

Caderno de Especificações alterado, da denominação Pastel de Tentúgal IGP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 28/5/2024 publicado no Diário da República nº 126 e publicitado no site da DGADR

### **Caderno de Especificações**

## **PASTEL DE TENTÚGAL IGP**

#### **AUTORIDADE COMPETENTE:**

Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

#### **AGRUPAMENTO DE PRODUTORES**

Associação dos Pasteleiros de Tentúgal (APT)

Rua Dr. Armando Gonçalves, nº11

3140-563 Tentúgal Portugal

E-mail: [tentugal.apt@gmail.com](mailto:tentugal.apt@gmail.com)

**Composição:** Produtores e operadores

**Tipo de produto:** Integra a Classe 2.3 - Produtos de pastelaria

**Pedido de alteração efectuado em 2024**

## 1. Nome

Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida

## 2. Descrição do Produto

### 2.1. Descrição geral

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”<sup>1</sup> com características físicas, químicas e sensoriais definidas e preparado exclusivamente na área geográfica adiante delimitada.

### 2.2 Características Organolépticas

	Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante	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, peregueada, 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 de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço

---

<sup>1</sup> Fotografias em Anexo I

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
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 irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso, mas que é fácil de trincar. e que se dissolve Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular grumoso (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve funde 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

### 2.3 Características Físicas

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

- palito e palito miniatura e palito gigante, 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. Todos os pastéis produzidos devem respeitar o intervalo de valores estabelecido para cada parâmetro

	Palito	Meia-Lua	Palito miniatura	Meia-lua miniatura	Palito gigante
Parâmetros	Intervalo de valores				
Peso (gramas)	70 – 100	80 -120	30 – 70	40 – 80	500 - 2000
Largura (cm)	4 – 6	6 – 7,5	3 – 4	4,5– 5,5	10 -15
Comprimento	13 -15	10 -14	9 – 12	7,5 – 10	25 - 40
Altura (cm)	2,5 – 4	3 – 6	1,5 – 2,5	3 – 4	5 -9

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

## 2.4 Características Químicas

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

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

**Tabela 2** – Valores médios de cada parâmetro

## 2.5 Matérias-primas utilizadas e características respectivas

### a) Farinha de Trigo Tipo 55 ou 45

É utilizada 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).

A farinha usada na produção do Pastel de Tentúgal tem as seguintes características:

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)

b) Água

c) Gema de Ovo

Gema líquida, pasteurizada ou fresca, ou gema a partir de ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L., com cor da gema entre 12 e 14 da Escala de Roche

d) Ovo

Ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L., com cor da gema entre 12 e 14 da Escala de Roche

e) 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.

f) Gordura

A gordura utilizada na preparação dos Pastéis de Tentúgal é exclusivamente composta por uma mistura de 90% de margarina vegetal e 10% de manteiga, não sendo permitida a utilização de quaisquer outras gorduras.

g) Canela em pó ou pau de canela

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

h) Amêndoa

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

## 2.6 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 mm

## 2.7 Apresentação comercial

### 2.7.1 – Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal cozido

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 e devidamente rotuladas.

O acondicionamento do pastel de Tentúgal cozido deve ser feito em condições que permitam uma conservação adequada: até 12 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.

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 ou gigante 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.

### 2.7.2 - Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru ou cozido

O Pastel de Tentúgal congelado em cru ou já cozido é acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.

## 3. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica de produção do Pastel de Tentúgal está circunscrita à vila de Tentúgal e encontra-se delimitada a nascente pela vila da Lamosa (concelho de Coimbra), a norte pela aldeia da Portela, a poente pela aldeia de Póvoa de Santa Cristina (freguesia de Tentúgal) e pela vila das Meãs (concelho de Montemor-o-Velho) e a sul pela vala real.

As fases da produção da massa, produção do recheio e armar do pastel e congelação, quando ocorra, deverão ser obrigatoriamente realizadas na vila de Tentúgal, enquanto área geográfica definida.<sup>2</sup>

## 4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

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

### 4.1 Registos relativos à rastreabilidade

Estão implementados todos os procedimentos<sup>3</sup> que permitem a qualquer momento da produção, ou da venda saber exactamente em que condições foram produzidos os pastéis de Tentúgal.

---

<sup>2</sup> Mapas em Anexo II

<sup>3</sup> Exemplo de documentos em uso para rastrear a produção em Anexo III

## 5. Descrição do método de obtenção do produto<sup>4</sup>

### 5.1 Massa

#### 5.1.1 - 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.

#### 5.1.2 - 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 enfrenta todos os dias circunstâncias imprevistas que decorrem da situação climática e da estabilidade da farinha, o que obriga a uma intervenção ativa e não passiva das manipuladoras.

#### 5.1.3 - 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.

#### 5.1.4 - 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. Os pequenos pedaços de massa que possam ter ficado agarrados ao lençol são retirados com um “escovão”, única forma de os remover e evitar que perturbem o esticar da massa seguinte.

---

<sup>4</sup> Fluxograma em Anexo IV

## 5.2 Recheio

### 5.2.1 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 “ótimo” do recheio é feita de forma empírica.

## 5.3 Armar o Pastel

### 5.3.1 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.

### 5.3.2 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 sem pele, 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.

## 5.4 Preparação do Pastel para apresentação comercial

### 5.4.1 Para apresentação imediata ou a curto-prazo

#### - **Cozedura**

A cozedura do pastel é efectuada num forno, 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.

### 5.4.2 Para apresentação diferida

#### – **Pastel de Tentúgal Cru**

O Pastel de Tentúgal pode 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 permanecer no frio entre 2 a 6°C, em material de acondicionamento adequado, num prazo máximo de 8 dias até à fase da cozedura.

#### – **Pastel de Tentúgal Cru ou Cozido, Ultracongelado**

A ultracongelção pode ser efectuada no pastel cru ou já cozido. A ultracongelção é efectuada num equipamento adequado. Após testes de análise sensorial concluiu-se que a congelação do pastel de Tentúgal não afecta as características físicas e sensoriais do produto descritas no ponto 2, nem as microbiológicas, desde que as operações de cozedura posterior (só para o pastel cru) ou de descongelção do pastel cozido sejam feitas de forma apropriada e devidamente sujeitas a controlo, nos termos da lei.

#### – **Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru ou cozido**

O Pastel de Tentúgal congelado em cru ou já cozido é acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.

Após congelação, a durabilidade do pastel de Tentúgal congelado cru é de 6 meses e a durabilidade do pastel de Tentúgal congelado cozido é de 3 meses.

## 6.Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

### 6.1 Especificidade da área geográfica

#### 6.1.1 – Factores naturais

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 e do mar e a poucos quilómetros 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 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.

## 6.1.2 Factores humanos

Está amplamente demonstrada a existência de um saber fazer associado à produção do pastel de Tentúgal.

Seja na preparação da massa, com as inerentes operações de a “puxar” até à obtenção de folhas finíssimas, até ao armar do pastel, com formatos e dimensões variáveis e à feitura das cristas, tudo exige um enorme saber fazer, uma destreza manual e uma capacidade de avaliar o ponto certo para a realização de toda as operações, de acordo com as condições de temperatura e humidade que vão mudando ao longo do ano e, até, por vezes, ao longo de cada dia.

Só este saber fazer permite a continuidade da produção e até mesmo a capacidade de a inovar, permitindo aliar a uma técnica secular as mais modernas tecnologias de conservação pelo frio, as quais permitem uma maior longevidade do produto e uma maior capacidade da respectiva penetração no mercado.

## 6.2 Reputação

### 6.2.1 Reputação histórica do produto e notoriedade do nome

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 moesteiro de freiras para nele agazalharem 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 каза 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 vêm 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 Manoel*”<sup>5</sup> na obra “*Só*”.

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 “*Conimbricense*” 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*” (Conimbricense, 1891)<sup>6</sup>.

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)<sup>7</sup>.

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<sup>8</sup>.

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 confecção 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 vêm 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.

---

<sup>5</sup> Inserida em Anexo V

<sup>6</sup> Inserida em Anexo VI

<sup>7</sup> Inserido em Anexo VII

<sup>8</sup> Inserido em Anexo VIII

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 a 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 freguesia 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.

### 6.2.2 Reputação actual do produto

Actualmente o pastel de Tentúgal continua a usufruir de excelente reputação, sendo comercializado em todo o País, em todo o tipo de estabelecimentos comerciais (desde a pequena pastelaria de bairro às grandes superfícies e centros comerciais, passando pelas áreas de serviço nas principais auto-estradas).

É abundantemente referido na Imprensa e em publicações electrónicas de referência como o site e app PTPT dos Produtos Tradicionais Portugueses<sup>9</sup> e no site da DGADR - serviço oficial competente<sup>10</sup>

Tentúgal continua a estar presente em rotas turísticas, sendo especialmente atractivas as vistas às empresas de produção que permitem ver a preparação da massa e a montagem do pastel.

---

<sup>9</sup> Em Anexo IX

<sup>10</sup> Em Anexo X

Os pasteleiros e as empresas são convidados a participar em programas televisivos de grande audiência e em vários canais, como *Praça da Alegria, Domingão, Esta manhã, Mesa Nacional*, etc.

Os doceiros e a própria Associação são frequentemente convidados a participar:

- em prestigiadas Feiras de Doçaria Conventual (Portalegre, Coimbra, Alcobaça, etc.)<sup>11</sup>
- em certames de prestígio (Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, Feira Nacional de Agricultura de Santarém, Festival do Arroz e da Lampreia e Feira do Ano de Montemor-o-Velho, Feira de Artesanato da Maia, Expofacic, em Cantanhede, Mercado do Bolhão, no Porto, Feira do mel e da castanha, na Lousã, Poiartes, em Vila Nova de Poiares, BTL, em Lisboa, etc.).<sup>12</sup>

O pastel de Tentúgal tem obtido Medalhas de Ouro, de Prata e de Bronze nos Concursos Nacionais de Doçaria Conventual Portuguesa<sup>13</sup> e distinções noutros concursos não especializados.

Bem recentemente, o Pastel de Tentúgal foi “Tema do dia” no Diário das Beiras, de 27.02.2024.<sup>14</sup>

Espera-se para breve o ressurgimento da Feira do Pastel de Tentúgal, que se realizava anualmente na vila de Tentúgal, atraindo multidões de turistas nacionais e estrangeiros bem como a abertura de um Posto de Turismo e a edição de um Livro sobre o Pastel de Tentúgal.

Apesar da sua importância cultural e económica, a reputação de que goza o Pastel de Tentúgal também o fragiliza: são muitas as situações em que os seus produtores e os seus consumidores são lesados face à utilização do nome “Tentúgal” em pastéis grosseiros e face à imitação do seu formato por operadores pouco escrupulosos.

A atestá-lo, anexam-se 2 textos anónimos<sup>15</sup>, mas já incluídos em versão anterior, ainda que um deles constasse como “Introdução”

---

### 6.2.3 Especificidade do produto

A especificidade do pastel de Tentúgal decorre, em primeiro lugar, do método de produção utilizado na obtenção de uma massa delicada e fina, com uma espessura que varia entre 0,06 e 0,15mm. Constituída apenas por água e farinha de trigo, esta massa passa por diversas fases, para as quais os rituais de produção assumem uma forte presença, desde a mistura dos ingredientes até ser esticada pelas mãos das doceiras até conseguirem a espessura desejada. Este método de

---

<sup>11</sup> Em Anexo XI

<sup>12</sup> Exemplos em Anexo XII

<sup>13</sup> Exemplos em Anexo XIII

<sup>14</sup> Em Anexo XIV

<sup>15</sup> Anexos XV e XVI

produção quase artesanal, com excepção da amassadura que é feita numa amassadeira, depende inteiramente do saber-fazer desenvolvido na vila de Tentúgal já que as características da farinha e as condições climáticas impõem, por vezes, contrariedades.

Numa primeira fase, 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.

De seguida, 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 “folha muito fina”, quase transparente. Este é o momento mais crítico da produção da massa em que é preciso um saber fazer específico, aliado a uma sensibilidade e treino suficiente para não romper a massa até ela ficar com a espessura pretendida.

A secagem da massa é feita à temperatura ambiente, com ventoinhas ou com um maçarico, os quais aceleram a secagem em dias mais húmidos. Quando a massa fica com o nível de humidade adequado é cortada em forma de círculos e 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 vegetal sendo, no entanto, ainda mais fina.

Em segundo lugar, o saber fazer utilizado no manuseamento desta massa é fundamental no armar do pastel do qual resulta um doce onde as finas folhas são colocadas de forma a impermeabilizarem o recheio.

Em terceiro lugar, a sua massa tão fina, quase transparente, em conjunto com o doce de ovos cremoso confere-lhe um aspecto exterior e interior, uma consistência, um sabor e uma textura específicos, que o tornam num doce singular.

---

### 6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)

Para além da importância dos factores climáticos, é de referir a correspondência entre a denominação do produto e a área delimitada onde é produzido. Este facto está 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. Desde os finais do século XVI desenvolveu-se naquele convento um saber fazer que deu origem a este doce singular e tal é confirmado por inúmeros registos que se encontram em várias publicações.

São inúmeras as referências bibliográficas<sup>16</sup> que atestam a reputação do produto: Augusto Fonseca, no livro «Velharias de Coimbra» escreve que já antes de 1860 «os muito apreciados pastéis de Tentúgal» eram comercializados em Coimbra; António Nobre, refere-os no poema «Carta a Manuel»; no «Conimbricense», em 1891 são referidos “os «afamados» pastéis de Tentúgal...”; em 1884, no livro que relata a “Exposição Districtal” encontra-se a referência aos «saborosos» pastéis de Tentúgal; em «O Doceiro Moderno» de J. M. Sousa Monteiro (finais do século XIX) escreve «...estes pastéis serem de fórmula especial da localidade (...); o «Tratado Completo de Cozinha e de Copa» de Carlos Bento da Maia, (1ª edição em 1904) descreve que a massa deve ser puxada até atingir «a espessura e transparência do papel de seda» e que «pela descrição do processo, claramente se vê que mãos pouco destras não conseguem pô-lo em prática bem (...); António Maria de Oliveira Belo, em «Culinária Portuguesa» (1936) refere «são de mui custosa preparação pela dificuldade em preparar a massa que só uma longa prática permite executar».

Estas referências confirmam quer a origem conventual do pastel quer a especificidade do processo de produção que exige um saber fazer muito específico desenvolvido pelas mulheres de Tentúgal.

Para este doce singular contribui, em decisivo, a combinação dos factores naturais e o saber fazer. Assim, à temperatura e humidade, juntou-se um saber fazer nascido no Convento que foi sendo desenvolvido ao longo de quatro séculos e que permitiu trazer até à actualidade o doce, tal como o conhecemos, e para o qual se desenvolveram competências e conhecimentos que permitem corrigir os factores naturais quando a natureza não os providencia.

---

## 7 Estrutura de controlo

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

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo Delegado (OD) indigitado pelo Agrupamento.

---

---

<sup>16</sup> Outras referencias bibliográficas inseridas em Anexo XVII

## 8. Rotulagem

### 8.1 Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru ou congelado cozido

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

- Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP
- Logótipo do Pastel de Tentúgal <sup>17</sup>
- O nome ou a firma e o endereço do produtor do Pastel de Tentúgal

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

### 8.2 Pastel de Tentúgal não pré-embalado

Para além das menções legais, da rotulagem tem de constar obrigatoriamente a seguinte menção:

- Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP

---

<sup>17</sup> Modelo inserido em Anexo XVIII

## Anexo I

### Fotografias



Pastel de Tentúgal (palito)



Pastel de Tentúgal (meia-lua)



Pastel de Tentúgal (palito miniatura)



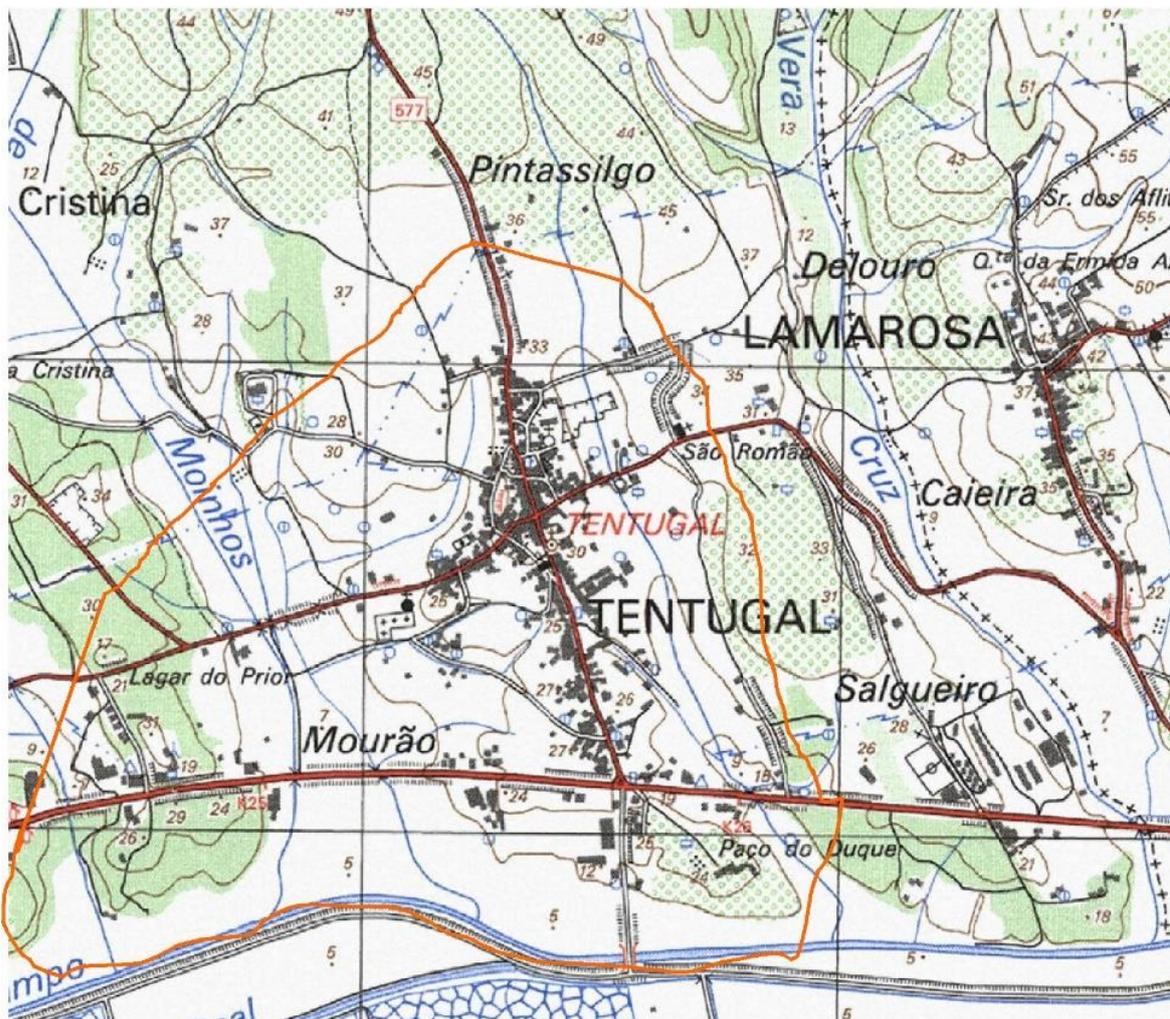
Pastel de Tentúgal (meia-lua miniatura)



Pastel de Tentúgal (palito e meia-lua)

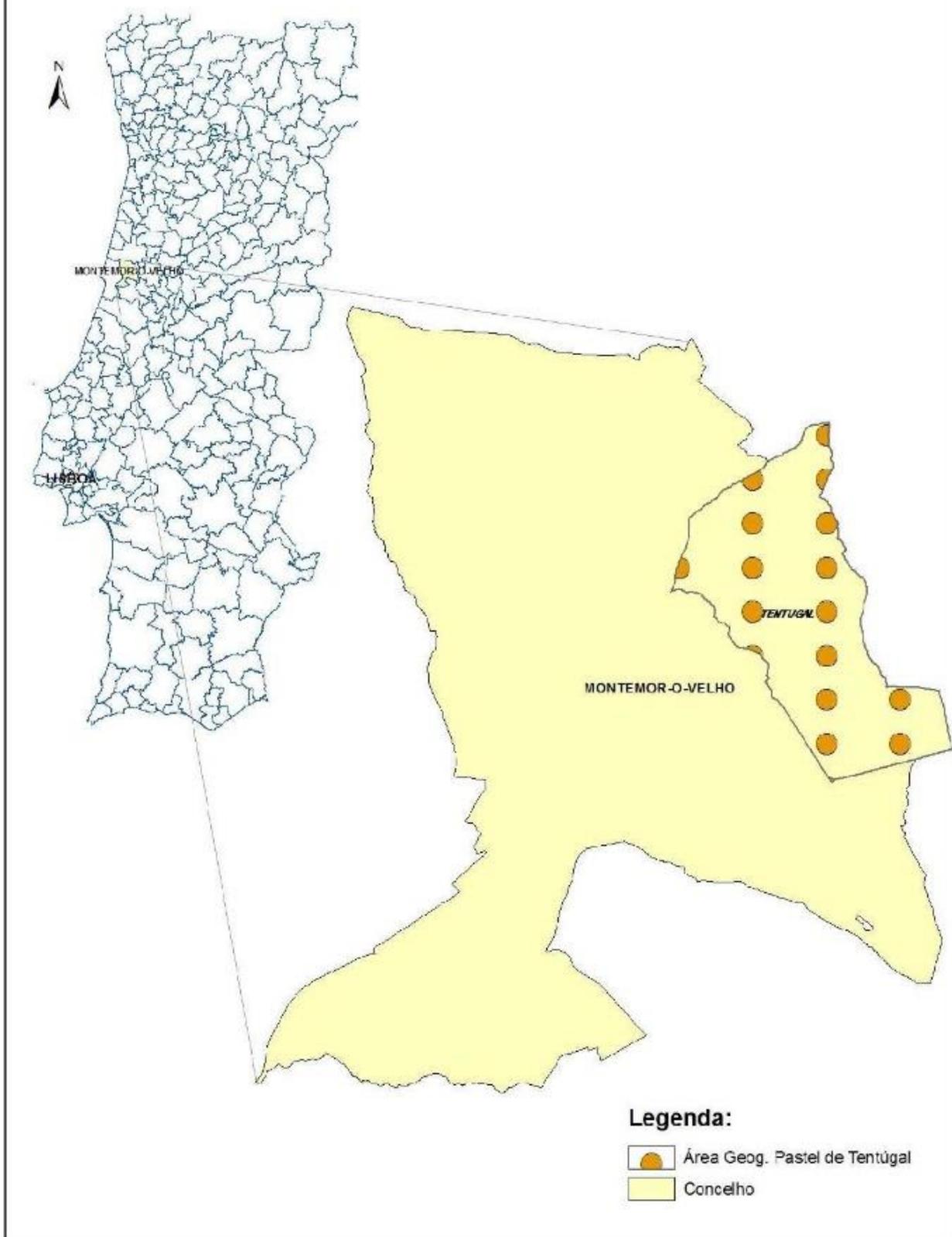
## Anexo II

### Mapas da área geográfica



Limites da Área Geográfica de Produção do Pastel de Tentugal

## Área Geográfica do Pastel de Tentugal



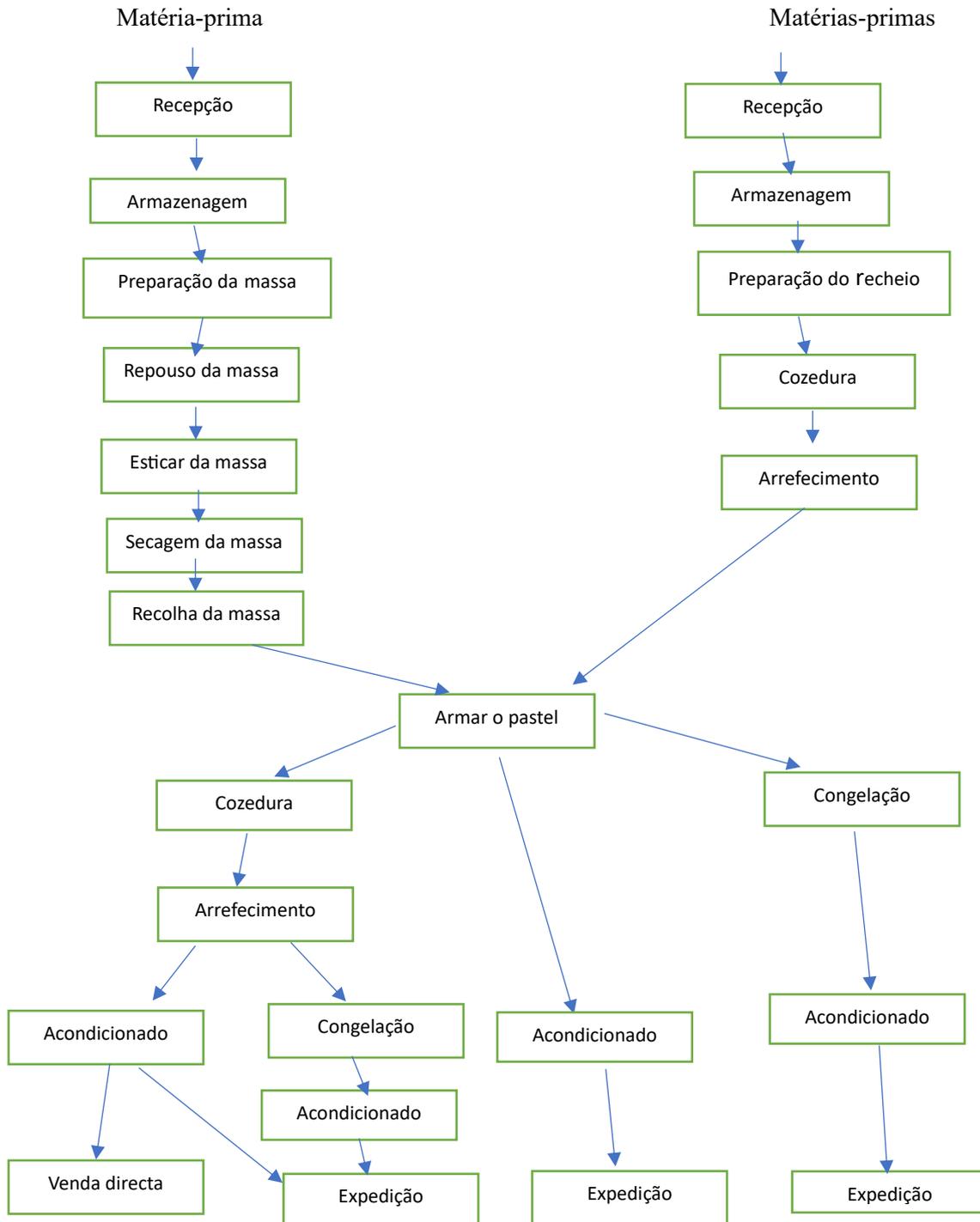


Exemplo de modelo de registo de rastreabilidade de lotes produzidos

		Rastreabilidade						Código: FR.LPT	
		Ficha de Registo de Lotes						Edição: 00	
DATA	PRODUTO	LOTES INGREDIENTES / FORNECEDOR							LOTE FINAL
		FARINHA	AÇÚCAR	OVOS	CANELA	MARGARINA	AMÊNDOA	AÇUCAR PÓ	
Elaborado:		Aprovado:		Edição:					

## Anexo IV

### Fluxograma do processo de fabrico



Anexo V

“Carta a Manoel” na obra “Só”

6  
(2)  
18  
36  
36

António Nabre

# Só

Ilustrações de António Nabre

introdução e notas de  
Ana Maria Amaro

Porto Editora, 2009



414220-3

## CARTA A MANOEL<sup>1</sup>

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?  
Vál dize aos choupos do Mondego que se cale  
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 boda,  
Atarefada maila ama, a arrumar...  
O Vento afoga o meu espírito num mar  
Verde, azul, branco, negro, cujos vagalhões  
São todos feitos de mar, recordações.  
À noite, quando estou, aqui, na minha toca,  
O grande evocador do Vento evoca, evoca

<sup>1</sup> 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 poética, irresponsável a *eu*, 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, inoperante, fútil*" - , o sujeito contrapõe as memórias de juventude particularmente intensas, solares.

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 nesses 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, então? 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, como a do Homem, sobe aos Céus...  
Ó choupos, até lá... Adeus! adeus! adeus!

Crónica em 30 de Agosto de 1891, do Jornal "Conimbricense"

CARTAS DE VERÃO

30-9-1891  
Columbra e Tentugal

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

Janelas abertas, que o ar lá de fora é já mais fresco, já não queima o sol de tarde e a viração marinha nos o rosto com os seus beijos frescos com folhas verdes de acacia.

São tudo de casa, salamos também, que lá nos espera o caos, a ponte, a estrada da Beira, com os seus grupos ainda semi-animados, de variedades toilette claras, com os seus *landaus* do passeio, em que sobre as ainda ao longo o brando adejar como um adeus do legar verde ou encarnado. Há também a lide atansa das obras do Mondego, deixando admirar o trabalho das machinas e as carcassas dos mergulhadores; e finalmente, a montagem das tendas da feira de S. Bartholomeu, bem sortidas este anno sem cúvids, 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 hypérbole, o grande reino da sensaboria, sensaboria de um despocho terrano. Eto porque, nesta terra eminentemente liberal, que tem uma praça de S. Mado a confiar com uma rua de Marins de Cavalhos, tudo protesta contra a soberana despotica, projectando expatriar-se.

Emquanto, porém, a maior parte protesta alguma simplesmente pretextam, porque sabem que actualmente se valsa na Figueira e nas Caldas, que se realisam *sally-papers* e *picnics* em Cintra, que ha bellos concertos no Chinez da Povoas, emfim, que por toda a parte onde umas agras medicinas servirem de pretexto para a reunião de umas duzias de papéis outras tantas manãs e um sem numero de titia, fazendo-se acompanhbar, para garantia da animação, do cortejo adoravel das filhas caseiras com seus respectivos estolites, se faz tudo isto, se joga o *lentenis* e o *croquet*, o que tudo é muito mais agradável do que passear ás salteravelmes pelo que das Amicias, a um lado ás barragens de feira, ao outro as palhoças do arbal do rio; d'aqui o coxar das rãs nas trapalhas limosas; d'alli o charameilar dos realejos chamando para os fanteches.

E' este o nosso *status*. Quem não fizer a sua excursão ao campo ou ás prais terá de se recolher ao vassallo da sua magestade absoluta, e sensaboria, ou de arranjar uma *hamon* á prova do fogo. E'sta agora reduz da tudo, pela facilidade das circumnancias, a Princesa do Mondego, aliás a pittoresca, tão animada, tão at-

valhan-nos nesta desolação as recebias e... Não ha mais por quem chamar. Todis as distrações agradas são foram veranear para longe, e bem longe, dos fumos d'esta cidade.

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

E' esta a vida, e a cada vez a peor.

Vê a grande de hora a hora diminuir o numero dos *habitos* dos estios, ordinariamente, mais consorridos; falta de mais em mais a convivencia e cada dia que se esvai euido e pesado nas sarras crepusculares da tarde é mais um moecedor que se vê pelas costas, e cuja partida amiosamente se desejava afim de ir apromptar as malas para partir também... para um logar habilitado. Porque, é qual, sobre tudo, este abandono; pois o leitor que lá soubo muito bem he apras, dezejaria ás vezes ver ser um Josué para castigar a velocidade das horas e a leitores que mal comprehendem como estes meros que lhe parecem tão curtos e que foram os recolhidos para passar nos sitios mais bellos nem sequer se lembram de quanto são mais felizes do que nós que ouvimos dizer a todos ou que nos cercam que estão aborrecidos, que se não pode aqui respirar, que é viver n'um deserto, emfim, um pouco acabare.

Il despocho quem ha shi tão im'eliz que não veja lá ao longe, bem a distancia do céu de turdo dos ventos do indolencia, e a cada vez azul o céu espumoso das ondas que o mar estende como lençoes lavados pela pela areia concupiscente das prais. Queira ha shi tão parco em desejos, tão indifferente ao estiolamento que a sombra do organismo, tão fello do ideal da verdadeira felicidade, que se não sima cetero da vontade, partitario intransigente da hygiene de villegatura no declinamento d'ar lumen dos campos e o sulador de felicidades occultas no recinto encastado d'um novo Eden e nas plagas tão cantadas da antiga Grecia recuperada.

Francamente, que não podamos comocher quem, salvo seja, um senhor ex-deputado ou algum digno ex-por do reino que lá se julga sufficientemente feliz por não ter aturado na ultima sessão parliamen-

tar o poder automatico do senhor - machado da camera baixa ou do digno machado da camera alta.

Eis porque, fazendo também o nosso protesto e atrahidos pelos milagres da Senhora das Dores fizemos ha dias por nossa vez uma pequena excursão, a Tentugal, encantadora villa a pequena distancia d'esta cidade.

Soja-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 grato.

\* \* \*

São quatro horas da tarde vesp'era da festa das Dores em Tentugal.

Bis nos a caminho. Vê o ligeiro *break* pela pittoresca estrada da Figueira e já ficam ao longe na penumbra do horizonte as pontas dos cheipás da Luza Athenas; o apice das torres do velho templo de Minerva está também prestes a desaparecer; é largar-lhe um ultimo olhar, de saudade ou de enfiado, mas breve, que o galopear vertiginoso do *Mylord* dentro em pouco nos angelfará no mar verdejante das milharças.

Começa agora a haver muita luz, muito ar puro, muitas ramadas, algumas colinas rodeadas de vinhas e coroadas de pinhaes.

Subida uma curva que faz a estrada para vencer um monticulo eis nos em Tentugal. E' uma pequena villa esplendidamente situada no contraforte d'uns pequenos montes para o lado das feiras do Mondego. Tem uma rua principal quasi direita, 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 *briza* (é aqui que se preparam os afamados pastais de Tentugal, que é preciso comer ao menos uma vez na vida) e um largo chamado o poloucinho do *pin* que ainda ha poucos annos lá existia.

Ha na villa uma igreja e seis capellas, porém nenhuma escola primaria, mereo do desleixo em que neste malhadado paiz se tem deixado correr a educação do povo. E' rodeada de algumas quintas, sendo a principal a do Paço, que construiu n'esta localidade o solar nobre dos duques de Cadaval.

Não gram aqui muito as redes do progresso, devido talvez a não se achar a propriedade regatada, ainda para fóra quasi todo o rendimento; ao entanto está, desde agora si guias de vida, mostrando aspirações a travagar para os portões da civilisação.

No ponto ainda, a corvina do ex. mo sr. Francisco Augusto Pereira Gonçalves, reuniram-se quasi todos os cidadãos da freguesia 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 freguesia. O diverso nra contrariação, todavia a vontade geral destes 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 implés convite d'um particular foi logo pela primeira vez muito concorrida, prometendo continuar. O da lembrança foi o sr. Silvestre dos Marques Conceiro, digno correspondente do *Combaticense*, n'esta localidade. É esse senhor, que é uma das glorias de Tentugal, como jornalista, como pharmaceutico, como iniciador de melhoramentos publicos, lembramos a necessidade da creação d'uma escola primaria onde se ensinassem doutrina nra, que o sr. prior lá se occupava d'isso, mas n'agora

não a sua reconhecida pericia de embalsamador em enormes conguias, n'alguns animaes disformes e sobretudo nos melhores periodos grammaticaes 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 *ah! ah! ah!* muito prolongado ao cair das tristes lagrimas da melodia duzia de foguetes deitados nos intervallos das trovejantes peças de fogo. Aderam tambem no ar alguns balões ao som das notas vibrantes da *Parthenon*, e outros peçes tocados pela *phylharmonica* de Meyorca.

Não podemos deixar de notar em especial que orou brilhantemente o reverendo prior de Pereira, deixando a sua curia mais substancial oração a melhor impressão no auditorio. Nunca se viu satisfazer tão simultaneamente a Lazaro e a Rosalinda a Dario e a Mallesharba. Se todos occupassem tão dignamente o seu lo-

gar como sr. ex.º não estaria o pulpito, 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 fiores, fina a essencia da paisagem dos campos!

Que attractivos não tem agora a aldeia! Depara-se a cada passo com os mais bellos quadros delineados pelo mestre sublime dos Raphaelis e dos Miguel Angelos; sentem-se torna na pitagora odores estes estes da natureza para o sublime vive-se como homeru na propria casa de Deus. Decido a amabilidade do nosso amigo Gonçalves não faltaram tambem as distracções 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.ªs sr.ªs 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 praia.

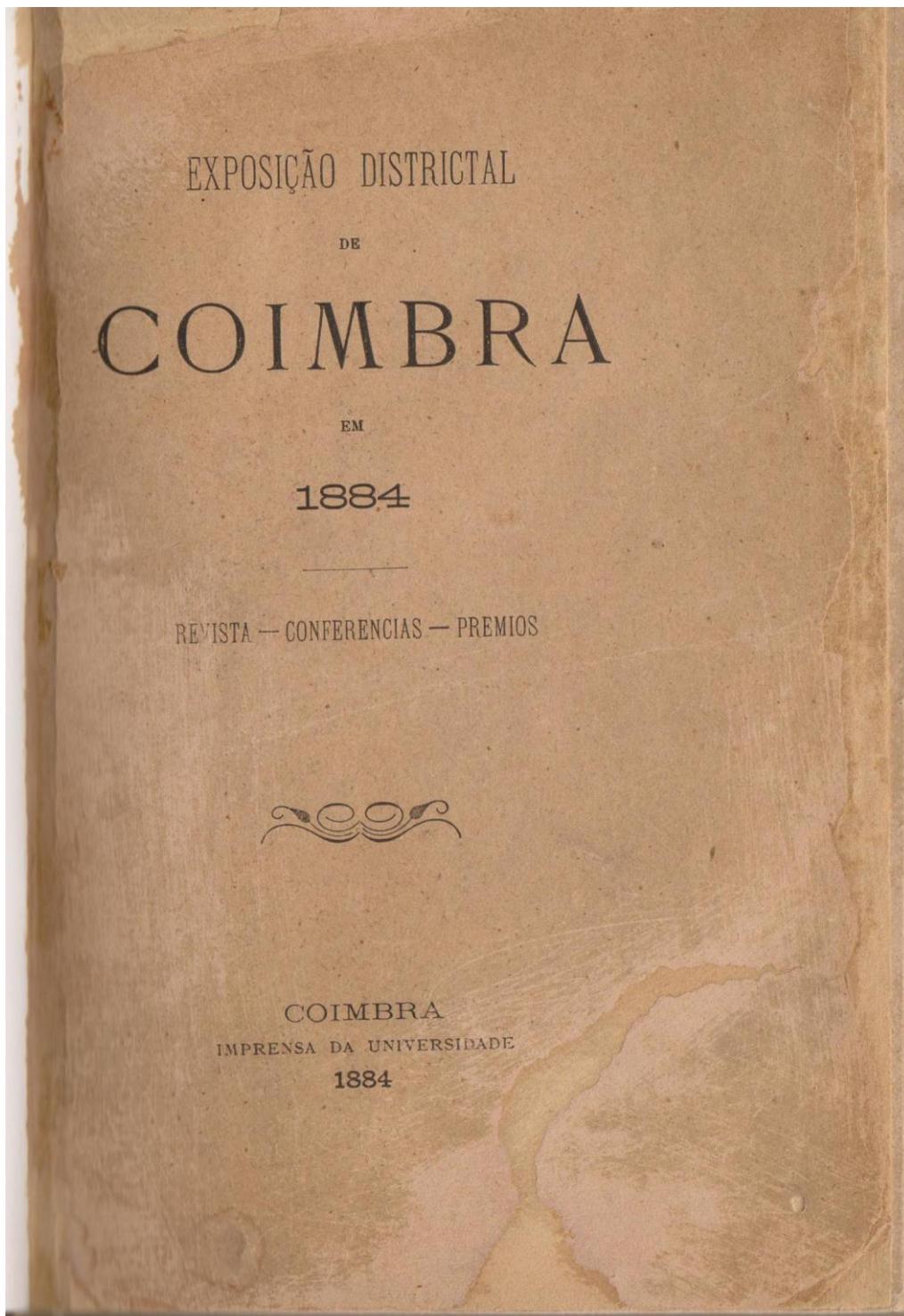
No dia seguinte ao abandonarmos Tentugal, faziamos commissoes as mais a mais recordações d'aquelles tres dias felizes; dobrávamos sobre elles as pontas d'um veu de saudade sincera. O olhar puro e sereno com que se despediram de nós os dois cães da casa onde fomos tão sollicitamente obsequiados, o sympathico King e o terrivel *Caracas*, lembra-nos ainda; até aos pobres bichos, sempre prodigos nos seus festivos empunhamentos, se estende tambem uma pontinha do veu.

Agora as impressões da chegada a Coimbra.

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

Anexo VII

Exposição Distrital de Coimbra 1884



sr. José Clemente Pinto, d'esta cidade. Este industrial esmerou-se em apresentar os seus productos d'uma maneira distincta e até mesmo luxuosa. Vêm-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, estrellas, pevides, letras, etc. São as modificações aperfeçoadas 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 420 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.<sup>a</sup> 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 exposição do biscoito, da bolacha, e dos afamados doces de Coimbra e suas proximidades.

O biscoito 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 perfeição no fabrico d'este artigo, e connosco poderão certificar n'este sentido todos os que visitaram a exposição e melhor ainda aquelles que costumam acompanhar o seu chá com os saborosos biscoitos e bolachas 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 *vitriues* em que figuram estes mimosos doces, os quaes certamente, attenta a sua frescura, devem ter sido renovados frequentes vezes. Nesta colleção 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 colleção 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 VIII

Poema de Alberto Osório de Castro

# ALBERTO OSÓRIO DE CASTRO

# OBRA POÉTICA

Introdução de JOSÉ CARLOS SEABRA PEREIRA

Organização de ANTÓNIO OSÓRIO

Vol. I



353156 - 9

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, místicos lilases  
Nos deixam na lembrança igual perfume!

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

*Lahane, Timor, Junho de 1908*

## ANEXO IX

### PASTEL DE TENTÚGAL NA PTPT

The screenshot shows the PTPT website interface. At the top left is the PTPT logo with the text "produtos tradicionais portugueses". To the right are social media icons for Facebook, Instagram, and Twitter, and a language selector set to "PT". Below the logo is a navigation menu with items: PRODUTOS, PRODUTORES, PONTOS DE VENDA, MUNICÍPIOS, DIVULGAÇÃO, ENCOMENDAS, and SOBRE. The main content area features a search bar with "pastel de tentugal" entered and a magnifying glass icon. Below the search bar is a large banner with the text "Encomendas Online" and "Compre já" over a background image of a wicker basket.

**PRODUTO**

**PASTEL DE TENTÚGAL - IGP**

Doce de origem conventual, cuja massa é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma...

**Regiões de Portugal**

A grid of six small images representing different regions of Portugal: Alentejo (a tree in a field), Algarve (a coastal cliff), Açores (a coastline), and Beira Interior (a mountain landscape). There are two more empty image slots at the bottom of the grid.



## PASTEL DE TENTÚGAL - IGP

### Tipo

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

### Descrição

Doce de origem conventual, cuja massa é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se em forma de palito ou de meia-lua, ou suas miniaturas, polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela (esta só é usada no formato meia-lua). A massa folhada é fina, quase transparente, de cor castanha-dourada, apresentando cristas de cor mais escura. O recheio é amarelo-acastanhado, tem sabor a ovo, açúcar e canela e funde-se na boca.

### História

A tradição do fabrico surge no Convento de Nossa Senhora da Natividade, fundado em 1565 na Vila de Tentugal. Nos livros de receita e despesa do convento faz-se referência ao açúcar e à farinha de trigo usados na produção de «pastéis».

O saber fazer associado nunca se evadiu da Vila de Tentugal, nem mesmo para as zonas rurais circundantes, estando a produção desde sempre concentrada na vila.

### Área geográfica de produção

#### Freguesias

TENTÚGAL

## ANEXO X

### Site da DGADR

#### Pastel de Tentúgal IGP

Também disponível: 



Tags: [Centro](#) • [IGP - Indicação Geográfica Protegida \(Produtos agrícolas e géneros alimentícios\)](#) • [Associação dos Pasteleiros de Tentúgal](#)

**Descrição:** Doce de origem conventual, cuja massa de espessura reduzida (0,06 - 0,15 mm) é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se sob a forma de palito, palito em miniatura, meia-lua e em meia-lua.

**Método de produção:** O método de produção inclui as seguintes fases: produção da massa, preparação do recheio, armar do pastel, cozedura e arrefecimento.

**Características particulares:** A especificidade do Pastel de Tentúgal deriva, em primeiro lugar, do método de produção utilizado na obtenção de uma massa delicada e fina com uma espessura que varia entre 0,06 e 0,15mm. Constituída apenas por água e farinha de trigo, esta massa passa por diversas fases onde os rituais de

produção assumem uma forte presença até ser esticada pelas mãos das doceiras para conseguirem a espessura desejada. Em segundo lugar, 

## ANEXO XI

### PASTEL DE TENTUGAL EM FEIRAS DE DOÇARIA CONVENTUAL



Coimbra 2024

## ANEXO XII

### PASTEL DE TENTÚGAL EM FEIRAS DIVERSAS



Na EXPOFACIC, Cantanhede, em 2023



Na POIARTES, em Vila Nova de Poiares, em 2023



Na Feira do mel e da castanha, Lousã, em 2023



No Mercado de Natal do Bolhão, Porto, em 2023



No Festival do Arroz e da Lampreia, em Montemor-o-Velho, em 2024



Na BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa, em 2024

## ANEXO XIII

### Medalhas em Concursos Nacionais

**Medalha de Ouro**

**Pastel de Tentúgal – IGP**



É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



**A Pousadinha**  
DOÇARIA CONVENCIONAL

**Sabores de Tentúgal, Lda**  
Rua da Doçaria Conventual, n.º776  
3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



2023  
CONCURSOS NACIONAIS  
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES  
PREMIADOS

12º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

**Medalha de Ouro**

**Pastel de Tentúgal – IGP (Meia Lua)**



É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



**A Pousadinha**  
DOÇARIA CONVENCIONAL

**Sabores de Tentúgal, Lda**  
Rua da Doçaria Conventual, n.º776  
3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)



2023  
CONCURSOS NACIONAIS  
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES  
PREMIADOS

12º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

**Medalha de Ouro**

**Pastel de Tentúgal – IGP**



Pastel de folhado fino com recheio de doce de ovos.



**DHXM-Indústria do doce, Lda**  
Rua 25 de Abril, 37  
3140-554 Tentúgal  
[info@saberesesaborestentugal.pt](mailto:info@saberesesaborestentugal.pt)



2023  
CONCURSOS NACIONAIS  
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES  
PREMIADOS

12º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa

**Premiados 2023**

**Medalha de Ouro**

**Pastel de Tentúgal - IGP**

Doce rico em ovos e açúcar.





**12º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Tradicional Portuguesa**

**Premiados 2023**

**Faria & Salgado, Lda**  
 Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111  
 3140-563 Tentúgal  
[geral@fariaesalgado.pt](mailto:geral@fariaesalgado.pt)

**Medalha de Ouro**

**Pasteis de Tentúgal IGP**

Produto de excelência, doce rico em ovos e açúcar.





**Faria & Salgado, Lda**  
 Rua da Doçaria Conventual nº 320 e nº 111  
 3140-563 Tentúgal  
[geral@fariaesalgado.pt](mailto:geral@fariaesalgado.pt)

**Medalha de Prata**

**Pastel de Tentúgal IGP**

É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.





**Sabores de Tentúgal, Lda**  
 Rua da Doçaria Conventual, nº776  
 3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)

**Medalha de Prata**

**Pastel de Tentúgal IGP**

As apreciadas características do Pastel de Tentúgal encontram-se no recheio de ovos e no seu folhado fino e estaladiço, único na doçaria conventual portuguesa.





**Indústria do Doce**  
 Rua 25 Abril, 37  
 3140-554 Tentúgal  
[qualidade@industriadodoces.pt](mailto:qualidade@industriadodoces.pt)



**Medalha de Prata**

**Pastel de Tentúgal IGP (Meia Lua)**

É obtido a partir da junção de água com farinha, e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema de ovo com uma calda de açúcar.



**A Pousadinha**  
DOÇARIA CONVENTUAL

**Sabores de Tentúgal, Lda**  
Rua da Doçaria Conventual, nº776  
3140-563 Tentúgal  
[qualidade@apousadinha.pt](mailto:qualidade@apousadinha.pt)




**Medalha de Bronze**

**Pasteis de Tentúgal IGP**

Pastel folhado recheado com doce de ovos e polvilhado com açúcar em pó.



**D. SESNANDO**  
PASTELARIA E PASTELARIA TRADICIONAL

**D. Sesnando Pastelaria Lda**  
Rua Dr. Armando Gonçalves nº12  
3140-574 Tentúgal  
[geral\\_dsesnando@gmail.com](mailto:geral_dsesnando@gmail.com)



4 | essencial | tema do dia | património doceiro do Centro | Pastel de Tentúgal

diário das beiras | 27-02-2024

27-02-2024 | diário das beiras

tema do dia | essencial | 5

texto: Emanuel Pereira  
fotografia: Pedro Ramos



# Pastel de Tentúgal “combina bem com tudo” e arrebatou os mais exigentes paladares

É quase incontornável falar de Tentúgal e não trazer à conversa o afamado pastel que divulga o nome da vila montemorrense. Com origem no Convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal, no final do século 19, para ajudar os mais necessitados, o Pastel de Tentúgal manteve a receita, mas evoluiu. Com uma associação dedicada a preservar e a promover este ex-libris de Montemor-o-Velho, o doce conventual tem elevada procura e quer continuar a arrebatat paladares



A pastelaria Moimho Novo inicia a produção de pastéis de Tentúgal às 04h30 e pode produzir mais de 1000 pastéis num dia

Ter origens humildes, uma receita relativamente simples, mas um património rico que é acompanhado por um sabor único e distintivo. Assim se poderia resumir, em poucas palavras, o pastel de Tentúgal, mas esta iguaria doce, umas das mais apreciadas a nível nacional, merece mais do que um simples parágrafo. O ponto de partida para uma “doce viagem” pela realidade do Pastel de Tentúgal é a pastelaria Moimho Novo, localizada em plena EN111, esta casa é liderada por José Carlos Faria, um dos nove produtores que integra a Associação de Pasteleiros de Tentúgal. “Quando era um novo sobra em ter a minha pastelaria já pensava que esse seria o nome”, confidencia. Embora o discurso do dono agrade, é impossível estar completamente focado nas palavras de José Carlos Faria quando “ao lado”, separado do restante estabelecimento, está um intrigante estrado de duas funcionárias focadas em produzir pastéis de Tentúgal. “Começaram as 04h30 e por volta das 08h30, Paula e Graça já estão prontas para produzir mais uma formada de pastéis. Uma faz massa utilizando um estrado próprio para a produção, outra amassa o pastel deixando-o pronto a ir ao forno. “Produzido há mais de quatro décadas, é amor ao trabalho”, assina Graça, natural da Pórtela (Montemor-o-Velho). “Na adolescência já andava a produzir, sou já 42 anos”, recorda Paula, de Melo do Campo, que voltou, por alguns segundos, a rever outra era. “No meu tempo de juventude saíamos da escola e queríamos ir produzir”, assina, tendo detestado um desejo: “Espero que

cerca “de três tableiros de pastéis neste estrado”. Cada tableiro conta, “em média, com 28 pastéis”. Assim, numa estimativa, “num dia normal são feitas centenas de pastéis, por vezes até deve ultrapassar os 1000 pastéis produzidos”, revelou José Carlos Faria. **Origem conventual em Tentúgal** Seria injusto falar sobre este doce sem fazer referência a parte da sua história. Para isso recorremos a José Maria Craveiro um “contador nato de histórias”, que conhece como poucos o património doceiro de Tentúgal. É tudo conhecido no Convento da Nossa Senhora da Natividade, em Tentúgal, pelas mãos das irmãs da Ordem Carmelita, que ali viveram entre 1565 e 1888. “O pastel de Tentúgal nasceu por uma paixão das senhoras do convento em dar vida a quem estava a morrer”, recorda. Através do “aproveitamento das gemas de ovo”, surgiu o doce de ovos, “algo que se podia guardar dias”. Este doce era dado aos mais necessitados até que um dia, numa feliz coincidência ganhou a companhia de uma massa. “Ela disse:ram “e se não fizéssemos uma coisa embebida com isto? Eles até comiam melhor o doce de ovos”. A partir desta bondade começaram a distribuir”, revelou. A ordem acabaria extinta e aqui foi Maria Conceição Faria a ter um papel preponderante para preservar a receita. “A Maria da Conceição Faria, a pessoa mais antiga a fazer pastéis aqui, lembrou-se, uma vez que a comunidade estava a desaparecer, foi lá e disse “faca-me um favor, dê-me a receita dos pastéis”. Após um “estágio”, a receita foi aprendida e

**discurso direto**  
“O forte da nossa casa é o Pastel de Tentúgal. Costumo dizer que o pastel combina bem com tudo. Em 2024 faz 7 anos que abri este espaço e a minha avaliação é positiva. Há dores de cabeça, mas é tudo feito com amor e dedicação. Isto é um bocado de mim. É quase o meu terceiro filho”  
José Carlos Faria



**discurso direto**  
“O pastel é o mesmo, mas sim um processo de evolução. Esta massa para chegar ao que é hoje foi devagar, devagarinho, sempre por tentativa e erro. Esse período final do século XIX e início do século XX foi quando começou a ter a parte da graca que tem hoje”  
José Maria Craveiro



**Fomentar a formação e o desejo de uma Mostra de Doçaria**

“Há necessidade de mão de obra porque muitas docerias estão com uma idade avançada, próxima da reforma”, reconheceu a presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, Daniela Dias. A formação é encarada sendo crucial. Por exemplo, um dos alunos da anterior formação, que já trabalha na Moimho Novo, é o cabo-verdiano Alexandre Silva. “Em conjunto com a Câmara de Montemor-o-Velho com o IEP estamos a promover formações. Este ano posso adiantar que vai existir brevemente outra formação, que será a terceira”, confidencia. Uma Mostra de Doçaria Conventual é outra das ideias para potenciar a iguaria, num conceito que tem, para além do Pastel de Tentúgal, as queijadas, as barrigas de freira ou o “irmão mais velho” do atual Pastel de Tentúgal, o Pastel Meia-Lua.

“Embora pareça impossível, não há [Mostra de Doçaria Conventual em Montemor-o-Velho]. É uma das coisas pelas quais estamos a lutar”, reiterou Daniela Dias.

## Associação dos Pasteleiros de Tentúgal

Constituída em 1990, a Associação dos Pasteleiros de Tentúgal conta, atualmente, com nove produtores/pastelarias: Moimho Novo, D. Seimando, A. Pousadinha, Indústria do Doce, Monte Carmelo, Casa Fernanda, Pastelaria André, Maria Helena Soares e O Afonso. Esta associação “tem como principal missão promover o pastel de Tentúgal e defender a forma como todo o pastel é confeccionado. É um processo que está protegido pela denominação de IGP Alexandre Silva. “Em conjunto com a Câmara de Montemor-o-Velho com o IEP estamos a promover formações. Este ano posso adiantar que vai existir brevemente outra formação, que será a terceira”, confidencia.

**Fidelizações** “Temos que cumprir o caderno de especificações, que nos indica a forma como não fazemos o pastel. Existem critérios e regras que têm que ser cumpridas”, recorda Daniela Dias. “Chocas que as pessoas chamam pastel de Tentúgal a qualquer coisa que tenha um formato de um pastel que tenha duas cristas”, desabafou. Para os curiosos e interessados em produzir fica o desafio: “Em Tentúgal temos a oportunidade de nunca mais passarem pelo deserto. Quem realmente quer aprender a arte do Pastel de Tentúgal tem tempo garantido. Existe esse espaço de mão de obra”.



Jose Carlos Faria e Daniela Dias

## ANEXO XV

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.

(texto anónimo, já constava do Caderno de Especificações apresentado à Comissão Europeia, em 2012)

### 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)<sup>18</sup> 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 têm 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

---

<sup>18</sup> Situação completamente alterada à data de entrega deste pedido de alteração - 2024

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, consequentemente, 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 dos 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.

(texto anónimo, já constava do Caderno de Especificações apresentado à Comissão Europeia, em 2012)

## ANEXO XVI

### 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 XVII

LOGOTIPO DO PASTEL DE TENTÚGAL



## Conteúdo

1. Nome .....	2
2. Descrição do Produto .....	2
2.1. Descrição geral .....	2
2.2 Características Organolépticas .....	2
2.3 Características Físicas .....	3
2.4 Características Químicas .....	4
2.5 Matérias-primas utilizadas e características respectivas .....	4
2.6 Características da massa .....	6
2.7 Apresentação comercial .....	6
2.7.1 – Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal cozido .....	6
2.7.2 - Apresentação comercial e acondicionamento do Pastel de Tentúgal Congelado Cru ou cozido .....	7
3. Delimitação da Área Geográfica .....	7
4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada .....	7
4.1 Registos relativos à rastreabilidade .....	7
5. Descrição do método de obtenção do produto .....	8
5.1 Massa.....	8
5.1.1 - Preparação da massa .....	8
5.1.2 - Esticar da massa.....	8
5.1.3 - Secagem da massa.....	8
5.1.4 - Recolha da massa.....	8
5.2 Recheio.....	9
5.2.1 Preparação do recheio .....	9
5.3 Armar o Pastel .....	9
5.3.1 Armar Pastel de Tentúgal em palito .....	9
5.3.2 Armar Pastel de Tentúgal em Meia-lua .....	9
5.4 Preparação do Pastel para apresentação comercial .....	10
5.4.1 Para apresentação imediata ou a curto-prazo .....	10
5.4.2 Para apresentação diferida.....	10
6.Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico .....	11
6.1 Especificidade da área geográfica.....	11
6.1.1 – Factores naturais.....	11
6.1.2 Factores humanos.....	13

6.2 Reputação .....	13
6.2.1 Reputação histórica do produto e notoriedade do nome .....	13
6.2.2 Reputação actual do produto .....	17
6.2.3 Especificidade do produto .....	18
6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação) .....	19
7 Estrutura de controlo .....	20
8. Rotulagem .....	21
8.1 Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru ou congelado cozido .....	21
8.2 Pastel de Tentúgal não pré-embalado .....	21
Anexo I .....	22
Fotografias .....	22
Anexo II .....	27
Mapas da área geográfica .....	27
Anexo III .....	29
Documentos de rastreabilidade .....	29
Anexo IV .....	31
Fluxograma do processo de fabrico .....	31
Anexo V .....	32
“Carta a Manoel” na obra “Só” .....	32
Anexo VI .....	35
Crónica em 30 de Agosto de 1891, do Jornal “Conimbricense” .....	35
Anexo VII .....	37
Exposição Distrital de Coimbra 1884 .....	37
Anexo VIII .....	39
Poema de Alberto Osório de Castro .....	39
ANEXO IX .....	41
PASTEL DE TENTÚGAL NA PTPT .....	41
ANEXO X .....	43
Site da DGADR .....	43
ANEXO XI .....	44
PASTEL DE TENTUGAL EM FEIRAS DE DOÇARIA CONVENTUAL .....	44
ANEXO XII .....	45
PASTEL DE TENTÚGAL EM FEIRAS DIVERSAS .....	45
ANEXO XIII .....	48
Medalhas em Concursos Nacionais .....	48

ANEXO XIV .....	51
Notícia no jornal Diário das Beiras .....	51
ANEXO XV .....	52
ANEXO XVI .....	54
O PASTEL DE TENTÚGAL NA ECONOMIA LOCAL, A IMPORTÂNCIA DE UM PRODUTO ENDÓGENO .....	54
ANEXO XVI .....	56
BIBLIOGRAFIA.....	56
ANEXO XVII .....	57
LOGOTIPO DO PASTEL DE TENTÚGAL.....	57