

# **Pastel de feijão de Torres Vedras**

## **Indicação Geográfica Protegida**

### **Caderno de Especificações**

**Julho de 2022**

## INDICE GERAL

1. Nome do produto.....	6
2. Descrição e apresentação do produto .....	7
2.1 Principais características físicas do Pastel de feijão de Torres Vedras.....	7
2.2 Principais características organolépticas do pastel de feijão de Torres Vedras.....	8
2.3 Principais características químicas do pastel de feijão de Torres Vedras .....	9
2.4 Principais características das matérias-primas.....	11
2.5 Forma de apresentação.....	12
3. Delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento .....	12
4. Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada .....	15
4.1 Rastreabilidade das matérias-primas .....	15
4.2 Rastreabilidade no fabrico .....	16
4.3 Rastreabilidade no acondicionamento e no embalamento .....	16
4.4 Rastreabilidade na comercialização .....	16
4.5 Obrigações Declarativas.....	16
5. A descrição do método de obtenção do produto.....	17
5.1 Matérias-primas .....	17
5.2 Produção .....	18
5.3 Acondicionamento .....	21
5.4 Embalamento .....	23
5.5 Ultracongelamento do pastel de feijão de Torres Vedras.....	23
Fluxograma do processo de fabrico .....	25
Procedimento 1 para o recheio ou espécie.....	25
Procedimento 2 para o recheio ou espécie.....	26



**Pastel de Feijão**  
de Torres Vedras



Procedimento 3 para o recheio ou espécie.....	27
Procedimentos para a massa, forra ou lençol.....	28
Fluxograma de enchimento e cozedura .....	29
Fluxograma de acondicionamento, embalamento e ultracongelação.....	30
6. Elementos que estabelecem a relação entre a reputação e a origem geográfica .....	31
6.1 Uma história ancestral, conventual e familiar de Torres Vedras .....	31
6.2 Uma herança afectiva com Torres Vedras .....	33
6.2.1 Joaquina Júlia Rodrigues da Silva .....	33
6.2.2 Maria José Frutuoso .....	33
6.3 Um legado familiar vinculado a Torres Vedras .....	34
6.3.1 Maria Adelaide Rodrigues da Silva .....	34
6.3.2 Virgílio de Fontes Simões .....	36
6.3.3 Custódia Virgília Simões Brasão .....	37
6.3.4 Maria José Miranda Rodrigues.....	37
6.3.5 Maria do Carmo, "Carmitas" .....	38
6.3.6 Os "ramos paralelos" .....	38
6.4 Reputação e Prova histórica e actual do uso do nome .....	39
6.4.1 Cândido Vieira e Adolfo Coelho.....	40
6.4.2 Pastéis de Torres .....	41
6.4.3 Pastéis de Torres e Pastéis de Feijão.....	42
6.4.4 Competitividade Comercial .....	42
6.4.5 Um salão elegante e outros locais com Pastéis de Feijão .....	43
6.4.6 Segunda metade do séc. XX e primeiros anos do novo século XXI .....	46
6.4.7 Reputação actual - O concurso “pastel de feijão de Torres Vedras do ano” e as dinâmicas empresariais recentes .....	49
6.4.8 Reputação actual O “pastel de feijão de Torres Vedras” em obras de referência.....	53



6.4.9 Reputação actual - O “pastel de feijão de Torres Vedras” na web e na Imprensa .....	55
7. Referências relativas à estrutura de controlo .....	56
8. Elementos específicos da rotulagem do produto.....	57
Referências bibliográficas e elementos probatórios .....	59





## 1. Nome do produto

Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida

Inserir-se na Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos tal como previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014.

## 2. Descrição e apresentação do produto

O pastel de feijão de Torres Vedras é um bolo de pastelaria, doce, de pequeno formato e cozido (assado) no forno e tem como base os ingredientes tradicionalmente utilizados na pastelaria portuguesa, de origem conventual ou não.

Todos os ingredientes utilizados são de origem agrícola (com exceção da água e do sal), sendo basicamente semelhantes aos que se utilizam desde a origem do Pastel de feijão de Torres Vedras, sem adição de quaisquer aditivos ou de auxiliares tecnológicos.

A massa envolvente – conhecida localmente por "forra" ou "capa" ou "lençol" – é composta por farinha de trigo, água, manteiga ou gordura vegetal e sal.

O recheio - também conhecido localmente como "espécie" - é composto por feijão branco, popularmente conhecido como feijão "fidalgo", miolo de amêndoa recentemente pelada, gemas de ovos frescos e ou gemas pasteurizadas, açúcar branco e água.

### 2.1 Principais características físicas do Pastel de feijão de Torres Vedras

#### 2.1.1 Forma

Tronco-cónica, de menor diâmetro na base; o tronco vai alargando até ao topo e remata numa superfície circular, levemente abaulada, de maior diâmetro e com bordos bem definidos



### 2.1.2 Peso e dimensões

	Tamanho normal
Peso	60 a 75 gramas
Altura	25 a 34 milímetros
Diâmetro da base	30 a 45 milímetros
Diâmetro superior	60 a 70 milímetros

As dimensões são, de um modo geral, homogéneas, mas com pequenas variações decorrentes das formas utilizadas por cada fabricante para a cozedura do pastel de feijão.

Alguns transformadores, apenas por encomenda para eventos especiais, fabricam as chamadas “miniaturas”. Estas miniaturas são absolutamente idênticas ao Pastel de feijão de Torres Vedras em matéria de ingredientes e modo de produção. As únicas diferenças são as dimensões, que sofrem uma redução entre um quarto e metade das usuais para o Pastel de feijão de Torres Vedras e o facto de não se apresentarem acondicionados no característico papel com menções alusivas.

## 2.2 Principais características organolépticas do pastel de feijão de Torres Vedras

### 2.2.1 Capa (base e paredes)

Cor: Amarelo-palha e brilho mate

Espessura: Fina



Textura: Lisa, bem formada e uniforme, de aspecto quebradiço, deixando perceber o recheio através da massa

### 2.2.2 Recheio

Cor: Amarela a amarelo-alaranjado, ao corte; à superfície apresenta uma tonalidade castanho dourada, baça. Verificam-se, por vezes, pequenas variações na tonalidade em resultado da temperatura do forno e duração do tempo de cozedura.

Textura: Rugosa à superfície, denotando a migração do açúcar e respectiva cristalização; grumosa e húmida no interior, notando-se a amêndoa triturada e mesmo o feijão, de consistência esponjosa.

Aroma: Nítido a amêndoa, por vezes a gema de ovo, sentindo-se também, em fundo, o feijão.

Sabor: Nítido a amêndoa, por vezes a gema de ovo, sentindo-se também, em fundo, o feijão. O sabor da amêndoa é o último a desaparecer do paladar após a ingestão.

### 2.2.3 Conjunto

À prova, sente-se a capa, fina, quebradiça e estaladiça, mas não folhada, envolvendo delicadamente o recheio, sem o abafar. O sabor da amêndoa é persistente, sendo o último a desaparecer do paladar após a ingestão

## 2.3 Principais características químicas do pastel de feijão de Torres Vedras

A título meramente indicativo incluem-se os dados seguintes:

1. De acordo com a Tabela de Composição dos Alimentos Portugueses (ed. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2006), a composição média por 100g de pastel de feijão é a seguinte:

Água, g	29,4
Proteína, g	6,8
Gordura total, g	9,4
Total de Hidratos de Carbono disponíveis, g	52,0
Total de Hidratos de Carbono expresso em monossacáridos, g	55,5
Mono+dissacáridos, g	33,7
Ácidos orgânicos, g	0
Amido, g	18,3
Fibra alimentar, g	1,3

2. Um estudo levado a efeito em amostras de diversos produtores de Pastel de feijão de Torres Vedras, no Laboratório de Química do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição da Escola Superior Agrária de Santarém, conduziu à obtenção dos seguintes valores:

	Expressão dos resultados	Valor mínimo	Valor máximo
<b>Energia</b>	kJ / 100 g de produto	<b>1087</b>	<b>1335</b>
	kcal / 100 g de produto	<b>260</b>	<b>319</b>
<b>Água</b>	g / 100 g de produto	<b>23,3</b>	<b>28</b>
<b>Proteína Bruta</b>	g / 100 g de produto	<b>5,9</b>	<b>7,3</b>
<b>Lípidos Totais</b>	g / 100 g de produto	<b>9,4</b>	<b>12,2</b>
<b>Glúcidos (Hidratos de carbono)</b>	g / 100 g de produto	<b>33,8</b>	<b>46,8</b>
<b>Fibra Total</b>	g / 100 g de produto	<b>9,1</b>	<b>22,8</b>
<b>Cinzas</b>	g / 100 g de produto	<b>0,68</b>	<b>0,98</b>

Não sendo assinaláveis nem relevantes as diferenças do ponto de vista químico é, portanto, ao nível sensorial que as diferenças entre o Pastel de feijão de Torres Vedras e os pastéis de feijão vulgares são marcantes.

## 2.4 Principais características das matérias-primas

Farinha de trigo, tipo 65 ou 55

Gemas de ovos frescos e ou gemas pasteurizadas

Feijão branco da variedade popularmente conhecida como feijão “fidalgo”

Miolo de amêndoa, inteiro, sem pele, mas recentemente pelado

Açúcar branco

Manteiga ou gordura vegetal

Sal, próprio para fins alimentares

## 2.5 Forma de apresentação

O pastel de feijão de Torres Vedras apresenta-se acondicionado individualmente num invólucro de papel apropriado, ostentando menções diversas alusivas ao produto ou ao produtor. Esta é a forma tradicional de apresentação no estabelecimento do produtor<sup>1</sup>.

As miniaturas de pastel de feijão de Torres Vedras não são normalmente acondicionadas individualmente, já que só são produzidas por encomenda, para eventos específicos.

No comércio em geral o pastel de feijão de Torres Vedras apresenta-se acondicionado como referido e pré-embalado em caixas de cartão ou outro material apropriado, em formatos e dimensões diversas onde, para além das menções regulamentares, figuram sempre as menções alusivas ao Pastel de feijão de Torres Vedras e à empresa produtora/acondicionadora.

## 3. Delimitação da área geográfica de produção e acondicionamento

A área geográfica de produção/fabricação e de acondicionamento do Pastel de Feijão de Torres Vedras corresponde exactamente à área do concelho de Torres Vedras.

Esta delimitação não resulta de qualquer imposição de carácter administrativo, antes se fundamenta no facto de todas as anteriores e actuais unidades de produção terem estado ou estarem sedeadas no concelho, nunca dele se tendo evadido.

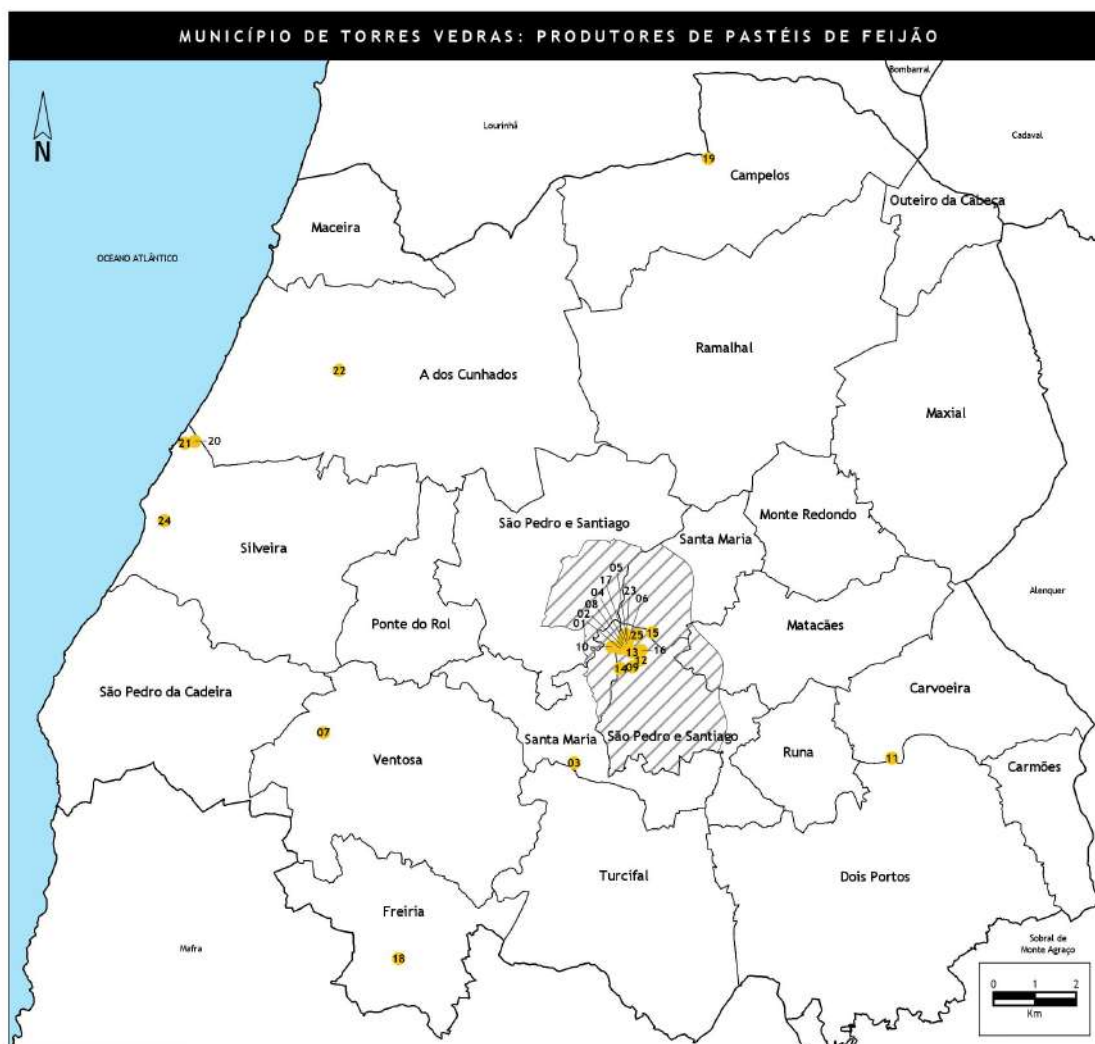
O acondicionamento é efectuado nas instalações de fabrico para evitar a contaminação microbiológica do produto ou a absorção de cheiros estranhos ao produto ou a danificação da forra, que é fina, quebradiça e estaladiça. Para além disso, a escolha centenária do material de acondicionamento permite não só proteger o produto do ponto de vista microbiológico e de odores, mas também deixá-lo evoluir do ponto de vista sávido, de forma harmoniosa, ao longo do prazo de validade.



**Pastel de Feijão**  
de Torres Vedras



associação comercial,  
industrial e serviços  
da região oeste



CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTORES			
IDENTIFICADOR (MAPA/QUADRO)	DESIGNAÇÃO	LUGAR	MORADA
01	Fábrica Coroa	Torres Vedras	PC 25 de Abril, n.º 11A, 2560-286 Torres Vedras
02	Império	Torres Vedras	PC 25 de Abril, n.º 17, 2560-285 Torres Vedras
03	Sorra da Vila	Sorra da Vila	AV Miguel Jordão, n.º 19A, 2560-581 Sorra da Vila
04	A Brasileira do Torres	Torres Vedras	R Almirante Gago Coutinho, n.º 13A, 2560-633 Torres Vedras
05	Carmitas	Torres Vedras	R 1.º de Dezembro, n.º 12, 2560-300 Torres Vedras
06	Maria Adalardo R. Silva	Torres Vedras	AV Tonote Valadim, n.º 21, 2560-275 Torres Vedras
07	Brasão	Bonabal	R da Pona Soca, n.º 5, 2565-835 Ventosa
08	Havaneza	Torres Vedras	PC da República, n.º 11, 2560-288 Torres Vedras
09	Doco do Oasto	Torres Vedras	R Dr. Aurélio Ricardo Belo, n.º 8, 2560-324 Torres Vedras
10	Trigo Dourado	Torres Vedras	Campo da Várzea, n.º 16C, 2560-625 Torres Vedras
11	Bolena	Outeiro da Zibreira	Outeiro da Zibreira, 2565-189 Carvoeira
12	Ilortinha	Torres Vedras	AV General Humberto Dalgado, n.º 14A, 2560-272 Torres Vedras
13	O Segundo	Torres Vedras	R Henriques Hogueira, n.º 37, 2560-340 Torres Vedras
14	Paloma Blanca	Torres Vedras	R Dr. José de Bastos, n.º 7B, 2560-332 Torres Vedras
15	Furinho	Torres Vedras	R Dr. Júlio Vioira, n.º 34, 2560-675 Torres Vedras
16	San Marco	Torres Vedras	AV General Humberto Dalgado, n.º 37A, 2560-272 Torres Vedras
17	Pãozinho da Avonida	Torres Vedras	AV 5 do Outubro, Galerias Avonida, n.º 30, Loja 4, 2560-270 Torres Vedras
18	Cantinho Amarelo	Freiria	LG do Poço Ribeiro, n.º 3, 2565-306 Freiria
19	Pastelaria Flor	Campelos	R Francisco Antunes, n.º 1, 2565-065 Campelos
20	Santa Cruz	Santa Cruz	R José Guimarães Pinheiro, n.º 24, 2560-495 Silveira
21	Vonoz	Santa Cruz	LG José Pedro Lopes, 2560-498 Silveira
22	Hermenegildo A. Silva Moniz	Bombardela	R da Toberminha, n.º 7A, 2560-049 A dos Cunhados
23	Petala Dourada	Torres Vedras	R Cândido dos Reis, n.º 60B, 2560-312 Torres Vedras
24	Pérola do Atlântico	Praia Azul	R Galvotas, Loja 6A, 2560-396 Silveira
25	Sotopal	Torres Vedras	R Brigadeiro Miranda Patha, n.º 16, 1.º, 2560-310 Torres Vedras

**Mafra** Município - Designação

Município - Divisão Administrativa

**Runa** Freguesia - Designação

Freguesia - Divisão Administrativa

Cidade de Torres Vedras

22 Identificador do Produtor (Mapa/Quadro)

● Produtor

**Torres Vedras**  
Câmara Municipal

DEPARTAMENTO DE URBANISMO

Área de Informação Geográfica e Cartografia

dezembro-2012

## 4. Os elementos que provam que o produto é originário da área geográfica delimitada

Os transformadores de Pastel de feijão de Torres Vedras dispõem de registos adequados à manutenção da rastreabilidade do produto, desde a recepção das matérias-primas utilizadas, até à expedição do produto acabado.

Todas as embalagens comercializadas ostentam, na rotulagem, uma indicação (número de lote) que permite a reconstituição do processo de obtenção e, como tal, a manutenção da rastreabilidade ascendente e descendente entre o produto e a origem geográfica.

Os registos utilizados por cada transformador integram o sistema de autocontrolo de cada unidade, de acordo com a legislação em vigor para o sector. Cada transformador é responsável pela adequada e actualizada manutenção dos mesmos.

### 4.1 Rastreabilidade das matérias-primas

Não há nenhuma exigência relativa à origem geográfica de qualquer uma das matérias-primas utilizadas.

No entanto todos os transformadores têm que ter registos relativos às matérias-primas utilizadas no fabrico dos pastéis de feijão de Torres Vedras, demonstrando a qualidade exigível de cada uma delas e as quantidades utilizadas.

Assim e por cada matéria-prima a utilizar no fabrico de pastéis de feijão de Torres Vedras os transformadores registam o nome da empresa ou a marca comercial, quantidade, tipo, lote e data de validade.



## 4.2 Rastreabilidade no fabrico

Por cada lote de Pastel de feijão de Torres Vedras fabricado, os transformadores registam: as matérias-primas usadas (empresa produtora ou a marca comercial), nº de lote e quantidade usada, bem como o número do lote produzido, quantidade, data de fabrico e validade

## 4.3 Rastreabilidade no acondicionamento e no embalamento

Cada lote acondicionado é colocado em tabuleiros marcados com o número de lote.

Caso haja lugar a embalamento, cada caixa é marcada com o número de lote correspondente ao fabrico.

## 4.4 Rastreabilidade na comercialização

Por cada lote comercializado, devidamente embalado, os produtores registam a quantidade, o nome do comprador e o número do lote

## 4.5 Obrigações Declarativas

Antes da colocação no mercado, cada transformador tem que notificar o Agrupamento, através do preenchimento de um formulário de Notificação da actividade. Deste formulário constam informações relativas à localização da unidade, à capacidade produtiva instalada, às quantidades previsíveis de produção por dia, mês e ano bem como sobre o principal destino da produção: colocação directa ou indirecta no mercado.

Anualmente, os transformadores têm que informar o Agrupamento sobre eventuais alterações na unidade produtiva.

Estas informações têm como objectivo preparar o adequado plano de controlo da unidade produtiva

Os transformadores têm que ter disponíveis todos os registos referidos, para verificação pelo Organismo de Controlo.

## 5. A descrição do método de obtenção do produto

Um particular "saber fazer local", consequência de um longo percurso de observância de velhas práticas, ainda que com muito ligeiras diferenças de acordo com o "ramo histórico" de cada produtor é, porventura, a "chave" (tão característica da doçaria tradicional) que distingue o método de fabrico do Pastel de feijão de Torres Vedras e que lhe granjeou enorme reputação.

### 5.1 Matérias-primas

O pastel de feijão de Torres Vedras é exclusivamente preparado com as seguintes matérias-primas:

Farinha de trigo, tipo 65 ou 55

Gemas de ovos frescos e ou gemas pasteurizadas

Açúcar branco

Feijão branco, conhecido como "fidalgo"

Miolo de amêndoa sem pele, mas recentemente pelado

Manteiga ou gordura vegetal

Sal, próprio para fins alimentares

É liminarmente interdita a incorporação de quaisquer aditivos ou auxiliares tecnológicos, independentemente da causa ou do efeito pretendido bem como de grão-de bico ou quaisquer outras leguminosas, licores ou outras bebidas espirituosas com amêndoa ou com essências de amêndoa.

## 5.2 Produção

### 5.2.1 Procedimento para o recheio ou espécie

O feijão branco é demolhado em água fria, durante algumas horas (habitualmente demolha de um dia para o outro); é depois cozido em água e, a seguir, é triturado.

O miolo de amêndoa, sem pele ou pelado nas instalações do produtor, é triturado nas instalações do produtor, com o objectivo de evitar perdas de aroma e de sabor.

O feijão e a amêndoa podem ser triturados separadamente ou em conjunto, sendo esta uma opção de cada fabricante.

O açúcar é colocado num recipiente adequado e levado ao lume, juntamente com a água, até que seja atingido o ponto de açúcar adequado.

Atingido tal ponto, junta-se-lhe o feijão cozido e triturado e a amêndoa triturada, sendo que alguns produtores adicionam em simultâneo o feijão e a amêndoa. Por fim são adicionadas as gemas de ovo.

Alguns produtores usam um processo ligeiramente diferente, juntando num recipiente a amêndoa pelada e já triturada com o feijão cozido e já triturado e as gemas. Depois de a calda que está ao lume atingir o ponto do açúcar adequado adiciona-se esta mistura, em fio.

A mistura deve levantar fervura e é então retirada do lume. Mas, como nos avisaram: "não deixar a mistura ferver, apenas mexer um pouco".

A "espécie" fica assim preparada e descansa, em recipiente próprio, tapado, mas não hermético, até ao enchimento das formas. O tempo de descanso da "espécie" difere de produtor para produtor, variando entre 1 e 3 dias.

### 5.2.2 Procedimentos para a massa, forra ou lençol

A massa é preparada com a mistura de todos os ingredientes. Depois desta operação, para que fique bastante extensível e possa ser bem laminada, a massa descansa um pouco (habitualmente entre meia-hora e uma hora, variação essa que depende do saber fazer de cada operador). É depois esticada, quer com a utilização de um rolo de cozinha, quer com o auxílio de equipamento de pastelaria adequado a maiores quantidades (laminadora).

A seguir, a massa é estendida por cima das formas (ou "caricas") já dispostas no tabuleiro em que irão ao forno – tendo as formas sido previamente untadas com manteiga ou com gordura vegetal (em alguns casos a massa descansa nesta fase).

Esta operação é habitualmente executada por duas pessoas que, partindo do centro, vão esticando a massa, como quem estende um lençol, até que cubra todas as formas.

Por fim a película de massa muito fina, assim obtida – o "véu" ou "lençol" – é então moldado às formas com o auxílio da "boneca", "rolha" ou "bolinha" (uma bola feita com a própria massa e com a qual se pressiona o "véu" para que este se adapte às paredes de cada forma). Esta operação requer enorme perícia e saber fazer.

Após esta operação, há que retirar o excesso de massa, ou, como por aqui se diz, fazer o "quinado da forra": por cima das formas em que assentou a massa, é passado um rolo (por vezes as costas de uma faca). Nalguns casos, separam-se as formas "à mão".

É então necessário verificar se a massa aderiu a todas as formas e excluir as que não cumpram este requisito.

### 5.2.3 Procedimentos para enchimento e cozedura

Procede-se depois à operação de enchimento das formas, até ao seu bordo superior. Este procedimento é geralmente levado a cabo com o auxílio de um funil de pasteleiro ou de uma concha ou colher.

Após estas operações de perícia e "saber-fazer", os tabuleiros com as formas preparadas vão ao forno. A temperatura e duração da cozedura varia consoante o pasteleiro, sendo o objectivo a obtenção do produto final com as características físicas e sensoriais já descritas.

Retirados do forno, os tabuleiros aguardam até que os doces fiquem mornos para que possam então ser desenformados (raramente são desenformados a quente).

### 5.3 Acondicionamento

Os pastéis arrefecem já fora da forma, durante uma a quatro horas e são embrulhados em papel específico e apropriado, quando se encontram já frios. Trata-se de um saber fazer ligado à boa prática de fabrico e à higiene do produto, não sendo, portanto, matéria atinente à genuinidade do produto.

De realçar que este papel vegetal usado no acondicionamento confere uma personalidade própria ao produto, usando cada produtor um papel específico, com alusão à sua marca própria.

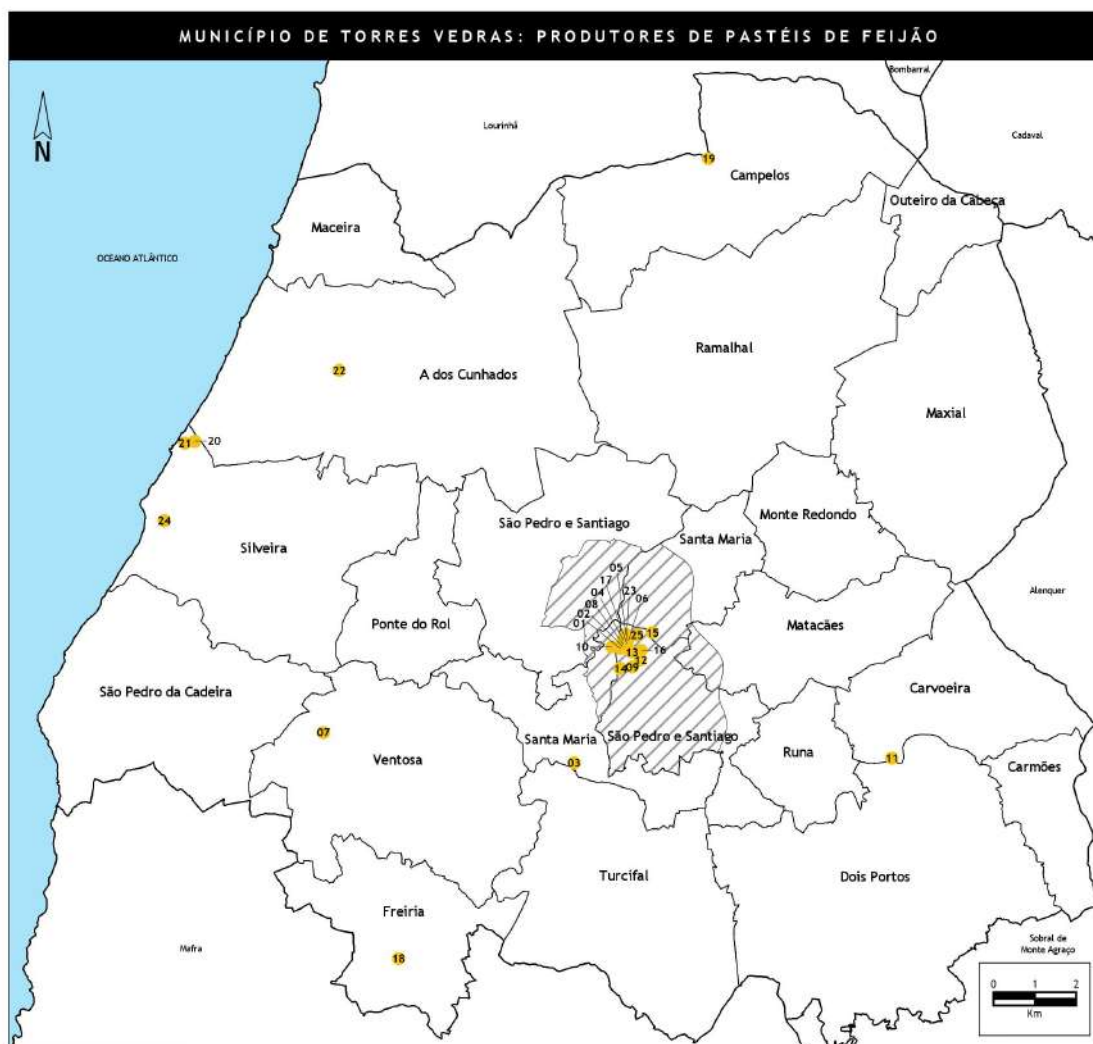
Este procedimento contribui para uma melhor conservação e uma diminuição da contaminação microbiológica do Pastel de feijão de Torres Vedras, bem como para evitar a contaminação com odores estranhos ao produto ou a danificação da forra, que é fina, quebradiça e estaladiça. Para além disso, a escolha centenária do material de acondicionamento permite não só proteger o produto do ponto de vista microbiológico e de odores, mas também deixá-lo evoluir do ponto de vista sávido, de forma harmoniosa, ao longo do prazo de validade.



**Pastel de Feijão**  
de Torres Vedras



associação comercial,  
industrial e serviços  
da região oeste



CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTORES			
IDENTIFICADOR (MAPA/QUADRO)	DESIGNAÇÃO	LUGAR	MORADA
01	Fábrica Coroa	Torres Vedras	PC 25 de Abril, n.º 11A, 2560-286 Torres Vedras
02	Império	Torres Vedras	PC 25 de Abril, n.º 17, 2560-285 Torres Vedras
03	Sorra da Vila	Sorra da Vila	AV Miguel Jordão, n.º 19A, 2560-581 Sorra da Vila
04	A Brasileira do Torres	Torres Vedras	R Almirante Gago Coutinho, n.º 13A, 2560-633 Torres Vedras
05	Carmitas	Torres Vedras	R 1.º de Dezembro, n.º 12, 2560-300 Torres Vedras
06	Maria Adalberto R. Silva	Torres Vedras	AV Tonote Valadim, n.º 21, 2560-275 Torres Vedras
07	Brasão	Bonabal	R da Pona Soca, n.º 5, 2565-835 Ventosa
08	Havaneza	Torres Vedras	PC da República, n.º 11, 2560-288 Torres Vedras
09	Doco do Oasto	Torres Vedras	R Dr. Aurélio Ricardo Belo, n.º 8, 2560-324 Torres Vedras
10	Trigo Dourado	Torres Vedras	Campo da Várzea, n.º 16C, 2560-625 Torres Vedras
11	Bolena	Outeiro da Zibreira	Outeiro da Zibreira, 2565-189 Carvoeira
12	Ilortinha	Torres Vedras	AV General Humberto Delgado, n.º 14A, 2560-272 Torres Vedras
13	O Segundo	Torres Vedras	R Henriques Hogueira, n.º 37, 2560-340 Torres Vedras
14	Paloma Blanca	Torres Vedras	R Dr. José de Bastos, n.º 7B, 2560-332 Torres Vedras
15	Furinho	Torres Vedras	R Dr. Júlio Vioira, n.º 34, 2560-675 Torres Vedras
16	San Marco	Torres Vedras	AV General Humberto Delgado, n.º 37A, 2560-272 Torres Vedras
17	Pãozinho da Avonida	Torres Vedras	AV 5 do Outubro, Galerias Avonida, n.º 30, Loja 4, 2560-270 Torres Vedras
18	Cantinho Amarelo	Freiria	LG do Poço Ribeiro, n.º 3, 2565-306 Freiria
19	Pastelaria Flor	Campelos	R Francisco Antunes, n.º 1, 2565-065 Campelos
20	Santa Cruz	Santa Cruz	R José Guimarães Pinheiro, n.º 24, 2560-495 Silveira
21	Vonoz	Santa Cruz	LG José Pedro Lopes, 2560-498 Silveira
22	Hermenegildo A. Silva Moniz	Bombardela	R da Toberminha, n.º 7A, 2560-049 A dos Cunhados
23	Petala Dourada	Torres Vedras	R Cândido dos Reis, n.º 60B, 2560-312 Torres Vedras
24	Pérola do Atlântico	Praia Azul	R Galvotas, Loja 6A, 2560-396 Silveira
25	Sotopal	Torres Vedras	R Brigadeiro Miranda Patha, n.º 16, 1.º, 2560-310 Torres Vedras

**Mafra** Município - Designação

Município - Divisão Administrativa

**Runa** Freguesia - Designação

Freguesia - Divisão Administrativa

Cidade de Torres Vedras

22 Identificador do Produtor (Mapa/Quadro)

● Produtor

**Torres Vedras**  
Câmara Municipal

DEPARTAMENTO DE URBANISMO

Área de Informação Geográfica e Cartografia

dezembro-2012



## 5.4 Embalamento

O Pastel de feijão de Torres Vedras "à caixa" é a solução adoptada na chamada "venda para fora", isto é, quando se destina a consumo posterior, fora dos estabelecimentos de produção. Consagrado pela tradição, este tipo de embalamento é, ainda hoje, comum a todos os fabricantes. É também sob essa forma que é comercializado por um significativo número de pastelarias e similares e em diferentes tipos de estabelecimentos retalhistas.

Tradicionalmente usavam-se embalagens em cartolina, no costumeado formato de "caixa" de base rectangular (com todos os elementos de rotulagem impressos no exterior), dimensionadas para acondicionarem 12 ou 6 de pastéis (cada um deles previamente acondicionado em papel apropriado).

Actualmente os fabricantes diversificaram muito as suas embalagens, assistindo-se a uma multiplicidade grande de formatos, dimensões e materiais, reflectindo quer a necessidade de diferenciação quer as novas realidades da procura.

Coexistem, portanto, no mercado, as embalagens tradicionais, rectangulares, mas também outras, designadamente as de base rectangular comprida, outras de secção sextavada, também compridas e outras, ainda, em forma de "saco".

## 5.5 Ultracongelção do pastel de feijão de Torres Vedras

A ultracongelção do pastel de feijão de Torres Vedras pode ser efectuada já que diversos ensaios seguidos de provas sensoriais e laboratoriais

demonstram que as características físicas e sensoriais do produto, tal como descritas neste Caderno de Especificações, são mantidas. No entanto, tais experiências também demonstraram que essas características só são mantidas quando o pastel de feijão é ultracongelado num prazo médio de até 24 horas após o fabrico.

O processo de ultracongelação, que tem como único objectivo aumentar o tempo de vida útil do produto, é conduzido de tal forma que o centro térmico do pastel de feijão de Torres Vedras atinja, pelo menos, os  $-18^{\circ}\text{C}$ .

A ultracongelação é efectuada em equipamento adequado (túnel ou equipamento de ultracongelação) tendo em conta a respectiva capacidade e a natureza e volume de produção.

A ultracongelação é feita já com os pasteis de feijão acondicionados e embalados, devendo a respectiva rotulagem conter as menções legalmente obrigatórias. O consumidor é responsável pelo processo de descongelação tal como descrito na rotulagem obrigatória do produto.

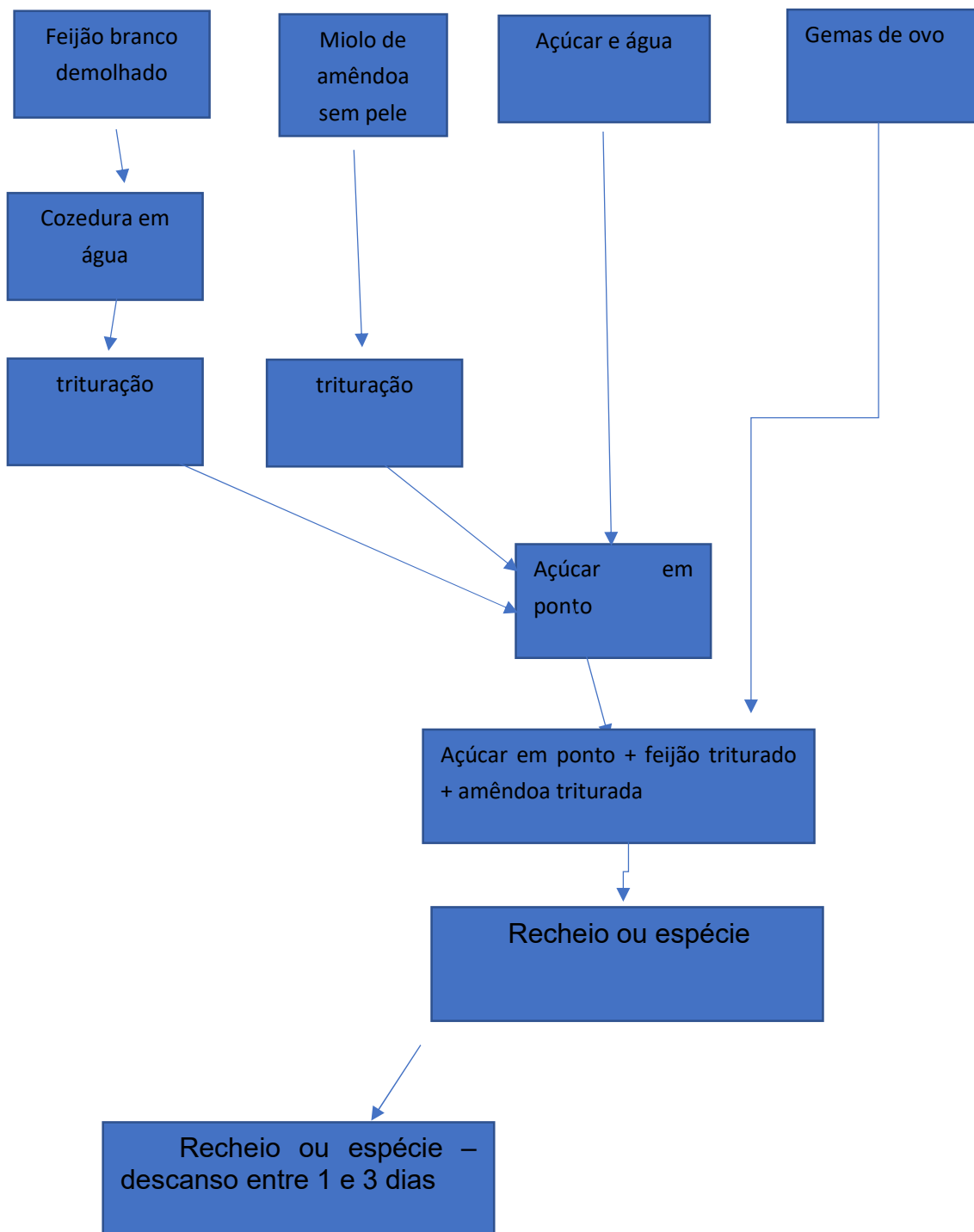
Após a ultracongelação as caixas com o pastel de feijão de Torres Vedras são:

- imediatamente transportadas em veículo adequado a este tipo de produto para comercialização, ou
- colocadas em câmaras adequadas para a conservação de congelados, tão rapidamente quanto possível, para manter o produto entre  $-20^{\circ}\text{C}$  e  $-16^{\circ}\text{C}$ , minimizando também os efeitos nocivos da quebra da cadeia de frio ou a exposição a humidade elevadas.

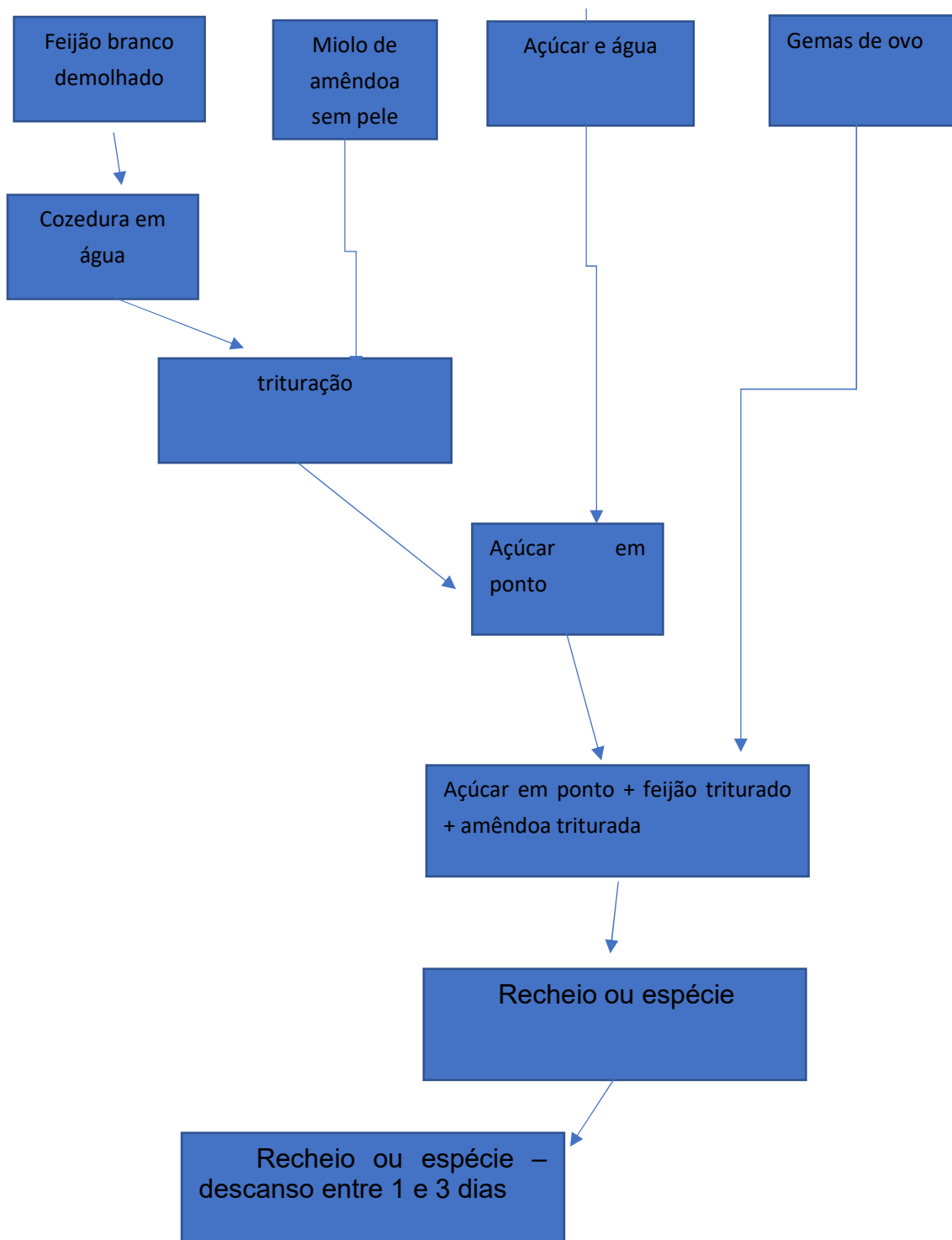
O pastel de feijão ultracongelado, desde que mantido/transportado a uma temperatura entre  $-20^{\circ}\text{C}$  e  $-16^{\circ}\text{C}$ , deve ser consumido num prazo não superior a 6 meses após o fabrico.

## Fluxograma do processo de fabrico

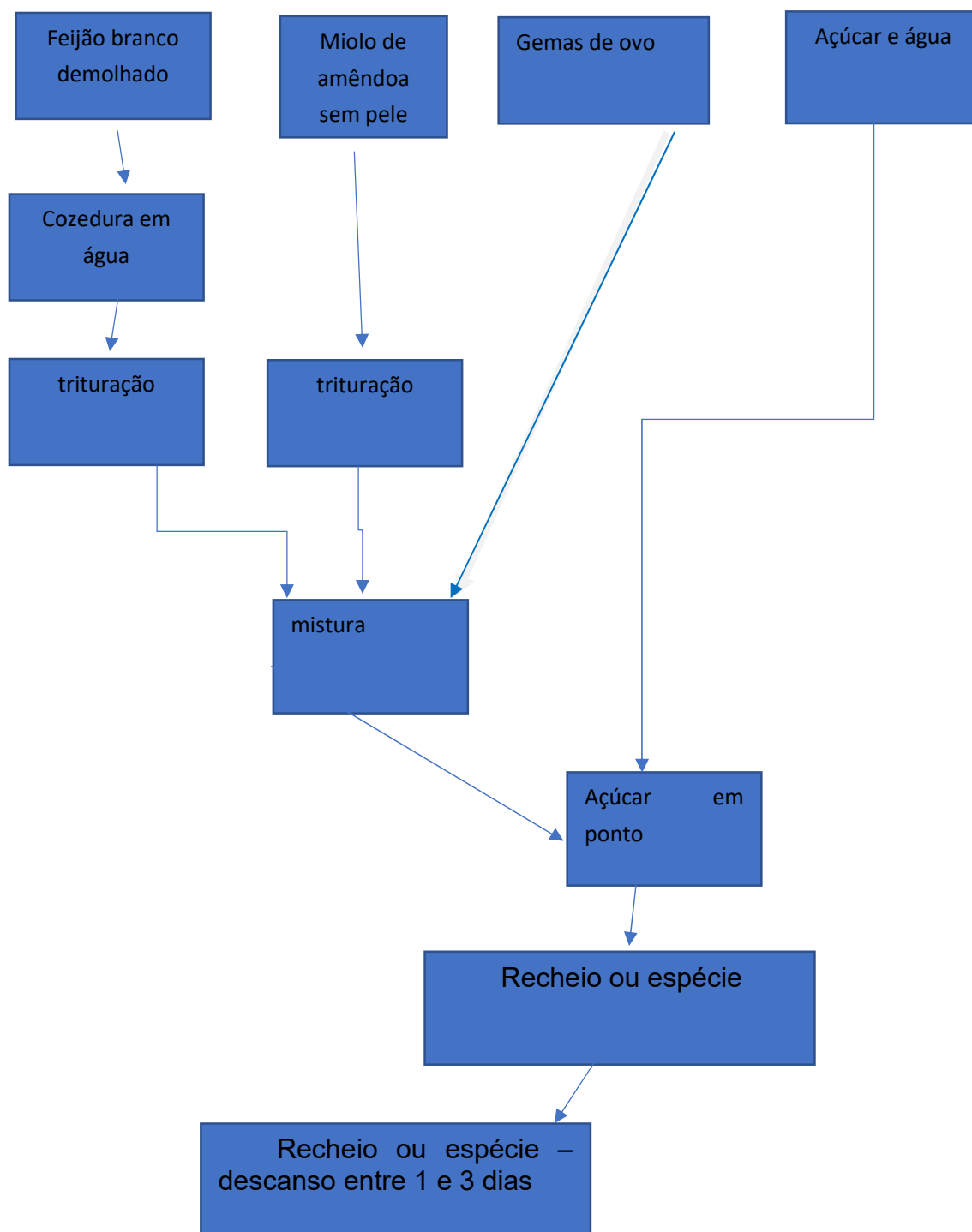
### Procedimento 1 para o recheio ou espécie



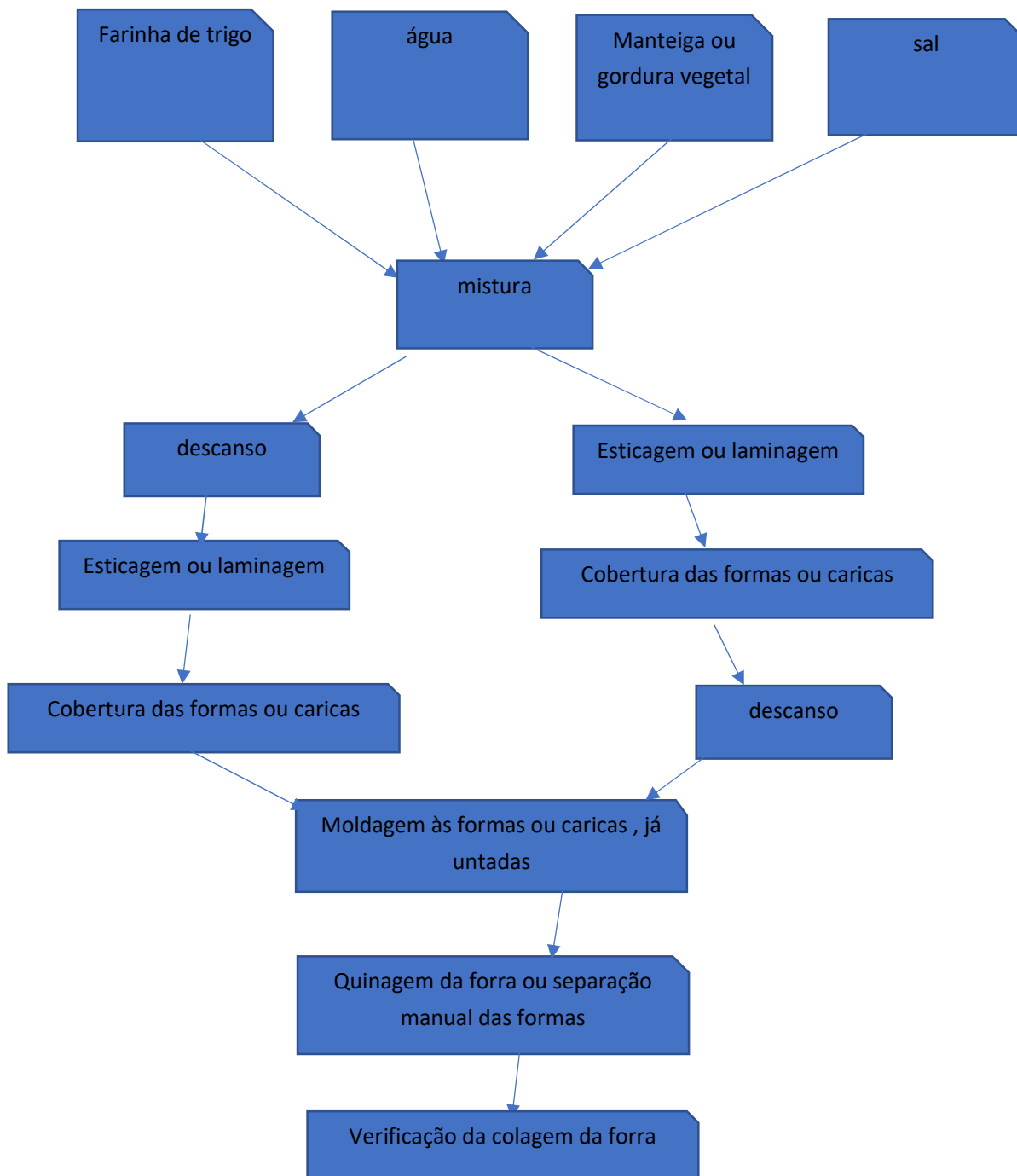
## Procedimento 2 para o recheio ou espécie



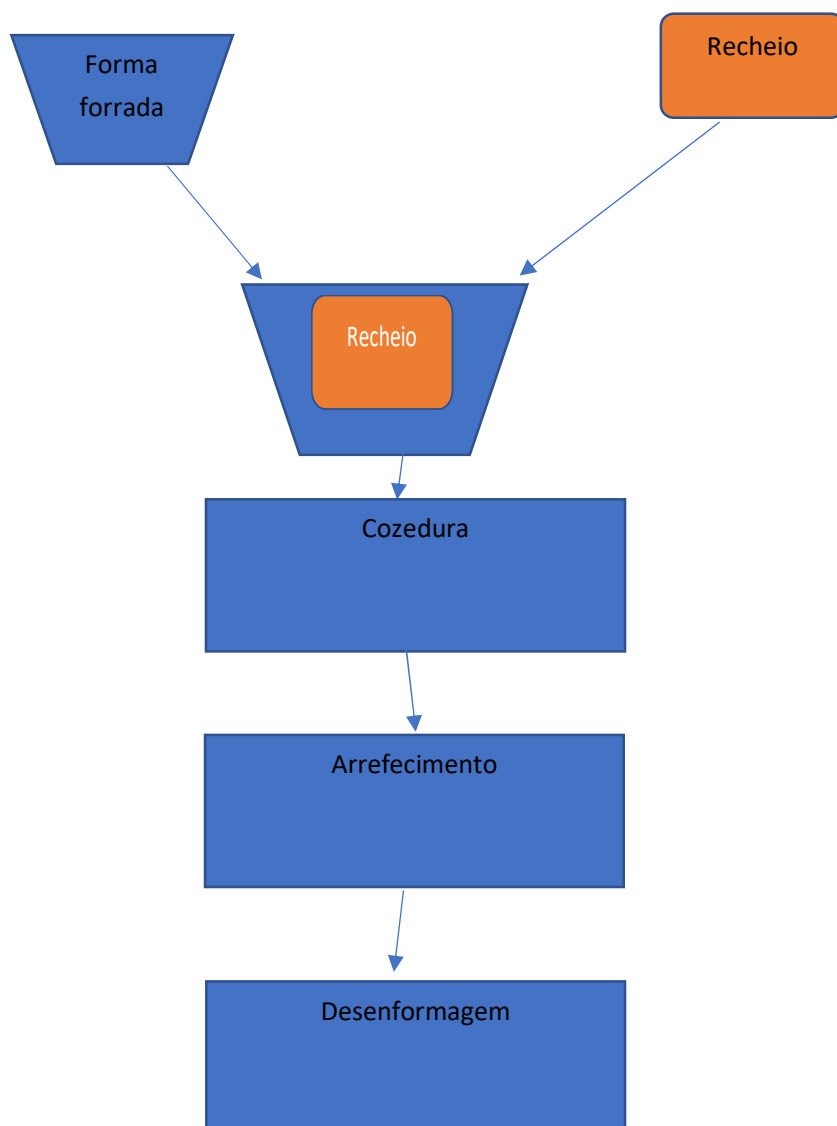
### Procedimento 3 para o recheio ou espécie



## Procedimentos para a massa, forra ou lençol

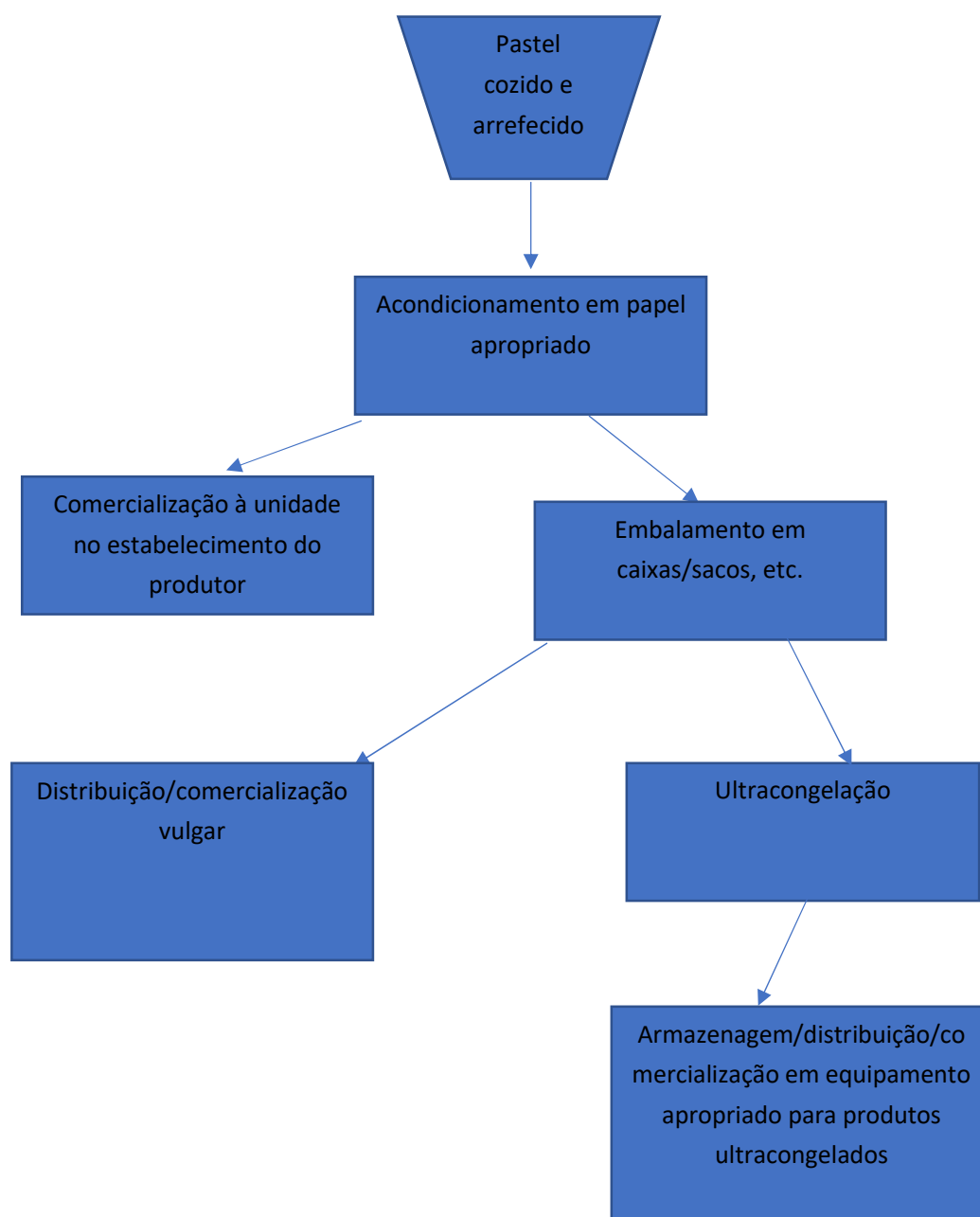


## Fluxograma de enchimento e cozedura





## Fluxograma de acondicionamento, embalagem e ultracongelção



## 6. Elementos que estabelecem a relação entre a reputação e a origem geográfica

A relação de causalidade entre o pastel de feijão de Torres Vedras e a área geográfica delimitada conhecida administrativamente por concelho de Torres Vedras baseia-se na qualidade e na reputação.

### 6.1 Uma história ancestral, conventual e familiar de Torres Vedras

As características diferenciadoras do Pastel de feijão de Torres Vedras são-lhe conferidas pela fidelidade que, de forma continuada, os diferentes produtores têm observado relativamente à sua matriz primitiva. Essa circunstância – porventura o aspecto mais marcante da sua identidade – perpassou o século XX e, pelo menos, a última metade do século XIX.

Mas a diferenciação deste pastel de feijão resulta da manutenção das práticas primitivas, mas também da conjugação das experiências adquiridas, acumulados ao longo dos anos e do apuramento do saber fazer dos produtores de Torres Vedras que, desde então, se têm dedicado a esta actividade da doçaria tradicional. Tudo isto sustentado por uma longa e intrincada teia de cumplicidades, de “saberes” monásticos iniciais e de relações familiares, afectivas e laborais.

O saber fazer, transmitido ao longo de gerações e a associação à figura tutelar da velha pasteleira, de um saber feito de aprendizagens e ensinamentos que só ela detém, conduzem-nos a um registo de intimidade e de compromisso

– mais evidente, no entender de Joaquim Pais de Brito – sempre que estamos perante "preparações de ovos e açúcar que saíam dos conventos", isto é, quando "o segredo tem algo de sagrado na promessa de não o revelar"<sup>2</sup>.

A origem conventual do Pastel de feijão de Torres Vedras – tal como a da generalidade da doçaria conventual portuguesa – é denunciada pelo facto de uso de açúcar, gema de ovos e amêndoa na sua composição. Também o seu percurso é análogo ao de outros doces com a mesma origem: em data indeterminada, transpôs a cerca do convento e laicizou-se, passando a guarnecer as mesas da burguesia e nobreza. Assim viveu uma primeira fase – porventura errante – e acabou por se fixar em Torres Vedras, onde ocupou lugar de destaque entre as iguarias com que se deliciava a sociedade torriense em meados do século XIX. Daí até à sua “popularização”, foi um passo...

Reconstituir este percurso tem vindo a confrontar quem o intenta com algumas dificuldades – o correr dos anos fez assentar sobre os factos uma névoa que estimula a imaginação, o convívio quotidiano (que tende a minimizar a importância do que nos rodeia) foi esbatendo o rigor das memórias – motivos mais do que suficientes para que a história do Pastel de Feijão de Torres Vedras nunca venha a estar completa<sup>3</sup>.

Uma abordagem praticável no sentido de superar essas contrariedades é decifrar o seu trajecto e isso passa, necessariamente, pela percepção dos relacionamentos interpessoais em que este se alicerça.

## 6.2 Uma herança afectiva com Torres Vedras

### 6.2.1 Joaquina Júlia Rodrigues da Silva

Registemos então alguns factos imprescindíveis para sua descodificação: por volta de 1840, vinda de Castelo Branco, onde nascera, instalou-se na Quinta das Lapas uma D. Joaquina Júlia Rodrigues da Silva, que veio a falecer na então vila de Torres Vedras em 1896<sup>4</sup>. Dessa senhora se sabe também que regalava os seus familiares e amigos com uns deliciosos pastéis de feijão. Pastéis esses que teria conhecido em algum convento da sua região de origem? Pastéis cuja fórmula inventara ainda na terra natal, ou já na terra de adopção, ou que se limitara a recriar? Não o sabemos e, provavelmente, nunca o viremos a saber.

Do que não resta dúvida é que nesta raiz entronca a fórmula dos pastéis de feijão tal como hoje os conhecemos. Com efeito, quer por legado de amizade – a Maria José Frutuoso, quer familiar – a Maria Adelaide Rodrigues da Silva (familiarmente conhecida por Mázinha), o saber de D. Joaquina Júlia deixou o recato da origem e saltou para a ribalta da actividade comercial.

### 6.2.2 Maria José Frutuoso

A fórmula dos pastéis de D. Joaquina Júlia terá então sido facultada, no último quartel do séc. XIX, à sua amiga D. Maria José Frutuoso (1852 – 1931)<sup>5</sup> que, por essa altura, residia num prédio a sul do Largo de S. Pedro, paredes-meias com a Capela de Nossa Senhora do Rosário, como nos dá a saber J. Umbelino<sup>6</sup>. Foi, pois, nesse local que começou a confeccionar os seus primeiros pastéis, sendo que – no dizer do referido autor – "feitos por ela, os pastéis com que presenteava as amigas ganharam fama". Por esse motivo,

quando alguma delas queria "ter bolos de categoria, numa festa familiar, pedia à D. Maria José o especial favor de lhos fazer". Não tardou muito até que a "aceitação do pedido" começasse a constar, juntamente com a «confidência» de que a Senhora D<sup>a</sup> Maria José, como era justo, e mesmo porque vivia com algumas dificuldades, aceitava uma remuneração, «evidentemente para as despesas dos materiais».

Pouco tempo volvido, o volume de "pedidos" era já tão considerável que esta Senhora "da nossa primeira sociedade", passou a ter "pastéis já feitos, em determinados dias, já com preço estipulado". Por volta dos anos 20 do século XX, quando a habitação do Largo de S. Pedro foi demolida para dar lugar à abertura da actual Av. João Luís de Moura, D<sup>a</sup> Maria José Frutuoso passou a comercializar os seus pastéis numa outra morada – o número 1 da Travessa da Olaria (hoje Travessa José Eduardo César), local onde viria a falecer em 1931, pouco depois de ter publicitado, em 16 de Agosto desse ano, a reabertura da sua "Fábrica de Pastéis de Feijão"<sup>7</sup>.

Após o seu falecimento, os pastéis passaram a ser produzidos na Rua 9 de Abril, 58, 2<sup>o</sup> andar, pela mão de Maria Gertrudes Serra Diniz, para quem o saber fazer transitou e que se assumia, em anúncio publicado em 1946, como "Sucessora de D. Maria José Martins Carruço"<sup>8</sup>.

## 6.3 Um legado familiar<sup>9</sup> vinculado a Torres Vedras

### 6.3.1 Maria Adelaide Rodrigues da Silva

Sumariamente descrita a via da herança afectiva, regressemos agora à "raiz genética" do Pastel de feijão de Torres Vedras, para iniciarmos um outro

percurso da sua "origem" – a do legado familiar. Corria o ano de 1879 quando, no Rio de Janeiro, nasceu uma sobrinha-neta de D. Joaquina Júlia Rodrigues da Silva, à qual foi dado o nome de Maria Adelaide. Ainda muito jovem, veio residir com a sua tia-avó em Torres Vedras tendo, inevitavelmente, com ela aprendido a "fórmula" dos pastéis e o "saber fazer" da sua preparação. Só assim foi possível, aquando do falecimento da sua "mestra", que Maria Adelaide Rodrigues da Silva (na intimidade a "Mázinha"), então com 17 anos, tivesse conseguido assumir o encargo de dar continuidade a essa "arte familiar". A partir de 1910, ano da morte de seu pai, Maria Adelaide, "como ajuda à sua subsistência"<sup>10</sup>, ensaia os primeiros passos no caminho da valorização comercial da sua produção de pastéis.

Casa, entretanto, com Álvaro Virgílio Fontes Simões e sucede que o Sr. Simões – que familiares e amigos teimavam em chamar de "Pantaleão" – era detentor de um enorme espírito comercial: potenciando a apetência pelo consumo, desenvolve, desde logo, uma intensa campanha publicitária. A consequente necessidade de ampliação do negócio leva-o a abrir uma segunda fábrica em Sintra (no antigo Lawrence's Hotel). É conhecido o insucesso deste negócio em Sintra. Os pastéis de feijão aí produzidos não vingaram, tendo sido descontinuada a produção em tal local.

É também por essa altura (década de 20) que os pastéis de feijão da "Mázinha" marcam presença nas grandes exposições de Sintra, Caldas da Rainha, Torres Vedras e Sevilha<sup>11</sup>.

Por morte de D<sup>a</sup>. Maria Adelaide, o saber fazer dos seus pastéis de feijão passou para uma sua antiga empregada que, em 1983 - 104 anos após o nascimento daquela – trespassa o negócio a Artur Pereira, proprietário do então Café Baía, paredes-meias com o espaço onde funcionara, até pouco

antes, a Fábrica Coroa<sup>12</sup>. Em 1990, o café – que, entretanto, passara a pastelaria – é adquirido, juntamente com a marca, por José Miguel Esteves, por essa altura já fabricante de uma outra marca de pastéis de feijão.

### 6.3.2 Virgílio de Fontes Simões

Estimulado pelo sucesso alcançado pelos pastéis com a chancela da marca Maria Adelaide Rodrigues da Silva, herdeiros directos do prestígio atribuído aos de D. Joaquina Júlia, um enteado daquela, Virgílio de Fontes Simões – empreendedor como o pai – abalançou-se, em 1940, a montar um negócio próprio, primeiramente de confecção artesanal e, mais tarde, de confecção semi-mecanizada.

Contou, para tal, com o precioso apoio de sua mulher D. Judite Simões, sabedora de alguns dos "meandros" da arte de fazer pastéis de feijão da madrastra do marido.

Assim nasceu a Fábrica Coroa, instalada primeiramente num prédio senhorial da Avenida Tenente Valadim<sup>13</sup>. A fábrica, que ainda hoje labora, mas em novas instalações, na Praça 25 de Abril, passou, entretanto (1974) à posse de duas das suas antigas empregadas: Maria da Nazaré Romão e Maria Odete Ferraz, mantendo-se na sua posse até 8 de Agosto de 2011. As pasteleiras até então eram: Dália Correia, Maria Helena Miranda; Ana Margarida Franco e Ana Maria Marques. Presentemente a marca pertence à empresa Célia e Nuno Lda, propriedade dos sócios Célia Carvalho e Nuno Correia, sendo as pasteleiras: Maria Helena Miranda, Ana Maria Marques e Isabel Prestes.



### 6.3.3 Custódia Virgília Simões Brasão

Também até aos nossos dias perdura uma outra marca proveniente do mesmo tronco comum. O marido da “Mázinha” tinha, para além do filho Virgílio, mais descendência: uma rapariga, de seu nome Custódia Virgília. Tal como ocorrera com o irmão e a cunhada, também ela foi brindada pela madrastra com o conhecimento do “saber fazer” que herdara da matriarca, Joaquina Júlia.

Entretanto casada com José Duarte Brasão, D. Custódia Virgília Simões Brasão<sup>14</sup> seguiu o mesmo rumo pelo qual optara o seu irmão Virgílio e estabeleceu-se com o seu próprio negócio, escolhendo o apelido do marido para o denominar.

Surgiu, assim, em 1947, a Fábrica Brasão, na Rua António Batalha Reis. Em 1988 a Fábrica foi vendida a Ana Maria Santos Duarte e passou a funcionar na aldeia da Bordinheira, freguesia de S. Mamede da Ventosa, do concelho de Torres Vedras. Anos depois, novos proprietários – Marques & Lourenço, Lda. – e nova localização: desde 1997, a Fábrica Brasão está instalada no lugar do Bonabal, da mesma Freguesia e Concelho.

### 6.3.4 Maria José Miranda Rodrigues

Nos últimos anos de vida da “Mázinha” e achando-se esta já doente, uma outra familiar, D<sup>a</sup> Maria José Miranda Rodrigues [Maria José Rodrigues da Silva], sua sobrinha afim (e aprendiz atenta no tocante aos “saberes” do fabrico), revezou-a na feitura dos pastéis da marca “Maria Adelaide”.

Próximo do final da primeira metade do século XX, após a morte da tia, D. Maria José continuou o fabrico de pastéis de feijão num andar do prédio logo

ao início da Rua Santos Bernardes. E foi nesse edifício<sup>15</sup>, onde residiu durante 50 anos, até ao seu falecimento em 1991, que D. Maria José foi produzindo – ainda que em regime de confecção particular – os referidos pastéis.

### 6.3.5 Maria do Carmo, "Carmitas"

Um sexto "ramo" dos pastéis de D. Joaquina Júlia<sup>16</sup> chegou igualmente até aos nossos dias: uma irmã de D. Edite, esposa do Sr. Virgílio – e que com estes havia trabalhado na Fábrica Coroa – resolveu também, a dada altura, iniciar-se como empresária do ramo. De nome próprio Maria do Carmo, embora mais conhecida pelo seu diminutivo, escolheu-o para designar a manufactura que veio a criar em 1960, na Rua 1º de Dezembro, em Torres Vedras: a Fábrica Carmitas.

Anos mais tarde, o negócio passou a ser gerido – durante um relativamente curto período – por José Monteiro e esposa<sup>17</sup>, até 1981, ano em que foi adquirido pelo já referido José Miguel Esteves.

### 6.3.6 Os "ramos paralelos"<sup>18</sup>

Seguindo o citado manuscrito da sua parente por afinidade, tomemos então como referência a vinda de D. Joaquina Júlia para Torres Vedras (1840) para balizar o começo do fabrico de pastéis de feijão em Torres Vedras: uma produção caseira, circunscrita à esfera familiar e ao círculo dos amigos.

É aceitável que, ainda nesse quadro estritamente doméstico, os pastéis confeccionados segundo o "saber" dessa Senhora, tenham sido objecto de uma ou outra tentativa de replicação, assim se tornando conhecidos de um

número cada vez mais lato de pessoas e, em poucos anos, estimulando apetência comercial face à sua reputação e notoriedade.

Foi então, como já vimos, pela mão de Maria José Frutuoso que surgiu a primeira produção com intuito comercial e isto, ao que tudo indica, talvez por volta de 1870. Pouco depois, os pastéis de feijão – fruto desta primeira (e incipiente) indústria – tinham granjeado já sólida reputação e não tardou muito até as vendas começarem a ter algum sucesso: estava aberto o caminho para o eclodir, entre finais do séc. XIX e os primeiros anos do séc. XX, de inúmeras marcas de carácter comercial, configurando uma pequena "revolução industrial"<sup>19</sup>.

Dessas marcas, sem vínculo aparente ao "ramo" da precursora - mas que nasceram na sua vizinhança e com ela cresceram (o que sempre traz permeabilidade) - referimos, por ora, apenas algumas das mais antigas e que também chegaram até aos nossos dias: Havaneza (marca registada em 1900, mas que já fabricava pastéis de feijão de Torres Vedras em data anterior), Brasileira (1930)<sup>20</sup> e Império (antigo Café A Nossa Terra) herdeiro da marca comercializada pelo seu primeiro proprietário, Manuel F. Silva Guerreiro e já existente em 1927.

#### 6.4 Reputação e Prova histórica e actual do uso do nome

A Imprensa desempenhou ao longo de todo o séc. XIX, um importante papel, espelhando as vivências das sociedades; em Torres Vedras, a então recém-criada imprensa local não foi excepção, contribuindo muito para alicerçar a reputação do produto e do seu nome e solidificando a prova histórica sobre a sua origem no concelho.

#### 6.4.1 Cândido Vieira e Adolfo Coelho

Em 1894 podia ler-se na edição nº 24 do jornal A Vinha de Torres Vedras, um dos pioneiros da imprensa local: *“Do Sr. Cândido Sousa Nascimento Vieira, recebemos uma dúzia de Pastéis de Feijão, especialidade desta terra e que o Sr. Vieira vende no seu estabelecimento no Largo D. Carlos I na sua secção de pastelaria. Os pastéis que recebemos e agradecemos são na realidade excelentes, nunca os comemos melhores”*<sup>21</sup>.

Esse singelo agradecimento na terceira página do periódico, secção Dia a Dia, evidencia algumas circunstâncias relevantes. Desde logo, o facto de os pastéis já então designados pelo nome comum por que hoje os conhecemos – “Pastéis de feijão”, serem, à época, já comercializados (pelo menos, desde Junho desse ano) na secção de pastelaria do estabelecimento do Sr. Vieira<sup>22</sup>, em Torres Vedras. A existência, em data anterior a 5 de Julho desse ano, de um ou mais fabricos de pastéis similares (já saboreados antes de haverem sido provados os pastéis em causa) – condição obrigatória para que tenha sido possível compará-los: “nunca os comemos melhores”.

O editor de “A Vinha”, Manuel Francisco Marques (ou o seu irmão Joaquim Pedro Marques, gerente do jornal<sup>23</sup> – seguramente um deles, porventura ambos) antecede o “*excelentes*” com que enaltece a superior qualidade daqueles pastéis, em particular, de uma caracterização dos pastéis de feijão, na generalidade, considerando-os “especialidade desta terra”.

Curioso, ainda, é o artigo publicado na Gazeta de Torres, de 21 de Agosto de 1927, assinado por Julio Vieira, que dá conta da existência de “falsificações” e de usos abusivos do nome pastel de feijão e do nome Torres, para designar “produtos inqualificáveis”<sup>24</sup>.

Apenas produtos com carácter, produtos com reputação conferida pela sua expressão local podem-se considerar especialidade de um qualquer lugar e – voltando a citar Pais de Brito – em regra, as comidas emblemáticas dos lugares, as especialidades locais, constam de "uma preparação à base de açúcar, uma especialidade de doçaria. (...) São mimos associados ao dom pelo que têm de supérfluo e caro e à singularidade de só existirem naquele local. É aquilo que se traz para os amigos, para a namorada, para os pais, para os avós, para os filhos, quando se faz uma viagem, para se dar a conhecer e partilhar o lugar onde se esteve"<sup>25</sup>.

É o que sucede com o pastel de feijão, que já desde finais do século XIX é, reconhecidamente, o doce emblemático de Torres Vedras. Disso nos dá conta a edição, datada de 1896, da proposta de programa para uma exposição, a realizar daí a dois anos, integrando as celebrações do quarto centenário da primeira viagem de Vasco da Gama à Índia. O autor, Adolpho Coelho, Presidente da Secção de Ciências Étnicas da Sociedade de Geografia, averba-o, sob a designação "Pastel de Feijão de Torres Vedras", entre os trinta e oito "doces característicos de localidades" que considera deverem figurar na "Exposição Ethnografica Portuguesa"<sup>26</sup>.

#### 6.4.2 Pastéis de Torres

É também por notícias e anúncios de jornais que nos apercebemos de que, por essa época, o topónimo "Torres Vedras" – ou, por sinopse, apenas "Torres"<sup>27</sup> – identificava só por si os doces característicos da terra. Um mês antes do Sr. Vieira ter ofertado a referida "dúzia de pastéis de feijão", tinha aberto, junto ao seu estabelecimento, no centro de Torres Vedras, a tabacaria e confeitaria Havaneza e a "Gazeta de Torres" noticiava-o, referindo tratar-se

de "um moderno estabelecimento do nosso prezado amigo sr. António da Costa Lopes" e que aí estariam "à venda os afamados pastéis de Torres".

#### 6.4.3 Pastéis de Torres e Pastéis de Feijão

Entretanto, os periódicos editados em Torres Vedras vão publicando, até ao início do séc. XX, um incontável número de anúncios dando-nos a conhecer alguns dos estabelecimentos com venda (e fabrico) de pastéis – a já referida Havaneza<sup>28</sup>, o Hotel Pimenta<sup>29</sup> e a Tabacaria Vieira – todos eles empenhados numa pequena guerra de qualificativos: os "especiais", os "verdadeiros", os "genuínos", ou os "afamados Pastéis de Torres".

Com o virar do século XIX, estabiliza a designação do doce: "Pastel de feijão de Torres Vedras". Em 1902 já são assim anunciados no número especial do "Álbum de Torres Vedras".

#### 6.4.4 Competitividade Comercial

Estamos nos alvares do séc. XX e, em Torres Vedras – concelho com grande produção de vinho – faz-se sentir, já desde as últimas décadas do século anterior, a crise dos vinhos portugueses<sup>30</sup>. Apesar disso, os pastéis de feijão vão-se vendendo e a competição comercial mantém-se animada. Em 1903, a Havaneza continua a propagandear os pastéis de seu fabrico, "os verdadeiros pastéis de Torres Vedras" e, em 1906, já anuncia ter "pastéis de feijão". Entretanto, a designação Pastel de feijão de Torres Vedras fixa-se definitivamente.

A partir de 1910 o vinho deixa de "estagnar nas adegas", a crise atenua-se e a competição pelo mercado dos Pastéis de Feijão continua acesa. A 27 de Março de 1914, Maria Adelaide Rodrigues da Silva avisava, através da

imprensa local, ter deixado "de fornecer os seus acreditados pastéis de feijão" a Manuel F. S. Guerreiro "*evitando assim a confusão de fabrico dos seus pastéis com os de outros*"<sup>31</sup>. Logo de seguida (em Junho do mesmo ano), tendo este começado a produzi-los por conta própria, faz anunciar pelo mesmo meio, ter à venda no seu estabelecimento "os genuínos Pastéis de Feijão, especialidade de Torres" e, dias depois, a Havaneza vem a terreiro reivindicando serem produzidos por si "os legítimos Pastéis de Feijão", porque "*acreditados há mais de 20 anos*" (isto é, antes mesmo de 1894).

Nesse tempo, a concorrência à volta dos pastéis de feijão era renhida, tudo servindo para denegrir o competidor. Conta-se mesmo que, sendo os pastéis de Manuel Francisco da Silva Guerreiro identificados com as suas iniciais – M.F.S.G. – se dizia, à boca pequena, antes querer essa sigla significar "*Mal Feitos e Sem Gosto*"...

#### 6.4.5 Um salão elegante e outros locais com Pastéis de Feijão

No ano seguinte, 1915, a acompanhar o início de uma carreira regular de camioneta com a capital (Lisboa), a Brasileira de Luiz Duarte Pinto prometia "*aos seus estimáveis freguezes toda a comodidade*" e assegurava poder "*ser também frequentada por damas, as quais serão servidas por respeitáveis senhoras*", para aí provarem os "*deliciosos Pastéis de Feijão de D. Maria Adelaide Rodrigues da Silva*".<sup>32</sup>

Em 1916, Portugal entra na 1ª Grande Guerra e isso reflecte-se em Torres Vedras: "*aumenta o custo de vida e há dificuldade de abastecimento de géneros de primeira necessidade*".<sup>33</sup>

Quase imune a estas vicissitudes, o negócio dos pastéis de feijão continua o seu percurso: em 1918, continuavam a ser vendidos n'A Brasileira, o "*elegante salão*" de Luiz Duarte Pinto.

Os bens alimentares continuam a escassear e, à medida que vão diminuindo as reservas (o que sucedeu até 1926), "*agudiza-se a conjuntura de crise*": É nesse quadro que, já em 1920, a Associação Comercial de Torres Vedras estimava que o feijão armazenado no concelho não chegasse para mais de 60 dias<sup>34</sup>.

Nem assim o doce acusou a escassez do ingrediente que lhe dá o nome: na década de 20 permanecem as antigas marcas e multiplicam-se as novas produções e locais de venda. Os jornais dão-nas a conhecer: Rendez-vous des Amis, Havaneza, Pavilhão da Graça, Café Central, M. F. Silva Guerreiro, Maria Adelaide R. da Silva, Confeitaria e Pastelaria Chic. Em Agosto de 1930 é inaugurada A Brasileira de Torres, de Anselmo dos Santos Torres<sup>35</sup>.

Passado um ano, é noticiada a reabertura da Fábrica de Maria José Martins Carruço (que vem a falecer pouco depois). Em breve, pela Europa soprarão cada vez mais fortes os ventos de Guerra.

Em Torres Vedras dá-se a conhecer o Café Moderno, de Maia Alves, onde se vendem "*Pastéis de Feijão [do] fabrico de Maria Adelaide Rodrigues da Silva*". A Brasileira e a Havaneza fazem publicar anúncios. Ficamos a saber que Maria José Frutuoso [Martins Carruço] deixa sucessora no fabrico – Maria



Gertrudes Serra Diniz. O Café Nossa Terra, de Manuel F. S. Guerreiro, anuncia os seus pastéis de feijão como sendo "*os melhores entre os melhores*"<sup>36</sup>.

Durante o conflito e, sobretudo no pós-guerra, o país sofre algumas vicissitudes, mas estas acabam por ser amenizadas por um período de "*alguma prosperidade sem modernização*"<sup>37</sup>.

A Fábrica Coroa abre em 1940 e – contrariando em parte essa expectativa que José Mattoso profetiza para a indústria – o negócio efectivamente prospera, mas porque Virgílio Simões se permitiu modernizá-la, apetrechando-a com alguns meios de confecção mecânicos<sup>38</sup>.

No Verão de 1943, o Governo adoptou medidas de racionamento dos géneros de primeira necessidade mas, no final da guerra, a produção do Pastel de feijão de Torres Vedras não só tinha sobrevivido como se desenvolvera. Dois anos antes, Maria José Miranda Rodrigues tinha começado a produzir os seus próprios pastéis de feijão (actividade que manteve até aos anos 90). As marcas Havaneza, Maria Adelaide, A Brasileira de Torres e Coroa mantêm-se no mercado. Continuam a ser anunciados os pastéis do Café Nossa Terra.

No pós-guerra, é noticiada a inauguração do Café Império (1946)<sup>39</sup> e, por dissolução da sociedade de A Brasileira de Torres – Djalme Ribeiro fica com a secção de papelaria – a pastelaria passa à posse plena de Augusto Gonçalves<sup>40</sup>. Em 1947 é fundada a Fábrica Brasão e, ainda antes do final da década, surgem os primeiros anúncios coloridos: de Maria Gertrudes Serra Diniz, da Havaneza e do Café Império, "*único depositário dos pastéis de feijão marca Castelo*"<sup>41</sup>.

#### 6.4.6 Segunda metade do séc. XX e primeiros anos do novo século XXI

Na década de 50 do séc. XX persistem os anúncios habituais e começam a ser publicitadas novas referências: o Avenida Bar, o Bar Victória, o Café Avenida, e o Café Nicola. Em 1959 a Casa Moutinho anuncia a venda de Pastéis de Feijão de D. Maria Adelaide.

Já na década de 60, Portugal é palco de um importante acontecimento: tem início a guerra de África (e, em simultâneo, assiste-se a um agravamento da emigração). A Fábrica Carmitas, a marca Midu e a Pastelaria Império aparecem no mercado.

Por essa altura, as fábricas Coroa e Brasão – porventura por razões meramente economicistas – mandam cozer os seus pastéis na padaria de uma povoação próxima, o Paul: ao final do dia o padeiro, Sr. Francisco – que se fazia deslocar numa carroça de tracção animal – dirigia-se a Torres Vedras para fazer a recolha dos pastéis crus que, durante a noite, cozia em forno de lenha<sup>42</sup>.

Em 1962 a Pastelaria Império produz os seus próprios pastéis de feijão e, em 1964 é inaugurada a Estalagem de Santa Cruz. A publicidade na imprensa local continua: Havaneza, Café Nicola e Fábrica Coroa. Em Outubro de 1967, Custódia Virgília<sup>43</sup>, fundadora da Fábrica Brasão, divulga num periódico local o propósito de vender essa "acreditada marca por impossibilidade de estar à testa do fabrico". No entanto, só em finais dos anos 80 a marca viria a ser vendida a Ana Maria dos Santos Duarte (1 de Fevereiro de 1988). Em 1971 o Restaurante O Pomarinho, em A-dos-Cunhados fabrica Pastéis de Feijão.

Em 1974, dá-se a Revolução de Abril e assiste-se a uma " modificação das relações e dos valores" e, quase em simultâneo, chega a Portugal "a recessão provocada pela primeira crise do petróleo"<sup>44</sup>.

O objecto das atenções centra-se nesses dois factos – neles se esgotando quase por completo – e a imprensa dá-nos conta disso mesmo: durante um breve período, verifica-se uma certa contenção da publicidade a alguns bens "supérfluos" e, entre estes, os produtos de doçaria.

No entanto, a Havaneza continua a publicitar os seus pastéis de feijão, "acreditados desde 1900" e, em 26 de Abril do ano seguinte, é inaugurada a pastelaria O Segundo. Outros fabricos vão, entretanto, surgindo: o Restaurante o Camelo (1977) dá continuidade aos Pastéis de Feijão do Restaurante O Pomarinho; em Campelos; a Padaria Campelense começa a produzir em 1978 e, no ano seguinte, seguem-lhe o exemplo as pastelarias Kénia e O Furão (20 de Novembro).

Em 1980 é a vez de, na cidade, abrirem portas as pastelarias Chaplin e Os Arcos e, no litoral do concelho, a Pastelaria Veneza e a Fábrica Santa Cruz. Ainda por essa data o Restaurante O Diamante apresentou os seus Pastéis de Feijão e, no mercado, estavam os fabricados pela Padaria Sotopal e pelas pastelarias Torreense, Guemy e Boca Doce.

Em 1981 abre a Pastelaria A Nortenha e, em 1982, a Padaria José J. D. Abreu, na Ponte do Rol. Em 1983 os pastéis de feijão da Fábrica Coroa são publicitados num roteiro turístico. Ainda nessa década, mais quatro unidades de produção iniciam a produção: Hamburgerix (1986), Pastelaria San Marco (1987), Alberto Jorge & Oliveira e SandRita (1988).

No ano de 1990 alguns dos antigos produtores persistem em divulgar os seus pastéis na imprensa (agora também nas rádios locais): Império, Café Baía, Pastelaria Carmitas e Café A Brasileira de Torres. São também quatro os novos produtores que, nesse ano, se juntam ao mercado: a Fábrica Bolena e as pastelarias Chantily, O Croissant e O Furinho. Em 1992 aparece a Pastelaria Bom Bom e, dois anos depois, a Beparu. Entretanto, no Barro, a Probolos dá continuidade à produção dos pastéis anteriormente confeccionados pela Torreense. Até ao final da década surgem ainda mais dois produtores: na cidade, o Pãozinho da Avenida (1996) e, na Silveira, o Senhor Pão (1997).

Em 2000, na Freiria, começa a laborar o Cantinho Amarelo; em Campelos, a Pastelaria Flor sucede à Padaria Campelense e, no ano seguinte, em Torres Vedras, a Pastelaria Paloma Blanca inicia a produção. Em 2004 aparecem no mercado as pastelarias Trigo Dourado e S. Pedro.

Entretanto, a firma Alberto Jorge & Oliveira regista a marca Serra da Vila e em 2005, o Pastel de feijão de Torres Vedras começa a ser produzido por mais duas pastelarias – Pote de Mel e Pastelão. Em 2007 são publicados anúncios das pastelarias Carmitas, Baía, Milay e Pãozinho da Avenida.

Em Outubro de 2008<sup>45</sup> continuavam em laboração 29 destas unidades de produção.

#### 6.4.7 Reputação actual - O concurso “pastel de feijão de Torres Vedras do ano” e as dinâmicas empresariais recentes

A Câmara Municipal de Torres Vedras, como forma de promover e apoiar o desenvolvimento de actividades e a realização de eventos relacionados com a atividade económica e cultural de interesse para o Município, incluindo preservar e assegurar a divulgação do património e da herança cultural, em 2011, deliberou organizar o primeiro Festival do Pastel de Feijão de Torres Vedras e, simultaneamente, o primeiro concurso de Pastel de feijão de Torres Vedras, integrando a programação das Festas da Cidade.

Este concurso, realizado com a Direcção Técnica da Associação QUALIFICA/origIn Portugal, tem sido uma importante ferramenta para preservar e divulgar o Pastel de Feijão de Torres Vedras, motivando os produtores para a necessidade absoluta de manter a origem e a tradição da produção do Pastel de feijão de Torres Vedras e *“incentivar a continuação da utilização dos ingredientes que permitem manter a qualidade, a genuinidade e a especificidade deste doce que já integra o Património Cultural Imaterial Português”*. Em 2011 participaram 23 marcas no Festival e no concurso 17 marcas (a Fábrica Coroa, Carmitas, Maria Adelaide R. Silva, Brasão, Império, Serra da Vila, Havaneza, Doce do Oeste, Trigo Dourado, Bolena, O Segundo, Paloma Blanca, Furinho, San Marco, Pãozinho da Avenida, Cantinho Amarelo, Pastelaria Flor, Santa Cruz Veneza, Pastel de Feijão de Hermenegildo, A. Silva Moniz e Sotopal).

A marca vencedora do concurso do pastel de feijão de Torres Vedras desta primeira edição foi a Serra da Vila.

O Festival do Pastel de feijão de Torres Vedras passou a ser um evento estratégico para avaliar a qualidade da produção de Pastel de feijão, para além de permitir a actualização de dados e contactos dos produtores existentes no Concelho.

A marca Pastel de Feijão de Hermenegildo A. Silva Moniz surge em 2011, contudo em 2012 deixa de produzir pastéis de feijão e desaparece do mercado.

Em 2012 a marca vencedora do concurso foi a Pastelaria Flor.

A marca Trigo Dourado em 2013 deixa de fabricar pastéis de feijão e as marcas Bolena e Paloma Blanca deixam de participar no evento. Nesse mesmo ano surge a marca Pérola do Atlântico propriedade de Cláudia Vital, antiga funcionária da pastelaria Veneza em Santa Cruz. Nesta edição a marca vencedora do concurso foi a Coroa.

Em 2014 a marca Havaneza deixa de participar no Festival, mas continua a fabricar.

A marca vencedora do concurso foi a Coroa pelo segundo ano consecutivo.

O ano de 2015 fica marcado com o desaparecimento da marca A Brasileira de Torres devido ao falecimento dos seus proprietários, sendo o estabelecimento comercial encerrado e deixando a marca de ser usada.

Na edição do Festival de 2015 as marcas Furinho e San Marco deixam de participar no concurso alegando não ter condições para o efeito, continuando, contudo, a produzir pastel de feijão. Também neste ano a marca Cantinho Amarelo muda de gerência deixando de pertencer a Luísa Alves. O actual proprietário e pasteleiro é Ricardo Nuno Alves da Cruz.

A marca Pastelão, de Manuel João, participa pela primeira vez no Festival, mas já produzia pastéis de feijão de Torres Vedras desde 2011.

Em 2015 a marca vencedora foi a Maria Adelaide R. Silva.

A pastelaria Império, em 2016, sofre alterações de gerência, deixando de participar no concurso. A San Marco também não participou em virtude de estar a abrir um novo estabelecimento.

A marca Sotopal desaparece do mercado em virtude da empresa ter sido dissolvida, após um longo processo de insolvência.

Neste ano a marca vencedora do concurso foi o Cantinho Amarelo.

As marcas Veneza e Santa Cruz do mesmo proprietário – D<sup>a</sup> Fernanda Ferreira - deixam de ser usadas em 2017. A Pastelaria Nortenha muda de gerência deixando de haver referência à continuidade da produção de pastéis de feijão.

Neste mesmo ano (2017) surgem duas novas marcas de pastel de feijão de Torres Vedras. A marca Benjamim, de Renata Valente, cuja pasteleira foi funcionária da fábrica Coroa e marca Real, propriedade de José Pedro Faria da Cunha Lopes, cuja pasteleira actual foi funcionária da marca Maria Adelaide R. Silva.

Em 2017 a marca vencedora do concurso foi a Carmitas.

Em 2018 surge uma nova “marca” em Torres Vedras: a NATURAL MENTA

E a marca vencedora do Concurso foi a Maria Adelaide R. Silva

Em 2018 o Concurso do Pastel de Feijão de Torres Vedras do Ano, passa a evento público, deixando de haver necessidade de integrar produtores de pastel de feijão no júri. Neste ano foi organizada a primeira edição do RESERVA-Fórum de Inovação de Gastronomia e Vinho. Tratou-se de um evento que visou promover o trabalho dos produtores locais, mas também dar a conhecer iniciativas e projectos inovadores associados ao vinho e à vinha, à gastronomia local, aos produtos endógenos e aos serviços associados. Neste ano, a marca NATURAL MENTA deixa de produzir.

O vencedor do concurso é o produtor Carmitas. Passou também a ser anunciado os produtores classificados em 2º e em 3º lugar, respectivamente a Coroa e a Serra da Vila.



Em 2020, ano de pandemia Covid19, o concurso volta a acontecer à porta fechada e com um número reduzido de membros do Júri. Por razões de segurança e de controlo da pandemia não foi realizado o evento anual de promoção dos produtos endógenos do Concelho. Os primeiros classificados foram: 1º Serra da Vila; 2º Coroa e 3º Maria Adelaide R. Silva

Em 2021 a pandemia mantêm-se mas permite voltar a organizar o evento RESERVA-Fórum de Inovação de Gastronomia e Vinho, ainda que com muitas restrições.

Os vencedores deste ano foram: 1º Carmitas; 2º Maria Adelaide R. Silva, e 3º Brasão. A marca Pérola do Atlântico deixa de produzir e encerra o estabelecimento.

O valor comercial do pastel de feijão de Torres Vedras tem vindo a aumentar, estimando-se em 2015 que *“No concelho, existem cerca de 20 fabricantes, entre fábricas e pastelarias, que empregam centena e meia de trabalhadores, produzem perto de 1,5 milhões de pastéis e facturam quase um milhão de euros por ano, de acordo com dados recolhidos pela agência Lusa junto das empresas”*<sup>46</sup>.

#### 6.4.8 Reputação actual O “pastel de feijão de Torres Vedras” em obras de referência

O pastel de feijão de Torres Vedras é um dos produtos de pastelaria incluídos na obra “Produtos Tradicionais Portugueses”<sup>47</sup>, editada pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas em 2001.

Em 2010, a Revista Caminhar – Revista Informativa da Associação para a Universidade da Terceira Idade de Torres Vedras insere um interessante artigo sobre “*A origem dos Pastéis de Feijão*” escrito pela Sr<sup>a</sup> D<sup>a</sup> Maria Edite Robalo, neta da grande doceira Maria Adelaide Rodrigues da Silva (a Mázinha)<sup>48</sup>.

Em 2011, o “Guia de Compras dos Produtos Tradicionais”<sup>49</sup> insere referências ao “Pastel de feijão de Torres Vedras” e aos seus produtores.

Em 2013, o “Guia dos Bons Produtos Tradicionais”<sup>50</sup> também insere referências ao “Pastel de feijão de Torres Vedras” e aos seus produtores (p.147 e 153/154)

De igual forma, as edições de 2014<sup>51</sup> e 2015<sup>52</sup> do “Guia dos Bons Produtos Tradicionais” inserem referências ao “Pastel de feijão de Torres Vedras” e aos seus produtores. (respectivamente p. 144 e 150/151 e p.151 e 161/162)

As obras “Produtos Tradicionais – Guia 2016”<sup>53</sup> e “Produtos Tradicionais – Guia 2017”<sup>54</sup> continuam a conter a descrição do “Pastel de feijão de Torres Vedras” bem como a referenciar os seus produtores, explicitando claramente que Torres Vedras é uma Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida (p. 145 e 164 e p. 163 e 169/170)

O Guia de Premiados dos Concursos Nacionais 2018<sup>55</sup>, editado pelo CNEMA e pela Associação Qualifica/origIn Portugal, na sua pág. 34, refere que no 7º Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional Portuguesa o “pastel de feijão de Torres Vedras” apresentado pela empresa José Luis Esteves, Lda, de marca comercial “Carmitas”, conquistou uma “Medalha de Ouro”

#### 6.4.9 Reputação actual - O “pastel de feijão de Torres Vedras” na web e na Imprensa

A título de exemplo demonstrativo da reputação e do interesse pelo pastel de feijão de Torres Vedras, referem-se os seguintes sítios e publicações diversas, algumas delas de índole institucional e outras publicitárias

- No site ptpt.pt. (app ptpt.pt), podem encontrar-se abundantes referências<sup>56</sup> e informação técnica e prática sobre o pastel de feijão de Torres Vedras

<http://ptpt.pt/produtos/pastel-de-feijao-de-torres-vedras>

- Pastel de Feijão de Torres Vedras < Câmara Municipal de Torres Vedras

<http://www.cm-tvedras.pt/turismo/gastronomia/pastel-de-feijao-2/>

- A Festa é Nossa - Torres Vedras - Pastéis de Feijão

<https://www.youtube.com/watch?v=v7foGpiTznE>

- PASTEL DE FEIJÃO FOI PELO SÉTIMO ANO PROMOVIDO EM FESTIVAL

<http://www.cm-tvedras.pt/artigos/detalhes/pastel-de-feijao-foi-pelo-setimo-ano-promovido-em-festival/>

- Pastel Feijão - Festas da Cidade - Torres Vedras

<http://www.torresvedrasemfesta.com/pasteldefeijao/>

- Pastel de feijão – Wikipédia, a enciclopédia livre  
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Pastel\\_de\\_feij%C3%A3o](https://pt.wikipedia.org/wiki/Pastel_de_feij%C3%A3o)
- Fábrica Coroa - Doçaria - Torres Vedras | Facebook - 47 críticas - 480 ...  
<https://www.facebook.com/pages/category/Candy-Store/F%C3%A1brica-Coroa-778698605586599/>
- “Um dos Melhores Pastéis de Feijão que existem à venda”  
[https://www.tripadvisor.pt/ShowUserReviews-g656858-d12523479-r490880742-Fabrica\\_Coroa-Torres\\_Vedras\\_Lisbon\\_District\\_Central\\_Portugal.html](https://www.tripadvisor.pt/ShowUserReviews-g656858-d12523479-r490880742-Fabrica_Coroa-Torres_Vedras_Lisbon_District_Central_Portugal.html)
- Fabrico secular dos pastéis de feijão de Torres Vedras factura quase 1 milhão de euros  
[https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/detalhe/fabrico\\_secular\\_dos\\_pasteis\\_de\\_feijao\\_de\\_torres\\_vedras\\_factura\\_quase\\_1\\_milhao\\_de\\_euros](https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/detalhe/fabrico_secular_dos_pasteis_de_feijao_de_torres_vedras_factura_quase_1_milhao_de_euros)
- Pastéis Torresvedras 6 Un - Jumbo  
[https://www.jumbo.pt/Frontoffice/produtos\\_frescos/padaria\\_e\\_pastelaria/bolos\\_embalados/pasteis\\_torresvedrasfabridoce6\\_un/567658/Auchan\\_Amadora](https://www.jumbo.pt/Frontoffice/produtos_frescos/padaria_e_pastelaria/bolos_embalados/pasteis_torresvedrasfabridoce6_un/567658/Auchan_Amadora)
- Pastelaria Carmitas, Torres Vedras Centro, Lisboa - Zomato Portugal  
<https://www.zomato.com/pt/grande-lisboa/pastelaria-carmitas-torres-vedras-centro-lisboa>

## 7. Referências relativas à estrutura de controlo

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efectuada pela Autoridade competente (DGADR) a qual pode delegar esta

competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065) e que funcione como organismo de certificação de produtos.

## 8. Elementos específicos da rotulagem do produto

A rotulagem tem que integrar as seguintes menções e elementos gráficos:

- Pastel de feijão de Torres Vedras – Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de feijão de Torres Vedras – IGP;
- O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador
- O logotipo de Pastel de feijão de Torres Vedras<sup>57</sup>, a seguir reproduzido



O logotipo comunitário das IGP, legalmente obrigatório, tem que estar directamente acoplado à menção “Pastel de feijão de Torres Vedras”.

Com excepção das marcas dos próprios produtores/acondicionadores, as marcas, de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras



menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não podem ser mais proeminentes do que a menção “Pastel de feijão de Torres Vedras” nem ser acopladas directamente à denominação de venda – “Pastel de feijão de Torres Vedras” – nem ao logotipo comunitário das IGP.

## Referências bibliográficas e elementos probatórios

---

<sup>1</sup> Anexo 1 – Exemplos de materiais de acondicionamento e de embalagens, antigos e modernos

<sup>2</sup> Anexo 2 – Entrevista a Joaquim Pais de Brito

CPDOC/FGV – Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004

<sup>3</sup> Anexos 3 e 4 - Sobre essas dificuldades e a encimar um dos artigos com que contribuiu para a história do Pastel de Feijão de Torres Vedras, deixou-nos o Dr. Jaime Umbelino um recado: "a ideia de se fazer a história do pastel de feijão deu origem a uma série de fantasiosas «historietas» todas mais ou menos revestidas de imaginação, de inadvertência, de afirmações desencontradas e de irreflectidos anacronismos".

Umbelino, Jaime – Os Pastéis de Feijão. "Badaladas", 21 de Março de 2008, pp.33/35 [artigo publicado a título póstumo, desenvolvendo e actualizando um texto anterior: Pastel de Feijão. "Badaladas", 27 de Fevereiro de 1998]

<sup>4</sup> Anexo 5 - Joaquina Júlia Rodrigues da Silva [Manuscrito de Maria José Rodrigues da Silva]

<sup>5</sup> De seu nome completo Maria José Pinto Martins Carruço [1852-1931], filha de Marcos Gonçalves Carruço e de Maria Frutuosa Pinto Carruço

<sup>6</sup> Umbelino, Jaime – Os Pastéis de Feijão. "Badaladas", 21 de Março de 2008, pp.33/35, em Anexo 3

<sup>7</sup> Anexo 6 - Maria José Pinto Martins Carruço

<sup>8</sup> Anexo 7 - Maria Gertrudes Serra Diniz – anúncio como sucessora de Maria José Frutuoso

<sup>9</sup> Anexo 8 – organograma dos ramos familiares

<sup>10</sup> Ver Anexo 5 Joaquina Júlia Rodrigues da Silva [Manuscrito de Maria José Rodrigues da Silva]

---

<sup>11</sup> A época das Grandes Exposições. AHCMTV – Coleção de Notícias de Jornaes, Documentos, Fotografias e Reclamos, referentes à Exposição realizada em Torres Vedras em 22 de Agosto de 1926

<sup>12</sup> Anexo 9 - Primitiva Fábrica Coroa

<sup>13</sup> Ver Anexo 9

<sup>14</sup> Da fundadora da Fábrica Brasão, reza a memória de quem com ela trabalhou, que interpretava de maneira muito peculiar o facto de a individualidade própria de cada fabricante não depender apenas do seu "modus faciendi". É, pois, neste entendimento, que D. Custódia Virgília – de forma a impedir que as empregadas se apercebessem das pequenas e subtis variações nas percentagens dos ingredientes – se socorria do expediente de substituir os usuais pesos metálicos aferidos em gramas, por uma curiosa unidade padrão, “as pedrinhas”: a pedrinha pequenina, a média e a grande...

<sup>15</sup> Prédio esse ainda hoje existente (o nº 6 da Praça 25 de Abril)

<sup>16</sup> Desses seis "ramos", apenas dois já não estão em actividade: o de Maria José Rodrigues e o de Maria José Frutuoso

<sup>17</sup> Posteriormente vieram a comercializar a marca Guemy, por eles criada

<sup>18</sup> Anexo 10 - Os "ramos" paralelos

<sup>19</sup> Vieira, Júlio – "Pastéis de Feijão", Gazeta de Torres, nº2, 21 de Agosto de 1927

<sup>20</sup> A receita terá transitado da antiga Pensão Abegão, que os produzia desde data mais recuada e exclusivamente para os seus hóspedes. [Testemunho oral de Ricardo Lopes]

<sup>21</sup> Anexo 12 Vinha (A) de Torres Vedras, 5 de Julho de 1894

<sup>22</sup> Anexo 13 Fotografia do Sr. Cândido Vieira

<sup>23</sup> Vieira, Júlio – Torres Vedras Antiga e Moderna, Torres Vedras, 1926, p.217

<sup>24</sup> Anexo 13 – Gazeta de Torres de 1927

<sup>25</sup> CPDOC/FGV – Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004 [Joaquim Pais de Brito; entrevista concedida a Celso Castro e Susana Durão em 14 de Novembro de 2003] – Ver em Anexo 1

<sup>26</sup> Portugal e Ilhas Adjacentes: Exposição Ethnografica Portuguesa por F. Adolpho Coelho. - Lisboa: Impr. Nacional, 1896

<sup>27</sup> Anexo 14 – pastéis de Torres à venda na Tabacaria Vieira



---

<sup>28</sup> Anexos 15 a 23 Havaneza/Tenda Havaneza

<sup>29</sup> Anexos 24 a 27 – Hotel Pimenta

<sup>30</sup> Reis, Célia – "Problemas dos Vinhos Torrienses no Final da Monarquia", in [Encontros de História] Turreas Veteras,3: Actas de História Contemporânea. Torres Vedras, 2000. p.127 – Anexo 28

<sup>31</sup> Anexos 29 a 31 – Avisos publicados por Maria Adelaide Rodrigues da Silva

<sup>32</sup> Anexos 32 a 34 - A Brasileira - Um salão elegante e outros locais com Pastéis de Feijão

<sup>33</sup> Pacheco, Maria Guilhermina – "Torres Vedras no Século XX (1910-1974) ", in Torres Vedras: passado e presente / Cecília Travanca Rodrigues... [et al.], 1º v. Torres Vedras: Câmara Municipal, 1996 -

<sup>34</sup> Oficiava, em 1920, a Associação Comercial de Torres Vedras ao Administrador do Concelho [ibidem, op.cit., pp.353,354]

<sup>35</sup> Ver Anexos 32 a 34

<sup>36</sup> Manuel F. S. Guerreiro mudara, entretanto, o seu velho e minúsculo Café Guerreiro (pejorativamente apodado de a "Vinagreira") para melhores e mais amplas instalações. Ao novo estabelecimento – igualmente ao cimo da Rua Paiva de Andrade, mas do lado oposto – foi então dado o nome de Café Nossa Terra. Passadas duas gerências (e várias remodelações) o espaço ainda existe e, de certa forma, os Pastéis de Feijão: o espaço faz hoje parte do Hotel Império e os pastéis fabricados na sua pastelaria têm origem na receita dos que aí eram comercializados nessa data.

<sup>37</sup> História de Portugal / José Mattoso [dir.], 7º v. Editorial Estampa, 1994; p.351

<sup>38</sup> Umbelino, Jaime [art. cit.]

<sup>39</sup> Ver Anexo 35 Café Império

<sup>40</sup> Anexo 36 – Dissolução de A Brasileira

<sup>41</sup> Anexo 37 – Anúncios a cores

<sup>42</sup> Eugénia, ex-pasteleira da Fábrica Coroa, actual pasteleira das fábricas Maria Adelaide e Carmitas [testemunho oral]

<sup>43</sup> Anexo 38 Custódia Virgília Brasão

<sup>44</sup> Mattoso, José [op. cit.]; pp.139-140

<sup>45</sup> Data em que se inicia a compilação dos documentos e demais informações necessárias para a elaboração do Caderno de Especificações de Pastel de feijão de Torres Vedras

---

<sup>46</sup> In

[https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/detalhe/fabrico\\_secular\\_dos\\_pasteis\\_de\\_feijao\\_de\\_torres\\_vedras\\_factura\\_quase\\_1\\_milhao\\_de\\_euros](https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/detalhe/fabrico_secular_dos_pasteis_de_feijao_de_torres_vedras_factura_quase_1_milhao_de_euros)

<sup>47</sup> “Produtos Tradicionais Portugueses”, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural, Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, Lisboa 2001, Coordenadora Geral – Ana Soeiro

<sup>48</sup> Anexo 39 – Artigo referido – Maria Edite Robalo

<sup>49</sup> Anexo 40 Extracto do Guia de Compras Produtos Tradicionais 2011

<sup>50</sup> Anexo 41 – Guia de compras dos Produtos Tradicionais 2013

<sup>51</sup> Anexo 42 – Guia de compras dos Produtos Tradicionais 2014

<sup>52</sup> Anexo 43 – Guia de compras dos Produtos Tradicionais 2015

<sup>53</sup> Anexo 44 –Produtos Tradicionais – Guia 2016

<sup>54</sup> Anexo 45 –Produtos Tradicionais – Guia 2017

<sup>55</sup> Anexo 46 - Guia de Premiados dos Concursos Nacionais 2018

<sup>56</sup> Anexos 47 e 48 – pastel de feijão de Torres Vedras em [www.ptpt.pt](http://www.ptpt.pt)

<sup>57</sup> Este logotipo é parte integrante:

- da marca nacional mista nº 498258, registada pelo Município de Torres Vedras, o qual anexa ao pedido de qualificação uma declaração de consentimento do uso (Documento 4A)

- da marca colectiva de Associação nº 517628, registada pela ACIRO, a qual anexa ao pedido de qualificação uma declaração de pedido de anulação desta marca quando for reconhecida a IGP (Documento 4B)