
Caralhotas de Almeirim

Caderno de Especificações



ÍNDICE

1. NOME DO PRODUTO	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	3
4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.....	3
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	4
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.....	5
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM.....	9
8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO	9

1. NOME DO PRODUTO

«Caralhotas de Almeirim»

Enquadra-se na «Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos», segundo a classificação dos produtos apresentada 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) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

As “Caralhotas de Almeirim” são pequenos pães, com um diâmetro médio de 15 cm, de forma arredondada, côdea quebradiça e estaladiça, de tonalidade acastanhada, e miolo rústico, com olhos pequenos a médios. Os pães são amassados e obtidos através de métodos típicos da região de Almeirim, Santarém.

As matérias-primas a utilizar no fabrico das “Caralhotas de Almeirim” são as seguintes:

- Farinha de trigo de tipo 55 ou tipo 65 ou similar;
- Fermento de padeiro e/ou “Pão acrescentado”, ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1% por cada 100 kg de farinha);
- Água (50-65% por cada 100 kg de farinha);
- Sal (1,5% por cada 100 kg de farinha).

Depois de amassadas e levedadas, as “Caralhotas de Almeirim” são cozidas em forno, geralmente no forno tradicional a lenha.

As “Caralhotas de Almeirim” são um pão de grande consistência e sabor. A composição da massa é confeccionada de forma a obter um pão tipicamente pesado, com o miolo encorpado e uma côdea bem estaladiça, à custa de ser cozido dentro de um forno bem quente. Estas características diferenciam este pão de outros produtos de padaria, semelhantes.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A produção das “Caralhotas de Almeirim” está circunscrita ao concelho administrativo de Almeirim.

4. GARANTIA DE ORIGEM

As “Caralhotas de Almeirim” apenas podem ser produzidas por produtores cujas instalações estejam localizadas na área geográfica, se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e que submetam ao respetivo regime de controlo a totalidade da sua atividade.

Os produtores devem manter atualizados registos que contenham a identificação do operador e a identificação e localização das suas instalações. Devem também manter atualizados registos que permitam identificar e relacionar entre si as matérias-primas, os lotes originados e os lotes expedidos.

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica das “Caralhotas de Almeirim” em todas as fases de produção até à sua colocação no mercado, designadamente através da sua adequada identificação e separação de outros pães não passíveis de certificação.

5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

MISTURA DOS INGREDIENTES E AMASSADURA

A amassadura e mistura dos ingredientes pode ser executada manualmente ou com recurso a uma batedeira. O processo decorre da seguinte forma:

“Um alguidar de barro e força de braços são essenciais para o fabrico das caralhotas, um pão tradicional de Almeirim que suscita a curiosidade geral, quanto mais não seja pelo nome” (6 - “O segredo das caralhotas”, 23 de agosto de 2006, Jornal “O Mirante”).

Coloca-se a farinha num recipiente. Faz-se um buraco no meio da farinha e coloca-se o fermento de padeiro. De seguida adiciona-se o sal e água. Amassa-se com a mão ou batedeira e junta-se o “pão acrescentado” de véspera.

O grande segredo da produção das “Caralhotas de Almeirim” está nesta massa mãe/ “pão acrescentado” e “na forma como se bate a massa” (6 - “O segredo das caralhotas”, 23 de agosto de 2006, Jornal “O Mirante”). Usa-se a massa mãe como fermento para as “Caralhotas de Almeirim”, que ficou a repousar um dia e uma noite, e incorpora-se na massa acabada de amassar (11 - Podcast “O Melhor Emprego do Mundo”, Rádio Observador, 02 de dezembro de 2023).

É novamente acrescentada água e prossegue-se o processo final de amassadura, “puxando as abas da massa”, até a massa ficar elástica e começar a fazer bolhas e despegar-se do alguidar.

LEVEDAÇÃO

No final, fura-se a massa com os cinco dedos da mão - “para crescer” -, polvilha-se o exterior com um pouco de farinha e há quem faça uma cruz durante o período de levedação que deve ser, indicativamente, de uma hora. Para favorecer a fermentação, pode tapar-se a massa com um pano limpo e, por cima, outro pano forte que “abafe” bem o recipiente.

CORTE DA MASSA

Com as mãos enfarinhadas, passam-se em volta das paredes do recipiente para descolar a massa. Com as mãos molhadas, fazem-se bolas de 15 cm de diâmetro ('caralhotas') que são seguidamente enfarinhadas.

COZEDURA

Enquanto se preparou a massa, acendeu-se o forno tradicional de lenha, feito com tijolo de burro. A lenha utilizada é de eucalipto, pinho e sobreiro. Também há quem recorra ao aquecimento do forno "alimentado de lado", através de *pellets* do mesmo tipo de lenha.

O pão está tendido e prepara-se o forno para a cozedura. Deverá deixar-se aquecer o mesmo até a abóboda "branquear". Nos fornos tradicionais puxam-se as brasas para a boca do forno e faz-se a limpeza com uma toalha molhada. De seguida, começa-se a colocar o pão no tijolo da base do forno da seguinte forma: mete-se a farinha na pá, depois colocam-se as "Caralhotas de Almeirim" na pá e, depois, no interior do forno. A arte resulta da combinação do forno bem quente e do segredo da composição da massa. Segundo dizeres da região: "Quanto mais o forno aquece, mais a caralhota endurece". As "Caralhotas de Almeirim" ficam cozidas entre 10 a 15 minutos.

6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A relação das "Caralhotas de Almeirim" com a área geográfica é baseada essencialmente na reputação do nome. 'Caralhota' é o nome dado ao "borboto" das camisolas de lã, na região de Almeirim (1 - Livro *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, de Paulo Moreiras, capítulo Volta a Portugal Através do Pão, página 119) - "Nome por que é designado um certo tipo de pão cozido no forno, geralmente de lenha, com tradição na região de Almeirim, Santarém. Este pão era feito a partir do aproveitamento dos restos de massa de uma fornada e que usualmente ofertavam às crianças. Para alguns o seu nome estará relacionado com os borbotos de lã das camisolas, que os locais apelidavam de *caralhotas*, devido à sua semelhança com os pedaços de massa que sobravam nos alguidares."

A tradição das "Caralhotas de Almeirim" vem de longe e surge ligada às necessidades do povo, que com poucos recursos, era em casa que cozia o pão para dar de comer à família. Nesta altura, as famílias menos abastadas tinham o seu forno em casa e faziam pão que guardavam em sacos de pano, para comerem ao longo da semana.

A história deste pão, segundo o transmitido oralmente de geração em geração, é a seguinte: "Havia uma senhora que estava a cozer pão e a filha raspou do alguidar e fez uma bolinha com os restos. (14 - "CARALHOTAS DE ALMEIRIM PARA SABOREAR COM A DONA EMÍLIA", SAPO - Viagens autor: Andarilho, 09 de novembro de 2021). "Quando a senhora perguntou o que ela estava a fazer, respondeu: 'Uma caralhota, mãe!' E ficou assim" (2 - *Este ano volta a haver caralhotas*, Correio da

Manhã, 9 de Junho de 2013), relata Emília David, conhecida padeira que dedicou toda a sua vida a fazer este pão típico da cidade ribatejana de Almeirim.

ASPETOS HISTÓRICOS

Almeirim nasceu à beira do Tejo. A ocupação das terras aráveis pelos romanos, que deixaram vestígios de presença por todo o concelho, terá começado por volta do século I a.C.. Aqui, desenvolveram a criação de gado e as culturas de trigo e oliveira. Nos séculos seguintes, a vocação agrícola desta região, localizada no Ribatejo, cresce, nomeadamente no cultivo de trigo, cevada, centeio e milho-miúdo. A grande difusão da vinha só acontece a partir do século XIX.

Durante a II Dinastia (de Avis), Almeirim ganha importância. As coutadas de grande extensão, a proximidade a Santarém, ao Tejo e a Lisboa, assim como o fácil acesso por via fluvial, fazem de Almeirim um dos lugares preferidos da família real e a estância de Inverno frequentada por numerosos membros da Corte. Ganha o título de “Sintra de Inverno”.

D. João I, entre 1411 e 1423, fez construir o Paço Real acastelado e as primeiras habitações que vieram a contribuir para a criação da vila. Algumas décadas mais tarde, para compensar as pessoas que para ali iam morar, D. João II manda aforar terrenos para a produção de vinha, olival, horta e pomar. Quem tinha menos dinheiro fazia pão para vender (8 - “História de Almeirim”, texto elaborado por Dr. António Cláudio, CM-Almeirim). As “Caralhotas de Almeirim”, segundo relatos dos historiadores do concelho, a origem deste tipo de pão remonta ao final do século XIX, “num ambiente rural, pobre, onde cada família fazia o seu pão” (14 - “CARALHOTAS DE ALMEIRIM PARA SABOREAR COM A DONA EMÍLIA”, SAPO-Viagens, autor: Andarilho, 09 de novembro de 2021).

Numa zona rural, com poucos recursos, era em casa que se cozia o pão para dar de comer à família. Era cozido uma vez por semana e guardado em sacos de pano, para ser comido ao longo da semana. “Deus te acrescente que és para muita gente”, assim dizia a padeira, nos momentos da levedura e da cozedura, para trazer a boa sorte e garantir que o pão crescia. Dizeres populares que ainda hoje são ditos e fazem parte de um património oral muito particular da região de Almeirim.

Conta o historiador Dr. Eurico Henriques: “Agarrados ao alguidar (porque era pouco, faziam-se em pequenas quantidades) ficavam pedaços de massa e nada podia ser desperdiçado. A partir desses restos eram feitas bolas que eram, depois, cozidas. A “Caralhota de Almeirim” aparece como uma forma de não desperdiçar o produto com que se está a trabalhar, porque custa muito. O pão foi Deus que deu.” (Entrevista 07 de maio de 2018 a Eurico Henriques, Vereador da Cultura).

Em Almeirim, a tradição das “Caralhotas de Almeirim”, pequenos pães feitos a partir do aproveitamento dos restos da massa, vem, assim, de longe e surge ligada às necessidades do povo (3 - “Caralhotas de Almeirim”, 4 de maio 2009, Programa televisivo “TV4Ribatejo”, Coordenador Marcelo Jerónimo Mendes). A fama das “Caralhotas de Almeirim” deu-se com o progresso da restauração em Almeirim, terra de tradições gastronómicas bem enraizadas. O pão mais pequeno é

um acompanhamento que complementa a também afamada “Sopa da Pedra” e foram os restaurantes que começaram a fazer o próprio pão e a apresentá-lo como parte deste prato tradicional.

Nas padarias ou na restauração, são muitos aqueles que, em Almeirim, se esforçam por manter viva a chama do forno a lenha. E por garantir que as Caralhotas de Almeirim continuam a ser imagem de marca da terra.

IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOLÓGICA

Com 23.400 habitantes (Censos 2011), a cidade de Almeirim goza de uma certa centralidade geográfica, pela sua proximidade a Lisboa e pela boa acessibilidade. É, sobretudo, reconhecida pela qualidade dos seus vinhos, demais produtos agrícolas e, especialmente, pelo setor da restauração, que granjeia uma forte reputação e um carácter distintivo que se deve a especialidades regionais como a conhecida “Sopa da Pedra” e as “Caralhotas de Almeirim”. A restauração é, aliás, um dos motores económicos desta cidade, empregando - direta e indiretamente - centenas de pessoas e servindo, semanalmente, milhares de refeições.

Assim, do ponto de vista sociológico e económico, a preservação da produção das “Caralhotas de Almeirim” é de especial importância, não só pelos aspetos diretos e indiretos relacionados com a criação e/ou manutenção dos postos de trabalho, como também pela garantia dada ao consumidor da compra de um produto tradicional e de qualidade assegurada (4 - “Almeirim vende 3 milhões de caralhotas por ano”, 11 outubro 2018, Jornal “Rede Regional”).

O ‘SABER FAZER’

Os produtores de “Caralhotas de Almeirim”, tanto nas padarias (artesaniais e industriais), como na restauração, seguem e mantêm viva uma tradição histórica transmitida de geração em geração. Esse ‘saber fazer’ traduz-se:

- na escolha e correto equilíbrio das matérias-primas, assim como na avaliação do ponto de levedura, da qual depende a còdea estaladiça e a massa destes pequenos pães;
- no método de amassadura, que, por um lado, pode contar com “pão acrescentado” da véspera, para “dar força ao pão”; e, por outro, garante uma massa rústica, com olhos pequenos a médios;
- na preservação de um património oral e rural, nomeadamente das chamadas “Calengas”, os votos de “boa levedura”: “Deus te acrescente que és para muita gente”, que se pode dizer na produção das “Caralhotas de Almeirim”.

A REPUTAÇÃO

As “Caralhotas de Almeirim” são imprescindíveis no quotidiano diário de Almeirim, dos seus habitantes e de quem visita a cidade. Faz parte de um património gastronómico distintivo, sendo

um produto diferenciador do setor da restauração daquele concelho, altamente afamado - e preservado pela Confraria Gastronómica de Almeirim (5 - V Capítulo da Confraria Gastronómica de Almeirim dedicado às “Caralhotas de Almeirim”, Sapo Vídeos, 20 de maio de 2010).

Como pão ou como elemento essencial para a degustação de um prato determinante para a cultura desta cidade, a “Sopa da Pedra”, as “Caralhotas de Almeirim” gozam de grande reputação. Os produtores e os próprios habitantes usam-nas como um símbolo da sua cidade “É inevitável falar de Almeirim quando se fala de gastronomia regional. Há a sopa da pedra, o melão, o bom vinho e... as ‘caralhotas’. Um pão caseiro assim batizado por causa do nome pelo qual são conhecidos os borbotos das camisolas” (6 - *O segredo das caralhotas*, O Mirante, 23 de agosto de 2006). E, para os outros consumidores, o produto - até pelo jogo caricato de palavras que lhe está associado - aparece indelevelmente associado a Almeirim.

A qualidade diferenciada das “Caralhotas de Almeirim” confere-lhes uma elevada reputação e é acreditada pelos próprios consumidores. Pela sua história e tradição, as “Caralhotas de Almeirim” são atualmente uma das principais referências gastronómicas do concelho de Almeirim, estando sempre presente nas feiras, mostras e presenças institucionais do concelho (7 - *Festival Nacional de Gastronomia de 19 a 29 de outubro em Santarém com o pão como tema*, Diário de Notícias, 18 de setembro de 2017).

O Concelho de Almeirim apresenta todos os anos (habitualmente, no decorrer dos dias entre o final de agosto e início de setembro) o ‘Festival da Sopa da Pedra’, sendo considerado o maior evento público realizado pelo Concelho com o objetivo de promover Almeirim, os seus costumes e as especialidades gastronómicas de referência, como a Sopa da Pedra, as “Caralhotas de Almeirim”, o melão de Almeirim, entre outros. Dezenas de milhares de pessoas rumam a Almeirim para sentir o aroma e provar as texturas únicas dos pratos típicos de Almeirim, tais como a Sopa da Pedra e as “Caralhotas de Almeirim”. “Para Francisco André, este festival é «uma confluência entre agricultura, gastronomia e turismo». Uma trilogia que segundo o membro do governo «ilustra bem o dinamismo económico, a força e a ambição desta região e que eu gostaria de enaltecer»” (20 - “Festival da ‘Sopa da Pedra’ “ícone” de Almeirim até domingo no Parque das Tílias”, Correio do Ribatejo, 31 de agosto de 2023). A “Caralhota de Almeirim” foi sempre associada à Sopa da Pedra quer como acompanhamento da sopa em si, quer como complemento de refeição. No último festival da Sopa da Pedra (30 de agosto a 03 de setembro de 2023), segundo Pedro Ribeiro, presidente da Câmara Municipal de Almeirim, o único pão disponibilizado no festival foram as “Caralhotas de Almeirim”, acompanhando a Sopa da Pedra (20 - “Festival da ‘Sopa da Pedra’ “ícone” de Almeirim até domingo no Parque das Tílias”, Correio do Ribatejo, 31 de agosto de 2023).

As “Caralhotas de Almeirim” demonstram ser de grande importância de reconhecimento para Almeirim, através da presença nas feiras e festas da região ribatejana, tais como a Feira do Montado (26 de novembro a 01 de dezembro de 2010), presença assídua nas feiras e festas de Alpiarça e

Santarém, e edições do “Pão, Vinho & Companhia” (contribui para reunir no mesmo espaço os sabores e saberes ancestrais da cozinha almeirinese, uma mostra das atividades económicas mais relevantes do concelho, e música e animação para agradar a todos os públicos), Feira Nacional da Agricultura (03 a 11 de junho de 2023), em que “o dia de abertura foi dedicado ao Município de Almeirim”, tendo por grande objetivo a promoção das “Caralhotas de Almeirim”. Para além disto, é de notar que, as “Caralhotas de Almeirim” têm grande expressão televisiva, tal como, na reportagem “Praça Alegria” emitida a 16 de abril de 2009 pela RTP (12 - Reportagem “Praça Alegria - Almeirim Pt2”, RTP, 16 de abril de 2009) e na reportagem da “Rede Regional TV”, onde grupos de estrangeiros que estavam a participar no festival internacional de folclore do concelho (FIFCA 2012) experimentaram a sensação de amassar e cozer as afamadas “Caralhotas de Almeirim” (13 - “Grupos estrangeiros amassam caralhotas em Almeirim”, Rede Regional TV, 25 de abril de 2012).

Com a presença do Município de Almeirim na Bolsa de Turismo de Lisboa, entre 01 e 05 de março de 2023, o foco foi a promoção das “Caralhotas de Almeirim”, da Sopa da Pedra, dos enchidos e dos vinhos produzidos no concelho, o que mereceu a visita de várias figuras públicas, como o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, o Ministro da Economia, ou o brigadeiro general Duarte Costa, entre outros, constituindo pontos altos da participação de Almeirim no salão de referência para o turismo nacional (16 - “Sopa da Pedra, vinhos e caralhotas de Almeirim animam BTL 2023”, Jornal “Mais Ribatejo”, 04 de março de 2023).

7. ROTULAGEM

Deve constar sempre na rotulagem das “Caralhotas de Almeirim”, a seguinte menção:

- ‘Caralhota de Almeirim IGP’ ou ‘Caralhota de Almeirim Indicação Geográfica Protegida’, segundo as regras estipuladas pela UE.



Logótipo UE IGP - Indicação Geográfica Protegida

8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo da certificação será realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.

ANEXO I - FIGURAS



Figura 1. Processo de amassadura manual



Figura 2. Processo de amassadura mecânico - recurso a uma batedeira elétrica



Figura 3. Processo de fermentação, com a tina “abafada”



Figuras 4 e 5. Processo de corte da massa



Figura 6. Caralhotas a aguardar a entrada no forno



Figura 7. Lenha para acender o forno



Figura 8. Máquina de aquecimento a *pellets*



Figura 9. Caralhotas a “entrar” no forno tradicional a lenha



Figuras 10 e 11. Caralhotas a cozer nos fornos tradicionais a lenha



Fig. 12 - Fundadores do Restaurante 'O Toucinho' e a criança Sra. Élia (atualmente com 65 anos) com apenas 4/5 anos na altura da foto com "Caralhotas" no cesto e no forno

ANEXO II - BIBLIOGRAFIA:

ELEMENTOS QUE PROVAM A REPUTAÇÃO DAS “CARALHOTAS DE ALMEIRIM”

Notícias e referências históricas acerca das Caralhotas de Almeirim:

1. Livro “Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber”, capítulo Volta a Portugal Através do Pão, página 119, Paulo Moreiras, publicado pela primeira vez em 17 de outubro de 2014
2. “Este ano volta a haver caralhotas”, Jornal “Correio da Manhã”, 9 de Junho de 2013
3. “Caralhotas de Almeirim”, Programa televisivo ‘TV4Ribatejo’, Coordenador Marcelo Jerónimo Mendes, 4 de maio 2009
4. “Almeirim vende 3 milhões de caralhotas por ano”, Jornal “Rede Regional”, 11 outubro 2018
5. V Capítulo da Confraria Gastronómica de Almeirim dedicado às Caralhotas de Almeirim, Sapo Vídeos, 20 de maio de 2010
6. “O segredo das caralhotas”, Jornal “O Mirante”, 23 de agosto de 2006
7. “Festival Nacional de Gastronomia de 19 a 29 de outubro em Santarém com o pão como tema”, Jornal “Diário de Notícias”, 18 de setembro de 2017
8. “História de Almeirim”, texto elaborado por Dr. António Cláudio, CM-Almeirim
9. “Caralhotas da Caldeira”, Emília Cristina Caldeira, Blogspot
10. Vídeo Promoção “Restaurante O Toucinho”, Restaurante o Toucinho, 25 de novembro de 1989
11. Podcast “O Melhor Emprego do Mundo”, Rádio Observador, 02 de dezembro de 2023
12. Reportagem “Praça Alegria - Almeirim Pt2”, RTP, 16 de abril de 2009
13. “Grupos estrangeiros amassam caralhotas em Almeirim”, Rede Regional TV, 25 de abril de 2012
14. “CARALHOTAS DE ALMEIRIM PARA SABOREAR COM A DONA EMÍLIA”, SAPO-Viagens autor: Andarilho, 09 de novembro de 2021
15. “Caralhotas de Almeirim”, Programa “Vou ali e Já Venho”, produção: Antena 1, 09 de novembro de 2021
16. “Sopa da Pedra, vinhos e caralhotas de Almeirim animam BTL 2023”, Jornal “Mais Ribatejo”, 04 de março de 2023
17. “Em Portugal, Ana Maria visita Almeirim e descobre receita de caralhotas”, Programa televisivo ‘Mais Você’ de Ana Maria, 17 de outubro de 2012
18. “Pão, Vinho & companhia em Almeirim”, Programa televisivo ‘TV4Ribatejo’, Coordenador Marcelo Jerónimo Mendes, 23 de março de 2009
19. “Pão, Vinho & companhia em Almeirim 2”, Programa televisivo ‘TV4Ribatejo’, Coordenador Marcelo Jerónimo Mendes, 23 de março de 2009

20. “Festival da Sopa da Pedra está de regresso a Almeirim”, Correio do Ribatejo, 26 de agosto de 2023
21. “Festival da ‘Sopa da Pedra’ “ícone” de Almeirim até domingo no Parque das Tílias”, Correio do Ribatejo, 31 de agosto de 2023
22. “Festival da Sopa da Pedra atrai milhares a Almeirim”, CM - Correio da Manhã, 31 de agosto de 2023