



O "MAGUSTO"

BOLETIM SEMESTRAL INFORMATIVO DA CONFRARIA DA GASTRONOMIA DO RIBATEJO
SANTARÉM - PORTUGAL

Ano 5 - N.º 8 - 30 de Junho de 2006

Direitos e Propriedade da Confraria da Gastronomia do Ribatejo

TM 919 303 013

CONFRARIA DA GASTRONOMIA DO RIBATEJO

Campo Fénix Inter de Câmara - Cova do Campo - 2000-014 SANTARÉM

Tel: 243 330 333 - Fax: 243 330 340 - Email: reg@ribatejo.org

Render da Guarda

A 3 de Outubro completam-se seis anos de existência da nossa Confraria. Seis anos de actividade durante os quais não se fez tudo o que se desejava fazer, nem tudo o que era necessário que se fizesse, mas se olharmos bem ao que se fez, tendo em atenção as disponibilidades dos dirigentes que exercem a sua acção nos seus poucos tempos livres, podemos talvez afirmar que ainda assim, muito se fez.

Durante estes primeiros seis anos de vida da nossa Confraria conseguiu-se adquirir e consolidar um elevado crédito de simpatia, responsável e exigente, colaborando com Confrarias Nacionais, com Confrarias Estrangeiras, com a nossa Federação (de quem somos fundadores), com Autarquias e outras Entidades Oficiais, que ao longo deste tempo nos deram suficientes provas desse mesmo Crédito.

Está portanto desbravado à nossa frente um grande espaço que pode e



III Congresso Europeo Confraternit Enogastronomiche
11 Nov 2005 Verona - Itália

deve ser aproveitado, para reverter em benefício daquilo que defendemos e queremos que seja preservada, a "Gastronomia do Ribatejo" com toda a sua envolvente, desde que se revista de qualidade.

Aqui teremos, sem dúvida, como principais beneficiários deste nosso

Crédito, "os produtores e os restaurantes" os primeiros com as suas carnes, com os peixes, com as frutas e os vinhos, com as azeitonas e os azeites, com os queijos, com o pão, etc. e os segundos com as suas cozinhas, com as suas salas e o seu pessoal, onde tudo se transforma e nos é servido com mestria, já se vê, tudo do e no Ribatejo.

Para tudo isto vai ser necessário que a nossa Confraria se situe à altura do trabalho que lhe vai sendo exigido, com os Confrades motivados e disponíveis para colaborar nas mais diversas tarefas, porque como temos referido várias vezes, todos somos muito poucos.

Os actuais Órgãos Sociais terminam o seu mandato no final deste ano, vêm portanto aí eleições, altura soberana para que todos se cheguem à frente, dando mãos, constituindo listas, elegendo os melhores e os que estejam disponíveis para dar de si à confraria.

É necessário Render a Guarda.



VIII Chapitre Magistral de la Confrérie de Saint Romain.
En Bordelais Et Pays Libourmais 25/26 Fev 2006 Libourne - França

Participações a Nível Internacional

A nossa Confraria em Itália

Em Novembro de 2005 participámos no CEUCO III Congresso Europeu de Confrarias Vínicas e Gastronómicas que se realizou em Verona. Durante este importante evento tivemos oportunidade de mostrar e dar a provar Produtos do Ribatejo de qualidades seleccionadas que

foram muito apreciados e elogiados (Vinho branco e tinto, azeite, compotas e pão). Numa breve entrevista para a TV Italiana, foi mostrada a nossa mesa e o rótulo dos nossos vinhos.



Confraria com o Presidente do III Congresso Europeu



A amizade entre Confrades



A Confraria com o Presidente da Federação de Confrarias Italianas



A mesa dos Produtos do Ribatejo

Ficha Técnica

Propriedade:

Confraria da Gastronomia do Ribatejo
 Campo Emílio Infante da Câmara
 Casa do Campino
 2000-014 SANTARÉM
 Tel.: 243 330 330 • Fax: 243 330 340
 Tem.: 919 303 013 • www.cgr.pt

Directora:

Maria da Graça Machado Morgadinho

Directores Adjuntos:

Manuel José Moreno Luís
 José António da Cruz Marques
 Eduardo Manuel L. Figueiredo
 Berta Fátima Machado Canavarro
 Joaquim da Silva Ferreira

Coordenação:

Burra de Ferro

Colaboram neste número:

Armando Fernandes
 Cruz Marques
 Joaquim Ferreira

Fotografias de:

Joaquim da Silva Ferreira
 José António da Cruz Marques
 Rodrigo Manzoni

Execução Gráfica de:

Tipotejo - Artes Gráficas, Lda.

Depósito Legal:

n.º 187120/02

Distribuição Gratuita - 1500 Exemplares

A nossa Confraria em França

Uma nossa delegação de 13 Confrades deslocou-se a França para participar no VIII Magistral Capítulo da Confraria de Saint Roman de Bordelais e País Libournais, onde teve oportunidade de divulgar produtos da Região do Ribatejo, de qualidades seleccionadas, tais como: Azeite das Comeiras, Vinhos de Almeirim, Buchos Recheados do Couço, Azeitonas Pisadas do Bairro de Santarém, Queijos do Tramagal, Pão Caseiro que fizeram grande sucesso entre franceses, italianos, espanhóis, belgas e brasileiros.

Tivemos também oportunidade de confeccionar no local uma "Massa à Barrão" que fez as delícias dos participantes.



Entrega do nosso distintivo ao Presidente da Câmara de Bidart - França



Massa à Barrão feita e dada a provar em Libourne - França



Responsáveis pela Cozinha em Libourne França



Opinião



Comunicação do nosso
Confrade de Honra
Armando Fernandes

O que comemos?

^- Pchit, pchit, há trutas, padre-mestre, há trutas! Volte atrás...

- Veja lá!?

- Duvida de mim?

- Rendo-me Reverendíssimo Senhor. Não posso duvidar que seja capaz de fazer milagres...

É ficou. De facto, depois de uma açordinha de pão trigo caseiro abeberado a azeite com um dente de alho, apresentaram-lhe trutas. Mas eram pequeninas como bogas, e enfiadas pelos olhos numa caruma, como uma canga conjunta. Ao que estavam de tostadinhas, a crepitar nos dentes, eram deliciosas. O cozinheiro tinha-as frito em bom azeite, que o Senhor Arcebispo, embora detestasse acepipes finos, de estômago era delicado. O mais pequeno ranço causava-lhe náuseas insuportáveis. A certa altura disse o padre-mestre:

- Estão tão boas, que até é pecado comê-las ao que sabem de bem."

Neste pequeno trecho retirado do livro "Dom Frei Bertolameu" escrito em prosa tersa pelo vosso conterrâneo Aquilino Ribeiro, temos todos os ingredientes para nos interrogarmos sobre o que comemos, porque o fazemos e estabelecermos a diferença entre o que é bom e gostoso para uns, pode causar náuseas insuportáveis a outros. Já os romanos quando questionados pela sua afeição pelo garum elaborado à base de peixe podre costumavam dizer: "Sobre gostos, não há nada escrito".

Antes de me deter com mais minúcia sobre o tema - o que comemos - o que não significa mais acerto, retomo o trecho aquilino e chamo a atenção de todos, para o seguinte:

- A refeição principiou com uma açordinha de pão trigo caseiro abeberado a azeite e com um dente de alho;
- As trutas eram pequeninas como bogas, e enfiadas pelos olhos numa caruma;
- Estavam tostadinhas, a crepitar nos dentes, eram deliciosas;
- O cozinheiro tinha-as frito em bom azeite;
- O mais pequeno ranço causava-lhe náuseas insuportáveis;
- Estavam tão gostosas que até era pecado comê-las.

Se quisermos verificar quão importante é

para a formação do gosto aquilatarmos da origem e modo de preparação dos alimentos, seria interessante pedir aos estudantes dos cursos na área da hotelaria e restauração que nos fizessem o favor de explicar tintim por tintim, tudo quanto pode ser explicado nesta matéria tendo como pano de fundo a análise da representação alimentar neste texto. Vamos lá se o consigo fazer.

Uma açordinha de pão de trigo caseiro não era para todos, o trigo só frequentava casas avantajadas em teres e haveres, quando os pobres o comiam ou participavam numa festa ou então estavam doentes, a "pão trigo". Há uma monumental tese sobre o valor do pão e o significado simbólico das suas diversas cores.

A açorda é uma composição alimentar antiga de séculos, a necessidade, a economia, o não desperdício, levava a que o pão duro, fosse ele qual fosse, não se perder, daí que fosse abeberado, ou seja: ensopado, amolecido de maneira a poder ser mastigado sem prejuízos para os dentes de quem os tinha e a gengivas das crianças de tenra idade e os velhos sem idade.

Tostar é uma técnica caracterizada por colocar a carne, neste caso foram trutas, a corar até ficar caramelizada. Não há grandes diferenças entre tostar e dourar. As senhoras costumam empregar os dois termos quando cortam ou picam as cebolas e as põem a refogar. O cozinheiro tinha-as frito. A fritura é outra técnica de preparação dos alimentos que exige atenção e saber, pois a cozedura é feita através da sua imersão rápida num banho de gordura muito quente. É dos manuais que o termo fritura pode ser empregue à técnica em si mesmo e ao prato quando estamos ante peixes pequenos. Os especialistas afirmam, com razão, se a fritura for executada como mandam as regras, os comeres ficam secos, estaladiços e dourados. O cozinheiro do Arcebispo era competente, porque as ditas trutas estavam estaladiças, até crepitavam nos dentes. Outro pormenor importa reter - o mais pequeno ranço causava-lhe náuseas insuportáveis ao ilustre e rigoroso Arcebispo.

O instinto de segurança leva-nos a afastarmo-nos de conversas rançosas, de pessoas cujas palavras estão sempre inçadas de um ranço insuportável. Ora, o ranço nota-se perfeitamente quando um alimento gordo exala um persistente odor a acre que se deve a uma oxidação.

O ranço acentua-se quando esse alimento é colocado em contacto com os metais, a uma temperatura exagerada ou exposto à luz. E como se tira o ranço? Nos velhos compêndios ou receituários de cozinheiros experientes ensina-se a tirar o ranço a um óleo, adicionando-lhe um pouco de açúcar em pó e rolando de imediato a garrafa onde ele se encontra. As senhoras cozinheiras tiravam, não sei se ainda tiram dada a evolução, o ranço à manteiga ou ao toucinho misturando estes produtos com bicarbonato de sódio, deixando o bicarbonato actuar, para depois passarem estas gorduras por muita água. De resto, o bicarbonato de sódio na cozinha é um precioso auxiliar como todos sabemos.

Por fim - a satisfação do gosto devido à delicadeza das pequenas trutas, tempero, excelente fritura e luzente apresentação, enfiadas pelos olhos numa caruma. E quantos jovens sabem nos dias de hoje o que é uma caruma?

Desapercebido parece estar a ficar o tema desta conversa. O que comemos?

Vou tentar utilizar o raspador outrora utilizado pelas nossas mães e raspar a palavra de forma a chegar lá. Mas, importa acentuar que o texto relativo às trutas do bom Frei Bertolameu, faz ressaltar técnicas e práticas alimentares, sem esquecer a conservação dos produtos, que nos impelem a indagar:

- Quanto tempo demorou o homem a chegar ao pão trigo caseiro?
- Quanto tempo demorou o homem a conceber a açorda?
- Quanto tempo demorou o homem a saber e apreciar as qualidades do alho?
- Quanto tempo demorou o homem a aprender a amanhar peixe?
- Quanto tempo demorou o homem a chegar à técnica da fritura?
- Quanto tempo demorou o homem a perceber e aperfeiçoar a forma de tirar o ranço aos produtos?

As interrogações poder-se-iam multiplicar e as respostas a absorverem-nos tempo infindo.

É longa, larga, misteriosa e imaginosa a história da alimentação do homem através de milénios e milénios. Por ser tão evidente, concedemos pouca atenção àquilo que os animais fazem de mais importante: alimentarem-se e reproduzirem-se. Assim foi durante muitos milhões de anos, sendo a alimentação do homem primordialmente

de natureza vegetal, assim a modos dos chimpanzés, daí o maxilar inferior ter sido mais comprido que o superior. Os alimentos eram consumidos crus e podres. O sábio Claude Lévi-Strauss o prova na sua magistral obra *Mitologias - O cru e o cozido*. O domínio do fogo, talvez a descoberta mais importante de toda a história da Humanidade, permitiu o sucesso da primeira revolução alimentar. A dita revolução caracteriza-se pela incorporação na dieta do homem de produtos de origem animal em quantidade significativa. Tal facto deu-se há perto de três milhões de anos. A segunda e formidável revolução alimentar é muito mais recente: tem uns dez mil anos. É a chamada revolução neolítica, a partir daí o homem passou a produzir alimentos extralidos da natureza, através da agricultura e da ganadaria. Não é esta a altura para tecer considerações acerca da história da agricultura, mas pensem quão difícil foi ao homem reconhecer e domesticar as plantas que gostava mais em termos alimentares. Muitos pagaram com a vida o provarem a planta ou a fruta errada, os outros lucraram com tais sacrifícios.

O neolítico significou o gradual desaparecimento dos caçadores e recoletores e o nascimento de um mundo que conduziu àquilo que somos hoje. Durante este período o homem passou do comer para sobreviver até ao excesso - o viver para comer. Provou, domesticou, aprendeu, morreu, ressuscitou através dos patrimónios que foi deixando no referente ao acto de comer, e para cúmulo do refinamento inventou uma palavra - gastronomia - a significar o conjunto das técnicas e inovações no universo dos alimentos preparados e seus paladares.

A palavra gastronomia fala grego. Deriva da raiz grega - estômago e lei. Norma. A gastronomia é também representação da sociabilidade dos homens e das mulheres que transformam a satisfação da necessidade de comer, num acto de convivialidade. A conduta alimentar do homem distingue-se da dos restantes animais, por ser gastrónomo. Ou seja: o homem ao contrário dos outros animais, edifica um corpus alimentar sustentado no biológico, no psicológico, no cultural, no religioso, no histórico, no científico que lhe possibilita a mais ampla sabedoria (gastrofisia), no referente ao acto de comer, e dele retirar todas as suculências possíveis.

O que o homem comeu ao longo destes dez mil anos está pautado por um fabuloso e sucessivo encadeamento de episódios de todo o género a revelar quão dura foi a

existência para a maioria das gentes, a sua persistência e porque a necessidade aguça o engenho, a inventar modos e fórmulas e comer todo o género de alimentos. Os seres humanos são omnívoros. Os porcos e os ratos também. Como já escrevi anteriormente: "não nos abstermos de comer glândulas mamárias, fungos e pedras. Estou a falar de queijo, cogumelos e sal. Apesar de comermos tudo, não comemos de tudo. Existem interditos. Uns alimentos porque são biologicamente inadequados, outros porque prevalecem razões de ordem religiosa e/ou de cultura alimentar que nos impõem a sua rejeição." Não nos peçam para apreciarmos um guisado de cão, ou estufado de rato. Mas esses pitões são muito procurados noutros lugares. Os americanos nutrem pouco afeição pela carne de cabra e de cavalo. Não sabem o que perdem, dirão os amantes da chanfana e os franceses e belgas amantes da carne de cavalo. No referente a interditos religiosos os mais conhecidos prendem-se com a abstinência dos hindús em relação à carne de vaca, e os judeus e muçulmanos em relação à carne de porco. O Levítico e o Corão são taxativos. Sobre o interdito do nosso estimado e apreciado porco há um sem número de razões que apontam nesse sentido, algumas de natureza económica e devido aos hábitos do reco, apesar de ele também gostar de se banhar em água limpa. O médico e cientista judeu Moisés Maimónides foi um dos maiores inimigos do melhor amigo do homem, símbolo da poupança e da jovialidade.

Os romanos conheciam as muitas e variadas tradições alimentares no seu extenso império. Nunca as reprimiram, ao contrário, incentivaram-nas numa perspectiva de aprimorarem o gosto. Ora, é formação, apuro e conhecimento que leva o gastrónomo a defender o seu conceito de gosto. Nesse ponto, a formulação do conceito tem na obra de Brillat-Savarin, "A Fisiologia do Gosto" uma das melhores explicitações do sentido que nos permite distinguir e diferenciar os sabores dos alimentos entre salgados, doces, ácidos e amargos. Um outro sabor - o umami - vindo das terras nipónicas está reconhecido, mas não será agora a altura para falar dele. O bom gosto do gastrónomo defende comeres simples ou complexos preparados de forma requintada, refinada, excitantes dos sentidos e delicados na apreciação e efeitos.

É o gastrónomo que melhor está qualificado para aferir das qualidades de

uma comida? Sim, se for competente, isto é: um verdadeiro gastrónomo.

O gastrónomo, o gourmand e o gourmet são categorias vocabulares subsidiárias da gastronomia. O gastrónomo terá de possuir conhecimentos de regras, modos e práticas atinentes à apreciação de uma comida. Tem de se esforçar no sentido de perceber as técnicas e dos alimentos retirar toda a paleta de sensações. O gourmand é para alguns sinónimo de glutão, mas espíritos sabedores concedem-lhe o ser acabado exemplo de paladar sofisticado e sabedor. O gourmet ao contrário do que se julga era qualificativo de criado, groomet. Tinha por missão ir à adega recolher o vinho e servi-lo. Seja como for, o gastrónomo, o gourmand e o gourmet são entendidos mais pela experiência adquirida, experimentada, do que pela ciência aprendida. Mas na actualidade o gastrónomo é obrigado a estudar, a investigar, a trabalhar arduamente se quiser conhecer e entender o modo e as maneiras como os produtos acabam em vitualhas, num universo em tremenda e vertiginosa mutação que atravessa o receituário tradicional, regional e local, até chegar à alta cozinha, passando pela inovação e invenção que para já, está extasiada com a ciência culinária de fusão e molecular. E, por falar em inovação veja-se o requinte nesse domínio do Tântalo, rei da Paflagónia: "um dia convidou os Deuses do Olimpo para um festim. O banquete continha entre outros atractivos gastronómicos, a carne estufada de Kelop, suposto filho adúltero de sua mulher Eurinasa". Se um dia estiverem interessados tenho todo o gosto em conversarmos acerca do canibalismo e da antropofagia. Para lá da repugnância não podemos esquecer a força simbólica dos alimentos.

Em suma: em matéria do que comemos lembro as palavras de um antropólogo francês: "Ao examinar o vasto âmbito dos simbolismos e representações culturais que intervêm nos hábitos alimentares humanos, temos de aceitar o facto, que na sua maior parte, são verdadeiramente difíceis de atribuir a nada que não seja um coerência intrínseca que é fundamentalmente arbitrária." O grande especialista Marvin Harris, dizia: "A comida por assim dizer, deve alimentar a mente colectiva antes de poder passar a um estômago vazio."

Armando Fernandes

Investigador. Consultor Cultural.

* Texto de conferência proferida em Viseu, a convite da Confraria Gastronómica dos Sabores e Saberes

O que Realizamos

Festival Nacional de Gastronomia 2005



Mesa de Produtos



Confraternização



Confraternização



Visita a Restaurantes - Crafanica da Torre



Visita a Restaurantes - Santo Beco



Visita a Restaurantes - O Farnel



Produtos do Ribatejo presentes



Produtos do Ribatejo presentes

Ladislau Teles Botas recebeu o nosso "Giribalde de Ouro"

No passado dia 23 de Dezembro, a "Burra de Ferro" deslocou-se a casa de Ladislau Teles Botas, ex Presidente do Município de Santarém, a fim lhe fazer oficialmente a entrega das Insignias e Diploma de "Confrade de Honra" e entrega do "Giribalde de Honra", distinções que lhe haviam sido atribuídas, tornadas públicas durante a realização do Capítulo de Novembro mas que só nesta data foi possível consumir.



O nosso Capítulo - Novembro 2005



Reunião do Capítulo



Compromisso de Novos Confrades



Compromisso de Nova Confraria



O Senhor Governador Civil de Santarém entrega o Giribalde de Ouro ao nosso Grão Mestre - 20/11/05 - Abreu

Escaropim "Almoço da Enguia" Abril 2006



Confrades à Mesa



Confrades à Mesa



Visita guiada ao Museu de Salvaterra



Apoio à Federação na Sessão Solene da Tomada de posse dos novos Membros dos Órgãos Sociais - Dez. 2005



Apresentação de cumprimentos ao novo Presidente do Município de Santarém - Dr. Moita Flores - Out 2005

Participações a Nível Nacional

Capítulo da Confraria de Palmela



Capítulo da Confraria do Bacalhau



Capítulo da Confraria do Mel da Lousã



Capítulo da Confraria da Moenga



Festival Nacional de Gastronomia salta fronteiras



A Roménia no Festival Nacional de Gastronomia

Aproxima-se mais um Festival Nacional de Gastronomia. Todos os anos, Santarém mostra-se ao país e os portugueses respondem com a sua elevada participação neste evento que marca já a história da cultura ribatejana. De norte a sul, o Festival não passa despercebido e, após 25 anos de existência, comemorados

em 2005, marca a agenda cultural das multidões que se deslocam à capital escalabitana para apreciar não só a gastronomia local, como também nacional.

Este ano, no entanto, orgulho-me por poder contribuir directamente para a evolução e inovação do Festival. No passado mês de Julho, tive a oportunidade de, enquanto Governador Civil de Santarém, estabelecer um acordo de cooperação com a Região de Dâmbovitá, na Roménia, onde ficaram acordadas diversas medidas de intercâmbio. Concordámos em atribuir, a par do que acontece com as Regiões de Turismo do país, um dia específico para aquela região.

Assim, o encerramento do Festival será dedicado à gastronomia e cultura romenas. Considero que se trata de uma aposta eficaz, sinónimo de uma troca de experiências, onde os portugueses terão oportunidade de conhecer outras realidades e de se

dar a conhecer a um país que é mais semelhante com o nosso do que aquilo que poderemos pensar.

Este é mais um passo na internacionalização do distrito de Santarém, uma região que apresenta todas as condições para se tornar ainda mais forte em todos os aspectos (económicos, sociais, culturais). Desejo contribuir para uma contínua centralidade do Ribatejo e atribuir-lhe uma dignidade, um reconhecimento e um valor ainda maiores e que tanto merece.

O Festival Nacional de Gastronomia é uma das provas de que o distrito de Santarém tem a capacidade de unir os ribatejanos, de concretizar grandes eventos e de se transformar no centro gastronómico e cultural de Portugal.

O Governador Civil
do Distrito de Santarém
Paulo Fonseca

Capítulo da Confraria Nabos e Companhia



Capítulo da Confraria da Lampreia Penacova



Capítulo da Confraria das Tripas à Moda do Porto



Capítulo da Confraria do Mar



REGIÃO DE TURISMO DO RIBATEJO

Campo Emilio Infante da Câmara - Casa do Campino - 2000-014 SANTARÉM

Tel. 243 330 330 - Fax 243 330 340

E-mail: info@ribatejo.org - Home Page: <http://www.rribatejo.org>



Participações em Realizações Regionais

Provas de Vinhos Alpiarça



Tasquinhas de Rio Maior



*Colaboração com a Escola de
Hotelaria de Santarém*



De 1 a 8 de Outubro

**Visite em Alcanena no Pavilhão Multiusos
As tasquinhas de comida tradicional e a
Exposição de Artesanato Regional**

Das 12 às 24 horas – Entrada Livre



**e-viver
em Alcanena**

Comeres do Ribatejo

Sopa de couve com feijão

Ingredientes:

- 1 Couve Portuguesa
- 250 gr. de Feijão Branco
- 250 gr. de Batatas
- 1 Raminho de Hortelã
- 2 Cab. Cravinho
- 1 dl. Azeite
- Sal grosso q.b.
- 1 Cebola



Preparação:

Demolhar o feijão por um período de 4 horas.
Cozer o feijão em água com uma cebola cravejada com cravinho e um fio de azeite.
Antes de terminar a cozedura temperar com sal grosso.
Quando o feijão estiver cozido, retira-se e adiciona-se as batatas cortadas aos cubos e a couve cortada grosseiramente.
Cinco minutos antes de terminar a cozedura da batata e da couve, adicionar novamente o feijão.
A batata e o feijão devem estar bem cozidos para obter um pouco de nata.
Aromatizar esta sopa com um ramo de hortelã.

Tripas e Bucho Assado

Ingredientes:

- | | |
|-------------------|--------------|
| - Tripas ou Bucho | - Limão |
| - Arroz | - Sal Grosso |
| - Ervilhas | - Margarina |
| - Cenoura | - Azeite |
| - Pimentos | - Vinagre |
| - Alho | - Salsa |
| - Cebola | - Pimenta |



Preparação:

Lavar as tripas e o bucho com água, sal e limão até eliminar o cheiro.
Cozer as tripas e o bucho em água e sal.
Refogar em margarina, alho e cebola picados, e fritar o arroz.
Adicionar as ervilhas, a cenoura cortada em tiras finas, pimento vermelho picado e a água.
Mexer tudo muito bem e temperar com sal.
Depois de cozidas as tripas e o bucho, esses são assados no braseiro e cortados em bocados regulares.
Empratar as tripas e o bucho, temperar com azeite, vinagre, alho e salsa picados e pimenta.
Acompanhar com arroz de substância.

TRADIÇÃO E DESENVOLVIMENTO



Município de Santarém

Beberes do Ribatejo

Entronização de Confrades

A confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, realizou no passado dia 27 de Maio, o seu Capítulo Geral, com entronização de Confrades Noviços, Confrades Efectivos e Confrades de Honra entre os quais o Governador Civil de Santarém, Paulo Fonseca.

Durante as cerimónias que se realizaram na Quinta do Casal Branco, em Benfica do Ribatejo, foi assinado um protocolo de colaboração entre esta Confraria e a Confraria da Gastronomia do Ribatejo.

Os participantes tiveram também oportunidade de assistir a um magnífico Concerto, pela Orquestra de Câmara de Cascais-Oeiras sob a direcção do maestro Nikolay Lalov e que interpretou somente peças de autores portugueses, de grande craveira.

Este encontro terminou com uma refeição servida nas instalações da Quinta do Casal Branco, onde foram



apresentados e degustados Vinhos do Ribatejo de excelente qualidade.



Fórum Vitivinícola do Ribatejo

A convite da Comissão Vitivinícola do Ribatejo, foi com grande prazer que a Confraria da Gastronomia do Ribatejo participou no Fórum Vitivinícola do Ribatejo 07.04.2006, realizado no CNEMA e no V Festival Nacional do Vinho que ocorreu também no CNEMA durante a Feira Nacional de Agricultura.



Vinhos do Ribatejo – Vinhos com Raça

19 Out. a 5 Nov. 2006

26^o Festival Nacional Gastronomia



SANTARÉM
Casa do Campino

DIAS DO FESTIVAL

- | | | |
|-------|-----------|--|
| 19/10 | 5.ª Feira | Congresso Nacional dos Profissionais de Cozinha |
| 20/10 | 6.ª Feira | Conferência Internacional "A Tradição na Modernidade" – com o chefe Santi Santamaria |
| 21/10 | Sábado | Região Gastronómica do Ribatejo |
| 22/10 | Domingo | Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal |
| 23/10 | 2.ª Feira | Concurso de Chefe Cozinheiro do Ano e Dia do Artista |
| 24/10 | 3.ª Feira | Região Gastronómica do Douro |
| 25/10 | 4.ª Feira | Região Gastronómica da Estremadura |
| 26/10 | 5.ª Feira | Região Gastronómica do Alentejo |
| 27/10 | 6.ª Feira | Cabo Verde |
| 28/10 | Sábado | Região Gastronómica do Minho |
| 29/10 | Domingo | Região Gastronómica da Beira Litoral |
| 30/10 | 2.ª Feira | Região Gastronómica da Beira Interior |
| 31/10 | 3.ª Feira | Região Gastronómica do Algarve |
| 01/11 | 4.ª Feira | Região Gastronómica dos Açores |
| 02/11 | 5.ª Feira | Região Gastronómica da Madeira |
| 03/11 | 6.ª Feira | Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia Portuguesa |
| 04/11 | Sábado | Região Gastronómica de Trás-os-Montes |
| 05/11 | Domingo | Almoço Oficial da Região Dão-Bouita – Roménia |

Confraternização



SABORES & SABERES
RIBATEJO - SANTARÉM

PRÓXIMAS INICIATIVAS

FESTIVAL DO TOMATE AZITE E ALMET | 1 A 31 DE AGOSTO 2006

FESTIVAL DAS NOVAS TENDÊNCIAS GASTRONÓMICAS | 07 A 30 DE DEZEMBRO 2006

FESTIVAL DO MAIZUSTO | DIAS A DETINIR | FEVEREIRO 2007

TENHA O "BOM GOSTO" DE NOS VISITAR

ORGANIZADO POR
Associação Nacional de Santarém
www.cca-santarém.pt