

Índice

I - Introdução.....	2
II - Nome do Produto.....	4
III - Descrição do Produto.....	4
III.1 – Definição do Pastel	4
III.2 – Matérias-primas.....	4
III.3 – Características das Matérias-primas.....	5
III.4 – Características da massa	6
III.5 – Características do produto final.....	7
III.5.1 – Características Físicas	7
III.5.2 – Características Químicas.....	7
III.5.4 – Características Sensoriais Pastel de Tentúgal.....	8
IV - Delimitação da Área Geográfica	9
IV.1 – Área Geográfica de Produção.....	9
V. Especificidade da área geográfica.....	10
V.1 – O clima, a temperatura e a humidade, no processo de produção	10
V.2 - Pastel de Tentúgal: reputação e notoriedade do nome na área geográfica.....	12
VI - Garantia sobre a Origem Geográfica do Pastel de Tentúgal	16
VII – Rastreabilidade do Produto	16
VIII - Processo Produtivo do Pastel de Tentúgal	17
VIII.1 -Massa	17
VIII.2 Recheio	18
VIII.3 – Armar o Pastel	18
VIII.4 - Preparação do Pastel para apresentação comercial	19
a)- Apresentação imediata ou a curto-prazo	19
b) – Apresentação diferida	20
VIII.5 - Comercialização do Pastel de Tentúgal cozido	21
a)- Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Cozido	21
b) – Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru.....	22
IX - Verificação da conformidade	22
X - Elementos específicos de Rotulagem	23
XI - Bibliografia	24
Anexo I	25
Anexo II	28
Anexo VII	40
Anexo VIII	42

I - Introdução

Tentúgal, vila do concelho do Montemor-o-Velho, destaca-se na Região do Baixo Mondego pelo património que a compõe. Não só devemos falar do extenso legado histórico, como também devemos olhar o património edificado que nos surpreende com os edifícios religiosos e solarengos. No entanto, o que mais surpreende quem visita Tentúgal e não deixa esquecer o nome da vila são os famosos pastéis que a sabedoria e as mãos das irmãs carmelitas permitiram criar. Conhecer a história do pastel de Tentúgal é descobrir pormenores fascinantes da presença da Ordem Carmelita nesta vila do Baixo Mondego, fazendo com que a história do Convento e do Pastel se confunda com a história da própria vila. O pastel de Tentúgal é, deste modo, um símbolo da doçaria do concelho de Montemor-o-Velho que condensa em si pormenores históricos e culturais que vale a pena identificar e proteger. Havendo, obviamente, uma história de Tentúgal para além do pastel dada a sua importância histórica, social, económica e cultural, é este o elemento base de toda a identidade da vila e os tentugalenses identificam-se, não pelo património histórico ou cultural, mas sobretudo pelo facto de terem nascido ou vivido na “terra dos pastéis”. É interessante verificar que, mesmo para quem vive em freguesias vizinhas, quando se trata de identificar o local de origem fazem-no usando Tentúgal como referência. Tal demonstra que na visualização do mapa geográfico de Portugal Tentúgal surge, desde há muito, como um elemento de referência sobretudo pela sua doçaria onde se destacam com grande elevação os pastéis de massa fina e delicada.

Após a abertura da Estrada Nacional 111 na década de 60, com a abertura de algumas das pastelarias criou-se o hábito de, ao domingo, ir à Figueira da Foz e no regresso lanchar em Tentúgal aproveitando a excelente doçaria da vila. À volta do pastel, muito lentamente, a vila recuperou do declínio sentido desde finais do séc. XIX e a economia ressurgiu tendo o pastel como base da sua riqueza.

Reconhecido como um doce de destaque, quer pela sua importância económica, quer enquanto pilar da cultura local, o pastel de Tentúgal é procurado por todos os que descobrem neste doce um tesouro da doçaria conventual portuguesa e se deixam seduzir, quer pelo seu sabor, quer pela sua história.

A sua importância cultural, histórica e económica obriga-nos a ser responsáveis no sentido da preservação da receita e dos métodos tradicionais de forma a evitar usurpações da designação “pastel de Tentúgal”. Aliás, a crescente reputação deste doce tem originado o aparecimento no mercado de pastéis que, embora tendo a designação de Tentúgal, não correspondem às características físicas, sensoriais e químicas adequadas. Verifica-se, assim, o crescimento de uma produção que não é controlada e que não segue, quer a receita, quer as matérias-primas, quer ainda os métodos de produção, dos pastéis de Tentúgal.

Este desregramento na produção e conseqüente descaracterização do doce traduz-se num prejuízo da reputação do doce de Tentúgal, já que muitos dos pastéis no mercado com a designação de Tentúgal

defraudam quem os compra conduzindo à desconfiança e indiferença.

Como consequência, os produtores assistem à diminuição da procura do respectivo produto conduzindo tal situação a uma diminuição da produção, já que o mercado está saturado e repleto de “más imitações”. O passado histórico do pastel merece que o honremos no presente. Num contexto de multiplicidade de produção e de uniformização de gostos e sabores é importante realçar a particularidade e a especificidade de um produto cuja evolução está intrinsecamente relacionada com a história da vila de Tentúgal e até com a história nacional. Sendo a genuinidade cada vez mais posta pela crescente descaracterização da confecção é importante garantir que os produtos consumidos têm mais-valia traduzida na qualidade da origem.

II -Nome do Produto

Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida



Figura 1 – Apresentação das várias formas do Pastel de Tentúgal

O Pastel de Tentúgal insere-se na classe 2.4 – Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos previsto pelo Anexo I do Regulamento (CE) nº 510/2006.

III - Descrição do Produto

III.1 – Definição do Pastel

Entende-se por pastel de Tentúgal o doce de origem conventual cuja massa é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio resulta da mistura de ovo com uma calda de açúcar (em ponto pérola). Apresenta-se sob a forma de “palito” e sob forma de “meia-lua” com características físicas, químicas e sensoriais definidas e preparado exclusivamente na área geográfica adiante delimitada.

III.2 – Matérias-primas

O pastel de Tentúgal tem como matérias-primas:

Farinha de Trigo Tipo 55 ou 45 Água

Gema de Ovo

Ovo

Açúcar

Gordura

Canela em pó ou pau de canela Amêndoa

III.3 – Características das Matérias-primas

- Farinha de trigo tipo 55 ou 45

Para a produção do pastel é utilizada a farinha do tipo 55 ou 45, dado que contém mais proteína, conferindo assim uma maior elasticidade, que é necessária para a produção da massa do pastel.

A farinha de trigo é a única da qual se consegue obter, por adição de água, uma massa viscoelástica e coesiva. Este resultado só é conseguido devido à presença do *Glúten* (constituído por proteínas, gliadina e glutenina).

Características Físico-químicas da Farinha usada na produção do Pastel de Tentúgal:

Humidade (%): 14,5 (+0,5)

Cinzas (mat.seca (%)): 0,45 – 0,60

Acidez g/100g (ác. Sulf.): Max 0,120 g Glúten seco (%): Min 8,00 (-0,5)

- Água

- Gema

Gema líquida pasteurizada ou gema a partir de ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L.

- Ovo

Ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L.

- Açúcar

Açúcar branco refinado obtido industrialmente a partir da cana-de-açúcar ou da beterraba. Apresenta-se na forma granulada e deve ter uma cor branca, um sabor característico, ser inodoro e não deve conter grumos.

- Gordura

A gordura utilizada na preparação dos Pastéis de Tentúgal é composta por uma mistura de 80% de margarina vegetal e pelo menos 10% de manteiga, não sendo permitida a mistura de margarinas.

- Canela em pó ou pau de canela

É utilizada nos pastéis como um ingrediente, fornecendo um aroma intenso e quente ao pastel.

- Amêndoa

Este ingrediente é apenas usado no Pastel Meia-lua. Utiliza-se exclusivamente amêndoa (*Prunus dulcis*) sem pele, granulada ou em pó.

III.4 – Características da massa

A massa crua do pastel apresenta as seguintes características:

Cor: homogénea, tendo várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca;

Brilho: baço;

Aroma: leve odor à farinha;

Sabor: leve sabor à farinha;

Consistência: papel;

Textura: uniforme, lisa e seca.

Espessura: 0,06 a 0,15

III.5 – Características do produto final

III.5.1 – Características Físicas

O Pastel de Tentúgal apresenta -se com quatro formas diferentes:

- palito e palito miniatura, com forma de um cilindro ligeiramente achatado.
- meia-lua e meia -lua em miniatura, com a forma sugerida pelo nome.

Na tabela 1 são apresentados os principais parâmetros físicos e os respectivos intervalos para cada forma do pastel.

Tabela 1 – Apresentação dos valores médios de cada um dos parâmetros físicos para as diferentes formas do pastel.

	Palito	Meia-Lua	Palito em miniatura	Meia-lua em miniatura
Parâmetros	Valores médios			
Peso (gramas)	70,0 – 100,0	80,0 -120,0	30,0 – 70,0	40,0 – 80,0
Largura (cm)	4,0 – 6,0	6,0 – 7,5	3,0 – 4,0	4,5– 5,5
Comprimento (cm)	13,0 -15,0	10,0 -14,0	9,0 – 12,0	7,5 – 10,0
Altura (cm)	2,5 – 4,0	3,0 – 6,0	1,5 – 2,5	3,0 – 4,0

Todos os pastéis produzidos devem respeitar o intervalo de valores estabelecido para cada parâmetro (Tabela 1).

III.5.2 – Características Químicas

Na tabela 2 encontram – se os parâmetros químicos medidos no Pastel de Tentúgal em “palito” e em “meia-lua”.

Tabela 2 – Valores médios de cada parâmetro

Pastel de Tentúgal		
Parâmetros	Palito	Meia-lua
Humidade g/100	24,0 – 31,0	22,0 -32,0
Proteína g/100	4,0 – 10,0	4,0 -12,5
Gordura g/100	6,0 -13,0	8,0 -23,0
Hidratos de Carbono g/100	48,0 – 60,0	48,0 – 70,0
Cinza total g/100	0,2 – 0,8	0,2 – 1,2
Valor Calórico Kcal / 100g	280, 0 -358,0	320 - 420

III.5.4 – Características Sensoriais Pastel de Tentúgal



Figura 3 – Pastel de Tentúgal em Palito



Figura 4 – Pastel de Tentúgal em palito dividido ao meio



Figura 5 – Pastel de Tentúgal em Palito em miniatura



Figura 6 – Pastel de Tentúgal em Palito normal / miniatura

	Palito ou Palito Miniatura	Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura
Aspecto exterior	Pastel de massa folhada em formato rectangular com uma crista em cada uma das extremidades apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.	Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.
Aspecto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela) de aspecto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada) de aspecto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço
Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente
Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela



Figura 7 – Pastel de Tentúgal Meia-lua

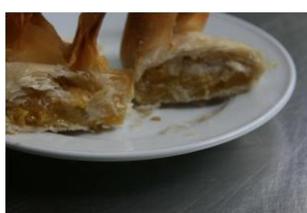


Figura 8 – Pastel de Tentúgal Meia-Lua dividido ao meio



Figura 9 – Pastel de Tentúgal Meia-Lua

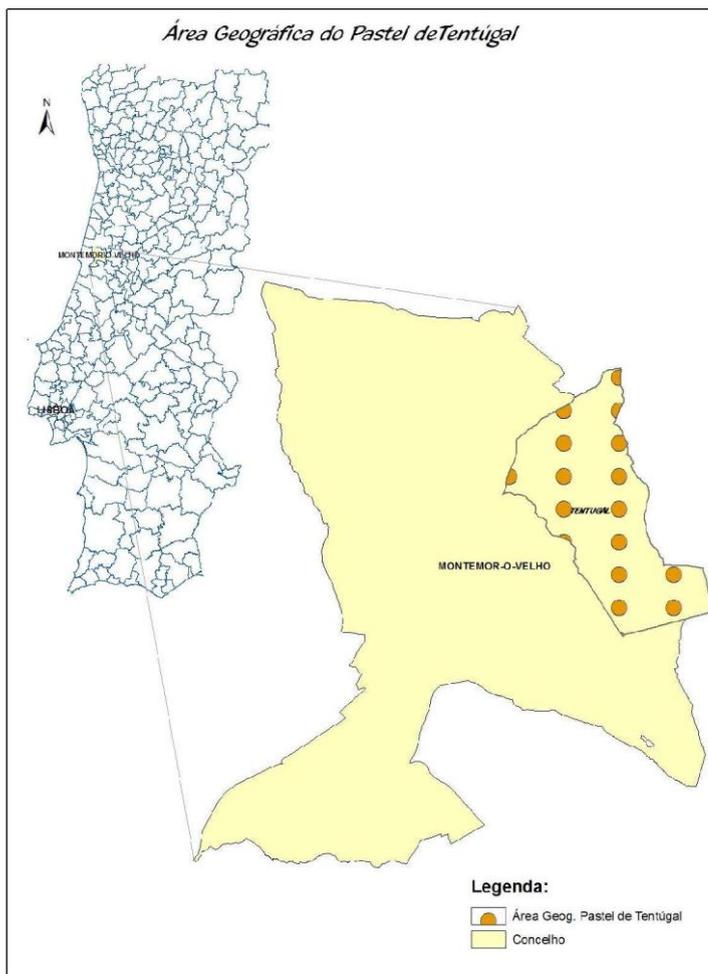


Figura 11 – Área Geográfica de Produção do Pastel de Tentúgal.

V. Especificidade da área geográfica

V.1 - O clima, a temperatura e a humidade, no processo de produção

Na reflexão sobre o clima da região onde se insere Tentúgal, importa analisar no contexto do processo de produção do pastel de Tentúgal a importância de alguns elementos climáticos naturais daquela região. Assim, é interessante perceber que os valores de temperatura e humidade que caracterizam a região onde se insere a vila de Tentúgal criam condições naturais que facilitam o processo de produção.

Na verdade, a vila de Tentúgal situando-se no concelho de Montemor-o-Velho, em pleno coração do Baixo Mondego, a cerca de 20km da Figueira da Foz do mar, e a poucos kms do Rio Mondego, beneficia de condições naturais como temperaturas amenas e uma elevada humidade relativa do ar que contribuem de forma decisiva para a obtenção sem grande desperdício de uma massa fina, estaladiça, quase transparente, feita apenas com água e farinha. Podemos referir que estas

condições naturais, favorecem o saber fazer que se desenvolveu no Convento e que foi transmitido pela última freira, D. Maximina do Loreto, às senhoras de Tentúgal que receberam este segredo como se de um tesouro se tratasse.

Assim, no que se refere à temperatura sabemos ser esta uma região que beneficia da proximidade do mar exercendo este uma acção reguladora sobre os valores da temperatura. Alfredo Martins (1940) concluiu “ser o oceano o grande regulador” desta região em termos de temperatura. Por isso, Tentúgal, inserido no concelho de Montemor-o-Velho, usufrui da influência marítima que conduz à presença de temperaturas moderadas que potenciam a produção da massa folhada. Na verdade, e tendo em conta os relatos das experiências das pasteleiras, os valores de temperatura verificados a partir de Julho perturbam de forma considerável o processo de produção já que, frequentemente, o processo de esticar a massa sai gorado em virtude do rompimento da massa.

Por outro lado, as temperaturas amenas verificadas ao longo do ano em virtude da acção reguladora do oceano e da proximidade do rio possibilitam uma maior facilidade e tranquilidade no fabrico da massa. É curioso notar que, segundo Alfredo Martins (1940), “a temperatura aumenta com a proximidade do mar no Inverno e com o seu afastamento no Estio”. Ou seja, esta é uma região que usufrui de temperaturas mais doces ao longo do ano já que no Inverno não exhibe temperaturas baixas, nem no Verão tem temperaturas muito altas comparativamente com outras zonas do interior. Neste contexto, tendo em conta os dados fornecidos pelo Instituto de Meteorologia relativos ao ano de 2010 poderemos constatar que a temperatura média mensal no concelho de Montemor-o-Velho situa-se entre os 10°C e os 20°C, sendo que a temperatura mínima média foi de 5°C o que traduz um Inverno ameno e a maior máxima média mal chega aos 26°C o que confirma um Verão não muito quente.

Os valores de humidade relativa da região do vale do Baixo Mondego onde se insere Tentúgal são, de uma forma geral, ao longo do ano elevados. Este pormenor climático, à semelhança da temperatura, embora não comprometendo em decisivo o processo de produção da massa, potencia a obtenção de uma massa fina e transparente. Sabemos que esta massa necessita de humidade, aliás a diferença entre uma massa seca, partida e impossível de se manusear e uma massa delicada e fácil de trabalhar é a humidade necessária. Por isso, após a recolha das folhas de massa, estas são cobertas com panos húmidos e são colocados em espaços refrigerados de forma a que essa humidade se possa manter. Por outro lado, após a cozedura dos pastéis estes não devem ser sujeitos a refrigeração sob pena de os pastéis perderem uma das suas características fundamentais da análise sensorial, o estaladiço da massa.

Neste contexto, podemos concluir que a ausência de humidade do ar dificultaria o processo de produção já que sendo um processo demorado a ausência de humidade iria contribuir para que os bolos de massa se rasgassem no acto de serem puxados. De novo, tendo em conta os dados do Instituto de Meteorologia é

possível verificar que a humidade relativa do ar é elevada variando em média entre os 70% (Primavera e Verão) e os 87% (Outono e Inverno) o que corresponde a Verões não muito secos.

Em conclusão, estes 2 parâmetros naturais existentes na Vila de Tentúgal – temperatura e humidade – são condicionantes activos para o fabrico do Pastel de Tentúgal tal como o foram para a génese do mesmo, há séculos. Face às condições naturais foi possível desenvolver a técnica local de preparação da massa e da apresentação do pastel tal como hoje o conhecemos, ao mesmo tempo que se desenvolveram na Vila de Tentúgal os saberes necessários para corrigir os factores naturais requeridos, quando a natureza não os providencia.

V.2 - Pastel de Tentúgal: reputação e notoriedade do nome na área geográfica

São vários os motivos que levam a circunscrever a vila de Tentúgal como o limite geográfico para a produção deste doce conventual. Para além da importância dos factores climáticos, é de referir a correspondência da denominação do produto com a área delimitada na qual o produto tem reputação, facto directamente relacionado com a certeza da origem deste doce no Convento da Nossa Senhora da Natividade pelas mãos das irmãs da Ordem Carmelita que ali viveram entre 1565 e 1898. Assim, desde os finais do século XVI desenvolveu-se naquele convento um saber fazer muito específico que deu origem a um doce singular. Ao longo de quatro séculos, as mulheres de Tentúgal foram acumulando conhecimentos sobre a melhor maneira de fazer a massa, o recheio e de armar o pastel que resultaram num doce com muita especificidade.

Alguns documentos históricos atestam a origem dos pastéis no Convento da Nossa Senhora do Carmo.

Segundo fontes escritas e orais, a tradição do fabrico do pastel de Tentúgal surge no Convento de Nossa Senhora da Natividade na Vila de Tentúgal, fundado em 1565. Na verdade, a constatação de que “a dita Vila tinha muita necessidade de hum mosteiro de freiras para nele agasalharem muitas Orfaas, e filhas de homens fidalgos, e honrados, que não tinham possibilidade para as cazarem afim de nom ficarem dezemparradas..” (AUC, 1569-1592) e a existência de recursos provenientes dos sobejos das Confrarias de São Pedro e São Domingos, permitiu pela mão de algumas das famílias mais influentes da vila criar em Tentúgal o Convento da Nossa Senhora da Natividade.

Dada a natureza da origem deste convento, ou seja, tendo sido criado para receber jovens de várias proveniências, nomeadamente, as de famílias abastadas que por viuvez ou falta de pretendente precisavam de um amparo, a comunidade religiosa tinha no seu seio mulheres cujos gostos e práticas denotavam requinte e educação. Este nível cultural elevado teve influência, quer na organização do convento, quer na prática doceira do mesmo. Na verdade, sabemos que comunidade carmelita de Tentúgal tinha uma intensa actividade doceira que se avalia não só pelos registos dos Livros de Receitas e Despesas do Convento onde se anotavam de forma rigorosa todas as entradas de matérias-primas

(farinha, açúcar, centeio, milho, arroz, mel, etc) e saídas de doces em ofertas ou como forma de pagamento.

A atestar a importância da cozinha, temos ainda a existência “trinta cazas de cozinha com seus altos e baixos” (AUC, 1858). Sabendo de antemão que a entrada no Convento de algumas mulheres de alta condição social se fazia acompanhar da entrada de criadas e de um extenso enxoval onde, muitas vezes, se incluía um trem de cozinha, a existência de tal número de cozinhas revela a importância da actividade gastronómica dentro do Convento.

Assim, seguindo os registos do Convento é possível perceber a importância da doçaria para a comunidade Carmelita, quer fosse para agraciar quem doava bens ou rendas, quer como forma de presentear quem as visitava. De todos os mimos confeccionados pelas irmãs como o arroz doce, o arroz de leite, a lampreia de ovos, a sopa dourada, os cuvilhetes, o pão de rala, os bolos caros, ficou como legado maior o pastel “palito” ou “meia-lua”. Na verdade, vários documentos históricos vêm atestar a origem daqueles pastéis no Convento da Nossa Senhora da Natividade em Tentúgal.

Referindo, desde já alguns, pelos registos dos Livros de Receitas e Despesas do Convento, sabemos que as aquisições de farinha de trigo efectuadas pelas irmãs carmelitas de Tentúgal excederam em algumas ocasiões aquilo que seria de esperar como normal. Tendo por base a investigação desenvolvida por Sílvia Carvalho, “Em 1611 aparece a entrada de pequenas compras de trigo e, curiosamente, aparece o registo do termo pastel. Balizando os anos de 1702 e 1706, a compra do referido cereal aparece registada, em 1703, mostrando que neste período o trigo era o cereal por excelência. De referir que neste ano são, novamente, referenciados os mimos e o pastel. Exemplo disso é o facto de em Abril comprarem 112 alqueires de trigo, em Agosto 173 alqueires, compraram 142 alqueires e meio de trigo, voltando a comprar 61 alqueires e meio, 89 alqueires e 22 alqueires no mês de Outubro. Em Dezembro, desse mesmo ano, compraram-se 44 alqueires de trigo. Em 1704, mantém-se o grande consumo de trigo e, no ano seguinte, surgem indicadores que mantêm o nível acima da média” (Carvalho, 2007).

A preferência e a aquisição de grandes quantidades deste cereal e a utilização frequente da designação pastel são um indício revelador da produção do pastel no Convento das Carmelitas. No entanto, não podemos menosprezar outros indicadores como a referência no inventário de 1898 de na cozinha de, entre outros bens como tachos de arame, bacias de irem ao forno, as bacias de lavar os pés. Tendo em conta o método de produção da massa, em que a massa é estendida sobre lençóis até se obterem folhas de massas finas quase transparentes, a presença destas bacias indica que as irmãs utilizariam aquelas bacias para higienizarem os pés.

Esta informação é complementada por uma outra que surge no mesmo inventário e que refere “uma caza d’amassaria que tinha duas arcas para farinha e alguidares, taboleiros e peneiras” (Carvalho, 2007). Ora, se atendermos aos instrumentos de trabalho para a confecção da massa são precisamente aqueles que são necessários para trabalhar. Actualmente, nas “casas da massa” só existe a diferença de que temos

amassadeiras mecânicas que efectuam um trabalho que antes era realizado à força de braços das doceiras. De resto, ainda continuam a ser fundamentais os alguidares para amassar a massa e a tapar durante o descanso, os tabuleiros para a massa descansar e as peneiras para peneirar a farinha.

Este conjunto de indícios são de extrema importância porque permitem perceber que, não só os pastéis que dão vida a Tentúgal nasceram no Convento da Nossa Senhora da Natividade pelas mãos das irmãs carmelitas, como também permitem perceber que as práticas e modos de produção se mantêm com as mesmas características.

Os pastéis de Tentúgal só passam a estar ao alcance de quem passa em Tentúgal quando a comunidade enfrenta adversidades em função do prenúncio daquilo que viria ser uma mudança de mentalidades e de regime. De facto, a liberalização foi um duro golpe para todas as instituições religiosas existentes em Portugal que com a ordem decretada por Joaquim António de Aguiar de extinção dos mosteiros e conventos vêem fugir todos os bens e rendas para o Estado. Se as invasões francesas representaram o esvaziar dos cofres e dos celeiros dos conventos, a ordem de extinção representou o golpe final revertendo todos os bens e rendas a favor do Estado. “Neste contexto, a comunidade de Tentúgal consegue sobreviver à entrada das tropas miguelistas, à extinção das ordens, decretada em 1834, assegurando o seu funcionamento durante mais alguns anos” (Carvalho, 2007: 17). Esta sobrevivência foi conseguida através da venda na roda dos pastéis em troca dos quais recebiam algumas moedas e assim equilibravam a economia do Convento permitindo continuar o trabalho de assistência à população. Isto mesmo confirma o depoimento de António Nobre no seu poema “Carta a Manuel” na obra “Só” (Anexo I). Este poema, excelente registo histórico, permite comprovar, por um lado, a origem do pastel de Tentúgal no Convento da Nossa Senhora do Carmo e, por outro lado, comprovar que já no séc. XIX gozava de franca reputação relacionada com a vila que o viu nascer.

Também a crónica em 30 de Agosto de 1891 do coninbricense atesta essa reputação quando refere: “Subida uma curva que faz a estrada para vencer um montículo eis-nos em Tentúgal(...). Tem um convento da Ordem do Carmo onde ainda existe uma freira (é aqui que se preparam os **afamados** pastéis de Tentúgal, que é preciso comer uma vez na vida) e um largo chamado o pelourinho de um que ainda há poucos annos lá existia” (Coninbricense, 1891) (Anexo II).

Um outro registo histórico que atesta a reputação e a notoriedade dos pastéis e a sua ligação à vila de Tentúgal é o relato da “Exposição Districtal” realizada em Coimbra em 1884 onde se fala que entre os doces expostos “(...) figuram os **saborosos** pasteis de Tentúgal (...)” (Madeira, 1884) (Anexo III).

Alberto Osório de Castro, contemporâneo e colega de António Nobre, natural de Coimbra e estudante na mesma cidade, escreve em 1908, um poema onde os pastéis de Tentúgal são usados como referência em relação a outros doces conventuais da cidade de Coimbra como a arrufada, o manjar branco e os pastéis de Santa Clara (Anexo IV).

Já no séc. XX, José Saramago, numa das visitas que fez ao concelho de Montemor-o-Velho, deslocou-se a

Tentúgal para assistir ao processo de confeição da delicada massa do pastel. Aqui, para além de se reverenciar perante a grandiosidade do património arquitectónico, José Saramago deliciou-se com o pastel de Tentúgal. Na sua obra “Viagem a Portugal” (1984), José Saramago escreve: “Para Tentúgal não tem nada que errar. É ir direito pela estrada de Coimbra, há um desvio, está logo lá (...) confessa-se aqui um pecado de gula, para ver se tornam a saber-lhe tão bem os divinos pastéis que comeu encostado à Torre dos Sinos, fazendo da mão esquerda guardanapo para não perder migalha”.

Todas estas referências vem confirmar que a reputação e notoriedade do pastel nascido no Convento do Carmo está associada exclusivamente à vila de Tentúgal desde o final do século XIX.

Embora Tentúgal seja uma pequena vila dos Campos do Mondego, a reputação deste doce incidiu sempre na produção produzida na vila. Ou seja, nunca o saber-fazer se evadiu para fora dos limites geográficos da vila Tentúgal e sempre se associou este pastel à esta vila. É interessante perceber que mesmo após a produção em massa deste doce conventual, essa produção ficou sempre circunscrita aos limites da vila, sem qualquer evasão nem mesmo para a zona rural envolvente mantendo-se sempre, quer as mesmas matérias-primas, quer os mesmos métodos tradicionais da produção conventual transmitidos de geração em geração, quer ainda o saber fazer das doceiras transmitidos às aprendizas.

Quando se fala em pastel de Tentúgal, não se fala em pastel produzido em qualquer outra freguesia adjacente como Meãs, Lamarosa ou Pereira do Campo, a identificação visual do pastel é sempre associada à vila de Tentúgal e não outro local.

Os produtos tradicionais criam uma relação especial com os locais onde nascem, ora por questões materiais, ora por questões culturais, são laços invisíveis mas que dão sabor e forma aos locais onde são produzidos. Indiscutivelmente, o pastel de Tentúgal criou uma relação com a vila que o viu nascer. São as histórias das mulheres, são os truques que facilitam a produção da delicada e transparente massa e que são transmitidos como se de segredos se tratasse, são as palavras e os poemas escritos, são os monumentos que ainda testemunham o nascimento do pastel, são todas estas coisas que levam milhares de pessoas a peregrinarem rumo a Tentúgal à procura de um bom pastel. Através do pastel, Tentúgal para muitos tomou forma e lugar no mapa geográfico de Portugal e assumiu um gosto especial.

VI - Garantia sobre a Origem Geográfica do Pastel de Tentúgal

A garantia sobre a origem geográfica do Pastel de Tentúgal assenta em dois factores básicos:

- cumprimento das regras constantes do Caderno de Especificações;
- sistema de rastreabilidade do produto

VII – Rastreabilidade do Produto

Estão implementados todos os procedimentos (Anexo V) que permitem a qualquer momento da produção, ou da venda saber exactamente em que condições foram produzidas os pastéis de Tentúgal.

VIII - Processo Produtivo do Pastel de Tentúgal

VIII.1 - Massa

- Preparação da massa

A preparação da massa, constituída apenas por água e farinha, é feita numa misturadora mecânica, de forma a obter uma massa uniforme. De seguida esta é colocada a repousar num disco em material adequado.

- O Esticar da massa

A massa é colocada num estrado de madeira que se encontra no chão coberto com lençóis brancos sendo esticada até à exaustão com o fim de obter uma textura fina, quase transparente. Este é um processo cujo sucesso está muito dependente do saber fazer das doceiras já que esta é uma massa que, embora seguindo uma receita enfrenta todos os dias circunstâncias imprevistas que decorrem da situação climatérica e da estabilidade da farinha o que obriga a uma intervenção activa e não passiva das manipuladoras.



Figura 13 – Modo de esticar a massa para o Pastel de Tentúgal.

- Secagem da massa

A secagem da massa é feita à temperatura ambiente, com ventoinhas ou com um maçarico. O maçarico ou as ventoinhas são utilizados para acelerar o processo de secagem, em dias mais húmidos.

- Recolha da massa

A massa é cortada em forma de círculos e é recolhida com as mãos. Seguidamente é colocada em tabuleiros de material apropriado e coberta com um pano branco seco. Por cima deste pano é colocado um pano húmido para evitar que a massa seque. A massa apresenta uma textura semelhante a papel.

VIII.2 Recheio

Preparação do recheio

O recheio é constituído por gemas, ovos, açúcar, água e canela. A produção do recheio consiste em colocar a água a ferver juntamente com o açúcar, até atingir o ponto pérola. De seguida são adicionados os ovos inteiros com as gemas devidamente batidas. Para que este preparado não fique agarrado ao fundo do recipiente continua-se a mexer até adquirir a necessária consistência cremosa.

Esta é outra das operações em que o saber fazer das doceiras é determinante já que avaliação do estado “óptimo” do recheio é feita de forma empírica.

VIII.3 – Armar o Pastel

a) - Armar Pastel de Tentúgal em palito

O “armar” consiste em dar forma ao pastel, em envolver o recheio na massa. Coloca-se numa placa de madeira ou de outro material apropriado, 1 a 2 folhas de massa que são pinceladas na parte superior com a gordura apropriada (definida em II.3). Após a colocação do recheio, este é envolvido nas folhas da massa e são feitas umas cristas em cada ponta do pastel.

Também esta operação é bem reveladora do saber fazer das doceiras, já que exige enorme habilidade e destreza manual para obter pastéis de dimensão uniforme, com a massa intacta e com as características cristas bem esticadas e de dimensão apreciável.



Figura 14 – Sequência de fotos que apresentam o armar do pastel em palito

b) - Armar Pastel de Tentúgal em Meia-lua

Coloca-se numa superfície lisa, de madeira ou outro material apropriado, 1 a 2 folhas de massa que são pinceladas na parte superior com gordura. Em seguida são colocados uns bocadinhos de massa seca que são cobertos com uma nova folha, no centro da qual, é colocado o recheio com amêndoa granulada ou

em pó (sendo que amêndoa foi previamente torrada no forno). O recheio é então coberto pelas folhas, ficando com forma de meia-lua.

De novo esta operação é bem reveladora do saber fazer das doceiras, já que exige enorme habilidade e destreza manual para obter pastéis de dimensão uniforme, com a massa intacta e com as características cristas bem esticadas e de dimensão apreciável.



Figura 15 – Armar do Pastel Meia Lua

VIII.4 - Preparação do Pastel para apresentação comercial

a)- Apresentação imediata ou a curto-prazo

- Cozedura

A cozedura do pastel é efectuada num forno eléctrico a temperatura adequada.

- Arrefecimento

Após a cozedura os tabuleiros são recolhidos e colocados numa banca para o seu arrefecimento se fazer gradualmente à temperatura ambiente a fim de impedir que os pastéis percam as suas qualidades físicas, nomeadamente para evitar a quebra da massa.

Depois de arrefecido, o Pastel de Tentúgal é disponibilizado:

- Para venda imediata, na unidade de produção, nos mesmos tabuleiros;
- Para venda fora da unidade de produção, sendo transportado nos mesmos tabuleiros, devidamente acondicionados para protecção do produto;
- Acondicionado em embalagens adequadas.

Na altura em que é disponibilizado ao consumidor final ou na altura do acondicionamento, o Pastel de Tentúgal é polvilhado de forma diferenciada:

O Pastel de Tentúgal em forma de palito ou de miniatura poderá ser ou não polvilhado com açúcar em pó ou açúcar granulado.

O Pastel de Tentúgal em forma de meia-lua ou miniatura poderá ser ou não polvilhado com açúcar em pó ou açúcar granulado e canela.



Figura 16 – Pastéis de Tentúgal em Palito / Meia-lua

b) – Apresentação diferida

– Pastel de Tentúgal Cru

O Pastel de Tentúgal poderá ser comercializado cru a outros operadores (conhecidos localmente por revendedores) que depois irão terminar as restantes etapas da produção do pastel. O pastel de Tentúgal cru deve ser conservado em condições adequadas num prazo máximo de 6 dias até à cozedura.



Figura 17 – Pastel de Tentúgal Cru

– Pastel de Tentúgal Cru Ultracongelado

A ultracongelação só pode ser efectuada no pastel cru. A ultracongelação é efectuada num equipamento adequado. Após testes de análise sensorial concluiu-se que a congelação do pastel de Tentúgal não afecta as características físicas, sensoriais ou microbiológicas do produto descritas no ponto III.5.4.



Figura 18 – Pastel de Tentúgal congelado em cru

VIII.5 - Comercialização do Pastel de Tentúgal cozido

O pastel de Tentúgal é comercializado à unidade ou em embalagens apropriadas para o efeito.

a)- Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Cozido

O acondicionamento do pastel de Tentúgal cozido deve ser feito em condições de conservação adequadas até 10 dias para pastéis polvilhados com açúcar e 15 dias para pastéis não polvilhados.

O acondicionamento só deve ser efectuado depois de os pastéis arrefecerem para evitar, quer o desenvolvimento de bolores, quer a alteração da textura da massa.

O Pastel de Tentúgal em forma de palito ou de miniatura, poderá ser vendido polvilhado ou não com açúcar em pó ou açúcar granulado.

O Pastel de Tentúgal em forma de meia-lua ou miniatura poderá ser vendido polvilhado ou não com açúcar em pó ou açúcar granulado e canela.

b) – Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru

O Pastel de Tentúgal congelado em cru é acondicionado em saco de plástico apropriado para uso alimentar e posteriormente é colocado dentro de um caixote.



Figura 21 – Acondicionamento do Pastel Congelado

IX - Verificação da conformidade

A verificação da conformidade do processo produtivo do Pastel de Tentúgal é efectuada por um Organismo de Controlo e Certificação (OC), que desenvolve esta verificação de acordo com os procedimentos descritos no caderno de especificações do Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida”.

Para assinalar a respectiva conformidade é utilizada uma Marca de Conformidade ou Certificação **É da responsabilidade do OC controlar toda a fileira produtiva e em particular as fases de produção, acondicionamento e comercialização.**

X - Elementos específicos de Rotulagem

Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru, não pré-embalado

Para além das menções legais da rotulagem têm que constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP (após registo comunitário);
- Logótipo Europeu (após registo comunitário);
- Logótipo do Pastel de Tentúgal, abaixo reproduzido:



Figura 22 – Logótipo do Pastel de Tentúgal

XI - Bibliografia

-KAMEL, B. S.; stauffer, C. E.; *Advances in Baking Technology*; Blackie Academic & Professional; New York, 1993.

-CARVALHO, Sílvia (2007) – *Levantamento Histórico do Pastel de Tentúgal*, elaborado pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho em colaboração com ARQUIVO da Universidade de Coimbra, publicado parcialmente na Revista Monte Mai.

-MARTINS, Alfredo (1940) – *O esforço do homem na bacia do baixo Mondego*, Universidade de Coimbra

Anexo I

6
(2)
18
36
36

Antonio Nabre

S₆

Iluminadas, Portas

introdução e notas de
Ana Maria Amaro

Porto Editora, 2009



414230-3

CARTA A MANOEL¹

Manoel, tens razão. Venho tarde. Desculpa.
Mas não foi Anto, não fui eu quem teve a culpa,
Foi Coimbra. Foi esta paisagem triste, triste,
A cuja influência a minha alma não resiste.
Queres notícias? Queres que os meus nervos falem?
Vá! dize aos choupos do Mondego que se calem
E pede ao Vento que não uive e gema tanto:
Que, enfim, se sofre, abafe as torturas em pranto,
Mas que me deixe em paz! Ah tu não imaginas
Quanto isto me faz mal! Pior que as sabatinas
Dos *ursos* na aula, pior que beatas correrias
De velhas magras, galopando *Ave-Marias*,
Pior que um diamante a riscar na vidraça,
Pior eu sei lá, Manoel, pior que uma desgraça!
Histeriza-me o Vento, absorve-me a alma toda,
Tal a menina pelas vésperas da boxa,
Atarefada maila ama, a arrumar...
O Vento afoga o meu espírito num mar
Verde, azul, branco, negro, cujos vagalhões
São todos feitos de luar, recordações.
À noite, quando estou, aqui, na minha toca,
O grande evocador do Vento evoca, evoca

¹ Neste poema, encontramos a forma epistolar e o registo confessional. A figura de "Anto", que inicialmente se apresenta como *eu* para logo surgir como *outro* – um *outro* que procede de forma peculiar, irresponsável até, mas que pode ser desculpado –, atesta a cisão do sujeito poético em várias entidades, arcano estas com as vivências menos positivas que são expostas ao longo da obra. Ao contexto estudantil coimbrão – "*Vida claustral, burocrática, fustada*" –, o sujeito contrapõe as memórias de juventude particularmente intensas, solhas. Neste caso, a vivência coimbrã de António Nobre, pouco agradável na sua generalidade, fornece material empírico que a sua poesia transforma numa experiência literária bastante mais bem-sucedida.

E vão-se, assim, jurando aviar nossos conselhos...
Ai de vós! ai das vossas águas, pobres velhos!

Tentúgal?

Que manhã! E não queres vir...
Pega nas luvas, no chapéu. Vamos partir.
É logo ali: quinze quilómetros, é perto.
Espera-nos o Toy, extasia-se o Alberto,
Pela janela desse Mundo amplo e rasgado!
Que belo dia! ó Sol, obrigado, obrigado!
Paisagem outonal, alegra-te também!
Hoje, não quero ver ninguém triste, ninguém!
Outono, vá! melancolia, fazê tréguas!
Peço paz, rendo-me! Haja paz, nestas três léguas!
Choupos, enão? Que é isso? erguei a fronte, vamos!
Ó verdilhões, ide cantar-lhes sobre os ramos!
Aves por folhas! Animai-os! animai-os!
Aplica-lhes, ó Sol! uma ducha de raios!
Almas e tristes e sós (não é mais triste a minha)
Aqui estais, meu Deus! desde a aurora à tardinha.
O Vento leva-vos a folha, a pele; o Vento
Leva-vos o orvalho, a água, o presigo, o sustento!
E dobra-vos ao chão, faz-vos tossir, coitados!
Estais aqui, estais prontos, amortalhados.
Fazeis lembrar-me, assim, postos nestes lugares,
Uma colónia de físicos, a areis...
Não vos verei, talvez, quando voltar; contudo
Ver-vos-ei, lá, um dia, onde se encontra tudo:
A alma dos choupos, corae a do Homem, sobe aos Céus...
Ó choupos, até lá... Adeus! adeus! adeus!

Anexo II

CARTAS DE VERÃO

20-9-1977
Coimbra e Tentugal

A vida da cidade, nestes dias de agosto, esmoscos e longos, é um tormento.

Janelas abertas, que o ar lá de fora é já mais fresco, já não quiseira o sol da tarde e a viração avaricia nos o rosto com os seus beijos frescos como líbios verbos de acacia.

São tudo de casa, vamos também, que lá nos espera o caos, a prúte, a estrada da Beira, com os seus grupos ainda semi-animados, de variadas *toilettes* claras, com os seus *bonnetes* de passeio, em que sobre aue ainda ao longo o brando adejar como um adeus do legue verde ou encarnado. Há também a lide estancos das obras do Mondego, deixando admirar o trabalho das máquinas e as careceas dos mergulhadores, e finalmente, a montagem das tendas da feira de S. Bartholomeu, bem sortidas este anno sem dúvida, porém ainda pouco visitadas dos compradores.

Com isto, temos dito tudo e tão pouco não basta, para que Coimbra deixe de ser nesta época, sem a menor *hyperbole*, o grande reino da sensaboria, sensaboria de um despois *eternum* verão. Eia porque, nos

esta eminentemente liberal, que tomou uma praça de Madoz e confinar com uma rua de Martins de Carvalho, tudo protesta, contra a soberana despotica, projectando expatriar-se.

Emquanto, porém, a maior parte protesta, alguns simplesmente pre-textam, porque sabem que actualmente se valsa na Figueira e nas Caldas, que se realizam *sally-papers* e *pic-nics* em Oitros, que ha bellos concertos no Chinez da Povos, em Rin, que por toda a parte aonde umas agoras medicinas servirem de pre-texto para a reunião de umas duzias de papéis outros tantas mããs e um sem numero de titis, fazendo-se acom-pañhar, para garantia da animação, do cortejo adoravel das filhas casa-deiras com seus respectivos estelites, se faz tudo isto, se joga o *lucris* e o *croquet*, o que tudo é muito mais agradável do que passear inalteravelmente pelo caos das Amieias, e ao lado as barracões de feira, só outro de psilhosas do arbal do rio; d'aqui o coxar das rãs nas trapceiras limosas, d'alli o charancillar des-realtejos chamando para os lanchetes.

É este o nosso *status*. Quem não fizer a sua excursão ao campo ou ás praias terá de se reconhecer vassallo de sua magestade absoluta, e sensaboria, ou de arrancar uma *luncheon* á prova do fogo. Mas agora reduz da-nto, pela facilidade das circum-stancias, a Princesa de Mondego, aliás tão pittoresca, tão animada, tão al-rabente.

Valham-nos nesta desolação as rarcarias e... Não ha mais por quem chamar. Todus as distrações, agradações fazem venturar para longe, e bem longe, dos fumos desta cidade.

O proprio Rato, o popular Rato que na primavera vamos encontrar sempre prompto, os barquinhos pintados de azul, varas escuradas e vella malhada, prestes a levar-nos a dar um passeio encantador por entre os salgueiros de avellanedas e floridos amarellos não tem agora agua para guiar, sequer, a sua gondola mais ligeira.

E este estado, que cada vez a-pulor.

Vê a grande hora a hora diminuir o numero dos *habitués* dos cafés, ordinariamente, mais concorridos; falta de mais em mais a convivencia e cada dia que se avai ulido o pesuão nas sombras crepusculares da tarde é mais um mescador que se vê pelas costas, e cuja partida amolosamente se desejava afim de ir apromptar as malas para partir também... para um lugar habita-do. Porque, é qual, sobre tudo, este abandono? pois o leitor que lá aonde muito bem lhe apraz, de-zejaria ás vezes ser ser um Josué para castigar a velocidade das horas e a leitores que mal comprehen-dem como estes mecos que lhe pa-recem tão caros e que foram ou en-collidos para passar nos sitios mais bellos nem sequer se lembram de quanto são mais felizes do que nós que ouvimos dizer a todos os que nos cercam que estão aborrecidos, que se não pode aqui respirar, que é viver n'um deserto, emfim, um pouco acabarem.

É depois quem ha shi tão im'eliz que não veja lá ao longe, bem a vis-tante do céu de tudo dos centros de industria, e por isso esmerca azul e ameis limpitas para sob o qual o chamam a bafagem exigenda dos cu-ros ou a perseguição tonificante do celo espumoso das ondas que o mar estendo como lençoes lavados pela pela areia concupiscente das praias. Quem ha shi tão parvo em desejos, tão indifferente ao estiolamento que a sombra traza ao organismo, tão fal-to do ideal da verdadeira felicidade, que se não sinta o excozo da vanta-de, partilhado intransigente da hy-giene de villegatura no declumbramento d'ar lanchete dos campos e so-nhador de felicidades occultas no re-cinto encastado d'um novo Eden e nas plagas tão cantadas da anti-ga Græcia resuscitada.

Francamente que não pod emos conhecer quem salvo seja de um se-nhor ex-depurado ou algum digno ex-par do reino que já se julga sufficientemente feliz por não ter aitude na ultima sessão parlamentar

tar o poder automatico do senhor—maldade da camera baixa ou do di-gno maldade da camera alta.

Éis porque, deixando também o nosso protesto e atrañidos pelos mil-lagres da Senhora das Dores fizemos ha dias por nossa vez uma pequena excursão, a Tentugal, encantadora villa a pequena distancia d'esta ci-dade.

Seia-nos permitido dar d'ella aqui uma pequena noticia, não só porque terá alguma coisa que interessa mas também como homenagem ao quanto nos foi grata.

*
**

São quatro horas da tarde vesper-a da festa das Dores em Tentugal.

Éis-nos a caminho. Vda o ligei-ro *break* pela pittoresca estrada da Agueda e já ficam ao longe na penumbra do horizonte as pontas dos chapéus da Luza Athenas; a apice das torres do velho templo de Mi-nerva está também prestes a desapa-recer; é largar-lhe um ultimo olhar, de saulade ou de enãdo, mas breve, que o galopar vertiginoso de *Mylord* dentro em pouco nos engol-fará no mar verdejante das milha-ras.

Começa agora a haver muita luz, muito ar puro, muitas ramadas, al-gumas collinas rodeadas de vinhas e coroadas de pinhas.

Subida uma corra que faz a estrad-a para vencer um monticulo eis nos em Tentugal. É uma pequena villa esplendidamente situada no contra-forte d'uns pequenos montes para o lado das feiras do Mondego. Tem uma rua principal quasi dircina, e as demais não deixam nada a desejar, attendendo á sua antiguidade, que é attestada pela quasi totalidade dos edificios.

Tem um convento da ordem do Carmo onde ainda existe uma freira (é aqui que se preparam os afamados pasteis de Tentugal, que é preciso comer ao mecos uma vez na vida) e um largo chamado o pelourinho da pu que ainda ha poucos annos lá existia.

Há na villa uma igreja e seis ca-sellas, porém nenhuma escola primaria, mercê do desleixo em que n'este infelizado paiz se tem deixado correr a educação do povo. É redonda de algumas quintas, sendo a principal a do Pago, que constitui n'esta localidade o solar nobre dos duques de Cadaval.

Não gram aqui muito as rodas do progresso, devido talvez a não se achar a propriedade regatada, ain-da para fóra quasi todo o rendimento; no entanto está, devido agora si-gnos do vida, mostrando aspirações a tyngar para os portões da civili-sação.

Na pouco ainda, o corvico do ex. m. sr. Francisco Augusto Pereira Gonçalves, reniraram-se quasi todos os cidadãos da freguezia e assignaram uma representação pedindo a creação d'um partido medico na villa. A reclamação já foi attendida pela camara de Montemor e estamos certos de que a junta geral ha de igualmente attendel-a, se é que já a não attendeu, pois é de todo o ponto justissima esta pretensão n'uma tão populosa freguezia. O diverso não cumprido, finalmente a vontade geral d'estes povos.

Tambem começou a haver agora na villa, uma feira de gado nos dias 19 de cada mez. Não foi creada oficialmente, mas era de tal necessidade que pelo a implorante convite d'um particular foi logo pela primeira vez muito concorrida, prometendo continuar. O da lembrança foi o sr. Silves, sr. Marques Conceiro, digno correspondente do *Comitricense*, n'esta localidade. A seu senhor, que é uma das glorias de Temugal, como jornalista, como pharmaceutico, como iniciador de melhoramentos publicos, lembramos a necessidade da creação d'uma escola primaria onde se ensine a doutrina não, que o sr. prior lá ensina, mas a grammatica.

ão a sua reconhecida pericia de embalsamador em enormes conguias, n'alguns annos de discrição e sobriedade nos melhores periodos grammaticos das suas correspondencias, tudo com o destino humanitario de enriquecer de monstruosidades os museus do futuro.

Mas vamos á festa da Senhora das Dores. Foi mesmo como se apreciam as festas populares, com todos os caracteristicos do costume: fervor religioso, entusiasmo sincero e burlesco inconsciente. Não podia notar o contrario quem visse o mover dos labios compassado e recolhido nas horas da missa, a animação das danças populares sob os arcos de verdura e o abrir das boccas n'um ehl ah! ah!... muito prolongado ao cair das tristes lagrimas da melodia da zia de foguetes deitados nos intervallos das trovejantes peças de fogo. Vieram tambem no ar alguns balões ao som das notas vibrantes da *Partiganza*, e outras peças tocadas pela phylarmonica de Mayorca.

Não podemos deixar de notar em especial que ouu brillantemente o reverendo prior de Pereira, deixando a sua curta mas substancial oração a melhor impressão no auditorio. Nunca se viu satisfazer tão simultaneamente a Lazaro e a Botolph a Danton e a Malesherbes. Se todos occupassem tão dignamente o seu lo-

gar como sr. ex. não estaria o publico, especialmente nas terras de menor importancia, tão abandonado e tão ridicularizado como por vezes temos tido occasião de observar.

Durante os tres dias que nos demoramos n'aquella localidade tivemos occasião de contemplar es sitios mais pittorescos e mais poeticos. Que contraste com a cidade! Como alli é bello o tempo, encantadoras as noites, meigas as brisas da tarde, suaves os perfumes das flores, fina a essencia da paisagem dos campos!

Que attractivos não tem agora a silencia! Depara-se a cada passo com os mais bellos quadros delineados pelo mestre siblimo dos Raphael e dos Miguel Angel! sentem-se todas as pittorescos e sobras da natureza para o sublimar; vive-se como homeru na propria casa de Deus. Devido a amabilidade do nosso amigo Gonçalves não faltaram tambem as distrações mais agradaveis.

No domingo improvisou-se um passeio pela villa que tomou as proporções de uma verdadeira corrida de barcos; tal era o entusiasmo com que os tripulantes das duas pequenas botegas que a formavam se disputavam a vanguarda. Cresceu o entusiasmo a ponto de haver abalroamentos que teriam por consequencia alguns banhos inesperados se não fosse a muita generosidade da tripulação do barco abalroante que o fez recuar com prejuizo grave na sua carreira.

Assistiram as ex. m. sr. D. Conceição, D. Clotilde, D. Bertha e D. Laura e o menino Armando, esposa e filhos de sr. Gonçalves.

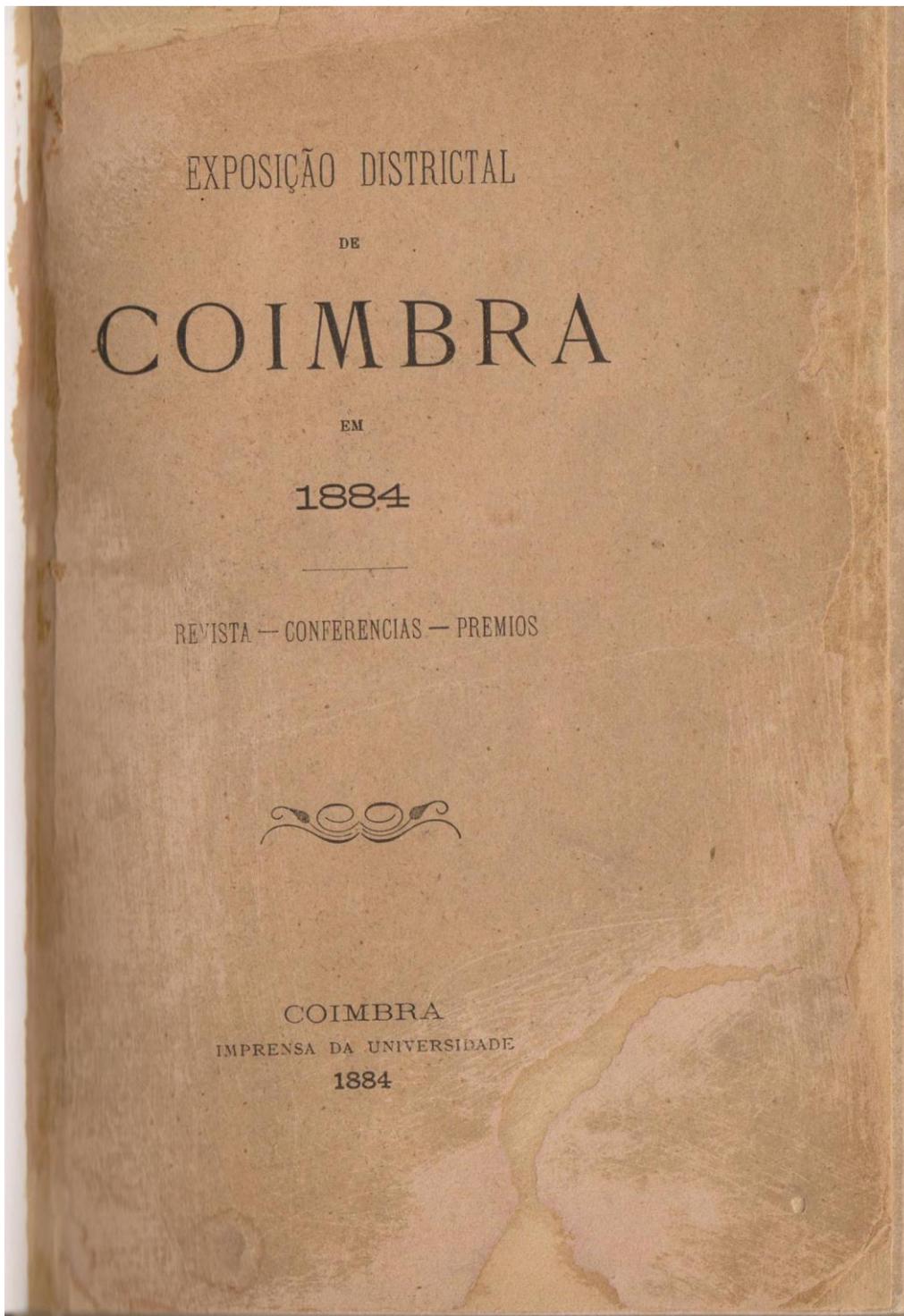
Depois d'esta encantadora diversão passou-se quasi todo o resto da tarde á sombra dos salgueiros da foz.

No dia seguinte ao abandonarmos Temugal, traziamos commosco as mais a todas recordações d'aquelles tres dias de foz; dobravam-se sobre elles as pontas d'um veu de esquadra branca. O olhar puro e sereno com que se despediram de nós os dois cães da casa onde fomos tão sollicitamente obsequiados, o sympathico King e o terrível Carlos, lembra-nos ainda; até aos pobres bichos, sempre prodigos nos seus festivos cumprimentos, se estende tambem uma pontinha do veu.

Agora as impressões da chegada a Coimbra.

A feira de S. Bartholomeu abria já as suas tendas onde todos os bichos se foram sortir de gaitas e assobios, com que estragem os ares n'um berreiro sem fim. Só a phylarmonica do dr. Pangloss aqui nos pode valer.

Anexo III



sr. José Clemente Pinto, d'esta cidade. Este industrial esmerou-se em apresentar os seus productos d'uma maneira distincta e até mesmo luxuosa. Vêem-se em custosos vasos de crystal todas as finas massas, alvas como a neve, fabricadas no seu estabelecimento, e que se apresentam sob variados formatos, como peixes, algarismos, canudinhos, corações, estrelas, pevides, letras, etc. São as modificações aperfeiçoadas do antigo macarronete e talharim, a sopa substancial e indispensavel ao jantar á portugueza.

A fabrica de moagens e de massas do sr. José Clemente Pinto foi fundada em 1868. Primitivamente esteve installada n'uma parte do antigo convento de S. Thomaz, no extremo norte da rua da Sophia; e ha annos que funciona em um edificio proprio, junto da Ponte de Agua de Maias. Emprega 50 operarios, entre homens, mulheres e creanças. Os salarios regulam entre 2\$250 e 120 réis. Tem como motor uma machina a vapor da força de 45 cavallos, do systema Nolet, fabricada em Gand, Belgica. As farinhas são preparadas em peneiros de systema centrifugo. Exporta para todas as cidades do paiz, e principalmente para as provincias do norte.

O estabelecimento do sr. Clemente Pinto, hoje digna e competentemente dirigido por seu filho, o sr. José Clemente Pinto Junior, merece ser visitado por todos os que prezam o bom nome e progressos das industrias nacionaes.

N'este artigo ha ainda um outro expositor, os srs. Marques Manso & C.^a Os seus productos tambem se recommendam pela excellente qualidade das massas e bom fabrico. Têm já um consumo muito importante.

Depois das massas segue-se a exposiçào do bisconto, da bolacha, e dos afamados doces de Coimbra e suas proximidades.

O biscouto e a bolacha estão suberbamente representados pela bem conhecida fabrica do sr. José Francisco da Cruz e ainda por mais dous estabelecimentos

importantes, de que são proprietarios os srs. Joaquim Miranda e Augusto da Silva Teixeira. Crêmos que em nenhuma outra parte haverá maior perfeiçào no fabrico d'este artigo, e connosco poderão certificar n'este sentido todos os que visitaram a exposiçào e melhor ainda aquelles que costumam acompanhar o seu chá com os saborosos biscoutos e holachas d'estes industriaes.

Temos depois os doces delicados e finissimos em que figuram os saborosos *pasteis* de Tentugal, as *queijadas* e o *pão de ló* de Pereira, o *manjar branco* de Cellas, as *arrufadas* de Sanct'Anna, e outros variados productos d'este genero, feitos pelas conserveiras de Coimbra. Console-se a vista, já que não nos é dado abrir as *vitruines* em que figuram estes mimosos doces, os quaes certamente, attenta a sua frescura, devem ter sido renovados frequentes vezes. N'esta collecção faltam as *argolas* da Figueira e a *nabada* de Semide, dignas de logar distincto e menção especial.

Examinados os doces, naturalmente nos aproximamos dos vinhos, que nos ficam perto, para nos regalarmos, ao menos, com a sua transparencia licorosa.

Temos deante de nós uma numerosa collecção de amostras de vinhos, procedentes de quasi todos os concelhos do districto. O vinho de pasto, simples e palhete, é aquelle que está mais abundantemente representado, mas talvez seja o menos recommendavel pela imperfeição dos processos de fabrico. O de embarque, ou aguardentado, exposto por alguns negociantes de Coimbra e da Figueira, é de superior qualidade, e tem nos mercados estrangeiros, especialmente no Brazil, excellente venda.

É de saber que aqui, como em quasi todo o paiz, o principal elemento de riqueza agricola é a viticultura.

«Possuindo este districto uma grandissima variedade de terrenos fornece tambem uma não menor variedade de typos caracteristicos de vinhos, cujas qualidades são já muito apreciaveis, mas que só poderão ser devidamente avaliadas, quando no seu fabrico tenham

Anexo IV

ALBERTO OSÓRIO DE CASTRO

OBRA POÉTICA

Introdução de JOSÉ CARLOS SEABRA PEREIRA

Organização de ANTÓNIO OSÓRIO

Vol. I



353156 - 0

IMPRESA NACIONAL CASA DA MOEDA

LISBOA

2004

FOGUEIRAS DE SÃO JOÃO

Ao Dr. José Ribeiro Castanho

O duplo manjar-branco do seu seio,
Biquitos dum dourado d'arrufada,
Tinham mais mel e mais fino recheio
Que os pastéis de Tentúgal e a queijada.

Mas nem pastéis de Santa Clara, nada,
No vale de Coimbra, claro rio ao meio,
Tinha o sabor dos bicos de arrufada,
Do duplo manjar-branco do seu seio.

Ó Coimbra, iniciadora de rapazes!
Onde mais frescos, rústicos lilases
Nos deixam na lembrança igual perfume!

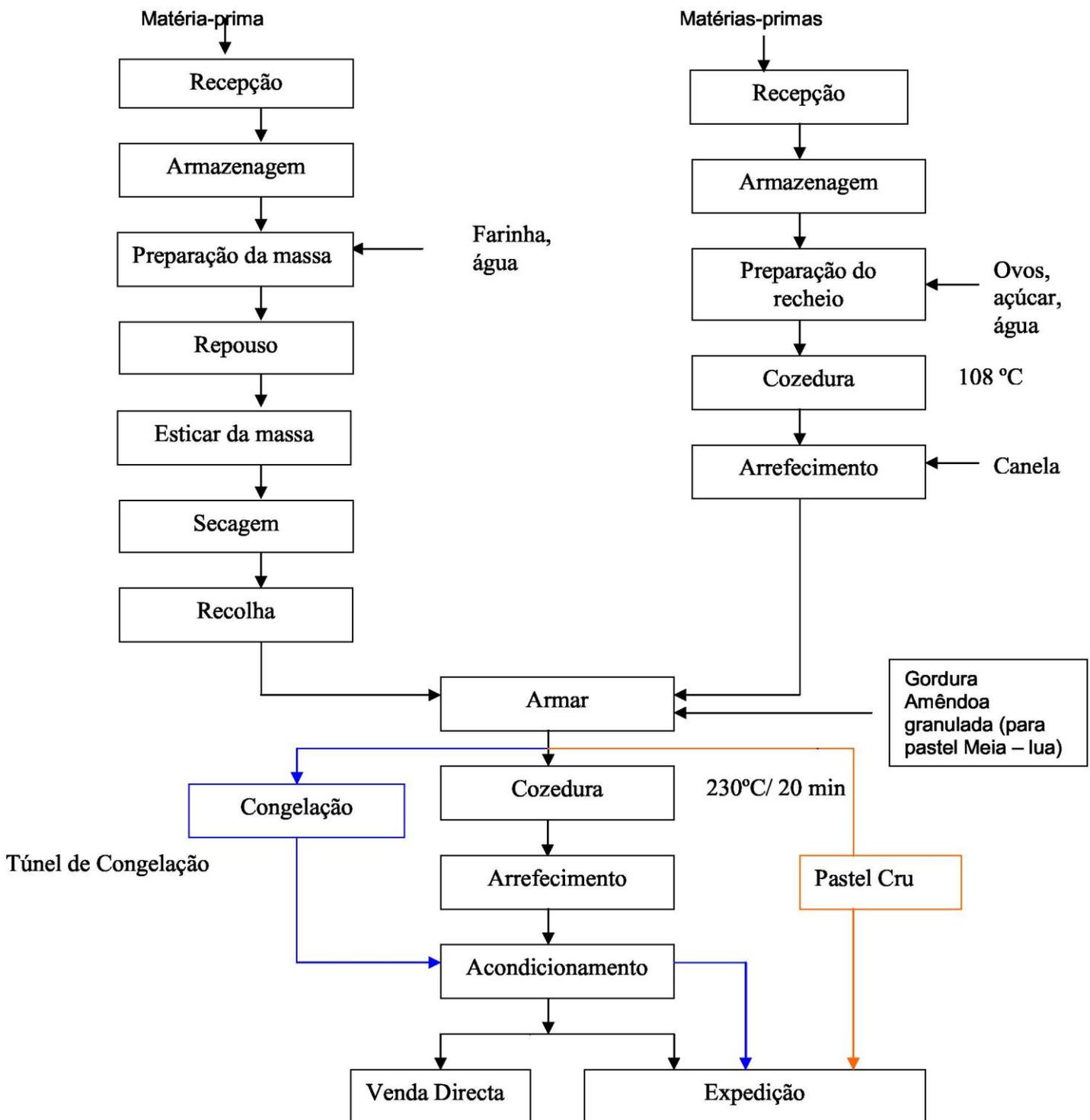
Tu és a graça, Coimbra! adolescente.
Como brilham já longe para a gente
Fogueiras de São João, florido lume!

Lahane, Timor, Junho de 1908

Anexo VI

Fluxograma

O processo de fabrico do pastel de Tentúgal segue o diagrama da figura 12.



Anexo VII

Importância cultural do Pastel de Tentúgal

Para além dos factores naturais e humanos e das ligações históricas, sociológicas e culturais, o nome Tentúgal goza de uma reputação assinalável na área da doçaria e são os seus pastéis que o levam mais longe. Na verdade, num inquérito realizado aos turistas visitantes do concelho de Montemor-o-Velho ficou bem patente a importância da doçaria já que são os pastéis que os turistas referem como o que recordam da visita ao concelho. O pastel de Tentúgal surge, inclusive, primeiro que um dos ex-libris de Montemor-o-Velho, o seu castelo. Poderemos afirmar que o património gastronómico tem mais importância que o património edificado o que também confere grande reputação ao doce.

Presente sistematicamente em Feiras e eventos específicos relacionados com a doçaria conventual e com a produção artesanal, o Pastel de Tentúgal impõe-se pela sua especificidade decorrente da sua massa de características muito diferenciadas, pela riqueza do recheio, pelas suas “cristas” finas e friáveis e, ainda, pela riqueza histórica e cultural que envolve. O pastel tem uma história notável que é indissociável da história do Convento da Nossa Senhora da Natividade. Por isso, não só o pastel de Tentúgal representa um doce de excelência pelos métodos de produção que envolve e que permitem obter uma massa quase transparente, como também pela simples experiência de degustação, como ainda pela grandeza histórica e cultural adjacente ao contexto em que nasceu e se tornou conhecido. O pastel é uma experiência gastronómica de pura degustação, mas é também uma experiência cultural pela cultura e pela história que envolve.

Desde o início dos mais antigos eventos de gastronomia, o pastel de Tentúgal tem sabido estar presente de uma forma responsável e faz parte da história de alguns eventos como é o caso da Feira Nacional de Gastronomia de Santarém. De resto, de Norte a Sul do país o pastel de Tentúgal é uma presença em quase todos os eventos gastronómicos de referência, tendo ganho na XI edição da Feira de Doçaria Conventual de Portalegre o primeiro prémio no Concurso “O Melhor Doce Conventual”.

É exactamente nos eventos gastronómicos que se verifica maior utilização indevida da designação “pastel de Tentúgal”, já que muitos dos que são vendidos segundo aquela designação nem sequer são produzidos em Tentúgal e não são feitos segundo o método tradicional o que altera em pleno a degustação. Por isso, a sua reputação começa a ser ameaçada pelo uso abusivo do nome Tentúgal por fabricantes pouco escrupulosos que alteram o processo de fabrico e que se fazem valer do facto de o pastel ser reconhecido em função do formato e não de qualquer rótulo ou etiqueta. Na verdade, contrariamente a outros produtos tradicionais em que a identificação se faz pela leitura do rótulo ou de uma etiqueta onde está especificada a origem, o formato do pastel supostamente denuncia por si essa origem. Para muitos consumidores, sobretudo das grandes cidades e de locais afastados da vila de Tentúgal, os consumidores de pastéis ao verem o formato fazem de imediato a ligação ao pastel de Tentúgal. Infelizmente, na maioria dos casos essa associação é indevida porque os pastéis não foram produzidos segundo os métodos de

produção que permitem que a massa seja de espessura muito reduzida e se caracterize por ser estaladiça e que o recheio tenha as características físicas, químicas e sensoriais ideais. Na maioria das vezes, os pastéis colocados à venda, quer em estabelecimentos, quer em eventos gastronómicos, têm a massa mole e demasiado grossa e o recheio muito rijo e nada amarelo.

Esta situação está a lesar os verdadeiros produtores de Tentúgal tal como os consumidores, sobretudo os menos esclarecidos. Neste âmbito, tem havido por parte da Associação de Pasteleiros de Tentúgal e por parte da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal a procura da promoção deste doce através da realização de acções de esclarecimento sobre os ingredientes, métodos de produção e análise sensorial referentes ao Pastel de forma a informar o grande público das especificidades que o caracterizam.

Toda a utilização abusiva e indevida da designação “pastel de Tentúgal” tem prejudicado sobremaneira a reputação deste doce já que muitos consumidores após prova dos doces que julgavam ser pastéis de Tentúgal classificam-no como um doce que nada apresenta de específico. Ou seja, após essa experiência não desejam repetir a degustação. Obviamente, tal situação traz custos económicos e custos na reputação, já que na gastronomia uma má experiência pode significar a recusa do produto.

O facto de o pastel de Tentúgal ser reconhecido em função do seu formato e não em função de uma qualquer etiqueta ou rótulo deve obrigar um maior esforço na sua protecção, já que dado que o seu formato nunca poderá ser protegido ao abrigo da actual legislação há maiores probabilidades de surgirem imitações no mercado e é muito mais difícil o controlo de uma produção regrada.

Anexo VIII

O PASTEL DE TENTÚGAL NA ECONOMIA LOCAL, A IMPORTÂNCIA DE UM PRODUTO ENDÓGENO

A economia da freguesia de Tentúgal é dominada pela relevância do pastel de Tentúgal. Na verdade, se há regiões em que os produtos gastronómicos têm pouco peso e representam sobretudo um complemento no orçamento familiar ou na sobrevivência da comunidade, no caso de Tentúgal sabemos que dependem desta indústria cerca de 200 famílias.

Assim, nas 9 unidades de confeitaria (em que 6 estão associadas ao processo de qualificação do pastel de Tentúgal e 3 desenvolvem a sua actividade à margem das regras estabelecidas) trabalham, quer na produção, quer na distribuição, quer ainda no atendimento ao público cerca de 150 indivíduos que dependem de forma directa desta indústria.

Se este número for analisado tendo em conta a variável sexo, sabemos que grande parte dos empregos directamente relacionados com esta indústria são ocupados por mulheres. Este facto que tem óbvias implicações sociais e culturais leva-nos a concluir que, para além da auto-estima que se proporciona a quem tem um emprego valorizado e bem remunerado, consegue-se que estas mulheres disponham de um emprego próximo de casa diminuindo os custos com o apoio à infância e à terceira idade.

A análise do estado civil destas mulheres diz-nos que algumas delas representam o único rendimento da casa, já que muitas delas são divorciadas, viúvas ou esposas de reformados. Neste contexto, a importância do emprego é sobrevalorizada já que dele depende todo um agregado familiar.

Por fim, há que atender que esta indústria permite o emprego de uma franja da população (mulheres entre os 35 e os 55 anos com baixas qualificações), usualmente, vítima de trabalho precário. Ou seja, a ausência de competências qualificadas e reconhecidas conduz a alguma a uma fragilidade no emprego que em Tentúgal não se verifica, já que, neste caso, são valorizadas outro tipo de competências.

Podemos concluir que a aposta e o investimento na produção e comercialização dos pastéis de Tentúgal tem consequências sociais asseguradas, já que permite a estabilidade económica e social da população.

É claro que este número se multiplica quando pensamos em todos os empregos que dependem de forma indirecta desta indústria. Contabilizar o número de unidades de doçaria que é feito em toda a vila é difícil devido, sobretudo, à dificuldade que os pasteleiros têm em partilhar os números de venda. No entanto, calcula-se que serão produzidos anualmente cerca de 4 750 000 de pastéis de Tentúgal. Este número leva-nos a considerar o número de ovos, açúcar, farinha que é produzido semanalmente, nas embalagens fabricadas para a distribuição, no café, cerveja, sumos e vinho que acompanham esta iguaria da doçaria. Ou seja, por detrás da produção diária da doçaria de Tentúgal (que hoje já não se restringe ao pastel ou à queijada), existe uma extensa produção de matérias-primas, embalagens e bebidas que permite a manutenção de muitos empregos e, conseqüentemente, do desenvolvimento do país.

Considerando o número calculado de pasteis produzidos anualmente facilmente percebemos que o pastel de Tentúgal pode ser avaliado em cerca de 3 800 000€. Se atendermos que o pastel de Tentúgal é somente um dos doces da doçaria conventual de Tentúgal havendo outras especialidades que são comercializados nas pastelarias, entendemos ser este um dos produtos âncora do desenvolvimento local.

Assim, a produção de um doces mais conceituados de toda a Região Centro permite a estabilidade económica, social e cultural que conduz a um desenvolvimento sustentável de toda a vila.