



CANOCO DE UL

Caderno Especificações



Março de 2023

ÍNDICE

1. NOME DO PRODUTO.....	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PREPARAÇÃO	5
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	6
6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	10
7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE.....	15
8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO	15
ANEXO I.....	17
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17
ANEXO II	18
IMAGENS DO CANOCO DE UL E DO SEU PROCESSO DE FABRICO	18



1. NOME DO PRODUTO

Canoco de Ul – Indicação Geográfica Protegida

Insere-se na Classe 2.3 - Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, tal previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014 que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO¹

O “canoco de Ul” é um pão de trigo tradicional, produzido com farinha de trigo tipo 80 (sêmea e rolão de trigo), com a forma ovalada, de base plana, por vezes com chanfro na côdea macia e miolo com alvéolos de tamanho pequeno.

Todo o processo é efectuado de forma tradicional, sendo os canocos cozidos em fornos de lenha.

2.1 DESCRIÇÃO FÍSICA

Forma: ovalada, de base plana

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

Consistência do interior: macio e firme

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

Dimensões: o comprimento varia entre 13 e 15 cm, a largura entre 11 e 13 cm e a altura entre 4 e 6 cm.

Peso: varia entre 145 e 415 g

Aspecto: enfarinhado

¹ De acordo com o Estudo “Qualificação do Canoco de Ul” Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017m coordenado por Igor Dias, Investigador e por Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor da côdea: branco-torrado, mais escuro, se bem cozido

Cor do interior: branco-torrado

Brilho: sem brilho

Odor: agradável a pão de cereais

Sabor: agradável, pouco salgado e medianamente amargo

Textura da Côdea: firme

Cor e aspecto ao corte: o miolo apresenta alvéolos de tamanho pequeno, distribuídos de forma homogênea

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

2.3 DESCRIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Foi feito um estudo aprofundado sobre o Canoco de Ul. Do mesmo, retiram-se como relevantes para caracterizar o Canoco de Ul, os seguintes valores:

Parâmetros	Canoco	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	100	400
Hidratos de carbono (g/100g)	45	55

Quadro 1- Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no canoco de Ul

2.1. MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS

- Rolão de trigo (ou cabecinha, como se chamava antigamente) e sêmea de trigo, tipo 80
- Água potável
- Fermento de padeiro
- Sal próprio para uso alimentar

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PREPARAÇÃO

A área geográfica de preparação do Canoco de Ul está circunscrita:

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

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

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

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

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

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

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

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

A APPUL tem que manter actualizados:

- O registo de todos os estabelecimentos que elaboram canoco de Ul e do qual constam os dados relativos aos proprietários dos estabelecimentos

bem como elementos relativos ao próprio estabelecimento como localização exacta, equipamentos existentes, capacidade máxima de laboração, tipo e natureza dos fornos, etc.

- Registo do sistema de distribuição utilizado por cada operador, identificando empresas, tipos de viaturas, quantidades transportadas, etc.
- Registos do Sistema de autocontrolo dos próprios operadores, do qual devem constar os elementos relativos ao cumprimento do Caderno de Especificações, designadamente quantidades de matérias-primas laboradas e quantidades produzidas

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

5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

O canoco de Ul é um pão tradicional cujos ingredientes exclusivos são sêmea e rolão da farinha de trigo, água, fermento e sal.

As características únicas do canoco de Ul devem-se essencial e conjugadamente:

- a)** Ao modo de produção, profundamente enraizado e tradicionalmente utilizado desde tempos remotos, e
- b)** Ao uso do forno de lenha, proporcionando características sápidas únicas, diferenciadas e específicas e que se repetem ao longo dos séculos;
- c)** À localização das instalações produtivas, nas imediações e margens de um curso de água.

FASES DO PROCESSO DE FABRICO:

a) Amassar

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

De seguida, coloca-se um pouco de fermento.

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

Depois de misturados os ingredientes, as padeiras começam a amassar com os punhos e os nós dos dedos. Este gesto é importante uma vez que imprime maior vigor e consistência à massa. A energia despendida nesta fase é bastante considerável. Todo o corpo, curvado sobre a masseira, concentra a sua força nos punhos e nos braços, batendo e revolvendo a massa violentamente, com movimentos ritmados e sincronizados, que se vão tornando mais intensos, até que a massa fique homogénea. O tempo desta operação depende da quantidade de pão a fazer, podendo chegar à meia hora

No caso das padarias mais mecanizadas, este processo é feito numa máquina eléctrica, também chamada amassadeira e num tempo mais curto. Segundo uma das padeiras que trabalha com este mecanismo, a massa fica com a mesma consistência e não se nota nenhuma diferença no resultado desde que a amassadeira esteja devidamente afinada em termos de velocidade e força.

No passado, o passo anterior ao amassar, quando a farinha ainda vinha dos moleiros, era a peneiração. Após o moleiro trazer a farinha, esta tinha que ser convenientemente peneirada. Da peneiração separava-se a sêmea para fazer o pão, o rolão para fazer os canocos, e ainda o farelo para o gado.

Actualmente, a farinha é comprada nas fábricas e já vem peneirada.

b) Levedar

Após a amassadura é vulgar polvilharem a massa com um pouco de farinha e colocarem uns panos ou cobertores sobre as masseiras.

Deixa-se a massa a levedar entre quinze e trinta minutos, dependendo este tempo da quantidade de fermento utilizado, da qualidade da farinha e da temperatura do interior da padaria. Este diferencial de tempo é bem revelador do saber fazer de cada padeira que actua instintivamente de acordo com as boas práticas e os métodos locais, de acordo com as circunstâncias, sobretudo climáticas.

c) Tender

Fermentada a massa, começa-se a tender. Num tabuleiro comprido, coberto com um pano adequado, normalmente branco, polvilhado de farinha, moldam os “bolos” que darão origem ao canoco.

As padeiras pegam em pedaços de massa lêveda e com os dedos embrulham-nos, em movimentos muito rápidos, e fazem bolos, dando-lhe o contorno ovalado pretendido.

No caso das padarias mecanizadas, substitui-se o processo manual por uma tendedeira eléctrica, que faz trinta bolos de cada vez.

d) Levedar

Após o pão estar tendido, em fila sobre os tabuleiros, cobrem-se com um pano para levedar mais um pouco.

e) Aquecer o forno

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

A madeira utilizada para a lenha é geralmente de pinho ou de carvalho. Para o forno ficar suficientemente aquecido, começa-se por usar as ripas de madeira mais grossas, que demoram mais tempo a arder. Quando o forno é reacendido, depois da primeira fornada, a lenha poderá ser mais fina, de casqueira, servindo para o manter quente. A lenha vai-se acrescentando, em geral, junto das paredes laterais, para que a sua temperatura seja constante em todo o recinto. A lenha deve ficar em brasa e o forno com o *corluto* (a abóbora interior) esbranquiçado. Esse sinal prova que a temperatura do forno atingiu o seu máximo e está pronto para cozer o pão. Nessa altura,

retira-se a maioria das brasas, ainda incandescentes, com a ajuda de um *rodo*, puxando-as para a entrada do forno, e de uma pá de ferro, munida de um cabo de madeira, que as recolhe. As brasas são colocadas dentro de um recipiente de ferro, com água, e aproveitam-se para fazer carvão.

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

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

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

f) Enfornar

Os bolos de pão são colocados, no forno, através de pá de madeira (com formato redondo ou rectangular, munida de um cabo de madeira mais comprido, cerca de um metro e meio a mais que a profundidade do forno) com aproximadamente três metros.

A superfície da pá é polvilhada com um pouco de farinha, para a massa, ainda crua, não se pegar.

g) Cozer

Já no forno, espera-se uns quinze minutos para que os bolos de massa cozam e se transformem em “canocos de Ul”, dependendo se se quer mais ou menos tostados. Por vezes, durante a cozedura, a côdea fende, apresentando um chanfro de cor acastanhada.

Conforme o canoco vai ficando cozido, desenforna-se com o auxílio de uma pá e coloca-se num espaço próprio, em cestos ou em cima de bancas.

Depois de arrefecido, o canoco é varrido com uma vassourinha pequena, de forma a retirar os pequenos resíduos da cinza e a farinha em excesso.

h) Armazenamento e transporte

O armazenamento do “canoco de Ul” é feito em cestas, canastras, sacos ou outros recipientes apropriados e exclusivamente destinados a este fim.

Estes recipientes, quando reutilizáveis, são mantidos em rigorosas condições de asseio e, quando não estejam a ser usados, são arrumados em local limpo, não podendo ser utilizados para fins diferentes.

i) Apresentação comercial

Comercialmente o canoco de Ul apresenta-se em peças inteiras, sem sofrer qualquer operação de corte.

Pode ser comercializado à peça nos estabelecimentos de venda, devendo ser aí acondicionado em sacos de papel ou de outro material apropriado, cumprindo os requisitos da rotulagem legal e específica constantes deste Caderno.

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

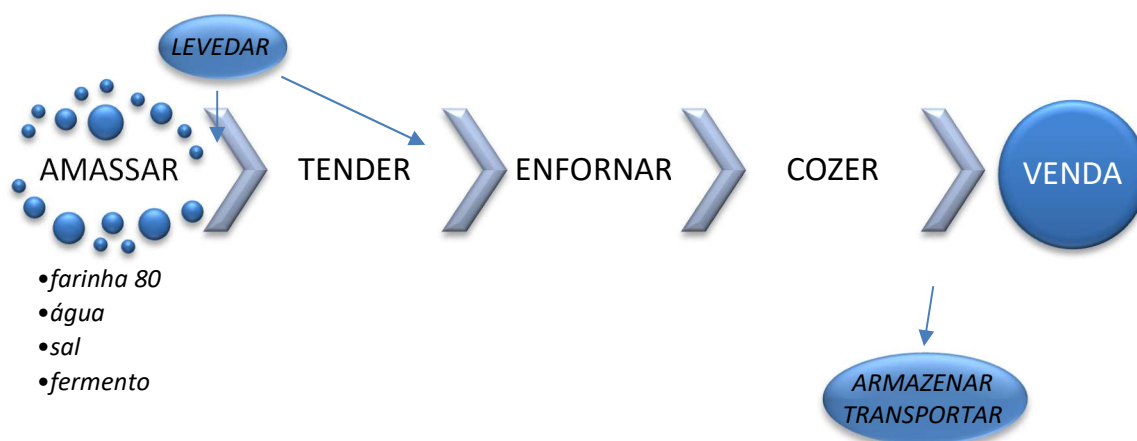


Figura 1 – Diagrama de fabrico do “canoco de UI”

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

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

6.1 A região de origem

UI, nome céltico, cuja origem parece apontar para o étimo "uria", ou seja, ribeiro. UI é um topónimo que tanto designa a freguesia como o rio que a banha, pelo lado norte, e que se junta ao Antuã, no sítio da Ponte de Dois Rios. Pertencente ao concelho de Oliveira de Azeméis, UL possui uma forte tradição nos moinhos de água. Documentos do século XVIII já atestam a sua presença em terras de UI. No início, moeu-se o milho, depois o trigo e, mais tarde, passou a descascar-se o arroz.

A moagem artesanal tinha um peso económico muito grande na freguesia. De acordo com um estudo do Padre Arede, em 1951, existiam 84 moinhos em laboração, com um total de 327 “rodas”, o que dá uma média de 4 “rodas” por

moinho, um número raramente atingido noutras regiões com características idênticas. Para assegurar a força motriz destes moinhos foram construídos 38 açudes, ou seja, pequenas barragens de onde partiam as “levadas” de água que accionavam aquelas “rodas”.

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

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

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

6.2 Relação Histórica

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

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

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

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

6.3 A transmissão do saber fazer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4 Reputação do Produto

O Canoco de Ul é um produto típico do Concelho de Oliveira de Azeméis e no paladar apenas difere um pouco de padaria para padaria, sendo a competição estimulante que leva convicta e vigorosamente a afirmar sempre que “o meu pão é que é original”, como dizem algumas padeiras.

Apesar de o Canoco de Ul não ter tanta reputação como o Pão de Ul, já que, em tempos passados, era apenas um pão de “casa das padeiras”, por ser feito com o aproveitamento da peneiração da farinha, acontece que actualmente é muito solicitado, sobretudo por clientes que preferem um pão integral.

A palavra “canoco” é definido como “[Regionalismo] Grande pedaço de pão”, “canoco”, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2013, <https://dicionario.priberam.org/canoco> [consultado em 15-07-2019].

Já o Dicionário Editora, na sua 4ª edição, refere este termo como “provinciano” e com o significado de “pedaço de broa”.

Salienta-se, ainda, que:

- o canoco de Ul obteve Medalha de Ouro no 6º Concurso Nacional de Pães, Broas e Empadas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2017)
- o canoco de Ul integra a Lista dos Produtos Tradicionais Portugueses (ed. QUALIFICA), pelo menos desde 2010.

O canoco de Ul está descrito no site exclusivamente dedicado aos Produtos Tradicionais Portugueses www.ptpt.pt e na respectiva app PTPT.

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

7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE

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).

8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO

Menções obrigatórias

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



Logotipo do “Canoco de Ul”

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

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 “Canoco de Ul” nem ser acopladas directamente à denominação de venda “Canoco de Ul” nem ao logotipo comunitário das IGP.

ANEXO I

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

ANEXO II

IMAGENS DO CANOCO DE UL E DO SEU PROCESSO DE FABRICO



Figura 2 - Canoco de Ul



Figura 3 - Canoco de Ul (inteiro e aspecto interior)



Figura 4 – Amassar manualmente a massa



Figura 4 – Massa s levedar após ser sido tendida



Figura 5 – Aquecer o forno



Figura 7 – Limpar o forno



Figura 6 – Processo de enformar os futuros canocos de Ul



Figura 8 – Futuros canocos de Ul em processo de cozedura no forne de lenha



Figura 7 – Disposição dos canocos de Ul em canastra com pano