77	58,23 ^a ±1,44
Sal (g/100g)	0,71 ^a ±0,25	0,62 ^a ±0,18	0,28 ^b ±0,25

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

Para o parâmetro humidade foram as padeiras 1 e 2 que apresentaram valores significativamente mais elevados em comparação com a padreira 3. Entre as primeiras não existiram diferenças. Tal como esperado, a matéria seca foi significativamente superior na padreira 3 em comparação com as suas congéneres. Entre as padeiras 1 e 2 não existiram diferenças significativas.

Para as cinzas não se observaram diferenças entre as padeiras 1 e 2, todavia, a padreira 3 apresentou valores médios significativamente inferiores às padeiras primeiramente referidas.

Relativamente à análise próxima, o teor de proteína, ainda que significativamente superior nas padeiras 2 e 3 face à padreira 1, apresenta valores médios que oscilam entre 6,0 e 6,2 g/100g, variações estas perfeitamente aceitáveis em géneros alimentícios. No que respeita ao parâmetro gordura verificou-se um comportamento semelhante, as regueifas produzidas pela padreira 2 eram semelhantes às das restantes padeiras, mas as produzidas pela padreira 1 apresentaram valores médios significativamente mais elevados que as da padreira 3. Para os teores de fibra manteve-se a tendência para as regueifas da padreira 2 serem semelhantes às das suas congéneres. Porém, para este parâmetro, as regueifas produzidas pela padreira 3 foram significativamente superiores às da padreira 1.

No que respeita ao teor de amido não se observaram diferenças entre padeiras. Não foram detetados oligossacarídeos nem dissacarídeos (sacarose + maltose), dado que durante o processo de fermentação ocorre a hidrólise destes compostos, originando monossacarídeos. Os açúcares redutores, expressos em glucose, apresentaram valores médios semelhantes entre a padreira 1 e as restantes padeiras, detetando-se apenas diferenças significativas entre a padreira 2 e a padreira 3, sendo esta última a que apresentava amostras mais doces. Os hidratos de carbono foram significativamente superiores na padreira 3, não havendo diferenças entre as restantes padeiras.

As regueifas da padreira 3 foram significativamente menos salgadas que as das restantes padeiras, valor este em concordância com o teor de cinzas. Entre as padeiras 1 e 2 não existiram diferenças.

No Quadro 2 apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na regueifa, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

Quadro 2 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na regueifa e que são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações

Parâmetros	Regueifa	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	272,35	632,50
Humidade (g/100g)	31,25	38,98
Matéria seca (g/100g)	61,01	68,74
Cinzas (g/100g)	0,46	1,13
Proteína (g/100g)	5,62	6,66
Gordura (g/100g)	0,01	0,61
Fibra (g/100g)	0,01	1,08
Amido (g/100g)	42,50	55,09
Hidratos de carbono (g/100g)	53,19	61,00
Açúcares redutores, expressos em glucose (g/100g)	12,55	19,90
Sal (g/100g)	0,10	1,02

3.1.2. Ensaio de textura

No Quadro 3 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

Quadro 3 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura das regueifas nas diferentes padeiras

Parâmetros	Regueifa		
	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Dureza (N)	57,46 ^b ±57,48	135,98 ^a ±109,91	75,82 ^b ±80,68
Fragilidade	0,91 ^a ±0,03	0,93 ^a ±0,05	0,89 ^b ±0,41
Elasticidade	0,84±0,10	0,81±0,11	0,80±0,14
Coesividade	0,67 ^a ±0,09	0,62 ^b ±0,07	0,57 ^c ±0,10
Gomosidade (N)	36,25 ^b ±35,76	82,02 ^a ±68,28	38,74 ^b ±37,27
Mastigabilidade (N)	28,19 ^b ±23,22	59,90 ^a ±47,14	26,30 ^b ±18,46

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

Observando o Quadro 3 verifica-se que as regueifas produzidas pela padeira 2 foram significativamente mais duras que as das restantes padeiras. Entre as últimas não existiram diferenças.

Para a fragilidade ou fraturabilidade constatou-se que as regueifas produzidas pela padeira 3 foram mais facilmente fraturadas. Entre as restantes padeiras não se observaram diferenças. Para a elasticidade não se perceberam diferenças entre padeiras. As regueifas da padeira 1 foram significativamente mais coesas que as da suas congêneres e as da padeira 2 seguiram a mesmatendência em comparação com as da padeira 3. Para o parâmetro gomosidade não se observaram diferenças entre as padeiras 1 e 3. No entanto, a padeira 2 produziu regueifas significativamente mais gomasas. Em resultado do descrito, foram as regueifas da padeira 2 que apresentaram valores significativamente superiores de mastigabilidade, ou seja, necessitam de um maior número de movimentos do maxilar para que ocorra a deglutição.

No Quadro 4 apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos na regueifa, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

Quadro 4 - Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos na regueifa e que são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações

Parâmetros	Regueifa	
	Mínimo	Máximo
Dureza (N)	9,32	265,49
Fragilidade	0,79	1,00
Elasticidade	0,46	0,98
Coesividade	0,37	1,01
Gomosidade (N)	6,95	178,31
Mastigabilidade (N)	6,42	132,81

4. Conclusões

No que respeita à caracterização da regueifa tradicional de UI, detetou-se alguma variabilidade de resultados nos parâmetros físico-químicos, os quais são expectáveis em produtos tradicionais.

Um dos parâmetros que influenciou essa variabilidade foi a humidade (menor na padeira 3), o qual se encontra intrinsecamente relacionado com a temperatura e tempo de cozedura. A alteração no teor de humidade afeta os restantes parâmetros analisados, pelo que a temperatura e tempo de cozedura deverão ser considerados como parâmetros-chave no controlo de qualidade do produto.

As regueifas produzidas pela padeira 3 foram significativamente mais leves que as das restantes padeiras, em sentido oposto aparecem as da padeira 1. Dado que este parâmetro tem um cariz fundamentalmente económico deverá ser preocupação da APPUL tentar uniformizá-lo. Outro parâmetro que revelou grande variabilidade foi o sal. As regueifas da padeira 3 foram significativamente menos salgadas que as das restantes padeiras. Este parâmetro deverá ser igualmente alvo de preocupação da APPUL, pois o mesmo produto não deverá ser simultaneamente caracterizado de pouco e muito salgado. As regueifas produzidas pela padeira 3 foram as que apresentaram os valores médios mais elevados de hidratos de carbono, sendo também as mais doces.

Relativamente às características reológicas, conclui-se que as regueifas produzidas pela padeira 2 foram significativamente mais duras e necessitaram de um maior número de movimentos do maxilar (mastigação) para que ocorra a deglutição.

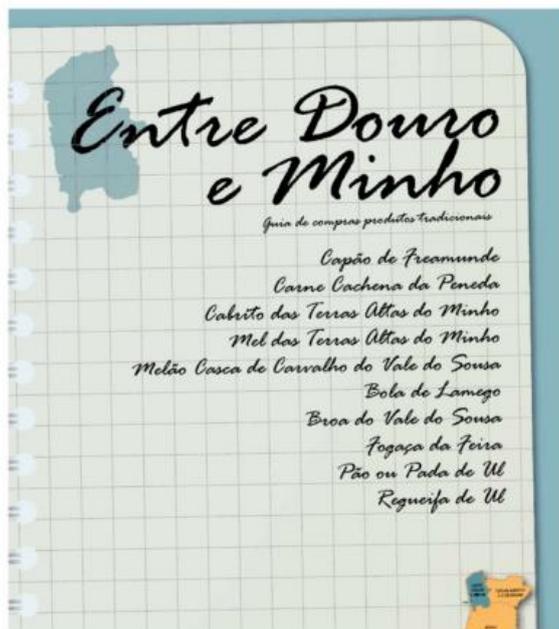
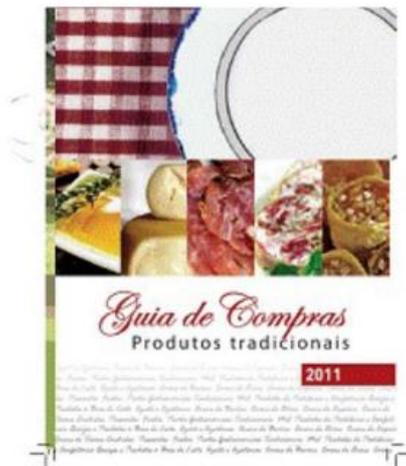
Os produtos tradicionais são produzidos utilizando matérias-primas locais e processos naturais e tradicionais, resultado da influência cultural constituindo um património gastronómico único de valor acrescentado para as regiões e para o País.

5. Referências Bibliográficas

- AOAC. (2000). Official methods of analysis of AOAC. International 17th edition; Gaithersburg, MD, USA Association of Analytical Communities.
- Miller, G.L. (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical determination*, 31(3), 426-428.
- Montgomery, D.C. (2008). Design and analysis of experiments, 7th Ed., John Wiley.
- NP 2966 (1993). Informação e documentação. *Pão. Determinação dos teores de água e de matéria seca. Método de referência*. Caparica: Instituto Português da Qualidade. 4 pp.
- Ruxton, G., Colegrave, N. (2010). Experimental design for the life sciences, 3rd Ed., Oxford University Press.

ANEXO II Guia de Compras dos Produtos Tradicionais Portugueses

Guia de compras 2011





Entre Douro e Minho



Área Geográfica

Exclusivamente nas freguesias de Ul e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

História

Directamente ligada ao fabrico do Pão ou Pada de Ul, a Regueifa terá surgido como complemento de actividade e forma económica de disponibilizar um pão doce para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a pedem pelo nome.

Forma de utilização

Consumida tal e qual ou como sobremesa.

Regueifa de Ul



Descrição

Pão doce cozido em forno de lenha. A Regueifa de Ul é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de Ul – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é pintada antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É fofa por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedido dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

Forma de apresentação comercial

Actualmente a Regueifa de Ul apresenta-se despojada de invólucros físicos.

Condições de conservação

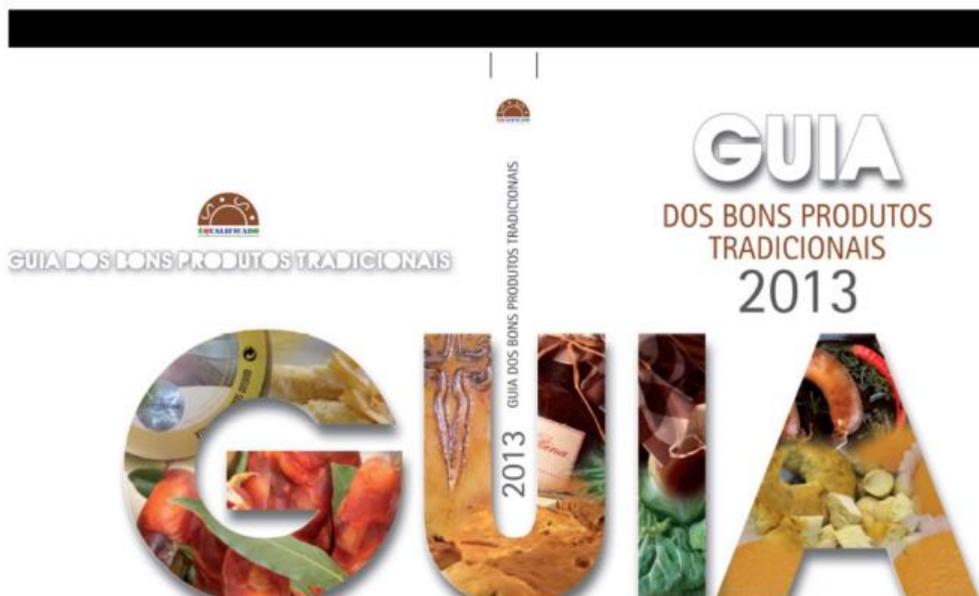
Tem uma durabilidade média até 5 dias, desde que seja devidamente acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2010.

Cada Regueifa custa 1 €.

Disponibilidade ao longo do ano

Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



Entre Douro e Minho



Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de Ul e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

História

O pão ou pada de Ul é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padeiros. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de Ul. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de Ul, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O pão de Ul tem uma durabilidade média até 2 dias. A regueifa de Ul tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2012

Pão de Ul – c/ unidade 0,22€ (grande), 0,15€ (pequena) Regueifa de Ul c/unidade - 1,30€ (grande) 0,50€ (pequena)

Disponibilidade ao longo do ano

Todo o ano



Pão ou Pada de Ul e Regueifa de Ul

Pão ou Pada de Ul – Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de Ul variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padeiros que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Regueifa de Ul – Pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de Ul é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de Ul - farinha de trigo, fermento, sal e água - acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É fofa por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedido dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O pão de Ul é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A regueifa de Ul é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.



Pão ou Pada De UI e Regueifa de UI

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padieiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto



Pão ou Pada de UI



Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI

Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padieiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

ANEXO V Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015



Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI



Pão ou Pada de UI

Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha.

Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 6 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padeiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira do Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padeiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI.

Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

Forma de utilização

Pão de UI: é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional.

Regueifa de UI: é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.



102 BEIRAS

Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira do Azméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O Pão de UI é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicionais. A Regueifa de UI é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O Pão de UI tem uma durabilidade média até 2 dias. A Regueifa de UI tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2016

Não indicado.



O Pão ou Pada de UI e a Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI: tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padarias que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é estranquçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Regueifa de UI: pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de UI é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de UI – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada unifor-

ANEXO VII Produtos Tradicionais Guia 2017

GUIA PRODUTOS TRADICIONAIS 2017



108 BEIRAS

Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produtores nas freguesias de UI e Travençô, do concelho de Oliveira do Bairro.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O Pão de UI é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A Regueifa de UI é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O Pão de UI tem uma durabilidade média até 2 dias. A Regueifa de UI tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionados de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2017

Não indicado.



O Pão ou Pada de UI e a Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI. Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento varia entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padarias que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "torradas". A cor interior é estanho-avermelhada. A massa apresenta olhos para-olhos.

Regueifa de UI. pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de UI é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de UI – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É feita por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedido dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padarias. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famoso pão de UI. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

ANEXO VIII Lista de Produtos Tradicionais Portugueses



Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses

LISTA DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

Conteúdo

A – Produtos agrícolas e agro-alimentares com nome protegido	2
B – Bebidas espirituosas com nome protegido (Indicação Geográfica)	5
C - Outros Produtos Agrícolas e Agro-alimentares Tradicionais (lista indicativa).....	6
PRODUTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA.....	6
Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas.....	6
Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)	6
Classe 1.3. Queijos	9
Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)	9
Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)	9
Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados	9
Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos	12
Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.).....	13
Outros n.e.	13
GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O ANEXO I DO REGULAMENTO 510/2006	13
Classe 2.1. Cervejas.....	13
Classe 2.2. Águas minerais naturais e águas de nascente (<i>suprimido</i>) (:).	13
Classe 2.3. Bebidas à base de extractos de plantas.....	13
Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos	14
Classe 2.5. Gomas e resinas naturais	19
Classe 2.6. Pasta de mostarda.....	19
Classe 2.7. Massas alimentícias.....	19

D - Outras bebidas espirituosas	19
E - Produtos Não Alimentares Tradicionais (lista indicativa).....	20
F - Pratos Gastronómicos Tradicionais (lista indicativa)	23

A – Produtos agrícolas e agro-alimentares com nome protegido

- A01 ALHEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP**
- A02 ALHEIRA DE MIRANDELA – ETG – (RP)¹**
- A03 ALHEIRA DE VINHAIS – IGP**
- A04 AMEIXA D’ ELVAS – DOP**
- A05 AMÊNDOA DOURO – DOP**
- A06 ANANÁS DOS AÇORES/S. MIGUEL – DOP**
- A07 ANONA DA MADEIRA – DOP**
- A08 ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS – IGP**
- A09 AZEITE DE MOURA – DOP**
- A10 AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP**
- A11 AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR – DOP**
- A12 AZEITES DA BEIRA INTERIOR – DOP**
- A13 AZEITES DO NORTE ALENTEJANO – DOP**
- A14 AZEITES DO RIBATEJO – DOP**
- A15 AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP**
- A16 AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR – DOP**
- A17 BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA - ETG (RP)²**
- A18 BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP**
- A19 BATATA-DOCE DE ALJEZUR – IGP**
- A20 BORREGO DA BEIRA – IGP**
- A21 BORREGO DE MONTEMOR-O-NOVO – IGP**
- A22 BORREGO DO BAIXO ALENTEJO – IGP**
- A23 BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO – IGP**
- A24 BORREGO SERRA DA ESTRELA – DOP**
- A25 BORREGO TERRINCHO – DOP**
- A26 BUTELO DE VINHAIS – IGP**
- A27 CABRITO DA BEIRA – IGP**
- A28 CABRITO DA GRALHEIRA – IGP**
- A29 CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP**
- A30 CABRITO DO ALENTEJO - IG**
- A31 CABRITO DO BARROSO – IGP**

¹ De salientar a situação muito dúbia em que se encontra esta “protecção” na medida em que o processo nunca foi remetido à Comissão Europeia e a protecção nacional não poderia ter sido concedida já que o Reg. 509/2006 que substituiu o Reg 2082/92 só permite protecção comunitária.

² Novo erro crasso do MADRP ao conceder “protecção nacional transitória através do “Despacho n.º 6006/2011 – protecção aliás não permitida pela regulamentação comunitária - e considerar como ETG quando poderia perfeitamente ser uma IGP à luz do Reg. 510/2006

- A32 CABRITO TRANSMONTANO – DOP
- A33 CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE – IGP
- A34 CAPÃO DE FREAMUNDE - IG
- A35 CARNALENTEJANA – DOP
- A36 CARNE AROUQUESA – DOP
- A37 CARNE BARROSÃ – DOP
- A38 CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP
- A39 CARNE DA CHARNECA – DOP
- A40 CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP
- A41 CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO – IGP
- A42 CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO - DO
- A43 CARNE DE PORCO ALENTEJANO – DOP
- A44 CARNE DOS AÇORES – IGP
- A45 CARNE MARINHOA – DOP
- A46 CARNE MARONESA – DOP
- A47 CARNE MERTOLENGA – DOP
- A48 CARNE MIRANDESA – DOP
- A49 CASTANHA DA PADRELA – DOP
- A50 CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP
- A51 CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP
- A52 CASTANHA MARVÃO – PORTALEGRE – DOP
- A53 CEREJA DA COVA DA BEIRA – IGP
- A54 CEREJA DE S. JULIÃO – PORTALEGRE – DOP
- A55 CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A56 CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP
- A57 CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP
- A58 CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS – IGP
- A59 CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A60 CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A61 CHOURIÇO DE PORTALEGRE – IGP
- A62 CHOURIÇO GROSSO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A63 CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE – IGP
- A64 CITRINOS DO ALGARVE – IGP
- A65 CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP
- A66 CORDEIRO DE BARROSO – IGP
- A67 CORDEIRO MIRANDÉS - IG
- A68 FARINHEIRA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A69 FARINHEIRA DE PORTALEGRE – IGP
- A70 FRUTOS EM VINHO DO PORTO – ETG - (RP)³
- A71 LINGUIÇA DE PORTALEGRE – IGP
- A72 LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO – IGP
- A73 LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE – IGP
- A74 LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE – IGP
- A75 MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE – DOP

³ De salientar a situação muito dúbia em que se encontra esta “protecção” na medida em que o processo nunca foi remetido à Comissão Europeia e a protecção nacional não poderia ter sido concedida já que o Reg. 509/2006 que substituiu o Reg 2082/92 só permite protecção comunitária.

- A76 MAÇÃ DA BEIRA ALTA – IGP
- A77 MAÇÃ DA COVA DA BEIRA – IGP
- A78 MAÇÃ DE ALCOBAÇA – IGP
- A79 MAÇÃ DE PORTALEGRE – IGP
- A80 MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES – DOP
- A81 MEL DA SERRA DA LOUSÃ – DOP
- A82 MEL DA SERRA DE MONCHIQUE – DOP
- A83 MEL DA TERRA QUENTE – DOP
- A84 MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP
- A85 MEL DE BARROSO – DOP
- A86 MEL DO ALENTEJO – DOP
- A87 MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP
- A88 MEL DO RIBATEJO NORTE – DOP
- A89 MEL DOS AÇORES – DOP
- A90 MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE – IGP
- A91 MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE – IGP
- A92 MORCELA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A93 OVOS MOLES DE AVEIRO – IGP
- A94 PAIA DE LOMBO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A95 PAIA DE TOUCINHO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A96 PAINHO DE PORTALEGRE – IGP
- A97 PAIO DE BEJA – IGP
- A98 PAIO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
- A99 PÊRA ROCHA DO OESTE – DOP
- A100 PÊSSEGO DA COVA DA BEIRA – IGP
- A101 PRESUNTO DE BARRANCOS – DOP
- A102 PRESUNTO DE BARROSO – IGP
- A103 PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS E PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS – IGP
- A104 PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA E PALETA DE SANTANA DA SERRA – IGP
- A105 PRESUNTO DE VINHAIS – DOP
- A106 PRESUNTO DO ALENTEJO E PALETA DO ALENTEJO – DOP
- A107 QUEIJO DE AZEITÃO – DOP
- A108 QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO – DOP
- A109 QUEIJO DE ÉVORA – DOP
- A110 QUEIJO DE NISA – DOP
- A111 QUEIJO DO PICO – DOP
- A112 QUEIJO MISTIÇO DE TOLOSA – IGP
- A113 QUEIJO RABAÇAL – DOP
- A114 QUEIJO SÃO JORGE – DOP
- A115 QUEIJO SERPA – DOP
- A116 QUEIJO SERRA DA ESTRELA – DOP
- A117 QUEIJO TERRINCHO – DOP
- A118 QUEIJOS DA BEIRA BAIXA – DOP
- A119 REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DOP
- A120 SALPICÃO DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A121 SALPICÃO DE VINHAIS – IGP
- A122 SANGUEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE – IGP
- A123 VITELA DE LAFÕES – IGP

Legenda:

ETG – (RP) – Especialidade Tradicional Garantida – Registo Provisório⁴;

DO – Denominação de Origem (protegida apenas em Portugal);

DOP – Denominação de Origem Protegida (protegida em todo o espaço comunitário);

IG - Indicação Geográfica (protegida apenas em Portugal);

IGP – Indicação Geográfica Protegida (protegida em todo o espaço comunitário).

B – Bebidas espirituosas com nome protegido⁵ (Indicação Geográfica)⁶

- B01 AGUARDENTE BAGACEIRA ALENTEJO**
- B02 AGUARDENTE BAGACEIRA BAIRRADA**
- B03 AGUARDENTE BAGACEIRA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES**
- B04 AGUARDENTE BAGACEIRA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES DE ALVARINHO**
- B05 AGUARDENTE DE PÊRA DA LOUSÃ**
- B06 AGUARDENTE DE VINHO ALENTEJO**
- B07 AGUARDENTE DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES**
- B08 AGUARDENTE DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES DE ALVARINHO**
- B09 AGUARDENTE DE VINHO DOURO**
- B10 AGUARDENTE DE VINHO LOURINHÃ**
- B11 AGUARDENTE DE VINHO RIBATEJO**
- B12 ANIS PORTUGUÊS**
- B13 ÉVORA ANISADA**
- B14 GINJINHA PORTUGUESA**
- B15 LICOR DE SINGEVERGA**
- B16 MEDRONHO DO ALGARVE**
- B17 MEDRONHO DO BUÇACO**
- B18 PONCHA DA MADEIRA**
- B19 RUM DA MADEIRA**

⁴ O regime comunitário de protecção das “Especialidades Tradicionais Garantidas” só permite protecção comunitária. O erro existente no Despacho Normativo n.º 47/97 já deveria ter sido corrigido, pelo menos desde 2002, data em que foi detectado.

⁵ Ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 15 de Janeiro de 2008 relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

⁶ Para cada indicação geográfica registada no anexo III do Regulamento citado, os Estados-Membros devem apresentar à Comissão uma ficha técnica tal como previsto no n.º 1 do artigo 17.º até 20 de Fevereiro de 2015.

Os Estados-Membros devem assegurar que essa ficha técnica seja colocada à disposição do público. Se não for apresentada tal ficha a Comissão retira a indicação geográfica.

C- Outros Produtos Agrícolas e Agro-alimentares Tradicionais (lista indicativa)⁷

PRODUTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

- C01 ANHO DO MINHO**
- C02 BORREGO BEIRA SERRA**
- C03 BORREGO CHURRO ALGARVIO**
- C04 BORREGO DE SANTA MARIA**
- C05 BORREGO SERRA DE SICÓ**
- C06 CABRA E CABRITO BEIRA SERRA**
- C07 CABRITINHO DE ARMAMAR**
- C08 CABRITO ALGARVIO**
- C09 CABRITO BRAVIO DAS SERRAS DO ALVÃO E PENEDA**
- C10 CABRITO CHARNEQUEIRO**
- C11 CABRITO DA LOUSÃ**
- C12 CABRITO DO ALVÃO**
- C13 CABRITO DO CARAMULO**
- C14 CABRITO SERRA DE SICÓ**
- C15 CARNE DE PORCO PRETO**
- C16 CARNE DO MINHO**
- C17 GALINHA DO MINHO**
- C18 LEITÃO DA BAIRRADA**
- C19 LEITÃO DE NEGRAIS**
- C20 PERDIZ VERMELHA DE MÉRTOLA**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

- C01 ALHEIRA DE BOTICAS**
- C02 ALHEIRA DE CHAVES**
- C03 ALHEIRA DE VALPAÇOS**
- C04 ALHEIRAS DE CAÇA**

⁷ Organizados de acordo com a CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS PARA EFEITOS DO REGULAMENTO (CE) n° 510/2006 DO CONSELHO, constante do anexo II do REGULAMENTO DA COMISSÃO (CE) n°1898/2006, de 14.12

C05 ASSADURA DE BOTICAS
C06 BUCHEIRA DE BOTICAS
C07 BUCHO DA GUARDA
C08 BUCHO DA SERTÃ
C09 BUCHO DE ARGANIL
C10 BUCHO DE ESTREMOZ E BORBA
C11 BUTELO DE BRAGANÇA
C12 CABEÇA DE XARA
C13 CABEÇA DE XARA DE PORTALEGRE
C14 CACHAÇO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA
C15 CACHOLEIRA DE ASSAR DE PORTALEGRE
C16 CACHOLEIRA DE ESTREMOZ E BORBA
C17 CATALÃO DE BARRANCOS
C18 CHOURIÇA DE CARNE DA GUARDA
C19 CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO
C20 CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO
C21 CHOURIÇA DEVERDE
C22 CHOURIÇO AZEDO DE FARINHA DE BOTICAS
C23 CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BOTICAS
C24 CHOURIÇO DE BARRANCOS
C25 CHOURIÇO DE BOFES DA GUARDA
C26 CHOURIÇO DE CARNE
C27 CHOURIÇO DE CARNE DA SERRA DE MONCHIQUE
C28 CHOURIÇO DE GALA
C29 CHOURIÇO DE QUIAIOS
C30 CHOURIÇO DE SANGUE DE PORTEL
C31 CHOURIÇO E OUTROS "ENCHIDOS" DE ALMEIRIM
C32 CHOURIÇO MAGRO DA SERTÃ
C33 CHOURIÇO MIRANDÊS
C34 CHOURIÇO MOURO DA SERTÃ
C35 CHOURIÇO MOURO DOS AÇORES
C36 CHOURIÇO RAIANO
C37 ENCHIDOS DA SOPA DA PEDRA DE ALMEIRIM
C38 ENCHIDOS DE LEIRIA
C39 FARINHEIRA
C40 FARINHEIRA DA GUARDA
C41 FARINHEIRA DA SERTÃ
C42 FARINHEIRA DE MILHO DE MONCHIQUE
C43 FARINHEIRA RAIANA
C44 FARINHOTA DE BOTICAS
C45 LINGUIÇA
C46 LINGUIÇA DE CARNE DE BOTICAS
C47 LINGUIÇA DE CHAVES
C48 LINGUIÇA DE PORTEL
C49 LINGUIÇA DE VALPAÇOS
C50 LOMBO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA
C51 MÃO CURADA DE SANTANA DA SERRA
C52 MARANHOS DA SERTÃ
C53 MARANHOS DE PAMPILHOSA DA SERRA
C01 MOLHOS DE MONCHIQUE

C54 MORCELA
C55 MORCELA DA GUARDA
C56 MORCELA DA SERTÃ
C57 MORCELA DE AROUCA
C58 MORCELA DE ARROZ DE LEIRIA
C59 MORCELA DOCE DE JARMELO
C60 MORCELAS DE CARNE DE MONCHIQUE
C61 MORCILHA DE BARRANCOS
C62 MOURA DE VILA REAL
C63 MOURO DE ESTREMOZ E BORBA
C64 ORELHEIRA DE BOTICAS
C65 PAINHO
C66 PAINHO DE PORTEL
C67 PAIO BRANCO
C68 PAIO DA GUARDA
C69 PAIO DE BARRANCOS
C70 PAIO DE LOMBINHO
C71 PAIO DE LOMBO DE BARRANCOS
C72 PAIO DE LOMBO DE PORTEL
C73 PAIO DE LOMBO DE SANTANA DA SERRA
C74 PAIO DE LOMBO DO ALTO ALENTEJO
C75 PAIO DE PORTEL
C76 PAIO RAIANO
C77 PEÇA FUMADA DE BOTICAS
C78 PEITUGA FUMADA DE BOTICAS
C79 PRESUNTO DE CASTRO LABOREIRO
C80 PRESUNTO DE FIÃES
C81 PRESUNTO DE LAMEGO
C82 PRESUNTO DE MELGAÇO
C83 PRESUNTO DO CONVENTO DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
C84 PRESUNTO DO MARÃO-PADRELA
C85 PRESUNTO E PALETA DE ESTREMOZ E BORBA
C86 PRESUNTO E PALETA DE PORTALEGRE
C87 PRESUNTOS DE FIÃES E DE CASTRO LABOREIRO/MELGAÇO
C88 RANHÃO FUMADO DE BOTICAS
C89 ROJÕES NA BANHA DE BOTICAS
C90 ROJÕES NO MEL DE BOTICAS
C91 SALPICÃO DE BOTICAS
C92 SALPICÃO DE CHAVES
C93 SALPICÃO DE MELGAÇO
C94 SALPICÃO DE VALPAÇOS
C95 SALSICHÃO DE BARRANCOS
C96 SANGUEIRA DE BOTICAS
C97 TORRESMOS
C98 TORRESMOS DE ESTREMOZ E BORBA
C99 TOUCINHO ALTO DE ESTREMOZ E BORBA
C100 TOUCINHO DE PORTALEGRE

Classe 1.3. Queijos

C01	QUEIJO DE CABRA ALGARVIO
C02	QUEIJO DE CABRA DAS BEIRAS
C03	QUEIJO DE CABRA DE LALIM
C04	QUEIJO DE CABRA DO ALGARVE
C05	QUEIJO DE CABRA DO AZINHAL
C06	QUEIJO DE CABRA DO GUADIANA
C07	QUEIJO DE CABRA DO PINHAL MAIOR
C08	QUEIJO DE TOMAR
C09	QUEIJO DO GUADIANA

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)

C01	ALMECE SERPA
C02	MEL DA PADRELA
C03	MEL DE CANA DA MADEIRA
C04	MEL DO ALVÃO
C05	MEL DO CÔA
C06	MEL DO PARQUE DO GUADIANA
C07	REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA
C08	REQUEIJÃO SERPA
C09	TRAVIA DA BEIRA BAIXA

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

C01	AZEITE DO DOURO
C02	BANHA ALENTEJANA
C03	BANHA DE ESTREMOZ E BORBA
C04	BANHA DE PORTALEGRE
C05	BANHA VERMELHA DE ESTREMOZ E BORBA
C06	MANTEIGA DE OVELHA DE AZEITÃO
C07	MANTEIGA DE OVELHA SERPA
C08	MANTEIGA DE OVELHA SERRA DA ESTRELA

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

C01	ABACATE
C02	ALCAPARRAS DE MIRANDELA
C03	ALFARROBA
C04	ALHOS DA GRACIOSA
C05	AMÊNDOA DE PENELA DA BEIRA

C06 AMÊNDOA DO ALGARVE
C07 ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO
C08 ARROZ DO SADO
C09 AZEITONA BRITADA
C10 AZEITONA DE CONSERVA
C11 AZEITONA DE MESA DO NORDESTE ALENTEJANO
C12 AZEITONA DE SAL
C13 AZEITONAS DE CONSERVA DE TRÁS-OS-MONTES
C14 BAGA DO VAROSA
C15 BANANA DA MADEIRA
C16 BANANA DA MADEIRA
C17 BANANAS DOS AÇORES
C18 BATATA DO ALVÃO
C19 BATATA DO ALVÃO
C20 BATATA DOCE DOS AÇORES
C21 BATATA PRIMOR DO OESTE
C22 BATATAS DA BEIRA ALTA
C23 BOLOTA
C24 CAPUCHO
C25 CEBOLA DA MADEIRA
C26 CEBOLA DA PÓVOA
C27 CEBOLA DE ALCOCHETE
C28 CEBOLA DE VILA POUCA DE AGUIAR
C29 CEBOLAS E OUTRAS HORTÍCOLAS DA APÚLIA
C30 CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ
C31 CEREJA DE PENAJÓIA
C32 CEREJA DE RESENDE
C33 CEREJA DOS POÇACOS
C34 CHÍCHARO DE ALVAIÁZERE
C35 COGUMELOS DA BEIRA INTERIOR
C36 COGUMELOS DE PENEDONO
C37 COGUMELOS SILVESTRES DE VILA POUCA DE AGUIAR
C38 COUVE PENCA DE CHAVES
C39 COUVE PENCA DE MIRANDELA
C40 COUVE PENCA DE MONTALEGRE
C41 COUVE PENCA DE VILA POUCA DE AGUIAR
C42 COUVES DO OESTE
C43 COUVES GALEGAS
C44 CUSCUS
C45 FEIJÃO AMARELO DO BAIXO MINHO
C46 FIGO DE TORRES NOVAS
C47 FIGO DO DOURO
C48 FIGO SECO DO DOURO
C49 FIGOS CHEIOS DE OLHÃO
C50 FIGOS CHEIOS DE SILVES
C51 FIGOS DE AGUA-REVÉS
C52 FIGOS DO ALGARVE
C53 FIGOS SECOS DE S. JOÃO DA PESQUEIRA
C54 FUNCHO DOS AÇORES
C55 GRÃO DE BICO DO ALENTEJO

- C56 GRELOS DE CARAPELHOS
- C57 INHAME DA MADEIRA
- C58 INHAME DOS AÇORES
- C59 KIWI DO ENTRE DOURO E MINHO
- C60 LARANJA DE AMARES
- C61 LARANJA DE ERMELO
- C62 LARANJA DE PALA
- C63 LARANJA DO DOURO
- C64 LARANJAS DA VIDIGUEIRA
- C65 LARANJAS DE SILVES
- C66 LIMÃO DE MAFRA
- C67 MAÇÃ DE SESIMBRA
- C68 MAÇÃ PIPO DE BASTO
- C69 MAÇÃ PORTA DA LOJA
- C70 MAÇÃ RISCADINHA DE PALMELA
- C71 MAÇÃS DE ESPELHO
- C72 MARMELADA
- C73 MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS
- C74 MASSA DE PIMENTÃO
- C75 MELANCIA DE SANTA MARIA
- C76 MELÃO CASCA DE CARVALHO
- C77 MELÃO CASCA DE CARVALHO DO VALE DO SOUSA
- C78 MELÃO DA AMARELEJA
- C79 MELÃO DA VILARIÇA
- C80 MELÃO DE ALMEIRIM
- C81 MELÃO DE CAMPO MAIOR E DE ELVAS
- C82 MELÃO DO RIO TORTO
- C83 MELOA DE SANTA MARIA
- C84 MELÕES DE VILA FRANCA DE XIRA
- C85 MORANGOS DO RIBATEJO
- C86 ORÉGÃOS
- C87 PASSAS DE UVA DA AMARELEJA
- C88 PASTA DE PIMENTA
- C89 PAU DE ABÓBORA
- C90 PAVIA DO RIO TORTO E VEIGA DE LILA
- C91 PÊRA D. JOAQUINA DA BEIRA DOURO
- C92 PÊRA DE SÃO BARTOLOMEU
- C93 PÊRA PASSA DE VISEU
- C94 PÊSSEGO DE ALCOBAÇA
- C95 PÊSSEGO DE COLARES
- C96 PÊSSEGO MARACOTÃO
- C97 PEVIDES DE ABÓBORA E MOGANGO
- C98 PINHÃO DE ALCÁCER DO SAL
- C99 TOMATE DO ALGARVE
- C100 TREMOÇO
- C101 UVA DIAGALVES DO CARREGADO
- C102 UVA PASSA DA AMARELEJA
- C103 XERÚVIAS DO FUNDÃO

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

- C01 AMÊIJOA-BOA DA RIA FORMOSA
- C02 ANCHOVA
- C03 ATUM (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
- C04 BACALHAU EM CONSERVA
- C05 BERBIGÃO (PORTUGUES) EM CONSERVA
- C06 BRUXAS DE CASCAIS
- C07 CAMARÃO DE ESPINHO
- C08 CARAPAU (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
- C09 CASCARRA
- C10 CAVALA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
- C11 CHOCO (PORTUGUES) EM CONSERVA
- C12 CONSERVA DE ATUM DOS AÇORES
- C13 CRACAS
- C14 ENGUIAS (PORTUGUESAS) EM CONSERVA
- C15 ENGUIAS DE ESCABECHE DA MURTOSA
- C16 ESPADARTE DE SESIMBRA
- C17 ESTUPETA DE ATUM
- C18 LAGOSTA DAS BERLENGAS
- C19 LAMPREIA DE PENACOVA
- C20 LAMPREIA DO MINHO
- C21 LAPAS
- C22 LULA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
- C23 MEXILHÃO (PORTUGUES) EM CONSERVA
- C24 MEXILHÕES DE AVEIRO
- C25 MUXAMA
- C26 OSTRAS DA RIA FORMOSA
- C27 OSTRAS DO SADO
- C28 OVAS SALGADAS
- C29 PASTA DE MARISCO
- C30 PASTA DE PEIXE
- C31 PEIXE ESPADA DE SESIMBRA
- C32 PERCEBE DA COSTA VICENTINA E SUDOESTE ALENTEJANO
- C33 PERCEBES DAS BERLENGAS
- C34 PERCEBES DE ALJEZUR
- C35 PESCADA DA BEIRINHA
- C36 PESCADA DE ANZOL DA FUZETA
- C37 POLVO (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
- C38 POLVO DE SANTA LUZIA
- C39 POLVO SECO
- C40 SALMONETE DE SETÚBAL
- C41 SARDINHA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
- C42 SARDINHA DE PENICHE
- C43 SÁVEL DO MINHO
- C44 SÁVEL DO TEJO
- C45 SEMI-CONSERVA DE BIQUEIRÃO
- C46 SEMI-CONSERVA DE SARDINHA

- C47 TRUTAS DO RIO MINHO**
- C48 TRUTAS DO RIO PAIVA**

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

- C01 SAL DE CASTRO MARIM**
- C02 SAL DE TAVIRA**
- C03 SAL DO ALGARVE**
- C04 SAL GEMA DE RIO MAIOR**

Outros n.e.

- C01 ALGAS AGARÓFITAS**
- C02 CANA SACARINA DA MADEIRA**
- C03 CHÁ DOS AÇORES**
- C04 CORTIÇA DO ALENTEJO**
- C05 FRANGOLHO DE PORTO SANTO**
- C06 RANCHÕES DE PORTO SANTO**
- C07 SERRALHA DE PORTO SANTO**

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O ANEXO I DO REGULAMENTO 510/2006 ⁸

Classe 2.1. Cervejas

Classe 2.2. Águas minerais naturais e águas de nascente (*suprimido*) (:)

Classe 2.3. Bebidas à base de extractos de plantas

⁸ de salientar que o Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão, de 18.10, considera, ainda, as seguintes classes de produtos, para efeitos da aplicação do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho - especialidades Tradicionais Garantidas

- Classe 2.2 Chocolate e outras preparações alimentares que contenham cacau
- Classe 2.4 Massas alimentícias, mesmo cozidas ou recheadas
- Classe 2.5 Pratos compostos
- Classe 2.6 Molhos condimentares preparados
- Classe 2.7 Sopas ou caldos
- Classe 2.9 Gelados e sorvetes

Estas classes serão, naturalmente, utilizadas, caso haja pedidos de inclusão por parte dos Associados da QUALIFICA

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

- C01 A BELLA QUEIJADINHA DE BARCELOS
- C02 ALCUMUNIAS DE SANTIAGO DO CACÉM
- C03 ALEMÃS
- C04 ALFENIM
- C05 AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO
- C06 AMENDOADOS
- C07 AMÊNDOAS DE PORTALEGRE
- C08 AREIAS BRANCAS
- C09 AREIAS DE CASCAIS
- C10 ARREPIADOS DO CONVENTO DE ALMOSTER
- C11 ARREPIADOS DO CONVENTO DE SANTA CLARA
- C12 ARROUBO
- C13 ARRUFADA DO CONVENTO DE SANT'ANA DE COIMBRA
- C14 AZEVIA
- C15 AZEVIAS DE PENICHE
- C16 BARCOS RABELOS DE LAMEGO
- C17 BARQUILHOS DE SETÚBAL
- C18 BARQUINHOS DE OVOS MOLES
- C19 BARRIGA DE FREIRA DE AROUCA
- C20 BEIJINHOS DA CALDAS DA RAINHA
- C21 BEIJINHOS DE S^{TA} M^a DA FEIRA
- C22 BICA DE CARNE DE BARROSO
- C23 BICA SOVADA DE BARROSO - MONTALEGRE
- C24 BISCOITO DA TEIXEIRA
- C25 BISCOITO DO LOURIÇAL
- C26 BISCOITOS DA GUARDA
- C27 BISCOITOS DE ESCALHÃO
- C28 BISCOITOS DE PORTO SANTO
- C29 BOLA COM TORRESMOS
- C30 BOLA DE CARNE DE BOTICAS
- C31 BOLA DE LAMEGO
- C32 BOLEIMA DE PORTALEGRE
- C33 BOLINHOS DAS ALHADAS
- C34 BOLINHOS DE AMÊNDOA DE SILVES
- C35 BOLO ÁZIMO DOS JUDEUS (PORTO SANTO)
- C36 BOLO BOM COMO TÃO BOM
- C37 BOLO DA SERTÃ
- C38 BOLO DE FAÇA
- C39 BOLO DE MASSA DE PÃO
- C40 BOLO DE MEL DA MADEIRA
- C41 BOLO DE MEL DA MADEIRA
- C42 BOLO DE S. GONÇALO (AMARANTE)
- C43 BOLO DE TACHO DE MONCHIQUE
- C44 BOLO DO CACO
- C45 BOLO FINTO DE ALMEIRIM
- C46 BOLO FOLAR DA GUARDA
- C47 BOLO PODRE

C48 BOLO PRETO DE PORTO SANTO
C49 BOLOS DE FESTA
C50 BOLOS LÊVEDOS
C51 BOLOTA DE CHOCOLATE
C52 BRISAS DO LIZ
C53 BRISAS DO TÂMEGA
C54 BROA
C55 BROA DE AVANCA
C56 BROA DE AVINTES
C57 BROA DE BASTO
C58 BROA DE BRENHA
C59 BROA DE CENTEIO DE BOTICAS
C60 BROA DE MILHO DA BEIRA ALTA
C61 BROA DE MILHO DE LALIM
C62 BROA DE MILHO DO VALE DO SOUSA
C63 BROA DE VIL DE MOINHOS
C64 BROA DO VALE DO SOUSA
C65 BROAS
C66 BROAS CASTELAR
C67 BROAS DE ESPÉCIE
C68 BROAS DE MEL DE CANA DA MADEIRA
C69 BROAS DOS SANTOS
C70 CACOS
C71 CAÇOULINHOS DO VOUGA
C72 CALADINHOS DE S^{TA} M^ª DA FEIRA
C73 CALDO DE FARINHA DE PORTO SANTO
C74 CANOCO DE UL
C75 CAPELAS DE PORTO SANTO
C76 CARAMUJOS
C77 CARTUCHINHOS DE CERNACHE DO BONJARDIM
C78 CARTUCHOS DE FIOS DE OVOS
C79 CASCORÉIS DA GUARDA
C80 CASTANHA DE OVOS
C81 CASTANHA DOCE DE AROUCA
C82 CAVACAS ALTAS DE COIMBRA
C83 CAVACAS DAS CALDAS DA RAINHA
C84 CAVACAS DE ALDEIA DAS DEZ (OLIVEIRA DO HOSPITAL)
C85 CAVACAS DE FREIXINHO
C86 CAVACAS DE LAFÕES
C87 CAVACAS DE PINHEL
C88 CAVACAS DE RESENDE
C89 CAVACOS DOS AÇORES
C90 CELESTES DE SANTA CLARA
C91 CERNELHAS DE MONTEMOR-O-NOVO
C92 CHARUTOS
C93 CLARINHAS DE FÃO
C94 CONFEITOS DE PINHÃO
C95 CONFEITOS DE SANT'ANA DE COIMBRA
C96 COSCORÉIS DO MANIGOTO
C97 COSCORÕES

C48 BOLO PRETO DE PORTO SANTO
C49 BOLOS DE FESTA
C50 BOLOS LÊVEDOS
C51 BOLOTA DE CHOCOLATE
C52 BRISAS DO LIZ
C53 BRISAS DO TÂMEGA
C54 BROA
C55 BROA DE AVANCA
C56 BROA DE AVINTES
C57 BROA DE BASTO
C58 BROA DE BRENHA
C59 BROA DE CENTEIO DE BOTICAS
C60 BROA DE MILHO DA BEIRA ALTA
C61 BROA DE MILHO DE LALIM
C62 BROA DE MILHO DO VALE DO SOUSA
C63 BROA DE VIL DE MOINHOS
C64 BROA DO VALE DO SOUSA
C65 BROAS
C66 BROAS CASTELAR
C67 BROAS DE ESPÉCIE
C68 BROAS DE MEL DE CANA DA MADEIRA
C69 BROAS DOS SANTOS
C70 CACOS
C71 CAÇOUINHOS DO VOUGA
C72 CALADINHOS DE S^{TA} M^a DA FEIRA
C73 CALDO DE FARINHA DE PORTO SANTO
C74 CANOCO DE UL
C75 CAPELAS DE PORTO SANTO
C76 CARAMUJOS
C77 CARTUCHINHOS DE CERNACHE DO BONJARDIM
C78 CARTUCHOS DE FIOS DE OVOS
C79 CASCORÉIS DA GUARDA
C80 CASTANHA DE OVOS
C81 CASTANHA DOCE DE AROUCA
C82 CAVACAS ALTAS DE COIMBRA
C83 CAVACAS DAS CALDAS DA RAINHA
C84 CAVACAS DE ALDEIA DAS DEZ (OLIVEIRA DO HOSPITAL)
C85 CAVACAS DE FREIXINHO
C86 CAVACAS DE LAFÕES
C87 CAVACAS DE PINHEL
C88 CAVACAS DE RESENDE
C89 CAVACOS DOS AÇORES
C90 CELESTES DE SANTA CLARA
C91 CERNELHAS DE MONTEMOR-O-NOVO
C92 CHARUTOS
C93 CLARINHAS DE FÃO
C94 CONFEITOS DE PINHÃO
C95 CONFEITOS DE SANT'ANA DE COIMBRA
C96 COSCORÉIS DO MANIGOTO
C97 COSCORÕES

- C98 COSCURÉIS DE ARGANIL
- C99 COVILHETES DE VILA REAL
- C100 CRISTAS DE GALO
- C101 DELÍCIAS DO CONVENTO
- C102 DOÇARIA FINA DO ALGARVE
- C103 DOCE DE GILA
- C104 DOM RODRIGO
- C105 DOM RODRIGO DE LAGOS
- C106 EMPADAS DE ARRAIOLOS
- C107 EMPADAS DE GALINHA
- C108 EMPADAS DE GALINHA DE VILA VIÇOSA
- C109 EMPANADILHAS
- C110 ENCHARCADA
- C111 ENXOVALHADA DE TORRESMOS
- C112 ESCARPIADA DE PORTO SANTO
- C113 ESCARPIADAS DE COIMBRA
- C114 ESQUECIDOS DA GUARDA
- C115 ESSES DE PENICHE
- C116 ESTRELAS DE FIGO
- C117 FALACHAS
- C118 FILHÓS DE CARNAVAL
- C119 FILHÓS DE FORMA
- C120 FILHÓS ENROLADA
- C121 FOFOS DE BELAS
- C122 FOGAÇA DA FEIRA
- C123 FOGAÇAS DE PALMELA
- C124 FOGUETES DE AMARANTE
- C125 FOLAR DE BARROSO
- C126 FOLAR DE BOTICAS
- C127 FOLAR DE CENTEIO DE BARROSO- MONTALEGRE
- C128 FOLAR DE CHAVES
- C129 FOLAR DE PÁScoa DE VILA NOVA DE POIARES
- C130 FOLAR DE TRÁS-OS-MONTES
- C131 FOLAR DE VALPAÇOS
- C132 FOLAR DE VOUZELA
- C133 FOLHADO DE TAVIRA
- C134 FOLHADOS DA VIDIGUEIRA
- C135 FOLHADOS DE TAVIRA
- C136 FUZIS DE ÁGUEDA
- C137 GRANADAS
- C138 LAMEGOS
- C139 LAMPREIA DO CONVENTO DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
- C140 LEITE SERAFIM DE PORTALEGRE
- C141 LÉRIAS DE AMARANTE
- C142 MALASSADAS
- C143 MANJAR BRANCO
- C144 MANJAR BRANCO DO CONV. DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
- C145 MANJAR DE LÍNGUA DE AROUCA
- C146 MASSA SOVADA
- C147 MEIAS LUAS DE VIANA

C148 MELINDRES
C149 MIMOS DO CONVENTO DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
C150 MINIATURAS DO CONVENTO DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
C151 MOIRA DE LAMEGO
C152 MOLICEIROS DE OVOS
C153 MORGADO DE AMÊNDOA
C154 MORGADO DE FIGO
C155 MORGADO DO BUÇACO
C156 NABADA DE SEMIDES
C157 NEVADAS DE PENACOVA
C158 NEVADAS DE PENACOVA
C159 NÓGADO ALENTEJANO
C160 NÓGADO ALGARVIO
C161 OSSINHOS DE PENICHE
C162 OURICINHOS DE FIGO DE SILVES
C163 PAIMOGOS
C164 PALHA DE ABRANTES
C165 PAMPILHO
C166 PÃO DA SERTÃ
C167 PÃO DA VIDIGUEIRA
C168 PÃO DE ALFARROBA
C169 PÃO DE ALMEIRIM
C170 PÃO DE CARDIGOS
C171 PÃO DE CASA
C172 PÃO DE CENTEIO DA GUARDA
C173 PÃO DE CENTEIO DE BARROSO
C174 PÃO DE CENTEIO DE CASTRO LABOREIRO
C175 PÃO DE CENTEIO DO SABUGUEIRO
C176 PÃO DE CHELEIROS
C177 PÃO DE ESCALHÃO
C178 PÃO DE LÓ COBERTO DE VIZELA
C179 PÃO DE LÓ DE ALFEIZERÃO
C180 PÃO DE LÓ DE ALPIARÇA
C181 PÃO DE LÓ DE FAFE
C182 PÃO DE LÓ DE FELGUEIRAS
C183 PÃO DE LÓ DE MARGARIDE
C184 PÃO DE LÓ DE OVAR
C185 PÃO DE LÓ DE RIO MAIOR
C186 PÃO DE LÓ DE S. PEDRO DO SUL
C187 PÃO DE MAFRA
C188 PÃO DE MARTINLONGO
C189 PÃO DE MÉRTOLA
C190 PÃO DE PADRONELO
C191 PÃO DE PORTALEGRE
C192 PÃO DE RALA
C193 PÃO DE TRIGO DO ALENTEJO
C194 PÃO DE TRIGO EM PADAS
C195 PÃO DE UL
C196 PÃO DO AZINHAL
C197 PÃO DOCE DAS 24 HORAS

C198 PÃO SALOIO
C199 PÃO SANTORO DE PÊGA
C200 PÃO SOVADO
C201 PÃOZINHO
C202 PAPOS DE ANJO DE AMARANTE
C203 PASTÉIS DE ÁGUEDA
C204 PASTÉIS DE BELÉM
C205 PASTÉIS DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS
C206 PASTÉIS DE LORVÃO
C207 PASTÉIS DE MARVILA
C208 PASTÉIS DE SANTA CLARA
C209 PASTÉIS DE SANTA CLARA DE COIMBRA
C210 PASTÉIS DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
C211 PASTÉIS DE TENTÚGAL
C212 PASTÉIS DE TOUCINHO DO CONVENTO DA ESPERANÇA
C213 PASTÉIS DE VOUZELA
C214 PASTÉIS DO PATROCÍNIO - MANGUALDE
C215 PASTEL DE CHAVES
C216 PASTEL DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS
C217 PASTEL DE TENTÚGAL
C218 PEIXINHOS DE CHILA
C219 PEIXINHOS DE XILA DE LAMEGO
C220 PINGOS DE TOCHA
C221 PINHOADA
C222 PITOS DE SANTA LUZIA
C223 PORQUINHO DE DOCE
C224 PUDIM DO ABADE DE PRISCOS
C225 PUDIM IMPERIAL
C226 QUEIJADA DE PEREIRA
C227 QUEIJADA DE REQUEIJÃO
C228 QUEIJADA DE TENTÚGAL
C229 QUEIJADAS DA MADEIRA
C230 QUEIJADAS DE ÉVORA
C231 QUEIJADAS DE MURÇA
C232 QUEIJADAS DE SINTRA
C233 QUEIJADAS DE VILA FRANCA DO CAMPO
C234 QUEIJADINHAS DE OLIVEIRA DE FRADES
C235 QUEIJINHO DE HÓSTIA
C236 QUEIJINHO DO CÉU
C237 QUEIJINHOS DE FIGO DE SILVES
C238 QUEIJINHOS DO CÉU
C239 QUEIJO DE FIGO
C240 QUEIJO DOURADO CONV. DE S^{TA} CLARA DE PORTALEGRE
C241 RAIVAS
C242 REBUÇADO DE FUNCHO
C243 REBUÇADOS DE CAMELO DE BOUÇA-COVA
C244 REBUÇADOS DE OVOS
C245 REBUÇADOS DE OVOS DE PORTALEGRE
C246 REBUÇADOS DE PONTE DE LIMA (BRANCOS E AMARELOS)
C247 REBUÇADOS DOS ARCOS

- C248 REGUEIFA DE UL**
- C249 ROSCAS DE AMÊNDOA**
- C250 ROSQUILHAS DAS ALHADAS**
- C251 ROSQUILHAS DE CEVADA DE PORTO SANTO**
- C252 SARDINHA DOCE DE TRANCOSO**
- C253 SARDINHAS DOCES DE TRANCOSO**
- C254 SERICAIA DE ELVAS**
- C255 SUSPIROS DE COIMBRA**
- C256 TALHADAS DE PRÍNCIPE DO MOSTEIRO DE CELAS DE COIMBRA**
- C257 TEBAIBO**
- C258 TECULA-MECA**
- C259 TELHADIM DE PORTO SANTO**
- C260 TIBORNA DE VILA VIÇOSA**
- C261 TIGELADA DE ABRANTES**
- C262 TIGELADA DE ARGANIL**
- C263 TIGELADA DE OLIVEIRA DO HOSPITAL**
- C264 TORTA DE VIANA**
- C265 TORTAS DE NANDUFE**
- C266 TOUCINHO DO CÉU**
- C267 TOUCINHO DO CÉU CONVENTUAL DE PORTALEGRE**
- C268 TOUCINHO DO CÉU DE MURÇA**
- C269 TOUCINHO RANÇOSO**
- C270 TRAVESSEIROS DA PERIQUITA**
- C271 TROUXAS DA MADEIRA**
- C272 TROUXAS DA MALVEIRA**
- C273 TROUXAS DE CASTANHA DO MOSTEIRO DE SANGUEDO (S^{TA} M^A DA FEIRA)**
- C274 TROUXAS DE OVOS DAS CALDAS DA RAINHA**
- C275 VELHOTES**
- C276 VENEZAS**
- C277 VIRIATOS**
- C278 ZAMACOL DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS**

Classe 2.5. Gomas e resinas naturais

Classe 2.6. Pasta de mostarda

Classe 2.7. Massas alimentícias

D- Outras bebidas espirituosas

D01 AGUARDENTE DE CANA

- D02 AGUARDENTE DE MEDRONHO DA SERTÃ
- D03 AGUARDENTE DE PÊRA (OLIVEIRA DO HOSPITAL)
- D04 ANIS DE CAMPO MAIOR
- D05 FEDRISCO
- D06 GRANITO MONTEMORENSE
- D07 LICOR DE AMORA
- D08 LICOR DE GINJA DE ALCOBAÇA
- D09 LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS
- D10 LICOR DE LEITE
- D11 LICOR DE POEJO

E- Produtos Não Alimentares Tradicionais (lista indicativa)

- E01. ADUFES DAS BEIRAS
- E02. ALAMBIQUES EM COBRE DE VIEIRA DO MINHO
- E03. APLICAÇÕES EM FELTRO DE NISA
- E04. ARTESANATO DOS AÇORES
- E05. AZULEJARIA DE SETÚBAL
- E06. AZULEJOS DA FÁBRICA VIÚVA LAMEGO
- E07. AZULEJOS SANTA RUFINA DE LISBOA
- E08. BARRO DE VILAR DE NANTES
- E09. BARRO PRETO DE OLHO MARINHO
- E10. BARROS DE FLOR DA ROSA
- E11. BARROS DE REDONDO
- E12. BARROS DE S. PEDRO DO CORVAL
- E13. BENGALAS DE GESTAÇÃO
- E14. BONECAS DE JUTA DE ALCOUTIM
- E15. BONECAS DE JUTA DE MARTINLONGO
- E16. BONECAS DE TRAPO E CANA DE CONSTÂNCIA (MONAS)
- E17. BONECAS TÍPICAS DA NAZARÉ
- E18. BONECOS DE ESTREMOZ
- E19. BONECOS DE PANO DE MONSANTO (MARAFONAS)
- E20. BORDADO DA MADEIRA
- E21. BORDADO DA TERRA DE SOUSA
- E22. BORDADO DE GUIMARÃES
- E23. BORDADO DE TIBALDINHO OU BORDADO DE ALCAFACHE
- E24. BORDADOS A FIO DE OURO DE CELORICO DE BASTO
- E25. BORDADOS COM CASCA DE CASTANHA DE MARVÃO
- E26. BORDADOS DAS CALDAS DA RAINHA
- E27. BORDADOS DE AGAREZ

- E28. BORDADOS DE CASTELO BRANCO
- E29. BORDADOS DE NISA (ALINHAVADOS, BORDADOS A PONTO DE CADEIA, XAILES BORDADOS DE NISA, COBERJÕES OU COBERTORES BORDADOS DE NISA
- E30. BORDADOS DE S. MIGUEL DA CARREIRA
- E31. BORDADOS DE VIANA
- E32. CACHIMBOS ESCULPIDOS DE CANAL CAVEIRA
- E33. CADEIRA DE TESOURA DE MONCHIQUE
- E34. CAPA DE HONRAS DE MIRANDA
- E35. CAPAS DE BUREL DE MONTALEGRE
- E36. CAPOTES DA TERRUGEM
- E37. CAVAQUINHOS OU VIOLAS BRAGUESAS
- E38. CERÂMICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E39. CERÂMICA DE ALCOBAÇA
- E40. CERÂMICA DE PORCHES
- E41. CESTARIA DE JUNCA DE BESELGA – PENEDONO
- E42. CESTARIA DE VILAR DE NANTES
- E43. CESTARIA EM CANA DE TAVIRA
- E44. CESTARIA EM MADEIRA DE CASTANHO DE PORTALEGRE E MARVÃO
- E45. CESTARIA EM VIME DE GONÇALO (GUARDA)
- E46. CHAPÉUS DE PALHA DE CENTEIO DE FAFE
- E47. CHOCALHOS DE ALCÁÇOVAS
- E48. COBRES ARTÍSTICOS DE CAMINHA
- E49. COBRES DE LOULÉ
- E50. COBRES DE REGUENGOS
- E51. COLCHAS DE CASTELO BRANCO
- E52. COLHERES DE PAU DE ARGANIL
- E53. CORTIÇA DE ÉVORA
- E54. CORTIÇA DE PORTALEGRE
- E55. CORTIÇA DO ALGARVE,
- E56. EMPREITA DE PALMA DE TAVIRA
- E57. ESPANTALHOS DE MACINHATA DA SEIXA
- E58. ESTANHOS DA BODIOSA
- E59. ESTANHOS DE VILA VIÇOSA
- E60. FAIANÇA DE COIMBRA
- E61. FAIANÇAS E PORCELANAS VISTA ALEGRE
- E62. FERRO FORJADO DE COIMBRA
- E63. FIGURADO DE BARCELOS
- E64. FOLES DE PINHEL
- E65. GRANITO AMARELO REAL
- E66. GRANITO CINZENTO CLARO DE PEDRAS SALGADAS
- E67. GRANITOS DE SANTA EULÁLIA E DE MONFORTE
- E68. GUITARRA PORTUGUESA
- E69. LATOARIA DA SERTÃ
- E70. LATOARIA DE ALTER DO CHÃO
- E71. LENÇOS DE NAMORADOS DE VILA VERDE
- E72. LENÇOS DE NAMORADOS DO MINHO
- E73. LOUÇA ARTÍSTICA DAS CALDAS DA RAINHA
- E74. LOUÇA DE ÓBIDOS (VERGUINHA)

- E75. MANTAS DE PISÃO DE CABECEIRAS DE BASTO
- E76. MANTAS DE REGUENGO
- E77. MANTAS DE SAFORDÃO
- E78. MANTAS DE SOUTELO
- E79. MANTAS DE TRAPO DE MÉRTOLA
- E80. MÁRMORES DE BORBA,
- E81. MÁRMORES DE ESCOURAL
- E82. MÁRMORES DE ESTREMOZ,
- E83. MÁRMORES DE PÊRO PINHEIRO
- E84. MÁRMORES DE VIANA DO ALENTEJO
- E85. MÁRMORES DE VILA VIÇOSA
- E86. MASCARAS DE LAZARIM
- E87. MINIATURAS DE ANOBRA
- E88. MINIATURAS DE BARCOS DA MOITA
- E89. MÓVEIS ALENTEJANOS
- E90. NAVALHAS DE PALAÇOULO
- E91. OLARIA DE BARCELOS
- E92. OLARIA DE BARRO NEGRO DE GONDAR
- E93. OLARIA DE ESTREMOZ
- E94. OLARIA DE GUIMARÃES (CANTARINHA DOS NAMORADOS)
- E95. OLARIA NEGRA DE BISALHÃES
- E96. OLARIA NEGRA DE VILAR DE NANTES
- E97. OLARIA PEDRADA DE NISA
- E98. OURIVESARIA TRADICIONAL PORTUGUESA
- E99. PALITOS E ARTEFACTOS DE MADEIRA DO LORVÃO
- E100. PALITOS FLORIDOS E PEQUENOS ARTEFACTOS DE MADEIRA DE SALGUEIRO BRANCO DE VILA NOVA DE POIARES
- E101. PALMITOS DE VIANA DO CASTELO
- E102. RENDA DE NÓS DE PINHEL
- E103. RENDA DE SEMIDE
- E104. RENDAS DE BILROS DE PENICHE
- E105. RENDAS DE BILROS DE VILA DO CONDE
- E106. RENDAS DE NISA (FRIOLEIRAS, RENDAS DE BILROS, RENDA DE PÊLO DE CABRA, RENDAS DE AGULHAS)
- E107. SACAS DE TIRAS DE CUCUJÃES
- E108. SEDA DE FREIXO DE ESPADA À CINTA
- E109. SELA PORTUGUESA DE ALCÁCER DO SAL
- E110. TAPEÇARIA ALMALAGUÊS DE COIMBRA
- E111. TAPEÇARIAS DE PORTALEGRE
- E112. TAPETES DE ARRAIOLOS
- E113. TAPETES DE BEIRIZ
- E114. TAPETES DE TEARES DE PINHEL
- E115. TOALHA DE ÁGUA ÀS MÃOS DE TERRAS DO BOURO
- E116. TRAPOLOGIA DE CASTELO DE VIDE
- E117. VIDROS DA MARINHA GRANDE
- E118. VIMES DA MADEIRA
- E119. VIOLINOS DE ANTA (ESPINHO)

F – Pratos Gastronómicos Tradicionais (lista indicativa)

E01 CHANFANA DE VILA NOVA DE POIARES

Elab	Rev	Data	Doc nº	GT	CP	Dir	Ed	Pag
A. Calado A. Soeiro	M.Alexandre	12.03.2012	24 TT 02				19 ^a	23/28

ANEXO IX Lista de Pão em Portugal

Anexo XII



Lista de Pão em Portugal - A tradição do pão em Portugal

1. Molete - Minho; Baixo Douro; (falta descrição)
2. Bijú - Porto; (falta descrição)
3. Papo-seco - Lisboa; (falta descrição)
4. Bica – Porto; Braga; Viana do Castelo; (falta descrição)
5. Mimosa – Macedo de Cavaleiros; (falta descrição)
6. Boné – Setúbal; (falta descrição)
7. Pada – Aveiro; UL concelho de Oliveira de Azeméis; Viana do Castelo; Vale de Ílhavo; (falta descrição)
8. Pão de Coroa – Vale de Ílhavo; (falta descrição)
9. Viana; (falta descrição)
10. Pinha; (falta descrição)
11. Pão de Padronelo – Concelho de Amarante; (falta descrição)
12. Pádua – Guimarães; (falta descrição)
13. Pão da Mealhada – Beira Litoral; (falta descrição)
14. Pão com chouriço – Almeirim; (falta descrição)
15. Pão de Centeio – Trás-os-Montes; (falta descrição)
16. Broa de Milho – Douro e Minho; (falta descrição)
17. Broa de Avintes – Avintes; (falta descrição)
18. Pão de Quartos – Beira Interior; (falta descrição)
19. Trigamilha – Beira Litoral; Região Centro; (falta descrição)
20. Pão Alentejano – Alentejo; (falta descrição)
21. Pão de Mafra – Estremadura; (falta descrição)

22. Pão de Testa – Algarve; (falta descrição)
23. Pão de Milho - Açores; (falta descrição)
24. Pão de Batata ou Pão de Santana – Madeira; (falta descrição)
25. Carça; (falta descrição)
26. Pão de bolota; (falta descrição)
27. Pão de castanha ou Falancha; (falta descrição)
28. Pão de Alfarroba; (falta descrição)
29. Regueifas – Pão de Festividades; (falta descrição)
30. Regueifa de UL; (falta descrição)
31. Folaes – Pão de Festividades; (falta descrição)



ANEXO X A regueifa de Ul na PTPT – Produtos tradicionais portugueses





REGUEIFA DE UL - MCA



Tipo

Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

Região

Norte

Descrição

A regueifa de Ul é um pão doce obtido manualmente através de uma bola moldada até ter uma abertura a meio. de cãdea macia. miolo com alvéolos de tamanho médio e com o lar enfarinhado.

PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL

Sara F. B. Almeida e Silva¹

Resumo

O pão de Ul é parte de um património gastronómico que deixa orgulhoso o concelho de Oliveira de Azeméis. Com fabrico tradicional, este pão tem vindo a adaptar-se às exigências das entidades fiscalizadoras, sem perder a sua génese. Neste artigo dá-se a conhecer alguma da história destas padas típicas, ao mesmo tempo que se regista o seu processo produtivo, que urge preservar, como parte de um saber imaterial.

Palavras-chave:

Pão de Ul, Processo produtivo; Etnografia; Património Imaterial; Oliveira de Azeméis

1 - Nota introdutória

O presente artigo surge na sequência de um pequeno trabalho de investigação, realizado em 2010, como elemento de avaliação da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, integrada na licenciatura em

¹ Arqueóloga, membro dos corpos sociais da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis; Centro de Arqueologia de Arouca. saralmeidasilva@gmail.com.

arqueologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Estando nas preocupações do momento a preservação do património imaterial², com a sucessão de classificações dos processos de produção de diversos elementos tradicionais, como os diferentes tipos cerâmicos; das festas e romarias; entre outros, e constando já do inventário nacional a classificação da *feitura da broa de milho* (Vila Nova de Famalicão), pareceu-nos pertinente transformar a investigação feita neste pequeno artigo agora dado a conhecer. Do mesmo modo, gostaríamos que este artigo fosse apenas um ponto de partida, funcionando como estímulo, para a realização de um inventário sistemático do património cultural imaterial do município de Oliveira de Azeméis, concelho rico e com grande diversidade no que a este tipo de património respeita.

No concelho de Oliveira de Azeméis, o pão de UI será o *património* gastronómico mais famoso, pelo que se fará uma breve nota histórica sobre este produto, assim como se registará o seu processo produtivo, sem, contudo, desvendar o segredo que torna este pão tradicional um dos maiores motivos de orgulho do concelho. Este trabalho terá sobretudo um carácter etnográfico.

2 – Breve enquadramento

O nome desta iguaria advém da freguesia onde surgiu e onde tem particular expressão, a freguesia de UI, atualmente integrante da União de Freguesias de Oliveira de Azeméis, Santiago de Riba-UI, UI, Macinhata da Seixa e Madaíl, concelho de Oliveira de Azeméis, distrito de Aveiro.

Neste concelho, com cerca de 163 km², são também bastantes os moinhos, nos principais rios – Antuã, UI e Caima – estando nos dois primeiros relacionados também com o início da produção do pão na freguesia de UI, fruto das relações familiares que se foram estabelecendo entre moleiros e padeiras.

² Conceito aqui entendido, de acordo com o expresso na *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Unesco*, como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana.”.

A própria toponímia da antiga freguesia homenageia as atividades tradicionais que, de algum modo, se relacionam com esta prática da moagem e do fabrico do pão. Padeiras, moleiros, descascadores de arroz e canastreiros foram assim destacados nas ruas da aldeia.

O fabrico tradicional deste pão ultrapassou os limites geográficos de Ul, registando-se a sua produção, pelo menos, em Travanca³ e Macinhata da Seixa. Pela sua dispersão territorial não se conhece o número exato de produtores de pão de Ul. Sabe-se que em 2003 havia, pelo menos, vinte e sete estabelecimentos só na aldeia de Ul (MACHADO 2003a:151).

3 – Ao longo dos tempos...

Não se conhece o momento exato em que surgiu o fabrico do pão de Ul, sabendo-se, no entanto, que a tradição é já secular. Na segunda metade do século XX, a atividade teve grande desenvolvimento. O mais comum era que os homens da família se ocupassem nos moinhos, enquanto as mulheres se dedicavam ao pão, havendo por vezes entrelaçada em atividades pontuais, como a distribuição.

Os moinhos de água estão bem documentados no concelho⁴, havendo registo de, pelo menos, sessenta só na freguesia de Ul⁵. Além da moagem de cereais, o descasque do arroz era também praticado nos moinhos da freguesia, acabando por levar à fixação de algumas indústrias de arroz no seu território. A farinha produzida nos moinhos era usada para as rações de gado, mas também fornecia as padeiras, pelo que a relação profissional acabou por se estender às relações familiares, havendo várias vezes matrimónios entre moleiros e padeiras, que resultaram em “*alianças e redes familiares*” (MACHADO 2003a:151), mais tarde extensíveis aos filhos. Estas uniões vieram a revelar-se uma vantagem, nos momentos economicamente mais conturbados “*como a II Guerra Mundial, e durante os anos sessenta e setenta, aquando do processo da decadência do sector moageiro*” (*idem*), revelando uma complementaridade vital.

³ Ex freguesia que integra a União de Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz.

⁴ No inquérito de 1758, o então pároco da freguesia informou da existência de vários moinhos que se dedicavam à moagem de milho, trigo e de casca de carvalho para uso na indústria dos curtumes (OLIVEIRA 2001:184).

⁵ Esta informação estava disponível no site www.moinhosdeazemeis.com, entretanto desativado (ALMEIDA E SILVA 2010:5).

De desafio para as padarias e para os moleiros foram também as décadas de cinquenta e sessenta do século XX. No caso das primeiras, a promulgação de leis e regulamentos para a indústria da panificação trouxe um maior controlo sobre a atividade, que passou a ser mais visitada pelos fiscais o que, consequentemente, representou algumas fugas e ilegalidades, já que a grande maioria das padarias produzia em casa e, face a regulamentos tão exigentes, não tinha forma de os aplicar (MACHADO 2003a:159).

Um destes regulamentos, promulgado a 29 de agosto de 1959⁶, o *Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação*, entre outras coisas, obrigava as padarias a proceder à reestruturação de infraestruturas, tendo em vista a melhoria das condições sanitárias. Os estabelecimentos caseiros onde se produzia o pão de UI, “*foram licenciados e passaram a integrar a designação de estabelecimentos de 3ª categoria, (...) para os distinguir das padarias dos grandes centros*” (MACHADO 2003a:160). As exigências não ficavam por aqui, registando-se, por exemplo, a obrigatoriedade de salas distintas para o processo de confeção do pão, o que forçava remodelações nas padarias. O regulamento conferiu especial atenção às farinhas, massas e ao pão como produto de venda para consumo. Para obterem o licenciamento, as padarias deviam ter um local de amassaria, onde deveria estar a masseira e o tabuleiro; outro para o forno, para cozer o pão; um local de venda; um depósito de farinha; um depósito de combustível e ainda instalações sanitárias. Nos casos em que não existissem estes compartimentos, os proprietários gozaram de um período de quatro anos para fazer as adaptações. Ainda assim, muitos houve que não procederam às remodelações exigidas pela lei e cozeram ilegalmente (MACHADO 2003a:161).

Dois anos mais tarde, o governo de Salazar produz o *Regulamento do Comércio de Pão e Produtos Afins*⁷, que vem regular o comércio “*estabelecendo-se as regras necessárias à sua harmonização com o progressivo desenvolvimento dos centros urbanos e dos meios de transporte*”⁸. Competia então ao Instituto Nacional do Pão a emissão das autorizações necessárias. O pão poderia ser vendido na seção de venda do local onde era produzido ou distribuído porta-a-porta, sendo, neste caso, necessário existir um distintivo com a identificação da firma fornecedora; o vendedor devia ainda estar equipado com um *fato de modelo especial*, que não poderia ser o mesmo usado aquando da confeção; a pesagem no

⁶ Este regulamento foi revogado a 17-01-1987, pelo Decreto-lei n.º 33/87.

⁷ Revogado em 1972, pelo Decreto-Lei 302/72.

⁸ Decreto-Lei n.º 43/557, de 24 de março de 1961.

ato da venda era obrigatória, salvo se, em quantidades inferiores a 500 gr, tal não fosse exigido pelo consumidor; era ainda obrigado a possuir um boletim de sanidade. Os cuidados de higiene na venda foram também visados, devendo o pão estar isolado e protegido nos locais de venda e, ao ser vendido, devia ser embrulhado em embalagens de papel, onde o pão só podia ser colocado depois do seu arrefecimento natural. Quanto ao transporte, o decreto-lei define que devia acontecer em “*meios de acondicionamento adequados, resguardado de quaisquer impurezas que o conspurquem e isolado de outros produtos que, pelo seu cheiro, toxicidade ou outras características, de qualquer modo o possam afectar.*”.

Conforme havia acontecido em 1959, também com este regulamento se verificaram violações à lei, pelo que algumas padeiras viam o seu pão apreendido pelos fiscais e sujeitavam-se ao pagamento de coimas. No caso do concelho de Oliveira de Azeméis, o pão apreendido era encaminhado para instituições, como o asilo (MACHADO 2003a:163).

Se o *progressivo desenvolvimento* levou o governo a regulamentar esta atividade, também aumentou a concorrência para as padeiras de UI, confrontadas com as grandes padarias do município. Esta concorrência só veio a ser atenuada em 1966, quando o Instituto Nacional do Pão autoriza o fabrico de pão regional, que devia ser fabricado de acordo com os formatos tradicionais e com um peso não inferior às 200 gr. Preponderante para este desfecho terá sido Albino dos Reis (1888-1983), natural do concelho de Oliveira de Azeméis, foi presidente da autarquia, mas a sua influência deu-se enquanto deputado da Assembleia Nacional (MACHADO 2003a:163).

O novo *Regulamento do comércio do pão e produtos afins*, promulgado em 1972, simplifica ligeiramente alguns pontos do seu antecessor e vem permitir, mediante aprovação, a venda de pão em unidades de tipo veículo automóvel, algo que, à época, não terá tido grande impacto na comercialização do pão de UI. O regulamento decreta ainda a existência de pão tabelado e estabelece multas para quem não cumprir algumas das suas disposições, que podiam variar entre os 500\$ e 5000\$. O pão que fosse objeto de infrações criminais ou contravencionais era considerado perdido *a favor da assistência pública*.

A outra alteração legislativa ocorre apenas em 1987, com o novo *Regulamento da indústria da panificação*, onde os estabelecimentos de fabrico de pão passam a 2ª categoria, carecendo de registo obrigatório. É decretado o funcionamento dos estabelecimentos em unidades autónomas e são instituídas um

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caía (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caía (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

Para além do cesto e da canastra, as padeiras faziam-se acompanhar, durante a venda, por um “*lenço dobrado, uma rodilha para assentar a canastra na cabeça, um avental e uma algibeira de lado, onde guardavam o dinheiro*” (MACHADO 2003a:158). No inverno, o trabalho poderia ser mais perigoso, sendo mais propícias as quedas e, conseqüentemente, o desperdício de pão. Normalmente, além de um agasalho extra, as padeiras levavam também um oleado plástico para protegerem o pão da chuva (MACHADO 2003a:158-159). A jornada de venda terminava cerca das 13/14 horas.

Estes circuitos de venda tradicionais, além do concelho de Oliveira de Azeméis, chegavam também a alguns lugares dos concelhos vizinho de Vale de Cambra ou São João da Madeira. Exceção eram os mercados, feiras e festas, que representavam um ponto de venda importante para o produto, por vezes noutros concelhos que não os habitualmente frequentados pela distribuição a pé.

Inicialmente, a venda de pão não era diária, sendo intercalados os dias de cozer e os de vender. O pão era preparado na véspera e as padeiras dispunham de algumas técnicas para manter o pão fresco para o dia seguinte. Com o decorrer do tempo, as padeiras adaptaram-se e passaram a cozer de madrugada, vendendo o produto logo de manhã cedo.

Relativamente frequentes parecem ter sido as doações de pão de UI ao asilo de Oliveira de Azeméis. Por mera curiosidade registamos o donativo de 2 cestos de pão de UI, em setembro de 1953 e de 3 kg, em maio de 1954 e fevereiro de 1955.⁹

Como referimos, a venda em feiras era bastante importante. Em Oliveira de Azeméis destacava-se o mercado semanal e as festas de La-Salette, em agosto, mas a grande romaria e azáfama na venda do pão de UI acontece ainda nas festas dessa freguesia, nos dias 2 e 3 de fevereiro, dedicadas à Senhora das Candeias e ao S. Brás¹⁰. Os relatos das vendedoras de pão são muito claros “*As pessoas vêm de Lisboa, de Ovar, de Válega, do Porto, de todos os lados pelo pão de UI. Muitos vêm aqui buscar para levar para casa, congelar e ter durante o ano.*”¹¹. A

⁹ Referem donativos de pão de UI ao asilo os jornais:

Correio de Azeméis, n° 1500 de 17/10/1955.

A Opinião, n° 1480 de 17/10/1955; n° 1510 de 22/05/1954; n° 1551 de 19/03/1955.

¹⁰ As festas em honra de S. Brás tinham já grande afluência no século XVIII (OLIVEIRA 2001:196).

¹¹ Arminda Santos in GOMES, Filipa – Fé e pão de UI atraíram milhares à freguesia in *Correio de Azeméis*, 06/02/2018.

associação do pão de Ul a esta festa parece relativamente recente, uma vez que nos relatos relativos às festividades, na comunicação social local, até aos finais da década de 50 do século passado, não encontramos qualquer referência ao pão de Ul ou às regueifas; apenas às *tradicionais* festas e às suas procissões¹², destacando-se em 1958 a participação do *novo* rancho folclórico “*Padeirinhas de Ul*”. Em trabalhos mais recentes o pão e as regueifas de Ul assumem um lugar mais destacado, tornando-se elemento imprescindível na romaria¹³.

No largo da igreja concentram-se, temporariamente, várias tendas e barracas, destinadas à venda de diversos produtos, incluindo o pão e a regueifa de Ul. Muitas das padeiras vendem à porta de casa, publicitando com letreiros as suas vendas. Nesta ocasião, às padeiras profissionais juntam-se outras que habitualmente só cozem pão para consumo doméstico. Com a grande procura de pão, nesta altura, o seu preço sofre alguma inflação – “*apesar da grande oferta de pão no S. Brás, os fregueses já sabem a quem se dirigir, encaminhando-se para as padeiras que conhecem melhor. Não os demove a subida dos preços, chegando ao dobro do praticado no dia a dia, pois, trata-se de um momento especial. Ainda assim, há muitas padeiras que praticamente não cozem nessa ocasião. Umas pelo cansaço que tal trabalho causa, outras, por respeitarem as encomendas e os clientes fixos, só cozendo para estes*” (MACHADO 2003b:179). Este excesso de procura, por vezes, acaba por se refletir na qualidade do pão, que não permanece no forno tanto tempo quanto devia, ou que vê a massa aumentada em alguns ingredientes para maior rendimento.

Além do pão, a festa tem também procissões religiosas e atuações musicais, onde se destaca a presença habitual do grupo folclórico “*As Padeirinhas de Ul*”, que se tornaram no estandarte deste produto tão apreciado.

¹² Referem as festas em honra de S. Brás e N.ª Sr.ª das Candeias os seguintes jornais que integram o depósito da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis:

Correio de Azeméis: n.º 710 de 30/01/1937; n.º 711 de 06/02/1937; n.º 902 de 01/02/1941; de 31/01/1942; n.º 1514 de 30/01/1954; n.º 1563 de 29/01/1955; n.º 1712 de 08/02/1958.

A Opinião: n.º 1494 de 30/01/1954; n.º 1544 de 29/01/1955; n.º 1593 de 28/01/1956; n.º 184, de 28/01/1961; n.º 1991 de 01/02/1964; n.º 2040 de 30/01/1965; n.º 2090 de 29/01/1966.

¹³ Correio de Azeméis de 06/02/2018. Com Tradição, n.º 51 de 03/2008.

Ao longo dos tempos, o pão de UI e todos os seus processos foram sendo alterados. Hoje, já não se verificam as fugas de meados do século passado, mas muitas padarias foram alvo de vistorias pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, tendo sido obrigadas a proceder a alterações nas instalações, bem como nos equipamentos utilizados, alguns de madeira. Estando na lista de produtos tradicionais portugueses, a par da regueifa e do canoco de UI, o pão escapou, por exemplo, às disposições relativas à quantidade de sal.



Fig. 1 – Parque Temático Molinológico de UI.

Os desafios estenderam-se também aos moinhos. Hoje a moagem tradicional está praticamente extinta, registando-se pontualmente, e por herança familiar, a moagem para consumo próprio. Nos moinhos que ainda laboram instalaram-se mecanismos elétricos, mas a grande maioria destas arquiteturas encontra-se ao abandono, assim como as infraestruturas de apoio, como açudes e levadas. Exceção feita aos três núcleos do Parque Temático Molinológico (fig. 1), um projeto da autarquia que teve início em 2008, com expressão nas localidades de UI, Loureiro e Travanca, e que tem como objetivo a *valorização e requalificação de infraestruturas associadas ao moinho, bem como dos edifícios*

em si¹⁴. Aí foram recuperados diversos moinhos de rodízio, que funcionam como infraestruturas principais do parque, divulgando a moagem e o descasque de arroz. Este espaço, que também dispõe de uma componente museológica, permite ainda o acompanhamento da produção do pão de UI, ajudando a preservar este património, numa parceria estabelecida com a APPUL – Associação de Produtores de Pão de UI, em funções desde 2007 e que tinha como objetivo, entre outros, a qualificação do pão de UI com Indicação Geográfica Protegida. A divulgação e promoção do pão de UI é também uma das missivas da associação que tem encetado esforços no sentido de mostrar, cá dentro¹⁵ e lá fora, o seu produto tradicional. No concelho, o Mercado à Moda Antiga¹⁶ e, mais recentemente, o Há Festa na Aldeia são dois grandes eventos que propiciam a divulgação do produto, mas noutros concelhos, como em Seia, o pão de UI não deixou de ser representado no Museu do Pão.

4 – A confeção

“Trata-se de uma sucessão de tarefas diárias que se cumprem e se repetem continuamente, onde a prática e a experiência são fulcrais, traduzindo-se em gestos precisos, minimalistas, quase mecanizados, mas que conferem ao pão a sua marca pessoal, através da forma e do sabor”

MACHADO 2003:165

A D^a Amélia, nascida em UI, é padeira, a sua mãe também o era, a avó e a tia, as irmãs, todas elas trabalharam na produção do mais típico sabor de Oliveira de Azeméis. Hoje, produz na sua habitação, em Macinhata da Seixa e conta com o precioso auxílio do marido, o Sr. Ernesto. Aos 9 anos, quando saiu da escola, começou na venda a acompanhar a tia. Entretanto, passaram mais de quarenta anos e a D^a Amélia continua a amassar e a fazer os bolos de pão, que o forno depois coze. Também com esta padeira, a tarefa de colocar no forno foi a última

¹⁴https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_projecto.a343.html visto em março de 2018

¹⁵ Veja-se, a título de exemplo, a iniciativa Festa do Moleiro – Correio de Azeméis de 22/03/2016 ou a celebração do Dia Internacional dos Moinhos, que vem sendo assinalado há já vários anos – Correio de Azeméis de 13/04/2010.

¹⁶ Trata-se de um evento com origens na recriação histórica do mercado municipal dos finais do século XIX, que se realizava na Praça dos Vales.

que desempenhou, perto de dez anos depois de ter começado a fazer da padaria a sua vida.

Alguns anos depois do casamento, por motivos profissionais, o marido juntou-se à D^a Amélia na padaria e é hoje indispensável na produção do pão. Os filhos, por vezes, também ajudam, mas nenhum deles ambiciona tomar o rumo da padaria, em exclusividade.

A vida de uma padeira está cheia de condicionalismos e, por isso, não é muito atraente para as mais novas gerações. É preciso acordar de madrugada, habituar-se, no Verão, a conviver com as altas temperaturas do forno e despende muita energia no processo de fabrico manual.

A padaria situa-se num anexo da habitação e aí está instalado o forno, as mesas, tabuleiros e masseiras necessárias ao fabrico, um balcão para venda e todos os outros elementos necessários para a confeção e venda dos produtos. O inox pontua já a padaria, mas inicialmente o domínio era dos utensílios e equipamentos em madeira. Uma vez que o processo de produção do pão de UI é considerado artesanal, as autoridades de segurança alimentar permitem a utilização de elementos em madeira, embora recomendem o uso de materiais em inox. A D^a Amélia teve que substituir alguns elementos na sua padaria, para seguir as recomendações das autoridades. Os seus tabuleiros já eram em inox, mas, por exemplo, a sua irmã ainda utiliza os de madeira; as masseiras continuam a ser de madeira, mas as mesas tiveram que ser substituídas, todavia esta padeira garante que esta substituição não influencia o gosto do pão, facilitando até as ações de limpeza. Uma das alterações pretendida pelas autoridades acabou por cair por terra, pois tinha que ver com a substituição da pá de madeira, para levar o pão ao forno, por uma pá inox.

Diariamente coze em média 1500 padas, aumentando o número ao fim-de-semana e em ocasiões festivas como o Natal ou o Carnaval. O S. Brás é também sinónimo de aumento de produção, apesar de não vender na festa. No verão as vendas são menores, mas as festas populares acabam por equilibrar as vendas.



Fig. 2 – Forno com lenha, que fica preparado no dia anterior.



Fig. 3 – A lenha de pinho encontra-se depositada à porta da padaria.

visão, mas é o cheiro a pão, único, que nos acorda.

Às 4 horas da manhã a agitação começa na padaria. No pico do verão¹⁷, as janelas laterais da padaria estão abertas, para que haja alguma circulação de ar. Estão dotadas de pequenas redes, para evitar a entrada de insetos. O forno, cheio de lenha, ficou preparado na véspera (fig. 2), para que a lenha fique bem seca. Por norma, a cozedura só termina às 11 horas, pelo que ao final da tarde o forno ainda está quente, o que facilita a tarefa no dia seguinte.

A padaria tem apenas um forno, dotado de conduta de ar. A lenha encontra-se armazenada à entrada do anexo (fig. 3). É de pinho, como nos disse o Sr. Ernesto, pois os outros tipos podem alterar o gosto do pão. Os sentidos ficam despertos ao entrar na padaria: o branco domina a

¹⁷ Acompanhamos a produção de pão, na padaria da D^a Amélia e do Sr. Ernesto em julho de 2010. Renovamos aqui o nosso enorme agradecimento pela sua colaboração e total disponibilidade aquando da realização do trabalho universitário. Prestamos-lhes também a nossa homenagem neste pequeno artigo, extensível a todas as padeiras de UI, por nos proporcionarem um produto tão tradicional e que nos enche de orgulho, apesar da dureza da sua profissão.



Fig. 4 – A farinha é colocada na masseira, diretamente do saco.

A masseira é onde tudo começa (fig. 4). Esta tarefa está agora ao cargo do Sr. Ernesto, pois o processo de amassar manualmente exige muita energia e força. Vão-se colocando os ingredientes, começando pela farinha de trigo, de tipo 65, isto é, de segunda. A farinha que abastece a padaria vem do Porto e de uma fábrica de Adães, em UI, mas noutros tempos

a farinha era proveniente dos moleiros e tinha que ser toda peneirada, com recurso a uma peneira. A peneira ainda está na padaria da D^a Amélia, mas já não precisa de ser utilizada nesta etapa.

Nos tempos em que era necessário peneirar a farinha, algumas padarias contratavam ajudantes para esse processo, já que era bastante demorado e exigia um movimento contínuo de braços. Mais tarde, algumas incluíram peneiros elétricos para facilitar a tarefa (MACHADO 2003b:166).

Na padaria da D^a Amélia, a farinha é contabilizada com a ajuda de uma quarta (fig. 5), uma pequena caixa quadrangular de madeira, que corresponde a uma quarta parte de um alqueire. Por vezes, as quantidades dos



Fig. 5 – Utilização da quarta.

ingredientes são contabilizadas a olho, dada a prática adquirida por quem produz o pão, variando também de acordo com a quantidade que se quer produzir.

À farinha, junta-se o fermento (fig. 6), em barra, de coloração acastanhada, distinguindo-se assim da confeção da broa de milho, onde, o fermento utilizado consiste numa porção de massa que se deixa levedar, o isco, e se guarda na masseira para utilizar na próxima fornada. A utilização deste tipo de fermento não é vantajosa para o pão, já que lhe pode conceder um sabor mais amargo (MACHADO 2003b:166).



Fig. 6 –Junção do fermento em barra.

Numa bacia, junta-se o sal grosso à água, que depois se adiciona aos



Fig. 7 – A água e o sal são adicionados à farinha e ao fermento.

outros ingredientes já na masseira (fig. 7). A temperatura desta é fulcral no processo de fabrico – no verão deve estar morna; no inverno, ligeiramente mais quente, mas sem escaldar – para facilitar a fermentação. Demasiado fria ou demasiado quente, a água pode quebrar o processo de fermentação do pão.

Com todos os ingredientes na masseira, inicia-se o processo para os envolver. Esta primeira fase apelida-se *desenfarinhar* e visa tornar a farinha numa massa mais consistente (fig. 8). Como esta etapa exige o empenho de muita força, há quem também a designe por *pisar*, já que fazendo mais força com os punhos, concede-se melhor uma liga à massa (figs. 10 a 15). A massa é batida de forma violenta, com movimentos ritmados e sincronizados, até ficar homogénea. Ao bater a massa também se enrolam as pontas e dão-se várias voltas, para adquirir maior consistência



Fig. 8 – Desenfarinhar.



Fig. 9 – Remoção da farinha com uma raspadeira.

(MACHADO 2003b:168). Durante este processo, alguns pedaços de farinha ficam colados às margens da masseira – o Sr. Ernesto usou uma raspadeira para os remover (fig. 9). Findo o processo, a massa fica a levedar (fig. 16), cerca de 30 minutos. Nalguns casos, as masseiras são tapadas com panos para acelerar o processo. Nesta etapa, há quem coloque um objeto por baixo da masseira, que lhe provoque inclinação e concentre a massa toda apenas num dos lados.



Figs. 10 a 15 – Do desenfarinhar ao pisar – a massa vai ganhando mais consistência.

Era comum, noutros tempos, que se dissessem rezas, para que a fermentação tivesse sucesso. No caso da broa de milho, as padeiras diziam rezas e desenhavam uma cruz no bolo, por forma a controlar também a fermentação. No caso das padeiras de UI, Ana Machado (2003b:169) registou duas: “*Senhor te levede bem levedado, Senhor te acrescente, bem acrescentado!*” e “*Deus te acrescente, Deus te levede, e te acrescente e te faça pão, pela sua devida bênção*”.



Fig. 16 – Massa a levedar.

O processo tradicional de produção, seguido na padaria da D^a Amélia, é manual, mas há quem já use máquina nesta etapa, a amassadeira. A verdade é que amassar o pão, manualmente, requer um grande esforço e força e, neste caso, se não contasse com o auxílio do marido, a *nossa* padeira teria muitas dificuldades, uma vez que sofre de tendinites, pelo grande esforço braçal e de movimentos repetitivos que a confeção do pão exige. Há quem diga que a amassadeira elétrica não altera o sabor do pão, mas a D^a Amélia discorda e assume que só por grande necessidade recorreria a este equipamento. Recordando o comentário de uma cliente, que confrontava o sabor do seu pão, com o da sua irmã e sentia grandes diferenças, a resposta foi pronta: a irmã usa uma amassadeira elétrica e, apesar de terem aprendido a produzir da mesma maneira, essa é a grande diferença entre as suas produções.



Fig. 17 – Bolos no tabuleiro.

Entretanto, a massa já está fermentada, pelo que é necessário tender. Da masseira retiram-se porções de massa, para fazer bolos (fig. 17). Posteriormente, através de um conjunto de movimentos rápidos com os dedos, algo complexos e de difícil aprendizagem, produzem-se os bolos mais pequenos (figs. 18 a 20). O Sr. Ernesto confessou-nos que não era capaz de desencadear tal operação, referindo-se à esposa disse

“ela enrola aquilo de tal maneira e depois fica com aquela forma!”¹⁸.



Fig. 18 a 20 – Tender manualmente.

¹⁸ Apesar de já não tender manualmente, na sua produção diária, a D^a Amélia mostrou-nos como tudo se processa (figs. 18 a 20).

Estando prontos, os bolos colocam-se num tabuleiro, revestido com panos e polvilhado com farinha. A partir daí nascerão as famosas padas de UI. Esta operação era demasiado morosa, tornando impossível o fabrico de uma grande quantidade de bolos, pelo que a D^a Amélia recorre a uma tendedeira. Os bolos são colocados na forma da tendedeira, polvilhada com farinha, sendo acamados depois com as mãos; depois são pesados e, caso haja massa em excesso, esta é removida; a forma coloca-se na base da tendedeira, puxa-se a alavanca, e nascem as padas (figs. 21 a 23). A tendedeira da D^a Amélia permite a divisão da massa em trinta porções regulares, em poucos segundos.



Figs. – 21 a 23 – Pesagem da massa para tender, com recurso a uma tendedeira.

Em tabuleiros cobertos com panos e polvilhados com farinha, colocam-se os bolos saídos da tendedeira (figs. 24 e 25), faltando apenas a última etapa: a cozedura.



Figs. 24 e 25 – Bolos, para as tradicionais padas, no tabuleiro e padinhas, de menores dimensões, normalmente encomendadas por restaurantes.



O forno a lenha acende-se quando a massa está a levedar, podendo ter que ser reacendido ao longo das várias fornadas (fig. 26). O calor deve ser uniforme por todo o forno e não apenas na sua zona central. Quando está pronto para cozer o pão, é preciso limpá-lo. As brasas ainda incandescentes são colocadas à entrada do forno (fig. 27), com o auxílio de um rodo; depois, com uma pá metálica, retiram-se do forno e colocam-se num recipiente próprio para o efeito (fig. 28). Depois, é preciso varrer, com uma vassoura ou varredoiro, de folhas verdes de Austrália, que se encontrava num balde com água (fig. 29). Algumas brasas são deixadas à porta, acabando por conferir alguma cor ao pão (fig. 30). Testa-se o forno com um pouco de farinha, e, se estiver com a temperatura certa, está pronto para receber as padas.



Figs. 26 a 28 – Diferentes etapas da preparação do forno: reacender o forno; colocar as brasas à entrada do forno e retirar as brasas do forno.



Figs. 29 a 31 – Preparação do forno: quase sem brasas e varrido com vassoura de austrálias. Levar o pão ao forno.

Os bolos, que estavam nos tabuleiros, são colocados numa pá de madeira (fig. 31), previamente polvilhada com farinha, em grupos de quatro, acabando por originar duas padas – de dois bolos cada. Esta é uma das tarefas mais complexas e implica um grande conhecimento. O pão não deve ficar colado à pá, deve ficar bem ligado e não deve queimar no forno. O tempo no forno depende do objetivo da fornada. Se for um pão mais mole, o tempo varia entre 15 a 20 minutos; se for mais tostado, serão necessários cerca de 30 minutos (fig. 32). Quando se atinge o ponto desejado, o pão é retirado do forno, através de uma pá de madeira – é a ação de desenformar (figs. 33 a 35).

O pão é colocado numa mesa metálica e depois em cestos ou caixas, dependendo do destino de venda. Enquanto ainda cozem as últimas padas, as clientes começam a chegar

à padaria da D^a Amélia,



que funciona num anexo à sua habitação. Como são clientes habituais, os seus pedidos e gostos já são conhecidos dos *nossos* produtores, desde o número de padas, ao pão mais ou menos tostado. A venda quebra a rotina já longa da produção, propiciando algumas conversas mais ou menos rotineiras.



Entretanto, o Sr. Ernesto prepara-se para iniciar a distribuição na sua carrinha que é *“como um comboio que para em todas as estações e apeadeiros”*. As viagens são várias, com diferentes destinos por todo o concelho, regressando várias vezes a *casa* para carregar novamente. Em muitos locais as pessoas deixam as suas sacas de pano nas portas para que o Sr. Ernesto lá deixe o pão, ainda quente. Nalguns sítios, por volta da mesma hora, juntam-se algumas pessoas aguardando a chegada do pão. Há alguns anos, a D^a Amélia fazia ainda distribuição, praticamente porta-a-porta, no centro da cidade de Oliveira de Azeméis, mas o



Fig. 31 a 33 – Pão no forno e retirada do forno.

esforço exigido depois das já largas horas de trabalho tornou-se incomportável. Os fregueses habituaram-se e, agora, procuram o Sr. Ernesto e a sua carrinha no mesmo sítio, por volta da mesma hora, quase todos os dias da semana.



Fig. 35 – À esquerda o pão mais tostado, contrastando com o mais branco, à direita.

Amassar, tender, colocar e tirar do forno, vender e distribuir o pão. Só perto das 13 horas é que toda a azáfama da vida desta padeira e do seu marido terminam.

Nalgumas padarias e postos de venda é possível ver já algumas inovações no que toca ao pão de Ul, nomeadamente a confeção de pão de Ul com chouriço, chocolate ou maçã e canela.

5 – A regueifa de Ul e o canoco

Famosas e tradicionais são as regueifas de Ul e o canoco¹⁹. A regueifa é produzida adicionando aos ingredientes mais comuns, a farinha e o fermento, o açúcar, a canela e a raspa de limão. O processo de amassar é semelhante ao do pão, mas a massa deve ficar mais mole. Para tender, o bolo é mais pequeno do que os do pão de Ul, abrindo-se um buraco ao centro, dando-se aquela forma arredondada. Antes de irem ao forno, a regueifa é pincelada com ovos batidos, sendo esse passo responsável pela cor que obtém. Dependendo dos gostos, algumas das regueifas são polvilhadas com açúcar (fig. 36). Nos últimos anos, fruto de alguma inovação, têm surgido novas formas de regueifa, de menores tamanhos, ou, até, em forma de pada de Ul (fig. 37)!



Fig. 36 e 37 – Regueifa com açúcar e padas de regueifa de Ul.

Já o canoco, varia apenas por usar uma farinha de tipo 80, diferente da do pão de Ul. Trata-se de uma farinha mais escura, de mistura. O processo de produção é também semelhante. Ao tender a massa, pode obter forma arredondada ou mais alongada, tipo cacete.

¹⁹ No dia da semana em que acompanhamos a produção da D^a Amélia houve apenas lugar à confeção de pão, havendo dias específicos para a produção das regueifas. O canoco já não tinha grande procura, pelo que a sua produção deixou de ser efetuada.

6 – Reflexão final

Apesar da grande concorrência que hoje se verifica no sector da panificação, o fabrico artesanal do pão de Ul faz dele um produto bastante procurado. O forno a lenha é responsável por grande parte do seu sabor único, quando comparado com o pão normal de padaria, sendo procurado por todo o tipo de pessoas.

Talvez por ser tão *vulgar* nas mesas oliveirenses, não há a percepção de que seja preciso dedicar-lhe tanto tempo e paixão para o produzir. A vida das padeiras e das suas famílias é bastante difícil porque, como todas as outras famílias, além do pão têm as outras lides domésticas ou agrícolas. A própria manutenção e limpeza da padaria, do forno e dos instrumentos utilizados, requer também bastante investimento. Para as novas gerações está longe de ser uma profissão cativante. O ritmo de trabalho é muito intenso; as folgas, férias ou feriados nem sempre são gozados, porque é muito importante manter a clientela, em especial os restaurantes. Corremos assim o risco de, com o tempo, ver desaparecer o pão de Ul *tradicional*. A sua certificação, em cima da mesa há já vários anos, ainda não chegou, num processo longo e muito moroso²⁰.

Ao longo dos anos, padeiras e moleiros andaram *de mão dada*. Se a extinção das padeiras não estará tão próxima, dos moleiros não se poderá dizer o mesmo. Quem sobrevive nessa atividade fá-lo em regime parcial, tendo modernizado os moinhos com a adoção de novas tecnologias. A vida no moinho e na padaria condicionou vivências e concedeu experiências que moldaram, especialmente, a aldeia de Ul. Para compreender a freguesia e a sua história recente é fulcral conhecer padeiras e moleiros.

O pão, tão banal, que diariamente temos sobre a mesa é, na verdade um elemento gastronómico único, carregado de estórias, de vida e de paixão; é uma marca de uma aldeia, mas é a identidade de um concelho e das suas gentes. O pão de Ul merece particular atenção e aqueles que lhe dão vida merecerão sempre a nossa maior admiração. Não devemos, por isso, deixar que se perca na memória das gentes este processo produtivo, como deixamos que acontecesse com o processo de produção da louça negra de Ossela.

²⁰ Correio de Azeméis de 23/03/2010 e 06/02/2018.

“O pão constitui, assim, um elemento que conjuga diferentes dimensões e abordagens, ligando-se ao ciclo de produção do cereal da região e ao processo de moagem, à história das vidas de muitas mulheres, que desde cedo fizeram dele a sua profissão, à etnografia dos seus saberes e preceitos e ao seu consumo profano e ritual.”

MACHADO 2003b:179



Fig. 38 – O branco reina na padaria da D^a Amélia, nas diferentes fases do processo de produção do pão de Ul.

7 – Referências Bibliográficas

ALMEIDA e SILVA, Sara (2010) – *O Pão de Ul, Oliveira de Azeméis*. Trabalho realizado no âmbito da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, da Licenciatura em Arqueologia. Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Texto dactilografado.

AMORIM, Ângela (2010) – Pão de Ul a preservar – processo de certificação é muito demorado in *Correio de Azeméis* (23 de março).

MACHADO, Ana Durão (2003a) - Padeira de Ul: a arte e a vida in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 151-164.

MACHADO, Ana Durão (2003b) – A etnografia do pão de Ul: as padas, os canocos e as regueifas in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 165-182.

OLIVEIRA, Samuel Bastos (2001) – *Memórias setecentistas de Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1953

A Opinião, nº 1494 de 30/01/1954

A Opinião, nº 1510 de 22/05/1954

A Opinião, nº 1544 de 29/01/1955

A Opinião, nº 1551 de 19/03/1955

A Opinião, nº 1593 de 28/01/1956

A Opinião, nº 1841 de 28/01/1961

A Opinião, nº 1991 de 01/02/1964

A Opinião, nº 2040 de 30/01/1965

A Opinião, nº 2090 de 29/01/1966

Com Tradição, nº 51 de 03/2008

Correio de Azeméis, nº 710 de 30/01/1937

Correio de Azeméis, nº 711 de 06/02/1937

Correio de Azeméis, nº 902 de 01/02/1941

Correio de Azeméis de 31/01/1942
Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1953
Correio de Azeméis, nº 1514 de 30/01/1954
Correio de Azeméis, nº 1563 de 29/01/1955
Correio de Azeméis, nº 1712 de 08/02/1958
Correio de Azeméis de 23/03/2010
Correio de Azeméis de 13/04/2010
Correio de Azeméis de 22/03/2016
Correio de Azeméis de 06/02/2018

https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_projecto.a343.html

<https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2018/01/TT-02-lista-de-produtos-tradicionais-portugueses-v-28-22012018.pdf>

Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial da Unesco. Paris, 17 de outubro de 2003.

Decreto-Lei 43557 de 24/03/1961 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 302/72 de –14/08/1972 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 33/87 de 29/08/1987 – Regulamento da indústria da panificação

QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES



Um guia de apoio



Financiado pelo Programa de Desenvolvimento Rural 2020 (PDR2020), aprovado no âmbito da Assistência Técnica da Rede Rural Nacional - Área 3 área temática dos Circuitos Curtos Agroalimentares.



Código do Projeto: PDR2020-2023-045894

Índice

1.	Preâmbulo.....	3
2.	Portugal e as Produções Tradicionais Portuguesas.....	6
3.	Qualificar Qualificar Qualificar.....	11
3.1	As Marcas Colectivas.....	11
3.2	Os Regimes de Qualidade da União Europeia.....	14
3.3	Critérios para Qualificação de Produtos – o exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO.....	23
3.3.1	Produto Tradicional.....	24
3.3.1.1	Queijo Tradicional Português.....	25
3.3.1.2	Doçaria Conventual Portuguesa.....	26
3.3.1.3	Doçaria Tradicional Portuguesa.....	27
3.3.1.4	Produtos Tradicionais Portugueses à base de Carne.....	28
3.3.1.5	Doces de fruta Tradicionais Portugueses.....	30
3.3.2	Gastronomia Nacional.....	33
3.3.2.1	Produto da gastronomia nacional.....	34
3.4	Produto ou Prato Gastronómico Tradicional, com Inovação.....	35
3.5	Qualificação de Modos de Produção – exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO ..	36
3.5.1	Produto da Quinta.....	36
3.5.2	PRODUTO DA MONTANHA.....	37
3.6	A Qualificação no Circuito Comercial para utilização da Marca Colectiva ÉQUALIFICADO ..	40
3.6.1	Estabelecimentos Comerciais ou Lojas.....	40
3.6.2	Certames (Feiras, Mostras, Apresentações, Concursos, Provas, Cozinha ao vivo e similares).....	41
3.6.3	Circuitos curtos alimentares e ou não alimentares.....	43
4.	Bons Exemplos / Boas Práticas de recuperação e valorização de produtos e pratos gastronómicos	46
4.1	Concurso Sabores Quase Perdidos/Sabores Quase Esquecidos.....	46
4.2	Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses.....	47
4.3	Município de Castelo Branco.....	49
4.4	Município de Mértola.....	49
4.5	Município de Odivelas.....	52
4.6	Município de Oliveira de Azeméis.....	52

4.7 Município de Portalegre.....	55
4.8 Município de Torres Vedras	57
4.9 Município de Vinhais.....	58
5. Bons Exemplos / Boas Práticas de aproximação de produtores e consumidores em Feiras de Produtos Locais	59
5.1 Feira de Produtos da Terra – Torres Novas.....	59
5.2 CCA - Mercado Eco Rural de Ourém.....	60
6. PTPT.PT - uma ferramenta de comunicação que aproxima produtores e consumidores ..	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65

4.6 Município de Oliveira de Azeméis

- **MERCADO À MODA ANTIGA**

“Dezenas de associações e colectividades do concelho, com a ajuda de milhares de figurantes trajados a rigor, unem-se para apresentarem uma recriação fiel do mercado que se realizava no final do século XIX na antiga Praça dos Vales onde, há mais de um século, o centro da vila reunia gente de todas as freguesias do concelho para vender os produtos da terra.

O evento é uma montra das tradições e costumes de outrora onde o visitante ou turista pode ver de tudo, devidamente decorado a rigor: artesãos, utensílios antigos, tendas com produtos agrícolas, comes e bebes tradicionais, música popular e tradicional a cargo de ranchos folclóricos, animação

de rua e profissões tão distintas como a cesteira, o tecelão, a padeira que confecciona o famoso pão de Ul, o tamanqueiro, entre outros ofícios.

Este ano o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de Ul, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.”⁹⁸



⁹⁸ In Câmara Municipal de Oliveira de Azeméis - Agenda (cm-oaz.pt)



- Apoio ao Agrupamento de Produtores (Associação dos Padeiros de UI) para registo das marcas colectivas pão ou pada de UI⁹⁹, canoco de UI¹⁰⁰ e regueifa de UI¹⁰¹



- Apoio ao Estudo de caracterização física, química e sensorial do pão, do canoco e da regueifa de UI efectuado pela ESAS

Apoio ao Agrupamento de Produtores para qualificação de UI como Indicação geográfica para pão ou pada, para canoco e para regueifa, com elaboração dos respectivos Cadernos de Especificações e Documentos Únicos, planos de Controlo, indigitação de Organismos Delegados e demais peças processuais

Aguarda decisão ministerial desde 2019.

⁹⁹ Marca Colectiva nº 562992

¹⁰⁰ Marca Colectiva nº 562948

¹⁰¹ Marca Colectiva nº 562949



INFOMAIL

vita

Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis

Revista Municipal Semestral | Jan 2022 - #8



Câmara Municipal de Oliveira de Azeméis

Presidente da APPUL entrevistada para a revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2022)



PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DO PÃO DE UL

Lurdes Resende

“É preciso ter muita força de vontade, o pão tem de chegar à casa dos clientes a horas”

Lurdes Resende, atualmente com 68 anos, fabrica o pão de Ul desde menina por herança da avó, da mãe e de várias tias, também elas padeiras, com quem aprendeu a arte de amassar, tender e cozer o pão que vai à mesa de muitos oliveirenses.

É uma das maiores padeiras da freguesia de Ul e dá trabalho a várias funcionárias, ajudando assim à economia local e à transmissão da tradição para as gerações mais novas.

É desde 2007, presidente da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), associação socioprofissional fundada a 29 de outubro desse ano, com sede no Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, organismo destinado a apoiar os associados ao nível da produção, comercialização, formação, promoção e manutenção da qualidade deste produto regional genuíno e único.

Esteve na origem da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), a qual preside. Conte-nos como tem sido o percurso desta Associação.

A associação foi criada em 2007 e partiu do grande interesse e envolvimento da Câmara Municipal de preservar a tradição do pão de Ul na freguesia e acenar ao seu valor histórico, ligado à preservação dos moinhos existentes, no sentido de se criar um museu vivo de fabrico do pão de Ul. Naquela altura, os técnicos da Câmara Municipal contactaram com todas as padeiras e chegaram a estar inscritas na associação 26 padeiras de Ul. O objetivo era o envolvimento dos associados no fabrico do pão de Ul no Parque Museológico mas, também, na divulgação da tradição em muitos eventos e iniciativas com cénhas. Um outro objetivo primordial era a qualificação do pão de Ul com a Indicação Geográfica Protegida (IGPI), classificação oficial regulamentada pela União Europeia atribuída a produtos gastronómicos tradicionalmente produzidos numa região processo que ainda se encontra em curso.

Lembra-se dos principais eventos em que a Associação esteve envolvida?

O principal é mesmo o Mercado à Moda Antiga onde a associação se faz representar com o fabrico ao vivo e venda direta

aos visitantes. Começamos a trabalhar na noite de sexta, às 22h30, e fabricamos em contínuo até às 21h00 de sábado. Depois descansamos um pouco para voltar a entrar ao serviço às 09h00 da manhã de domingo cozendo até à noite.

O evento Há Festa na Aldea também realizamos sempre a Associação através da venda, demonstração e confeção do pão de Ul, regueifas de Ul e camocas, nomeadamente em Alcaia, Couce, Porto

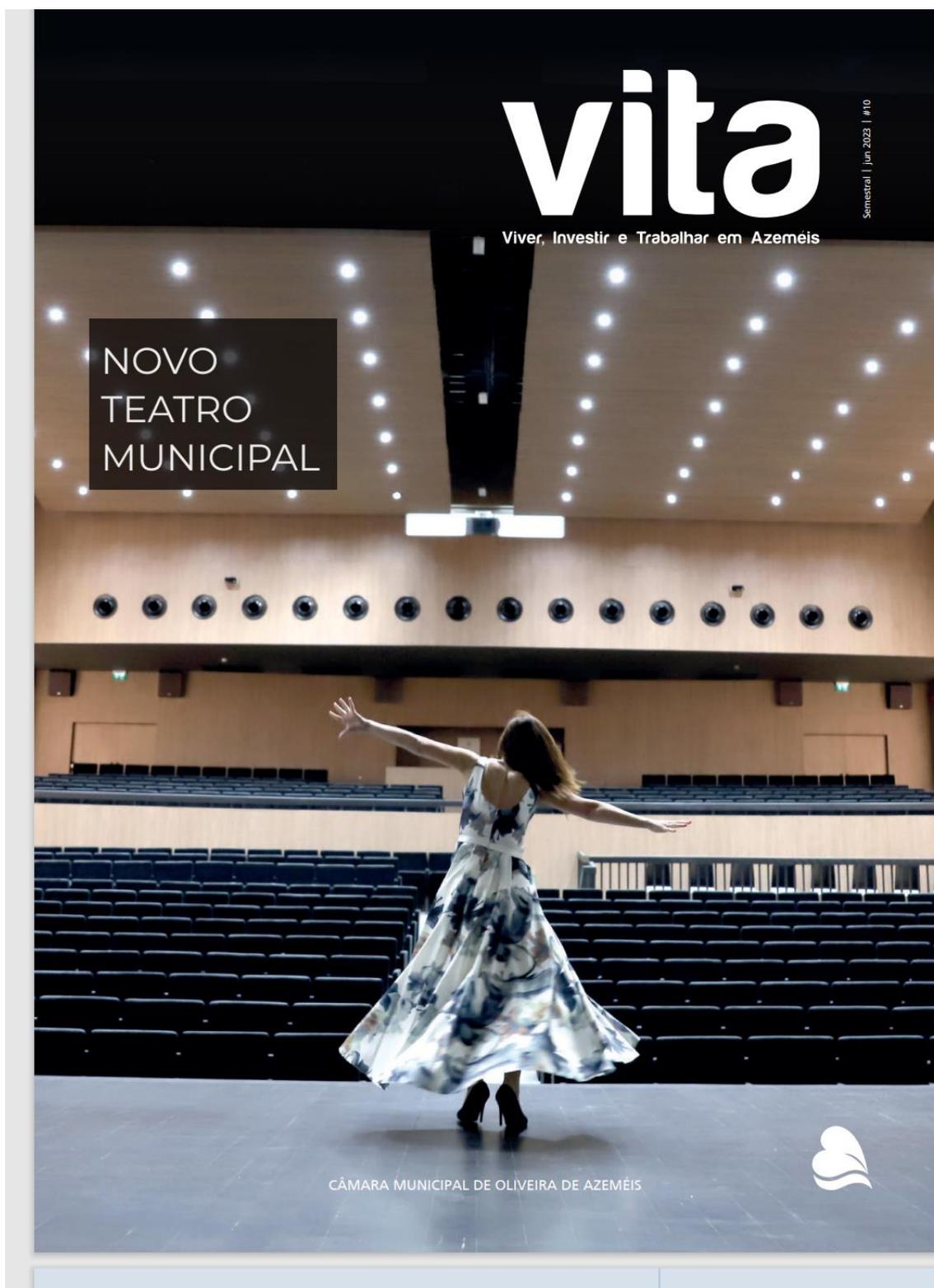
Carceiro, Vilarinho de S. Roque e, obviamente, em Ul.

Ainda recordo a participação da APPUL na Bolsa de Turismo de Lisboa - BTL, a cozer um “Terminho” pequeno que a Associação tem, iniciativa que foi sempre um sucesso. Finalmente, fomos convidados para vários programas televisivos, com destaque para a Praça da Alegria, Boa Tarde, de Conceição Lino, e participámos em 2007, 2008 e 2009 nas Jornadas do Pão.



Foto: Inês de Almeida e Trabalho em Azeméis

O pão de Ul na revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2023)





PÃO DE UL

UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA



OLIVEIRA DE AZEMÉIS

O projeto “Pão de Ul: Uma profissão com história”, apresentado publicamente na comemoração do Dia Mundial do Pão, a 13 de outubro de 2022, engloba um conjunto de 22 documentários de padeiras e padeiros de Ul, que retratam a sua história de vida, ao mesmo tempo que reproduzem o contexto de vida e os costumes da graciosa freguesia de Ul de há um século para cá.

Desde o dia 7 de janeiro, com uma regularidade semanal, os oliveirenses têm sido surpreendidos com as narrativas das pessoas que dão vida à profissão secular do pão de Ul e que contam o seu dia-a-dia, as memórias familiares ligadas à profissão, colocando em evidência o incalculável valor histórico, etnográfico, económico e social que o “pão de Ul” representa para a aldeia e as suas gentes.

Como forma de elevar a visibilidade do projeto e do pão de Ul, a XXIV Edição do Mercado à Moda Antiga, que se realizou a 20 e 21 de maio, homenageou esta profissão, elegendo como protagonistas as padeiras e padeiros de Ul que estiveram em destaque no evento através da venda das tradicionais padas de Ul, do pão com chouriço e das regueifas de Ul, ao mesmo tempo que dinamizaram workshops dinâmicos para cativar e elevar a curiosidade dos visitantes, principalmente, dos mais pequenos, para a arte de fazer o pão.

O projeto culminará em outubro deste ano com o lançamento de um livro e a apresentação de uma exposição, como forma de reconhecimento da importância do pão de Ul para o nosso território. Um produto gastronómico que acrescenta uma identidade única ao concelho, assente numa vocação transmitida de geração em geração que foi salvaguardada até ao presente. ●

ANEXO XIV A regueifa de UI nos Fins de Semana Gastronómicos de 2022 e de 2024



FINS DE SEMANA GASTRONÓMICOS

OLIVEIRA DE AZEMÉIS
23 A 25 SETEMBRO '22
XIII EDIÇÃO
WWW.FINSDESEMANA.GASTRONOMICOS.PT

EMENTA
PRATO PRINCIPAL: Arroz de ossos da suã
SOBREMESA: Rabanadas de pão de UI (leite ou vinho tinto)
PETISCO: Tosta "Sabores de Azeméis" em pão de UI

RESTAURANTES
Adega Mota | Adega da Tamanqueira | Brasão de Azeméis | Casa Azevedo | Casa Ibérica | Casa Mina | Dom Filipe | Dom Gomado | Quinta do Barão | O Casarão Restaurante | Tasquinha Alentejana | Taberna da Pica

EMPREENHIMENTOS TURÍSTICOS ADERENTES
(com desconto especial de 10%):
Hotel Dighton | Casa da Trapa | Restaurante Casa da Torre | O Casarão

cm-0az.pt
   

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL
portoenorte™
—————

 Sabores de Azeméis

 Azeméis é vida





fins-de-semana gastronómicos

5 JANEIRO A 8 DEZEMBRO '24
XV EDIÇÃO | PORTO E NORTE DE PORTUGAL
WWW.FINSDESEMANAGASTRONOMICOS.PT

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte TEM



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
PORTO
E NORTE

CONVÊNIO 2014-2020



Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Oliveira de Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a sua história, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Para terminar da melhor forma, temos a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamaçóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Ingredientes: Pão de Ul.

Preparação: Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. O pão de Ul é a base do petisco "Sabores de Azeméis", o qual pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: Ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.

Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pi-

menta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte o pão de Ul (com alguns dias) em fatias e num recipiente bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com óleo quente frite as fatias, disponha-as em camadas numa travessa, salpicando-as

ANEXO XV Livro “Pão de Ul – Uma profissão com História”



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	07
BREVES SUBSÍDIOS PARA A HISTÓRIA DO PÃO DE UL	08
AS PADEIRAS DE UL - UM BREVE APONTAMENTO SOBRE O QUE NÃO SABEMOS FREGUESIA DE UL	10 13
GRANDES FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DAS CANDEIAS E DO SÃO BRÁS	17
O PROCESSO DE FABRICO DO PÃO DE UL	25
UTENSÍLIOS E ETAPAS DO FABRICO DO PÃO DE UL	27
RETRATO IDENTITÁRIO DE QUEM TRABALHA O PÃO DE UL:	
ASSUNÇÃO SOUSA SOARES	58
MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO	64
MARIA IDALINA MARQUES	70
BELANDINA MARIA PINTO NUNES	76
MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE	82
ABÍLIO PINTO MARQUES	88
MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA	94
MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA	100
MARIA ALICE DA SILVA MARTINS	106
CELESTE RODRIGUES SOARES	112
MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA	118
SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA	124
MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA	130
ANTÓNIO SOARES TAVARES	136
NAZARÉ RODRIGUES SOARES	142
MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA	148
PAULO MANUEL SOARES PINTO	154
MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO	160
MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS	166
MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA	172
TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA	178
MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA	184
HINO ÀS PADEIRAS DE UL "AS LINDAS PADEIRAS"	193
AGRADECIMENTO	195
BIBLIOGRAFIA	197





ASSUNÇÃO SOUSA SOARES



MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO



MARIA IDALINA MARQUES



BELANDINA MARIA PINTO NUNES



MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE



ABÍLIO PINTO MARQUES



MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA



MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA



MARIA ALICE DA SILVA MARTINS



CELESTE RODRIGUES SOARES



MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA



SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA



MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA



ANTÓNIO SOARES TAVARES



NAZARÉ RODRIGUES SOARES



MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA



PAULO MANUEL SOARES PINTO



MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO



MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS



MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA



TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA



MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA

HINO ÀS PADEIRAS DE UL “AS LINDAS PADEIRAS”

Somos as padeiras de Ul
Do concelho de Oliveira de Azeméis
Cozemos o melhor pão
Que há no distrito de Aveiro
Sou padeira, sou padeira
Esta é a minha profissão
Trabalho de noite e de dia
Por amor à tradição

Cantava as lindas padeiras
As lindas padeiras
da cor das ceifeiras
são rosas a abrir
rosas de ciúme
se com mil perfumes
vivem a florir
nós somos heróis
somos rouxinóis
que vivem a cantar
Estas puras almas
só vos pedem palmas
Para Ul honrar

Ul é tão lindo recanto
Que possui um raro encanto
De sonho e tradição
Onde habita a saudade
Sem orgulho e sem vaidade
De todos quantos lá vão
Nós tomamos por brasão
Orgulho da profissão
Uma pá e uma peneira
E para melhor adorno
Viver à boca do forno
E à volta da masseira

A nossa terra bendita
Entre todas a mais bonita
A rainha da beleza
Encontra-se em cada canto
Entre o suave encanto
Nossa terra portuguesa
Terra de Santa Maria
Que nós tomamos por dia
Patrona do nosso lar
E onde quer que esteja
Um terno e suave encanto
É uma terra popular

Nossa terra portuguesa
Onde habita a beleza
Onde tudo nos encanta
Onde a própria natureza
Com seu dom de singeleza
Às vezes sorri e canta
As padeiras e os moleiros
Que são sempre os primeiros
A alegrar a mocidade
Trabalhar, cantar e rir
É o destino a seguir
Que nos manda a nossa idade

Letra gentilmente cedida pelo Grupo Folclórico "As Padeirinhas de Ul"

ANEXO XVI Mostra Fotográfica sobre o “Pão de Ul”



*Mercado
à Moda Antiga*
OLIVEIRA DE AZEMÉIS
XXIV EDIÇÃO

20·21 maio '23
PROGRAMA

PARCEIRO

PARCEIRO


f mercadomodaantiga
mercadomodaantiga.cm-oaz.pt

FAMOA
FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES
DO MUNICÍPIO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Azeméis
é vida

MERCADO À MODA ANTIGA

O Mercado à Moda Antiga pretende reviver o mercado que se realizava, há mais de 100 anos, na então "Praça dos Vales". Gentes de todas as freguesias do concelho, e de zonas limítrofes, deslocavam-se para o centro da vila de Oliveira de Azeméis para venderem os produtos da terra, sobretudo produtos agrícolas.

Desta forma, além de proporcionar um momento de lazer, o Mercado à Moda Antiga é uma referência no que diz respeito a usos e costumes do final do século XIX, recriados nos dias de hoje como uma verdadeira partilha de saberes por novos e mais velhos das 19 freguesias do concelho.

Tendas à moda antiga, artesãos, padeiras de Ul, produtos agrícolas, utensílios e trajas antigas são alguns dos elementos que constituem o cenário do Mercado.



PADEIRAS DE UL: TRADIÇÃO SECULAR OLIVEIRENSE

Em 2023 pretende-se focar as atenções no reconhecimento e importância da tradição das padeiras de Ul.

“É importante que se preserve e se garanta a continuidade desta iguaria, uma imagem de marca de Oliveira de Azeméis e uma tradição da freguesia de Ul classificada como Aldeia de Portugal devido às suas especificidades e características.

A promoção e a defesa desta iguaria é um dos objetivos do executivo municipal que aposta nos valores e no potencial das suas gentes, assim como nos fatores distintivos face à região onde se integra.”

Joaquim Jorge Ferreira
Presidente da Câmara Municipal



SÁBADO | 20 MAIO

- 11h00** Abertura oficial do XXIV Mercado à Moda Antiga | Largo da República
- 11h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Grupo de Cavaquinhos da Univ. Sénior de Oliveira de Azeméis | Animação itinerante
- 15h00** Grupo Com Tradicordes | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h15** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 16h15** Rapazinhos Real e Mui Nobre Tuna da ESSNorte-CVP | Largo da República
- 16h45** Grupo de Cantares da Villa Cesari | Animação itinerante
- 16h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 17h00** Grupo Folclórico "As Padeirinhas de UI" | Animação itinerante
- 17h30** Grupo Folclórico de Cidacos | Animação itinerante
- 18h00** Grupo de Danças de S. Martinho da Gândara | Animação itinerante
- 18h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h15** Rancho Folclórico e Etnográfico A Chama de São Roque | Animação itinerante
- 18h30** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 19h00** Historioscópio - PICNIC (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h15** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 19h30** 100Batuta | Animação itinerante
- 20h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 21h00** Grupo de Cantares e Romarias de Travanca | Animação itinerante
- 21h15** TEPAS - Perdidos na Cidade | Animação itinerante
- 21h30** Fado & Acordeão com Mónica Severino (voz) e Rodrigo Maurício (acordeão) | Largo da República
- 22h30** 100Batuta | Animação itinerante

Carrossel Artesanal Infantil | Junto ao Teatro Municipal

Oficinas Infantis | Praça José da Costa

Campo na Cidade (quintinha com animais)

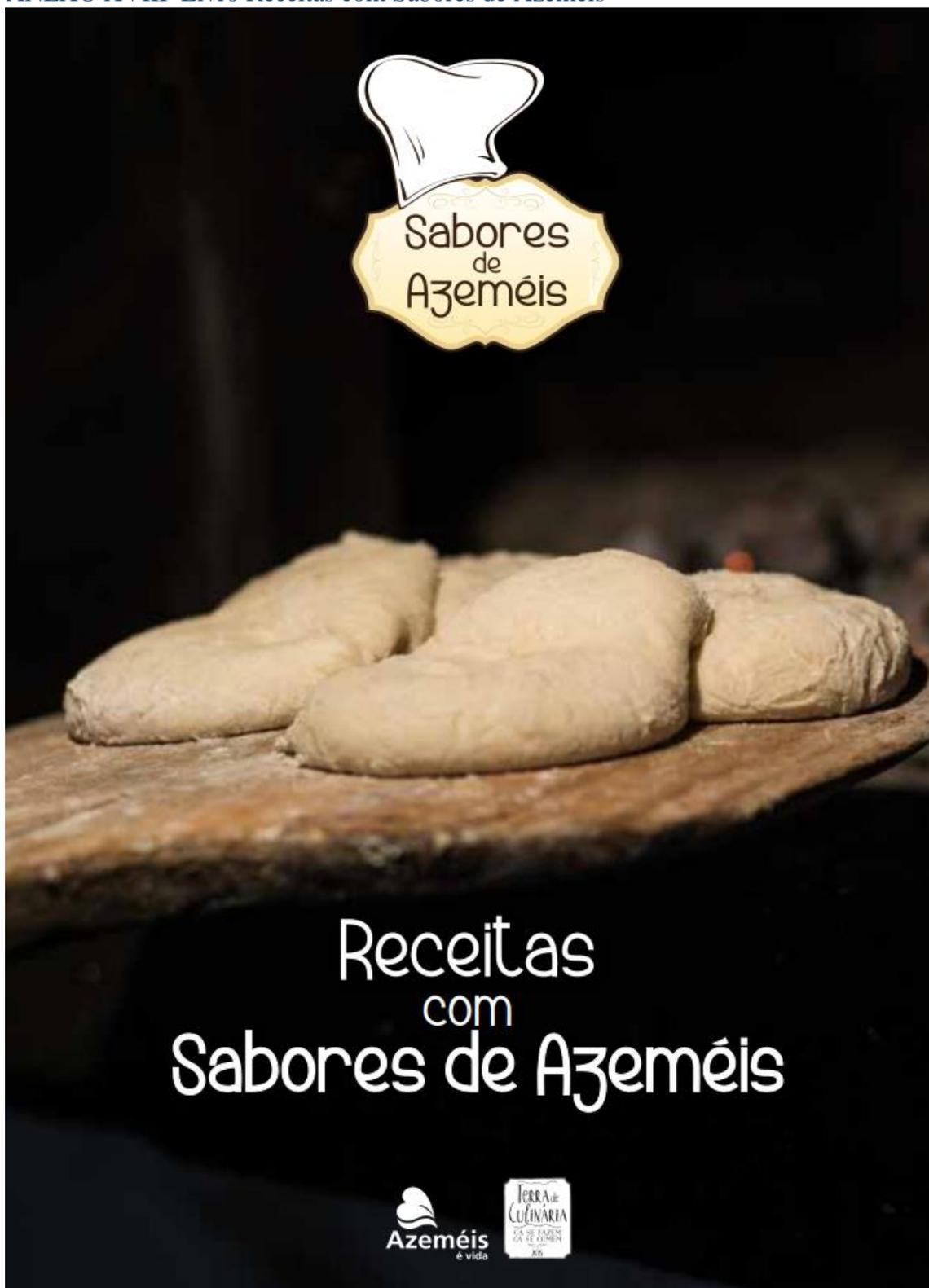
Jogos Tradicionais | Campo na Cidade

DOMINGO | 21 MAIO

- 11h15** Grupo Folclórico Etnográfico de São Miguel D'Azagães | Animação itinerante
- 11h30** Programa Aqui Portugal | Praça José da Costa 
- 11h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 14h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Alanos | Animação itinerante
- 15h00** Grupo de Danças e Cantares de Nogueira do Cravo | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h30** Rancho Folclórico Cravos e Rosas de Santa Maria de UI | Animação itinerante
- 15h45** Kopinxas - Os Rurais | Animação itinerante
- 16h00** Grupo de Bombos Os Janizários | Animação itinerante
- 16h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Fanfarra Káustika | Animação itinerante
- 16h30** Clube Sénior de Travanca | Largo da República
- 17h00** Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo | Animação itinerante
- 17h30** Grupo de concertinas do Museu Regional de Cucujães | Animação itinerante
- 17h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 18h30** Santiago e Amigos | Animação itinerante
- 19h00** Historioscópio - No Conto da Raposa (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h00** Grupo de Bombos de Pindelo | Animação itinerante

MAPA DO RECINTO

- | | |
|--|--|
| 1 GRACC - Grupo Recreativo Associativo e Cultural de Cidacos | 42 Banda Música de Santiago de Riba-UI |
| 2 Grupo Folclórico de Cidacos | 43 Corpo Nacional de Escutas - Agrupamento 24 de Cucujães |
| 3 Desafio d'Arte - Associação Cenográfica do Pinheiro da Bemposta | 44 Confraria do Santíssimo Sacramento da Paróquia de Oliveira de Azeméis |
| 4 Associação de Pais da EBI de Travanca | 45 Associação Cultural de Travanca |
| 5 Associação de Estudantes da Escola Superior de Saúde Norte da CVP | 46 Associação de Pais da EBI da Ponte - Santiago de Riba-UI |
| 6 Associação de Artesãos das Terras de Santa Maria | 47 Associação de Pais da EBI/JI n° 4 de Oliveira de Azeméis - Fonte Joana |
| 7 Berço Vidreiro | 48 Núcleo de Camionistas de Terras de La Salette |
| 8 APPUL - Associação de Produtores de Pão de UI | 49 Casa do Sport Lisboa e Benfica de Oliveira de Azeméis |
| 9 Confraria das Papas de S. Miguel | 50 Futsal Clube de Azeméis |
| 10 Sociedade Musical Harmonia Pinheirense | 51 ACREFA - Associação Cultural e Recreativa Festas da Amizade |
| 11 Associação de Pais do JI do Cruzeiro | 52 Sporting Clube de Bustelo |
| 12 Associação de Pais da EB2.3 Ferreira de Castro | 53 Associação das Festas de Nossa Senhora de La Salette |
| 13 Banda de Música de Loureiro | 54 Rancho Folclórico "Cravos e Rosas" de Santa Maria de UI |
| 14 ADUM - Associação Dona Urraca Moreira | 55 Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Palmaz |
| 15 Grupo "Boa Vontade" | 56 Grupo Juvenil de Pinheiro da Bemposta |
| 16 CASAZ - Confraria do Arroz e Sabores de Azeméis | 57 Grupo Musical Macinhatense |
| 17 Obra Social de São Martinho da Gândara | 58 Museu Regional de Cucujães |
| 18 Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Oliveira de Azeméis | 59 Moto Clube "Os Últimos" |
| 19 Associação de Pais da EBI Comendador António Rodrigues | 60 Associação Resgato |
| 20 Associação Figueiredo de Rey | 61 Associação Recreativa e Cultural do Carnaval de Pindelo |
| 21 EBI da Areosa | 62 Pindelo Associação Recreativa e Cultural |
| 22 Grupo Folclórico "As Padeirinhas de UI" | 63 Cruz Vermelha Portuguesa - Delegação de Cucujães |
| 23 JI do Outeiro | 64 Grupo Folclórico de Cidacos |
| 24 Associação de Pais da EBI do Outeiro | 65 TEPAS - Teatro Amador |
| 25 Associação de Pais da EBI/JI n°1 de Oliveira de Azeméis - Feira dos Onze | 66 Rancho Folclórico do Grupo Musical Macinhatense |
| 26 Associação de Pais da EBI e JI de Madail | 67 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela |
| 27 Associação Cultural e Etnográfica de S. Miguel d'Azagães (ACESMA) | 68 Patronato de Santo António do Pinheiro da Bemposta |
| 28 Escola Livre de Azeméis | 69 A Chama - Associação Recreativa e Cultural de S. Roque |
| 29 ADRITEM - Rota Criativa | 70 Grupo de Danças de São Martinho da Gândara |
| 30 JMJ23 - Jovens da Paróquia Oaz | 71 Grupo Folclórico de Palmaz |
| 31 União Desportiva Oliveirense - Basquetebol | 72 Conferência Mista de São Miguel de Oliveira de Azeméis |
| 32 NAC - Núcleo de Atletismo de Cucujães | 73 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar |
| 33 Santa Casa da Misericórdia de São João da Madeira - Complexo Social de Fajões | 74 Associação de Pais da EBI e JI de Pindelo |
| 34 INDAQUA - Ponto de água | 75 Associação de Pais das Escolas do Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz |
| 35 Associação de Pais da Fábrica das Artes - Escola de Dança | 76 Villa Cesari - Associação Cultural e Desportiva de Cesar |
| 36 ----- | 77 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar |
| 37 Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo | 78 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela |
| 38 Associação de Melhoramentos Pró-Outeiro | |
| 39 EvasãoKasional Clube | |
| 40 União Desportiva Oliveirense - Futebol | |
| 41 Associação de Pais e Enc. Educação das EBI e JI de Ossela | |





Introdução

A 1ª edição do concurso **Sabores de Azeméis** aconteceu no âmbito de Oliveira de Azeméis Terra de Culinária 2015 e convidou os cozinheiros amadores do município e os restaurantes a apresentarem as suas melhores receitas que destacam alguns dos produtos mais emblemáticos da região, como é exemplo maior o Pão de Ul.

O concurso contou com um júri de referência gastronómica que provou as receitas a concurso e elegeu os vencedores.

O que aqui apresentamos são as melhores receitas. Aquelas que são uma verdadeira homenagem ao que de melhor a gastronomia de Oliveira de Azeméis tem para oferecer. E as que transmitem a alma e o saber da nossa gente.

Bom apetite!

Índice

ENTRADAS E PETISCOS	11
Açorda de ovas com camarão com lâminas de bacalhau em pão de Ul	12
Pão de Ul com recheio de bacalhau	14
Bifana em pão de Ul	16
CARNES	19
Coelho bravo em cama de pão de Ul	20
Galo no forno com massa meada	22
Arroz com ossos de assuã com grelos	24
Açorda tendida de pão de Ul e rojões	26
Filé Mignon com fritos de pão de Ul e migas de broa de Ossela	28
PEIXES	31
Bacalhau com broa	32
Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão	34
Lombo de bacalhau com presunto envolto em massa de pão de Ul	36
DOÇARIA	39
Beijinhos de Azeméis com frutos vermelhos	40
Tarte de chocolate	42
Pudim de regueifa de Ul com manteiga e chocolate	44
Ul's de azeite	46
Tentação doce	48
Rabanadas com redução de vinho do Porto e frutos secos	50
Sopa seca	52
Bolo de chocolate	54
Biscoitos de milho	56
Doce de pão	58
Bolo de pão com canela e erva doce	60
Bolo de canela	62
Castanhas de ovos de Azeméis	64



DOÇARIA



PUDIM DE REGUEIFA DE UL COM MANTEIGA E CHOCOLATE

Laura Coutinho Lopes

INGREDIENTES

1 regueifa de Ul	120 g açúcar
3 ovos	1 vagem baunilha
300 ml leite gordo Mimosa	70 g pepitas chocolate
300 ml natas Mimosa	5 g açúcar em pó

PREPARAÇÃO

Pré-aquecer o forno a 170°. Cortar a regueifa em fatias. Num tacho misturar o leite, as natas, o açúcar e o interior da vagem de baunilha. Levar a lume brando até o açúcar derreter. Juntar a manteiga derretida. Retirar do lume e juntar os ovos. Mexer energicamente para não cozer os ovos. Embeber as fatias da regueifa nesta mistura e dispôr numa travessa de forno untada com manteiga. Colocar as pepitas de chocolate por cima e preencher a travessa com o restante creme. Levar ao forno durante cerca de 30 minutos.





BOLO DE PÃO COM CANELA E ERVA-DOCE

Sandra Pimenta Rolão

INGREDIENTES

200 g regueifa dura
150 g açúcar mascavado
1 colher de sopa canela em pó
1 colher de sopa erva-doce
50 g sultanas e nozes

70 g manteiga
2 colheres de sopa mel
50 ml Vinho do Porto
4 ovos
Açúcar em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Pré-aquecer o forno a 180°. Untar uma forma de bolo inglês e forrar com papel vegetal, barrendo o mesmo com manteiga. Cortar a regueifa em pedaços pequenos e triturar num robot de cozinha juntando o açúcar mascavado. Colocar o pão já ralado numa tigela, adicionar a canela, a erva-doce, as sultanas e as nozes e misturar bem. Adicionar a manteiga previamente derretida, o mel e o Vinho do Porto.

Separar as gemas das claras. Juntar as gemas à mistura anteriormente preparada. Bater as claras em castelo noutro recipiente. Envolver delicadamente as claras na massa, deitar na forma e levar ao forno durante 30 minutos.

Deixar arrefecer, desenformar e polvilhar com açúcar em pó.





RESTAURANTE HC – VALE DO RIO HOTEL RURAL

EMENTA: Costela de vitela com arroz de feijão, enchidos tradicionais e couves da aldeia | Versão de sopa seca com regueifa de UI, miolo de noz e vinho do Porto

MORADA: Avenida Soares de Basto, 4346,
3720-423 Oliveira de Azeméis

RESERVAS: 256 990 000 | geral@valedorio.com



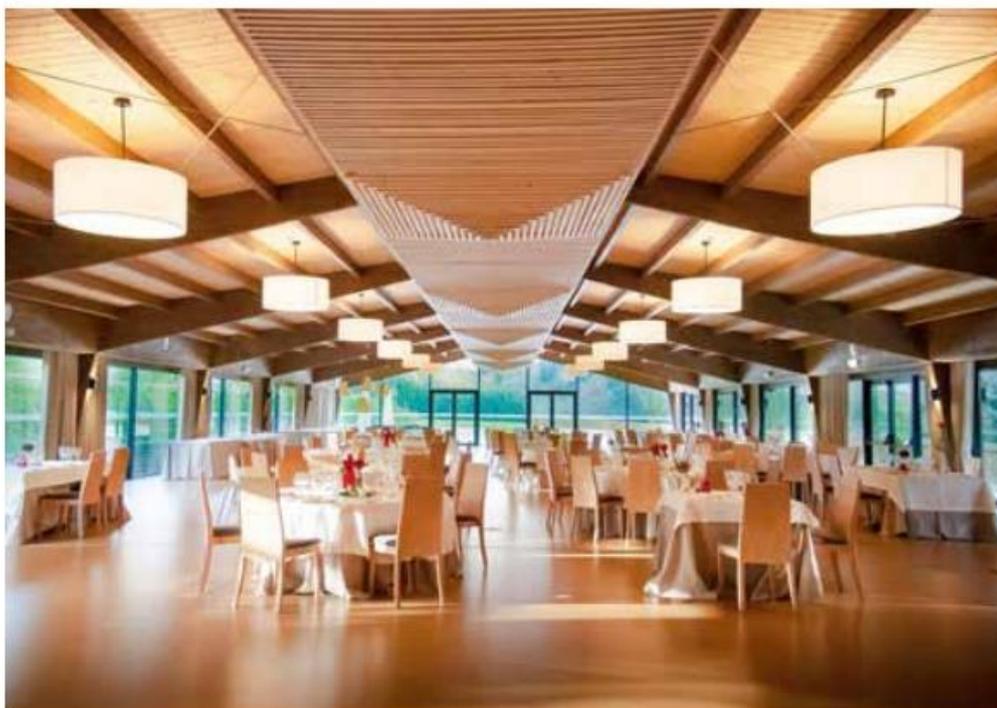
QUINTA DE SANTIAGO

EMENTA: Trilogia de caça e cogumelos em pão de UI |
Pudim de regueifa doce de UI com frutos vermelhos

MORADA: Rua Dr. Augusto Ribeiro Vaz,
3720-519 Oliveira de Azeméis

RESERVAS: 914323642 | quintadesantiago@iol.pt





QUINTA DO CAIMA

EMENTA: Papas "Alegria" de osso de Suã, abóbora menina e queijo de Alvelhe com rojões | Pudim de regueifa de Ul e abóbora em creme de laranja e vinho do Porto

MORADA: Avenida Soares de Basto, 4346, 3720-423 Oliveira de Azeméis

RESERVAS: 256 990 002 | info@quintadocaima.pt

ANEXO XVIII

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Carvalho, Davide (2014), Revista Factores de Risco, Jul-Set, pp. 40-50.

Deus, A., Machado A. e Martins L. (2003). Memória das Águas do Rio, Moinhos, Moleiros e Padeiras da Freguesia de Ul. 1ª Edição, Reviver Edições

Guia de Compras dos Produtos Tradicionais 2011. Lisboa: PUBLIAGRO – Publicações Agrícolas, Lda.

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013.Lisboa – ENIGMA Editores

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014. Lisboa: ENIGMA Editores.

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015. Lisboa: ENIGMA Editores

Lista de Produtos Tradicionais Portugueses, ed. 28. Jan 2018 Portalegre, ed. Associação Qualifica/origIn Portugal.

Produtos Tradicionais Guia 2016. Lisboa: ENIGMA Editores

Produtos Tradicionais Guia 2017. Lisboa: ENIGMA Editores

Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses, ed. QUALIFICA, 15ª Versão (25/07/2010)

Receitas com Sabores de Azeméis. Lisboa, EDIÇÕES DO GOSTO Editor, 2016

Conteúdo

1. NOME.....	1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	1
2.1 DESCRIÇÃO FÍSICA.....	1
2.2 DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA.....	2
2.3 DESCRIÇÃO FÍSICO- QUÍMICA.....	2
2.4 MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS.....	3
2.5 APRESENTAÇÃO COMERCIAL.....	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA.....	3
4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.....	6
5. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO.....	7
6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	13
6.1 A REGIÃO DE ORIGEM.....	13
6.2 RELAÇÃO HISTÓRICA.....	14
6.3 A TRANSMISSÃO DO SABER FAZER.....	15
6.4 REPUTAÇÃO DO PRODUTO.....	16
7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE.....	19
8. ROTULAGEM.....	19
ANEXO I Estudo Qualificação da Regueifa de UI.....	20
ANEXO II Guia de Compras dos Produtos Tradicionais Portugueses.....	34
ANEXO III Guia dos Bons Produtos Tradicionais Portugueses 2013.....	36
ANEXO IV Guia dos Bons Produtos Tradicionais Portugueses 2014.....	37
ANEXO V Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015.....	38
ANEXO VI Produtos Tradicionais <i>Guia 2016</i>	39
ANEXO VII Produtos Tradicionais <i>Guia 2017</i>	40
ANEXO VIII Lista de Produtos Tradicionais Portugueses.....	41
ANEXO IX Lista de Pão em Portugal.....	65
ANEXO X A regueifa de UI na PTPT – Produtos tradicionais portugueses.....	67
ANEXO XI Artigo sobre o pão de UI.....	69
ANEXO XII Estudo sobre a qualificação dos circuitos curtos agroalimentares.....	99
ANEXO XIII Revista VITA entrevista presidente da APPUL.....	104
ANEXO XIV A regueifa de UI nos Fins de Semana Gastronómicos de 2022 e de 2024.....	109

ANEXO XV Livro “Pão de UI – Uma profissão com História”	113
ANEXO XVI Mostra Fotográfica sobre o “Pão de UI”	118
ANEXO XVII A “regueifa de UI” no Mercado à Moda Antiga	119
ANEXO XVIII Livro Receitas com Sabores de Azeméis.....	124
ANEXO XVIII	135
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	135

