

Caderno de especificações do PÃO DE UL / PADA DE UL IGP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 28-02-2025 publicado no Diário da República nº 48, 2ª série, de 10-03-2025 e publicitado no site da [DGADR](#)

PÃO DE UL / PADA DE UL IGP

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

Associação de Produtores de Pão de UI

Núcleo Museológico do Moinho e do Pão

3720-604 UI Oliveira de Azeméis Portugal

E-mail: appul@outlook.pt

Composição: Produtores e operadores

Tipo de produto: Integra a Classe 2.3 - Produtos de padaria - Produtos de padaria - NC 19 05

1. NOME

Pão de UI / Pada de UI

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO ¹

2.1 DESCRIÇÃO GERAL

O “pão de UI” / “pada de UI” é um pão de trigo tradicional, com a forma de “pada”, obtido manualmente por união de dois pequenos pedaços de massa arredondados; quando se juntam duas padas, em forma de quadrado grosseiro, diz-se que se formou uma “carreira”. O pão de UI/pada de UI é um pão bem cozido, de cor homogénea, com pouco sal e ausência de cores, aromas e sabores desagradáveis. Apresenta uma còdea ligeiramente dura e pouco crocante e um miolo macio e pouco elástico, com alvéolos de tamanho médio.



Figura 1 – Pão de UI / Pada de UI

Todo o processo é efectuado de forma tradicional ou de base tradicional, sendo as padas cozidas em fornos de lenha.

2.2 DESCRIÇÃO FÍSICA

¹ De acordo com o estudo “Qualificação do Pão de UL” efectuado na Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de Maio de 2017, coordenado por Igor Alexandre da Silva Dias, Investigador e por Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta, inserido como Anexo I

Forma: Pada ou carreira – a pada é feita da união de dois pequenos pedaços de massa, arredondados e a carreira é feita da união de duas padas

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

Consistência do interior: macia

Lar: pouco marcado e pouco espesso, se o pão está menos cozido, mais espesso se o pão está mais cozido

Dimensões: O comprimento da pada varia entre 10 a 16cm e a altura entre 8 e 9 cm.

Peso: Varia entre 70 e 140 g

Aspecto: enfarinhado



Figura 2 – Carreiras de Pão de UI / Pada de UI

No entanto, há padeiras que fazem, apenas por encomenda, as chamadas “padinhas de UL” que mais não são do que miniaturas das padas de UL e que têm um peso entre 30 e 70g, um comprimento entre 5 e 8cm e uma altura de 4 a 5 cm.

2.3 DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor da côdea: branco-torrado

Cor do interior: branco

Brilho: sem brilho

Odor: agradável a pão

Sabor: agradável, pouco salgado e pouco amargo

Textura da Côdea: firme

Cor e aspecto ao corte: o miolo apresenta alvéolos de tamanho médio, distribuídos de forma homogênea e cor branca.

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

2.4 DESCRIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Foi feito um estudo aprofundado sobre o pão de UI /pada de UI. Do mesmo, retiram-se como relevantes para caracterizar este pão, os seguintes valores:

Parâmetros	Pão	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	70	140
Hidratos de carbono (g/100g)	50	65

Quadro 1- Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no pão de UI

2.5 MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS

- Farinha de trigo, tipo 65, não corrigida
- Água
- Fermento de padeiro
- Sal próprio para uso alimentar

2.6 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Comercialmente o pão de UI / pada de UI apresenta-se em pada ou em carreiras, inteiro (não fatiado).

Pode ser assim comercializado nos estabelecimentos de venda, devendo a sua rotulagem cumprir os requisitos legais e os específicos constantes deste caderno.

O pão de Ul/pada de Ul pode ser acondicionado em sacos de papel ou de outro material apropriado.

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

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

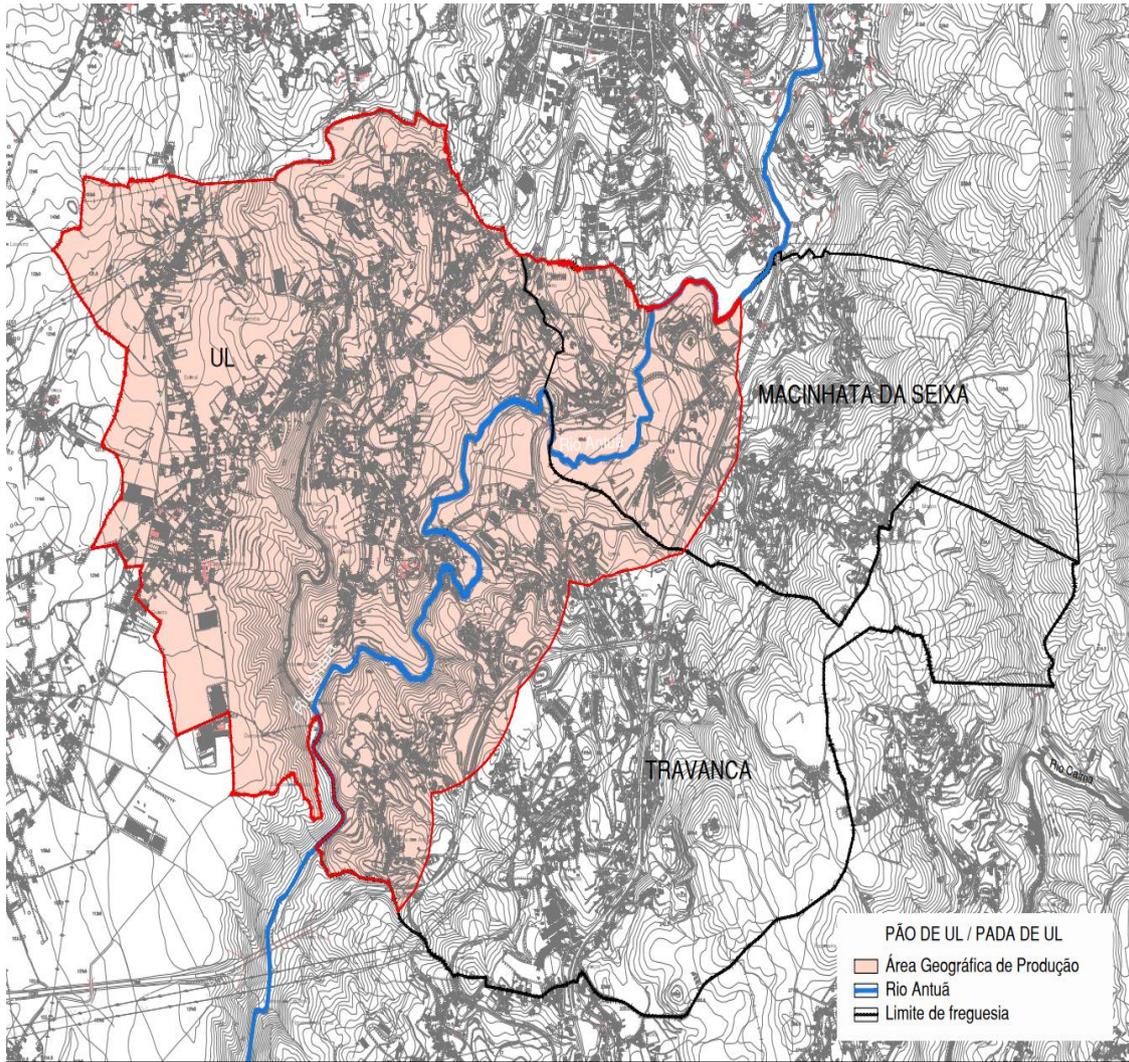
A área geográfica de preparação do pão de Ul / pada de Ul está circunscrita:

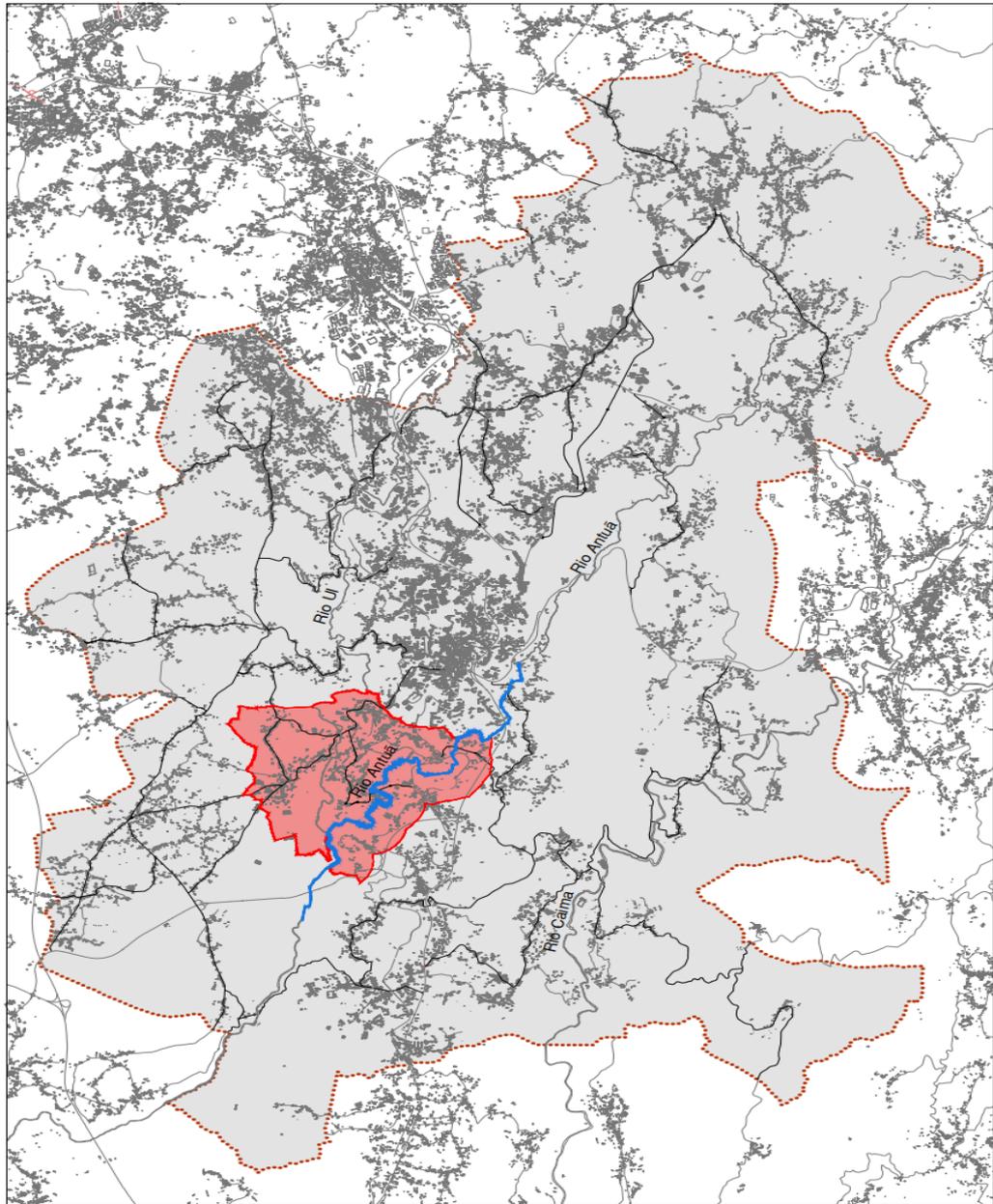
- à freguesia de Ul, do concelho de Oliveira de Azeméis, e a

- 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 moinhos e dos fornos de lenha em Ul e nas zonas limítrofes das margens do Rio Antuã.

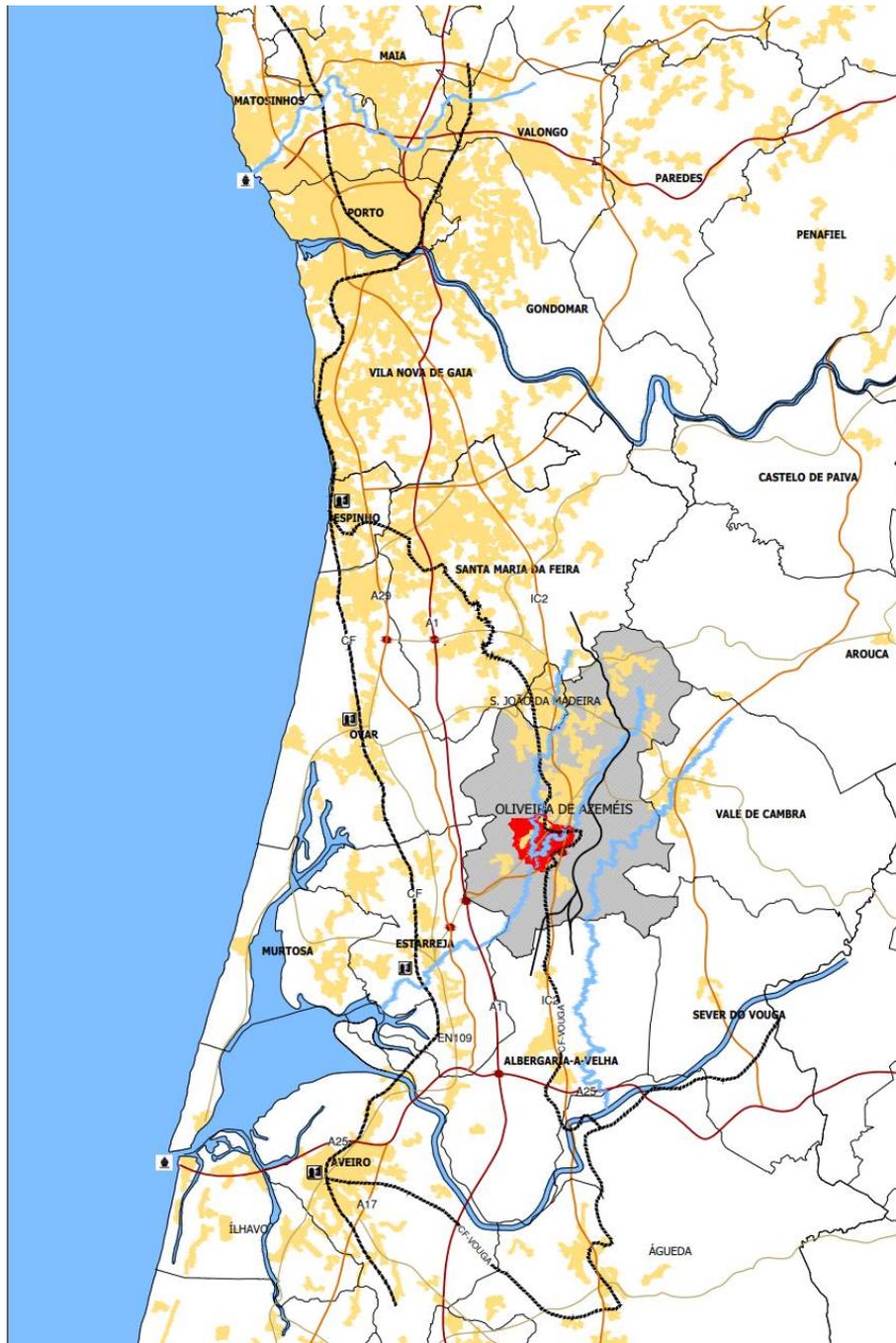
Seguem-se mapas mostrando área geográfica de preparação do pão de Ul/pada de Ul, bem como do seu enquadramento municipal e regional/nacional.





-  Limite do Concelho de Oliveira de Azeméis
-  Área geográfica de produção
-  Rio Antuá

PÃO DE UL / PADA DE UL
Planta de Enquadramento Municipal
1/80000



- Concelho de Oliveira de Azeméis
- Área geográfica de produção

PÃO DE UL / PADA DE UL
 Planta de Enquadramento Regional
 1/300 000

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 pão de UI / pada de UI têm de 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 pão de UI / pada de UI, antes da colocação do produto no mercado usando o nome protegido, têm de notificar a APPUL para que o processo de verificação da conformidade com o Caderno de Especificações possa ser iniciado

Os produtores de pão de UI / pada de UI têm de enviar à APPUL declarações trimestrais das quantidades produzidas e manter os registos que permitam ao OD verificar todo o processo produtivo.

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

A APPUL tem de manter actualizados:

- O registo de todos os estabelecimentos que elaboram pão de UI 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 pão se mantêm de acordo com este Caderno de Especificações. Estes controlos incidem sobre todos os operadores inscritos 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 pão de UI/ pada de UI é um pão tradicional cujos ingredientes exclusivos são farinha de trigo, água, fermento e sal.

As características únicas do pão de UI/pada de UI 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.

O processo de fabrico do pão de UI ou pada de UI compreende as seguintes fases:

a) AMASSAR

Na forma mais tradicional, na masseira (recipiente de madeira) deita-se a farinha não corrigida, 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 de farinha corresponde a uma mão cheia de sal e uma bacia e meia de água.

Misturam-se todos os ingredientes com as mãos, em gestos circulares, dentro da masseira, até se obter uma massa compacta, mas sem que a farinha fique “encaroçada”. À medida que se vai envolvendo a massa, retiram-se os bordos da masseira, com o auxílio de uma raspadeira ou rapadouro (utensílio que serve para raspar) todos os restos de farinha aí agarrados, de modo a que a farinha fique toda incorporada e não sobrem vestígios dela. A este processo dá-se o nome de desenfarinhar.



Figura 3 – Amassar à mão

Algumas padarias já recorrem a maquinaria específica (amassadeira mecânica) mas os procedimentos e quantidades usadas são similares ao anteriormente descrito.



Figura 4 –Amassar à máquina

b) LEVEDAR

Após a amassadura é vulgar a massa ser polvilhada com um pouco de farinha e serem colocados panos ou cobertores adequados 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 padaria 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, as padeiras moldam os “*bolos*” de pão. As padeiras pegam em pedaços de massa lêveda e com os dedos embrulham-nos, em movimentos muito rápidos, e fazem pequenos bolos, dando-lhe o contorno pretendido.



Figura 5 – Tender a massa à mão

No caso das padarias mais mecanizadas, substitui-se o processo manual por uma tendedeira eléctrica, que faz trinta “bolos” de cada vez e que, ao vincá-los, dá a forma da pada.



Figura 6 – Tendedeira eléctrica



Figura 7 – Corte mecânico da massa em bolos

d) LEVEDAR (2ª fase)

Após a massa estar tendida em “bolos”, e disposta em fila sobre os tabuleiros, cobrem-se os “bolos” 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.



Figura 8 – Limpar o forno

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 abóboda 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.



Figura 9 – Acender o forno

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 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.



Figura 10 – O processo de enformar

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

g) COZER

Já no forno, espera-se uns quinze minutos para que os bolos de massa cozam e se transformem em “Pão de UI /Pada de UI”, dependendo se se quer mais ou menos tostados.



Figura 11 – O pão no forno

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



Figura 12 – Retirada do pão do forno

Depois de arrefecido, o pão é varrido com uma vassourinha pequena, de forma a retirar os pequenos resíduos da cinza e a farinha em excesso. Depois é contado e colocado em cestas, canastras ou sacos para venda aos clientes.

h) ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Depois de sair do forno, o Pão de UI / Pada de UI ou as carreiras são colocadas em cestos ou em canastras ou sacos ou noutros recipientes apropriados e exclusivamente destinados a este fim.

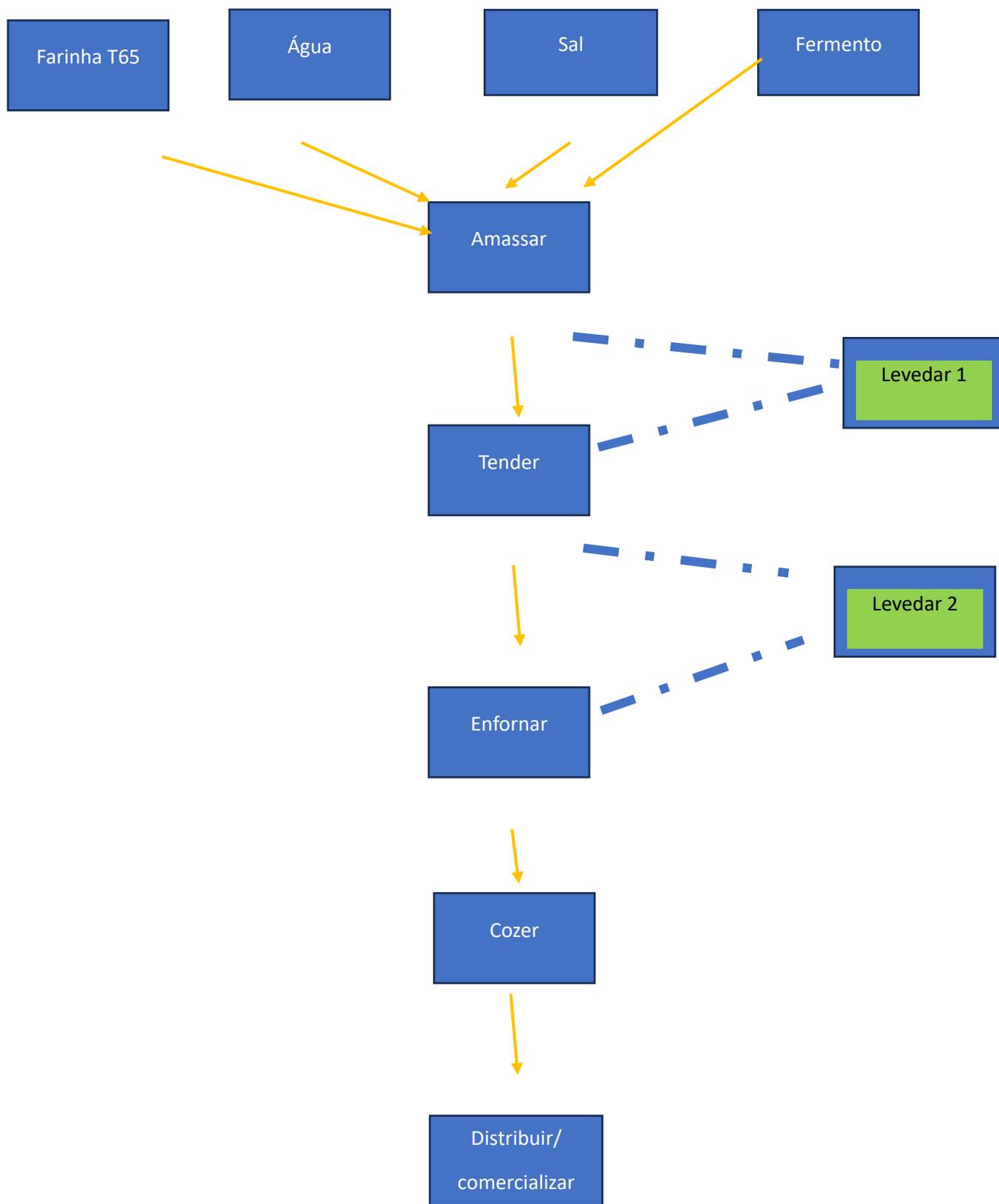


Figura 13 – Cesto de vime com pão de UI/pada de UI



Figura 14 – Canastra com pão de UI /pada de UL

Fluxograma processo produtivo



6. ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO

A relação deste produto com a origem geográfica assenta na sua reputação histórica e actual, no seu modo de produção tradicional, no saber fazer geracional e na sua forma de apresentação e características sensoriais, que o tornam um genuíno produto da região de origem.

6.1 A região de origem

Ul é um nome céltico, cuja origem parece apontar para o étimo "*uria*", ou seja, ribeiro. Ul 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 Ul. No início, moeu-se o milho, depois o trigo e, mais tarde, passou-se a descascar 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 Ul duas actividades, 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 Ul. 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 rio Ul).

Actualmente o sector da moagem, embora ultrapassado na predominância que outrora gozou, continua a manter em Ul 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 Ul/pada de Ul, Canoco de Ul e Regueifa de Ul. É na freguesia de Ul 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 Ul/pada de UL”, a” Regueifa de Ul” e o “Canoco de Ul”, sendo inicialmente este último outrora apenas destinado ao consumo familiar, uma vez que era feito com o aproveitamento dos “restos” da peneiração da farinha.

A preparação destes produtos de panificação 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 deste pão e 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.

Os depoimentos prestados por algumas padeiras são bem esclarecedores da história do pão de Ul ou pada de Ul. Assim:

- “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” - Alicita do Rojão (nascida em 1955)

- *“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”* - Fernanda Damas (nascida em 1952)

- *“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...”* Tia São do Aniceto (nascida em 1933)

- *“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...”* Celeste Maquelino (nascida em 1947)

- *“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.”*
- Lurdes Resende (nascida em 1953)

- *“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”* - Encarnação Marques (nascida em 1929)

Como podemos também ler nesse 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, já 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 acender o forno, cozer o pão e, de seguida, vender o mesmo. A venda pode ser feita na própria padaria ou através da distribuição pelos clientes, “porta a porta”. A limpeza dos utensílios e instrumentos de trabalho e o tratamento da lenha para o dia seguinte são 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 ainda mais intensamente consumidos, 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 vender 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 pão de Ul/pada 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.

O consumo deste pão alastrou por toda a região e a fama do pão de Ul/pada de Ul tornou-se conhecida em todo o país, tendo aumentado significativamente as encomendas.

Atestando a reputação de que goza, o Pão de Ul / Pada de Ul é sempre referido e descrito nas seguintes publicações:

Guia de Compras dos Produtos Tradicionais 2011. Lisboa: Publiagro – Publicações Agrícolas, Lda.²

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013.Lisboa – ENIGMA Editores³

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014. Lisboa: Enigma Editores.⁴

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015. Lisboa: Enigma Editores.⁵

Produtos Tradicionais Guia 2016. Lisboa: Enigma Editores⁶

Produtos Tradicionais Guia 2017. Lisboa: Enigma Editores⁷

Por outro lado, o pão de Ul/pada de Ul foi distinguido com:

² Em anexo II

³ Em anexo III

⁴ Em anexo IV

⁵ Em anexo V

⁶ Em anexo VI

⁷ Em anexo VII

- **Medalha de Prata** no 1º Concurso Nacional de Pães, Broas, Folares e Bôlas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2012)

- **Medalha de Bronze** no 6º Concurso Nacional de Pães, Broas e Empadas Tradicionais Portugueses (QUALIFICA/CNEMA, 2017)

Saliente-se, ainda, que o nome “Pão de Ul” já integrava a primeira lista de **PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES** entregue na Assembleia da República, em Julho de 2008, no âmbito do Grupo de Trabalho Pequenos Produtores/Produtos Tradicionais da Comissão de Assuntos Económicos, Inovação e Desenvolvimento Regional.⁸

O pão de Ul / pada de Ul é citado no site de referência dos produtos Tradicionais Portugueses e na app PTPT.⁹

A arqueóloga Sara F. B. Almeida e Silva descreve, sob o ponto de vista etnográfico, o pão de Ul, num extenso artigo intitulado PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL¹⁰.

É regularmente referido nas ementas dos restaurantes de Oliveira de Azeméis, sendo presença constante nas refeições aí servidas ¹¹.

É regularmente referido na Revista VITA¹², designadamente nas suas edições de 2021, 2022 e 2023, nas quais se dá grande destaque a uma entrevista à Presidente da APPUL – Associação dos Produtores de Pão de Ul e se inserem artigos sobre o Pão de Ul e a sua história.

É presença constante nos “Fins de Semana Gastronómicos¹³, realizados anualmente pelo Turismo do Porto e Norte e foi objecto de exposição fotográfica específica “ Pão de Ul – Uma profissão com História” realizada entre 8 de Março e 5 de Abril de 2024 em Oliveira de Azeméis.

Sobre o Pão de Ul foi editado um Livro, intitulado “Pão de Ul – Uma profissão com História”¹⁴ bem como organizada uma Mostra Fotográfica¹⁵

⁸ Em anexo VIII

⁹ Em anexo IX

¹⁰ Em anexo X

¹¹ Em Anexo XI

¹² Em Anexo XII

¹³ Em Anexo XIII

¹⁴ Em Anexo XIV

¹⁵ Em Anexo XV

É celebrado anualmente no Mercado à Moda Antiga¹⁶, organizado pela Autarquia de Oliveira de Azeméis, em cujo site se pode ler “...o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de Ul, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.” 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 2014-2020¹⁷.

Neste Mercado pode não só ser adquirido o Pão de Ul/Pada de Ul como também são organizadas sessões de prova e oficinas para crianças prepararem a massa do mesmo pão e assistirem ao enforamento e cozedura.

A 1ª edição do concurso Sabores de Azeméis aconteceu no âmbito de “Oliveira de Azeméis Terra de Culinária 2015” e convidou os cozinheiros amadores do município e os restaurantes a apresentarem as suas melhores receitas que destacam alguns dos produtos mais emblemáticos da região, como é exemplo maior o Pão de Ul. Para celebrar este Concurso, foi editado o Livro Receitas com Sabores de Azeméis¹⁸, do qual constam muitas receitas em que o pão de Ul/pada de Ul é referência de base e ingrediente principal.

7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE

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

Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisboa
Telefone 218 442 200
Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo Delegado (OD) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito.

¹⁶ Em Anexo XVI

¹⁷ Em Anexo XVII

¹⁸ Em Anexo XVIII

8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO

Menções obrigatórias

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



O logotipo comunitário das IGP, legalmente obrigatório, tem de estar directamente acoplado à menção “Pão de UI” / “Pada de UI”.

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 “Pão de UI” / “Pada de UI”. nem ser acopladas directamente à denominação de venda – “Pão de UI” / “Pada de UI” nem ao logotipo comunitário das IGP.

ANEXO I
ESTUDO SOBRE O PÃO DE UL



Relatório de Projeto

Qualificação do Pão de UL

Escola Superior Agrária de Santarém - 04 de maio de 2017

Igor Alexandre da Silva Dias, Investigador
Margarida Correia de Oliveira, Professora Adjunta

Resumo

O presente estudo teve por objeto determinar a composição físico-química, reológica e sensorial do Pão Tradicional de UI, no âmbito da qualificação do mesmo. Foram recolhidas amostras de pão em 18 padeiras da Associação de Produtores de Pão de UI, da região de Oliveira de Azeméis, e selecionadas três padeiras de forma aleatória, em três períodos distintos.

A análise dos resultados permite inferir alguma variabilidade nos parâmetros físico-químicos, o que pode evidenciar alguma distinção nos procedimentos entre padeiras, condizente com a produção tradicional. Um dos parâmetros analíticos que influenciou essa variabilidade foi a humidade da massa e do pão, o qual deverá ser considerado um parâmetro-chave, no controlo de qualidade do produto. Outro parâmetro considerado crítico foi o teor de sal, o qual revelou diferenças significativas entre amostras.

No que respeita à avaliação textural, os resultados não revelaram diferenças significativas na maioria dos parâmetros, o que não sucedeu na avaliação sensorial do Pão, dado que se verificou que o pão tradicional de Oliveira de Azeméis apresentava características diferenciadoras, identificáveis por consumidores comuns/não treinados.

Índice

	Páginas
Resumo	I
1. Introdução	1
2. Materiais e métodos	2
2.1. Amostragem	2
2.2. Análises físico-químicas	2
2.3. Estatística	4
3. Resultados e discussão	5
3.1. Pão tradicional de UI	5
3.1.1. Análises físico-químicas	5
3.1.2. Ensaio de textura	7
3.1.3. Análise sensorial	9
3.2. Massa fresca	12
3.2.1. Análises físico-químicas	12
3.2.2. Ensaio de textura	14
4. Conclusões	16
5. Referências bibliográficas	17
Anexo	18

Índice de quadros

	Páginas
Quadro 1 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos do pão nas diferentes padeiras	5
Quadro 2 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações	7
Quadro 3 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura do pão nas diferentes padeiras	8
Quadro 4 - Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no pão e que são considerados como mais os indicados para figurarem no caderno de especificações	9
Quadro 5 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de análise sensorial do pão	9
Quadro 6 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos da massa do pão nas diferentes padeiras	13
Quadro 7 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na massa do pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações	14
Quadro 8 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura da massa do pão nas diferentes padeiras	14
Quadro 9 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na massa do pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações	15

Índice de figuras

	Páginas
Figura 1 - Preferências do painel de provadores	11
Figura 2 - Média de idades dos provadores por preferência de pão	12

1. Introdução

Os cereais constituem uma parte importante da dieta diária em Portugal e são uma das principais fontes de fibras. Acredita-se que a ingestão de determinadas quantidades de grãos integrais pode exercer um efeito protetor contra o desenvolvimento de doenças relacionadas com a alimentação, tais como doença cardiovascular, diabetes ou mesmo alguns câncros. O pão é um derivado de cereais, tais como o trigo, milho, aveia, centeio, sendo uma excelente fonte de fibra, para além do amido, proteínas, vitaminas e minerais. Durante o processo de fermentação da massa, existe produção de álcool pela levedura *Saccharomyces cerevisiae*, no entanto, durante o processo de cozimento o álcool é libertado, não permanecendo no pão. O tipo de farinha, o seu branqueamento, bem como as leveduras utilizadas, influenciam as propriedades reológicas da massa conferindo diferentes características organolépticas ao pão, tal como à sua composição química.

A qualificação de produtos tradicionais é um sistema de valorização de produtos, obtidos com regras particulares pelo menos em relação a história, utilização das matérias-primas, processos de obtenção e de transformação e, eventualmente, formas de apresentação.

A tradicionalidade e genuinidade de produtos como o pão de UI representam a identidade de um povo e, desse modo, devem ser amplamente preservados e divulgados de modo a manter tradições seculares e ao mesmo tempo criar valor económico para a freguesia de UI.

2. Materiais e Métodos

2.1 Amostragem

Para a realização do presente estudo foram recolhidas amostras de 18 padeiras da Associação de Produtores de Pão de UI (APPUL), das quais se selecionaram três de forma aleatória. Para a caracterização físico-química de cada produto analisaram-se 45 amostras, 5 pães provenientes de 3 padeiras, recebidas em três tempos de amostragem, formando três lotes. Os lotes foram recebidos em dias distintos, com vista a avaliar a variabilidade das amostras, ao longo da semana.

- No primeiro lote as amostras foram recebidas a uma segunda-feira;
- No segundo lote as amostras foram recebidas a um sábado;
- No terceiro lote as amostras foram recebidas a uma quarta-feira.

Após a receção das amostras, as mesmas foram trituradas numa picadora (Electric Co, modelo 320, Pequim, China) e, em seguida, efetuaram-se as pesagens para todos os métodos analíticos. As amostras para a realização da textura foram usadas tal como rececionadas e analisadas no período máximo de três horas.

2.2 Análises físico-químicas

A metodologia utilizada para a determinação dos parâmetros físico-químicos e reológicos do pão é descrita sumariamente.

-Determinação da humidade e matéria seca

Os teores de humidade e de matéria seca foram determinados de acordo com a NP 2966 (1993) relativa à determinação dos teores em água e matéria seca em pão.

-Determinação das cinzas

Na determinação do teor em cinzas foi usado o método direto por incineração em mufla (LentonThermal Designs-EFC 12/45, Derbyshire, United Kingdom) a 550°C, durante 6 horas, obtendo-se um resíduo branco.

-Determinação da gordura total

A determinação de gordura total teve como referência o método oficial nº 920.39 da AOAC, sendo a extração feita num aparelho Extrator de gordura semiautomático (Velp Scientifica, SER 148, Usmate, Itália).

- Determinação da proteína bruta

A determinação da proteína foi realizada segundo o método de Kjeldahl, numa unidade de digestão Kjeldahl (Velp Scientifica, DKL, Usmate, Itália) sistema de destilação e titulação automático de Kjeldahl (Velp Scientifica, UDK 159, Usmate, Itália), sendo a percentagem da proteína bruta determinada pela multiplicação da percentagem de azoto total pelo fator 5,7, tendo como referência o método oficial nº 950.36 da AOAC.

- Determinação da fibra bruta

A fibra bruta foi determinada com base no método de Weende, com extração feita em extrator de fibra bruta (Velp Scientifica, FIWE 6, Usmate, Itália).

-Determinação do teor de açúcares redutores, expresso em glucose

Os açúcares foram determinados pelo método do ácido 3,5-dinitrossalicílico (DNS) (Miller, 1959).

- Determinação de amido

O amido foi determinado pelo método enzimático TSTA, Total Starch Assay Kit (AA/AMG) da MEGAZYME.

- Determinação do sódio e sal

A determinação dos teores de sódio (Na) foi feita por espectrometria de absorção atômica utilizando um Espectrofotómetro de absorção atômica (Perkin-Elmer, modelo - 2380, Norwalk, Connecticut, Estados Unidos da América). Após a determinação do teor de sódio calculámos o teor em sal multiplicando pelo fator 2,5.

- Determinação do total de hidratos de carbono

O total de hidratos de carbono é obtido por diferença utilizando os parâmetros da análise proximal.

- Textura (*Texture Profile Analysis* - TPA)

Para analisar o perfil de textura utilizou-se um texturómetro (Stevens QTS – 25, Godalming, Reino Unido). Determinaram-se os seguintes parâmetros: dureza, elasticidade, coesividade e mastigabilidade.

- Análise sensorial

A análise sensorial foi realizada por painel não treinado, composto por 40 elementos, 24 do sexo feminino e 16 do sexo masculino com idades compreendidas entre os 18 e os 56 anos. Foi elaborada uma ficha de prova para a realização da análise sensorial, de modo a avaliar a opinião dos provadores em relação aos diferentes pães e parâmetros. A pontuação de cada atributo variou entre 1 e 5, encontrando-se em anexo a ficha de prova.

No que respeita à massa fresca, a metodologia foi a mesma utilizada para a determinação dos parâmetros físico-químicos e reológicos do pão. Porém, determinou-se o pH recorrendo-se a um potenciómetro (Basic Meter PT- 10 Sartorius, Goettingen, Alemanha), com uma sonda de temperatura da mesma marca (modelo PY-T01) e um eléctrodo de viscolene com ponta cónica (Hanna – FC200B). As determinações foram efetuadas em triplicado.

2.3. Estatística

Para a análise e dados recorreu-se ao *software* Statistica™ V 8.0 da Statsoft (StatSoft Inc., 1984 - 2007, Texas, USA). Para a verificação da existência de *outliers* recorreu-se ao teste de Grubbs ($p < 0,05$). Recorreu-se ao teste paramétrico de análise de variâncias simples (One-Way ANOVA). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey, para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ($p < 0,05$), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras. Efetuou-se igualmente o teste paramétrico de análise de variâncias de fatores (ANOVA FATORIAL). Quando o teste F da ANOVA foi significativo recorreu-se ao Teste Post Hoc *Honest Significant Difference* (HSD) Tukey para comparação múltipla de médias. O nível de significância considerado foi de 5% ($p < 0,05$), de modo a verificar a existência ou não de diferenças significativas entre padeiras, lotes e a interação entre ambos (padeiras X lotes).

3. Resultados e Discussão

3.1. Pão tradicional de UI

3.1.1. Análises físico-químicas

No que respeita à análise físico-química do pão, os resultados obtidos permitiram verificar que os pães produzidos pela padeira 3 apresentaram valores médios de massa (g) estatisticamente superiores às restantes padeiras (Quadro 1). No Quadro 1 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

Quadro 1 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos do pão nas diferentes padeiras

Parâmetros	PÃO		
	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Massa (g)	99,08 ^b ±10,87	99,48 ^b ±6,87	119,65 ^a ±21,99
Humidade da côdea (g/100g)	21,76 ^c ±2,06	23,82 ^b ±1,91	26,06 ^a ±1,94
Humidade do miolo (g/100g)	48,94 ^a ±1,09	47,13 ^b ±0,79	48,69 ^a ±1,12
Humidade do pão (g/100g)	31,82 ^b ±2,68	33,07 ^b ±1,32	35,01 ^a ±2,59
Matéria seca (g/100g)	68,18 ^a ±2,68	66,93 ^a ±1,32	64,99 ^b ±2,59
Cinzas (g/100g)	1,04 ^b ±0,10	1,78 ^a ±0,17	1,06 ^b ±0,08
Proteína (g/100g)	7,73 ^a ±0,26	7,81 ^a ±0,20	7,29 ^b ±0,34
Gordura (g/100g)	0,06 ^a ±0,06	0,11 ^a ±0,10	0,10 ^a ±0,04
Fibra (g/100g)	0,98 ^a ±0,44	0,97 ^a ±0,57	0,84 ^a ±0,70
Amido (g/100g)	47,68 ^a ±5,6	46,52 ^a ±6,05	46,94 ^a ±4,5
Hidratos de carbono (g/100g)	58,34 ^a ±2,54	56,27 ^b ±1,32	55,7 ^b ±2,58
Açúcares redutores, expressos em glucose (g/100g)	2,87 ^a ±0,56	1,50 ^c ±0,31	2,506 ^b ±0,48
Sal (g/100g)	0,69 ^b ±0,34	1,50 ^a ±0,30	0,71 ^b ±0,34

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

Para os parâmetros humidade da côdea e humidade do pão verificou-se a mesma tendência, ou seja, a padeira 3 apresentou valores médios significativamente superiores às padeiras 1 e 2. Tal como esperado, a matéria seca foi significativamente superior nas padeiras 1 e 2 face à 3. Para cinzas não se observaram diferenças entre as padeiras 1 e 3, todavia, a padeira 2 apresentou valores médios significativamente superiores às padeiras 1 e 3. No que respeita à composição nutricional, o teor de proteína foi significativamente superior nas padeiras 1 e 2. Contudo, a gordura, a fibra e o teor de amido não revelaram variações entre padeiras.

Para os açúcares redutores expressos em glucose identificaram-se diferenças entre as três padeiras. Isto é, a padeira 1 foi a que apresentou os valores médios significativamente superiores, seguida pela padeira 3 e por fim a 2. Também os hidratos de carbono foram significativamente superiores na padeira 1, o que seria expectável dado este parâmetro estar relacionado com o teor de amido e açúcares redutores. No que respeita ao teor de sal, os pães da padeira 2 foram significativamente mais salgados que os das restantes padeiras, valor este em concordância com o teor de cinzas.

No Quadro 2 abaixo indicado apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no pão, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

Quadro 2 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos no pão e que devem figurar no caderno de especificações

Parâmetros	Pão	
	Mínimo	Máximo
Massa (g)	73,62	158,95
Humidade da côdea (g/100g)	17,78	29,59
Humidade do miolo (g/100g)	45,72	50,83
Humidade do pão (g/100g)	26,34	39,29
Matéria seca (g/100g)	60,70	73,65
Cinzas (g/100g)	0,88	2,02
Proteína (g/100g)	6,48	8,32
Gordura (g/100g)	0,05	0,45
Fibra (g/100g)	0,05	3,10
Amido (g/100g)	33,13	57,3
Hidratos de carbono (g/100g)	50,79	63,70
Açúcares redutores, expressos em glucose (g/100g)	1,15	3,83
Sal (g/100g)	0,18	1,92

3.1.2. Ensaio de textura

Os ensaios de textura do pão, para as diferentes padeiras, foram os que apresentaram maior semelhança entre lotes e padeiras. Não obstante, verifica-se a existência de algumas diferenças entre padeiras e lotes, ao nível da dureza no lote 3, estando este parâmetro relacionado com a cozedura do pão.

No Quadro 3 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

Quadro 3 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura do pão nas diferentes padeiras

Parâmetros	PÃO		
	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Dureza (N)	78,93 ^a ±53,94	55,91 ^b ±21,36	76,82 ^{ab} ±64,56
Fragilidade	0,85 ^b ±0,11	0,85 ^b ±0,06	0,89 ^a ±0,044
Elasticidade	0,86 ^a ±0,09	0,90 ^a ±0,14	0,87 ^a ±0,04
Coesividade	0,49 ^b ±0,12	0,53 ^{ab} ±0,12	0,57 ^a ±0,08
Gomosidade (N)	39,65 ^{ab} ±34,95	28,95 ^b ±10,30	43,58 ^a ±40,34
Mastigabilidade (N)	34,13 ^a ±28,35	26,48 ^a ±11,36	37,31 ^a ±32,73

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

Os resultados obtidos permitiram verificar que os pães produzidos pela padeira 1 foram significativamente mais duros que os produzidos pela padeira 2. Entre as padeiras 2 e 3 não existiram diferenças. A fragilidade ou fraturabilidade, ligada/associada à coesividade, apresentou o valor médio mais elevado (0,57±0,08) na padeira 3, como seria expectável, dado que foram os pães produzidos por essa padeira apresentaram os valores médios de fragilidade mais elevados.

No que diz respeito a elasticidade e mastigabilidade, não se observaram diferenças significativas entre padeiras e a gomosidade foi significativamente superior na padeira 3, por comparação com a sua congénere número 2. Entre esta última e a padeira 1 não existiram diferenças.

No Quadro 4 apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no pão, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

Quadro 4 - Intervalos de valores para os parâmetros de textura obtidos no pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações

Parâmetros	Pão	
	Mínimo	Máximo
Dureza (N)	17,83	269,30
Fragilidade	0,68	1,01
Elasticidade	0,65	1,15
Coesividade	0,27	0,93
Gomosidade (N)	11,84	175,18
Mastigabilidade (N)	10,86	151,90

3.1.3. Análise sensorial

A opinião do painel de provadores (Quadro 5) relativa aos atributos cômica e miolo dos pães revela, de uma forma geral, preferência pelos pães produzidos pela padaria 1.

Quadro 5 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de análise sensorial do pão

Apreciação Geral da Cômica					
Parâmetros	Padaria 1	Padaria 2	Padaria 3	Pada industrial de Oliveira de Azeméis	Pada produzida na grande distribuição
Apreciação Visual da Cômica					
Intensidade da cor	3,0 ^a ±0,8	3,1 ^a ±1,0	3,2 ^a ±0,8	3,3 ^a ±1,1	2,3 ^b ±1,4
Homogeneidade da cor	2,7 ^a ±1,1	2,9 ^a ±0,9	3,0 ^a ±1,0	2,8 ^a ±0,9	3,3 ^a ±1,1
Cozedura	3,3 ^{ab} ±0,8	3,1 ^{abc} ±0,9	3,5 ^a ±0,8	2,6 ^c ±1,2	2,8 ^{bc} ±1,0
Apreciação Olfativa da Cômica					
Pão Cozido	3,1 ^a ±1,0	2,8 ^{ab} ±1,0	3,2 ^a ±0,8	2,8 ^{ab} ±1,1	2,4 ^b ±1,1
Humidade/ Mofo	1,3 ^a ±1,5	1,1 ^a ±1,4	0,6 ^a ±1,1	0,9 ^a ±1,3	0,7 ^a ±1,0
Cheiros Estranhos	0,3 ^a ±0,6	0,8 ^a ±1,3	0,5 ^a ±0,9	0,7 ^a ±1,2	0,2 ^a ±0,6

Apreciação da Textura da Côdea					
Dureza	3,3 ^a ±0,9	3,1 ^a ±1,3	3,4 ^a ±1,2	1,0 ^c ±1,0	1,7 ^b ±1,4
Crocância	2,4 ^a ±1,1	2,0 ^a ±1,2	2,7 ^a ±1,5	0,6 ^b ±0,8	1,3 ^b ±1,2
Apreciação do Sabor da Côdea					
Sabores Desagradáveis	0,2 ^b ±0,7	1,0 ^a ±1,4	0,2 ^b ±0,5	0,7 ^{ab} ±0,9	0,4 ^b ±1,0
Doce	1,1 ^a ±1,2	1,2 ^a ±1,3	1,2 ^a ±1,4	1,1 ^a ±1,2	1,0 ^a ±1,2
Salgado	1,3 ^b ±0,9	2,0 ^a ±1,1	1,6 ^{ab} ±1,0	1,7 ^{ab} ±1,0	1,9 ^{ab} ±1,0
Apreciação Global da Côdea					
	3,0 ^a ±0,8	2,3 ^b ±1,0	3,0 ^{ab} ±1,0	2,4 ^b ±1,1	2,5 ^{ab} ±1,2
Apreciação Geral do Miolo					
Parâmetros	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3	Pada industrial de Oliveira de Azeméis	Pada produzida na grande distribuição
Apreciação Visual do Miolo					
Cores Estranhas	3,6 ^a ±1,0	3,2 ^a ±1,2	3,5 ^a ±1,0	3,5 ^a ±1,0	3,4 ^a ±1,1
Homogeneidade da cor	0,2 ^a ±0,5	0,2 ^a ±0,6	0,2 ^a ±0,5	0,2 ^a ±0,5	0,3 ^a ±0,7
Cozedura	2,7 ^{ab} ±0,8	2,9 ^a ±1,1	2,9 ^a ±1,2	2,1 ^b ±1,1	2,5 ^{ab} ±1,2
Apreciação Olfativa do Miolo					
Pão Cozido	2,8 ^a ±1,1	2,6 ^a ±1,2	2,8 ^a ±1,2	2,5 ^a ±1,2	2,4 ^a ±1,2
Humidade/ Mofo	0,9 ^a ±1,2	1,1 ^a ±1,3	0,8 ^a ±1,0	1,0 ^a ±1,3	0,8 ^a ±1,1
Cheiros Estranhos	0,3 ^{ab} ±0,8	0,7 ^a ±1,1	0,3 ^{ab} ±0,7	0,3 ^{ab} ±0,6	0,2 ^b ±0,3

Quadro 5 (Continuação) - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de análise sensorial do pão

Apreciação da Textura do Miolo					
Dureza	1,7 ^{abc} ±1,2	1,9 ^{ab} ±1,2	2,3 ^a ±2,4	0,9 ^c ±1,0	1,2 ^{bc} ±1,0
Elasticidade	2,3 ^a ±1,1	2,4 ^a ±1,2	2,4 ^a ±1,0	2,4 ^a ±1,4	2,0 ^a ±1,1
Adesividade	1,5 ^a ±1,1	1,6 ^a ±1,2	1,8 ^a ±1,3	1,8 ^a ±1,2	1,7 ^a ±1,2
Apreciação do Sabor do Miolo					
Sabores Desagradáveis	0,2 ^b ±0,7	0,9 ^a ±1,4	0,4 ^{ab} ±0,9	0,4 ^{ab} ±0,8	0,4 ^{ab} ±0,9
Doce	1,0 ^a ±1,3	1,0 ^a ±1,3	1,1 ^a ±1,2	1,4 ^a ±1,5	0,9 ^a ±0,9
Salgado	1,6 ^a ±0,9	2,0 ^a ±1,2	1,6 ^a ±0,9	1,6 ^a ±0,9	1,8 ^a ±1,0
Apreciação Global do Miolo					
Pontuação	3,0 ^a ±0,9	2,3 ^b ±0,9	2,9 ^{ab} ±1,0	2,8 ^{ab} ±1,2	2,5 ^{ab} ±1,2

Verificou-se igualmente que os pães produzidos pelas padeiras tradicionais de UI apresentaram cõdea mais dura e mais crocante que os pães industrializados, e ainda que os provadores julgaram perceberem que a padeira 2 adicionou mais sal à massa. Ainda em relação à análise avaliou-se a preferência das amostras (Figura 1) pelos membros do painel de provadores.

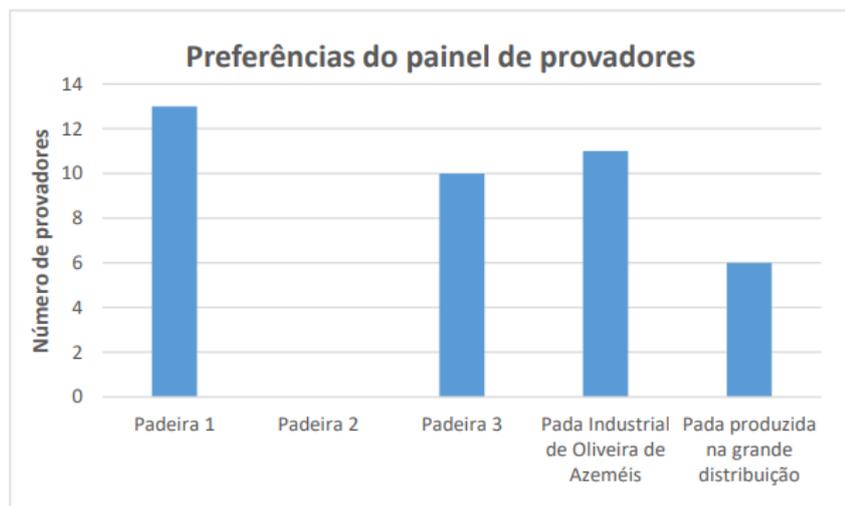


Figura 1 - Preferências do painel de provadores.

Observando a Figura 1 verificou-se que os pães produzidos pela Padeira 1 foram os preferidos do painel de provadores. As preferências seguiram-se pelo pão industrial de Oliveira de Azeméis, pelos pães produzidos pela Padeira 3 e pela Pada adquirida numa grande superfície de distribuição, respetivamente. Importa ressaltar que nenhum dos membros do painel preferiu os pães da padeira 2, muito provavelmente devido à deteção de alguns defeitos ao nível olfativo e excesso de sal. Na Figura 2 apresenta-se a média de idades dos provadores, por preferência de pão.

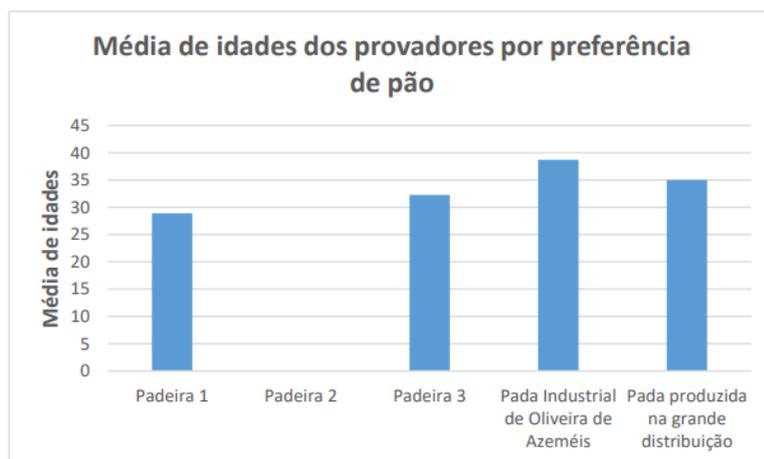


Figura 2 - Média de idades dos provadores por preferência de pão.

Procurou-se perceber se os provadores mais jovens e, conseqüentemente, mais habituados a pães industrializados preferiam os pães industriais de Oliveira de Azeméis e/ou duma grande superfície, mas tal situação não se verificou. Observando a Figura 2 constatou-se que a padeira 1 apresenta a média de idades mais baixa e que os pães industrializados são a opção da faixa etária mais elevada.

3.2. Massa fresca

3.2.1 Análises físico-químicas

No que respeita à composição físico-química da massa fresca do Pão Tradicional de UI, verificou-se que a massa da padeira 2 apresentou um valor de pH significativamente mais reduzido. Entre as padeiras 1 e 3 não existiram diferenças (Quadro 6).

Quadro 6 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros físico-químicos da massa do pão nas diferentes padeiras

Parâmetros	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
pH	5,51 ^a ±0,01	4,70 ^b ±0,01	5,51 ^a ±0,09
Humidade (g/100g)	55,41 ^a ±0,02	51,94 ^b ±0,06	49,00 ^c ±0,02
Matéria seca (g/100g)	44,58 ^c ±0,02	48,05 ^b ±0,06	50,99 ^a ±0,02
Cinzas (g/100g)	0,52 ^c ±0,01	1,25 ^b ±0,01	1,42 ^a ±0,01
Proteína (g/100g)	5,20 ^a ±0,18	5,59 ^a ±0,15	5,27 ^a ±0,63
Gordura (g/100g)	0,03 ^a ±0,01	0,08 ^a ±0,02	0,04 ^a ±0,01
Fibra (g/100g)	0,25 ^b ±0,02	0,47 ^a ±0,00	0,43 ^a ±0,01
Hidratos de carbono (g/100g)	38,59 ^c ±0,17	40,65 ^b ±0,13	43,82 ^a ±0,63
Sal (g/100g)	0,45 ^b ±0,09	1,18 ^a ±0,05	1,24 ^a ±0,15

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

No que diz respeito à humidade verifica-se que a massa da padeira 1 apresentou um valor significativamente mais elevado, o que alerta para o facto de esta padeira adicionar mais água à massa. Aliás, para o parâmetro em análise observaram-se diferenças significativas entre as três padeiras. Dado que a matéria seca é função da humidade, os resultados não são discutidos, pois têm comportamento oposto do aludido para a humidade.

Relativamente às cinzas observaram-se diferenças significativas entre as três padeiras. A padeira 3 apresentou o valor mais elevado, seguida pela padeira 2 e por fim a padeira 1. Este parâmetro está correlacionado com o teor de sal pelo que as massas das padeiras 2 e 3 foram significativamente mais salgadas que a da padeira 1.

Nos parâmetros proteína e gordura não se observaram diferenças entre padeiras. No entanto, as padeiras 2 e 3 apresentaram massa significativamente com mais fibra que a padeira 1.

Os intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na massa do pão são apresentados, por serem considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações (Quadro 7).

Quadro 7 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na massa do pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações

Parâmetros	Massa fresca	
	Mínimo	Máximo
pH	4,70	5,58
Humidade (g/100g)	48,98	55,43
Matéria seca (g/100g)	44,60	51,01
Cinzas (g/100g)	0,51	1,41
Proteína (g/100g)	4,82	5,72
Gordura (g/100g)	0,03	0,09
Fibra (g/100g)	0,02	0,47
Hidratos de carbon (g/100g)	38,45	44,27
Sal (g/100g)	0,39	1,38

3.2.2 Ensaio de textura

No Quadro 8 apresentam-se os valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura obtidos individualmente, por cada padeira, nos três lotes.

Quadro 8 - Valores médios e desvios padrão para os parâmetros de textura da massa do pão nas diferentes padeiras

Parâmetros	Massa fresca		
	Padeira 1	Padeira 2	Padeira 3
Dureza (N)	0,09 ^c ±0,01	0,16 ^b ±0,03	0,23 ^a ±0,03
Fragilidade	0,93 ^a ±0,05	0,99 ^a ±0,04	0,98 ^a ±0,03
Elasticidade	0,93 ^a ±0,10	1,05 ^a ±0,06	1,13 ^a ±0,20
Coesividade	0,76 ^b ±0,06	0,85 ^b ±0,03	0,96 ^a ±0,09
Gomosidade (N)	0,07 ^c ±0,01	0,13 ^b ±0,03	0,22 ^a ±0,02
Mastigabilidade (N)	0,06 ^c ±0,01	0,14 ^b ±0,03	0,25 ^a ±0,07

Na mesma linha, letras diferentes representam médias com diferenças significativas para $p < 0,05$.

Observando o Quadro 8 constata-se que a massa produzida pela padeira 3 foi a que se apresentou estatisticamente mais dura, seguida pela da padeira 2 e, por fim, pela da padeira 1. O mesmo foi observado para os parâmetros gomosidade e mastigabilidade, o que seria teoricamente expectável, dado que os teores de humidade foram decrescendo da padeira 1 até à padeira 3.

Para a fragilidade e elasticidade não se observaram diferenças entre padeiras. A massa da padeira 3 foi significativamente mais coesa que a das restantes. Mais uma vez, o fator humidade a contribuir para esta conclusão. Porém, não existiram diferenças entre as padeiras 1 e 2.

No Quadro 9 apresentam-se os intervalos de valores para os parâmetros reológicos obtidos na massa do pão, os quais são considerados como os mais indicados para figurarem num caderno de especificações.

Quadro 9 - Intervalos de valores para os parâmetros físico-químicos obtidos na massa do pão e que são considerados como os mais indicados para figurarem no caderno de especificações

Parâmetros	Massa fresca	
	Mínimo	Máximo
Dureza (N)	0,07	0,26
Fragilidade	0,91	1,02
Elasticidade	0,83	1,37
Coesividade	0,72	1,07
Gomosidade (N)	0,06	0,24
Mastigabilidade (N)	0,05	0,33

4. Conclusões

A tradicionalidade e genuinidade de produtos como o pão de UI representam a identidade de um povo, devendo ser preservados e divulgados de modo a manter tradições seculares e simultaneamente criar valor económico para a freguesia de UI.

No que respeita à caracterização do pão de UI, detetou-se alguma variabilidade de resultados, os quais são condicentes com os produtos tradicionais. Um dos parâmetros que influencia essa variabilidade é a humidade da massa e do pão, o qual se encontra intrinsecamente relacionado com a temperatura e tempo de cozedura. A alteração no teor de humidade afeta os restantes parâmetros analisados, pelo que a temperatura e tempo de cozedura deverão ser considerados como parâmetros-chave no controlo de qualidade do produto. Os ensaios de textura do pão, para as diferentes padeiras, foram os que apresentaram maior semelhança entre lotes e padeiras. Não obstante, verificou-se a existência de algumas diferenças entre padeiras ao nível da dureza. Esta situação foi igualmente percecionada pelo painel de provadores que considerou o pão de UI com uma còdea mais dura e mais crocante que os pães industrializados. Esta avaliação está em consonância com os valores experimentais. No que respeita à preferência, os pães produzidos pela padeira 1 foram os preferidos do painel de provadores. Verificou-se ainda que a 58% da escolha do painel de provadores recaía sobre os pães de UI. Apesar de muitas vezes se criar a ideia de que os consumidores mais jovens preferem pão mais industrializado, neste estudo revelou-se o oposto.

Este estudo permitiu ainda identificar pontos críticos. Verificou-se que os pães produzidos pela padeira 3 apresentavam pesos (massa) significativamente superiores aos das restantes padeiras. Dado que este parâmetro tem um cariz fundamentalmente económico deverá ser preocupação da APPUL tentar uniformizá-lo. Outro parâmetro que revelou grande variabilidade foi o sal. Os pães da padeira 2 foram significativamente mais salgados que os das restantes padeiras. Interessante verificar que o painel de provadores detetou essa diferença na còdea e no miolo. Isto significa que há uma relação entre os métodos instrumentais e a perceção do consumidor. Este parâmetro deverá ser igualmente alvo de preocupação da APPUL, pois o mesmo produto não deverá ser simultaneamente caracterizado de pouco e muito salgado. Em algumas amostras detetou-se ainda um teor de sal superior ao previsto na legislação vigente (1,4 g/100g). O valor mencionado só não se aplica a tipos de pão reconhecidos como produtos tradicionais com nomes protegidos. Os produtos tradicionais são produzidos utilizando matérias-primas locais e processos naturais e tradicionais, resultado da influência cultural constituindo um património gastronómico único de valor acrescentado para as regiões e para o País.

5. Referências Bibliográficas

- AOAC. (2000). Official methods of analysis of AOAC. International 17th edition; Gaithersburg, MD USA Association of Analytical Communities.
- Miller, G.L. (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical determination*, 31(3), 426-428.
- Montgomery, D.C. (2008). Design and analysis of experiments, 7th Ed., John Wiley.
- NP 2966 (1993). Informação e documentação. *Pão. Determinação dos teores de água e de matéria seca. Método de referência*. Caparica: Instituto Português da Qualidade. 4 pp.
- Ruxton, G., Colegrave, N. (2010). Experimental design for the life sciences, 3rd Ed., Oxford University Press.

Pão ou Pada de Ul

Entre Douro
e Minho



Área geográfica/ de produção

Exclusivamente produzido nas freguesias de Ul e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

História

O Pão ou a Pada de Ul é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padieiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu alimento a outra actividade complementar – o fabrico do famosíssimo Pão de Ul.

Forma de utilização

Consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional.

Descrição

Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do Pão ou Pada de Ul variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto, e a pedido especial dos consumidores, há padieiras que produzem padas de maiores e menores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais tostadas. A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Forma de apresentação comercial

Actualmente o Pão ou a Pada de Ul apresenta-se despojado de invólucro físico.

Preço indicativo em 2010

Cada pada custa 0,20 €.

Prazo de validade médio.

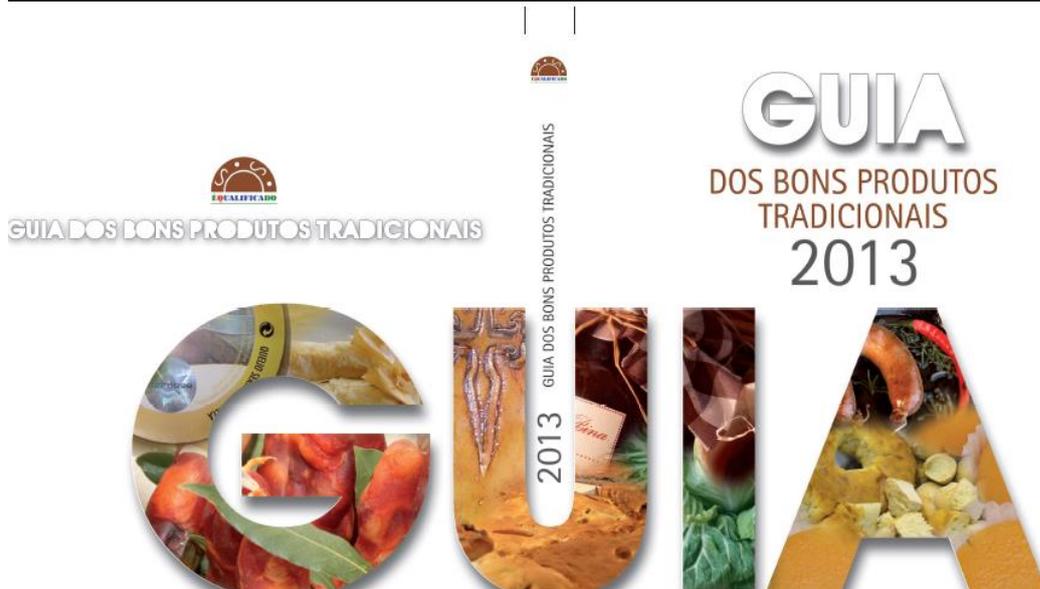
Tem uma durabilidade média até dois dias.

Disponibilidade ao longo do ano

Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Anexo III

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013



Entre Douro e Minho



Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de Ul e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

História

O pão ou pada de Ul é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padieiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de Ul. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de Ul, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O pão de Ul tem uma durabilidade média até 2 dias. A regueifa de Ul tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2012

Pão de Ul – c/ unidade 0,22€ (grande), 0,15€ (pequena) Regueifa de Ul c/unidade - 1,30€ (grande) 0,50€ (pequena)

Disponibilidade ao longo do ano

Todo o ano



Pão ou Pada de Ul e Regueifa de Ul

Pão ou Pada de Ul – Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de Ul variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padieiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Regueifa de Ul – Pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de Ul é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de Ul - farinha de trigo, fermento, sal e água - acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É fofa por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedido dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O pão de Ul é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A regueifa de Ul é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

Anexo IV

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014

Edição
As 100 Boas Boas Voluntárias de Alentejo, SGA
1475427 Agoço
Tel: 212 205 212
editions@mgp.pt

Títulos e Fotos
Associação Nacional de Municípios e de Produtores Para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Próprios e Q.U.A. B.P.C.A.

Coordenação
Lúcia da Conceição

Marketing
Rui Martins

Publicidade
Lúcia da Conceição

Capa
Fernando Mano

Design
Marta Rocha

Impressão
Ordo Grafi - Artes Gráficas, Lda

Publicação Anual
Depósito Legal n.º 144832/12

Os textos publicados e a publicação são da responsabilidade dos seus autores.



Entre Douro e Minho

17

Pão ou Pada De UI e Regueifa de UI

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padieiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu “alimento” a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um “pão doce” para os dias de festa. Sendo um produto



Pão ou Pada de UI



Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI

Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padieiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais “tostadas”. A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.



Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI



Pão ou Pada de UI

Tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha.

Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padeiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padeiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI.

Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

Forma de utilização

Pão de UI: é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional.

Regueifa de UI: é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para enchimas.



102

BEIRAS

Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O **Pão de UI** é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A **Regueifa de UI** é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O **Pão de UI** tem uma durabilidade média até 2 dias. A **Regueifa de UI** tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2016

Não indicado.



O Pão ou Pada de UI e a Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI: tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 8 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto e a pedido especial dos consumidores, há padeiras que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é esbranquiçada. A massa apresenta olhos pequenos.

Regueifa de UI: pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de UI é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de UI – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada unifor-

ANEXO VII

Guia produtos tradicionais 2017



108

BERAS

Pão ou Pada de UI e Regueifa de UI

(Indicação Geográfica ainda não legalmente reconhecida)

Disponibilidade ao longo do ano

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Área geográfica

Exclusivamente produzidos nas freguesias de UI e Travanca, do concelho de Oliveira de Azeméis.

Forma de apresentação comercial

Apresentam-se tal qual, identificados através do logótipo da Associação de Produtores.

Forma de utilização

O Pão de UI é consumido tal e qual ou como ingrediente em pratos de cozinha tradicional. A Regueifa de UI é consumida tal qual ou como sobremesa ou como ingrediente para sobremesas.

Condições de conservação e prazo de validade médio

O Pão de UI tem uma durabilidade média até 2 dias. A Regueifa de UI tem uma durabilidade média até 5 dias, devendo ser acondicionada de forma estanque em recipientes ou em materiais apropriados.

Preço indicativo em 2017

Não indicado.



O Pão ou Pada de UI e a Regueifa de UI

Pão ou Pada de UI: tem como ingredientes exclusivos farinha de trigo, fermento, sal e água e é cozido em forno de lenha. Os pesos mais comuns do pão ou pada de UI variam entre 80 e 100 g. O comprimento oscila entre 6 e 10 cm e a altura entre 5 e 8 cm. No entanto é a pedida especial dos consumidores, há padarias que produzem padas de menores e maiores dimensões. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado no caso das padas mais "tostadas". A cor interior é estranhada. A massa apresenta olhos pequenos.

Regueifa de UI: pão doce cozido em forno de lenha. A regueifa de UI é fabricada com a mesma massa do pão ou pada de UI – farinha de trigo, fermento, sal e água – acrescida de canela e açúcar. Tem forma arredondada, com um buraco ao meio, sendo a cor exterior acastanhada conferida pelos ovos batidos, com os quais é "pintada" antes de ir ao forno. A cor interior é amarelada uniforme. É fofa por dentro e por fora. A massa apresenta olhos muito pequenos. Tem sabor doce, com leve aroma a canela e cheiro agradável a pão. A pedida dos consumidores, pode apresentar-se com ou sem açúcar granulado por cima.

História

O pão ou pada de UI é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de pedrarias. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UI. Diretamente ligada ao fabrico do pão ou pada de UI, a regueifa terá surgido como complemento de atividade e forma económica de disponibilizar um "pão doce" para os dias de festa. Sendo um produto extremamente agradável, tornou-se rapidamente conhecida e reconhecida pelos consumidores da região, que a "pedem" pelo nome.

Anexo VIII

Lista de Produtos Tradicionais Portugueses, datada de 17.07.2008

Ana Soeiro
Eng.^a Agrónoma
Qualificação de Produtos Tradicionais

Produtos com nome protegido

1. Alheira de Barroso – Montalegre – IGP
2. Alheira de Mirandela – ETG – (RP)
3. Alheira de Vinhais - IG
4. Ameixa d'Elvas - DOP
5. Amêndoa Douro - DOP
6. Ananás dos Açores/S. Miguel - DOP
7. Anona da Madeira - DOP
8. Arroz carolino das Lezírias Ribatejanas -IG
9. Azeite de Moura - DOP
10. Azeite de Trás-os-Montes - DOP
11. Azeite do Alentejo Interior – DOP
12. Azeites da Beira Interior - DOP
13. Azeites do Norte Alentejano - DOP
14. Azeites do Ribatejo - DOP
15. Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo - DOP
16. Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior - DOP
17. Batata de Trás-os-Montes – IGP
18. Batata doce de Aljezur - IG
19. Borrego da Beira - IGP
20. Borrego de Montemor-o-Novo - IGP
21. Borrego do Baixo Alentejo - IGP
22. Borrego do Nordeste Alentejano - IGP
23. Borrego Serra da Estrela - DOP
24. Borrego Terrincho - DOP
25. Butelo de Vinhais - IG
26. Cabrito da Beira - IGP
27. Cabrito da Gralheira - IGP
28. Cabrito das Terras Altas do Minho – IGP
29. Cabrito do Barroso – IGP
30. Cabrito Transmontano – DOP
31. Cacholeira Branca de Portalegre - IGP
32. Carnalentejana - DOP
33. Carne Arouquesa - DOP
34. Carne Barrosã - DOP
35. Carne Cachena da Peneda - DOP
36. Carne da Charneca - DOP
37. Carne de bísaro Transmontano ou Carne de porco Transmontano - DO
38. Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso - IGP
39. Carne de Bovino Tradicional do Montado – ETG (RP)
40. Carne de Porco Alentejano - DOP
41. Carne dos Açores - IGP
42. Carne Marinhola - DOP
43. Carne Maronesa - DOP
44. Carne Mertolenga - DOP
45. Carne Mirandesa - DOP
46. Castanha da Padrela - DOP
47. Castanha da Terra Fria - DOP
48. Castanha dos Soutos da Lapa - DOP
49. Castanha Marvão – Portalegre - DOP
50. Cereja da Cova da Beira - IGP
51. Cereja de S. Julião – Portalegre - DOP

52. Chouriça de carne de Barroso – Montalegre – IG
53. Chouriça de carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais - IGP
54. Chouriça doce de Vinhais - IG
55. Chouriço azedo de Vinhais - IG
56. Chouriço de abóbora de Barroso – Montalegre – IGP
57. Chouriço de carne de Estremoz e Borba - IGP
58. Chouriço de Portalegre - IGP
59. Chouriço Grosso de Estremoz e Borba - IGP
60. Chouriço Mouro de Portalegre - IGP
61. Citrinos do Algarve - IGP
62. Cordeiro Bragançano - DOP
63. Cordeiro de Barroso - IGP
64. Farinheira de Estremoz e Borba - IGP
65. Farinheira de Portalegre - IGP
66. Frutos em Vinho do Porto – ETG (RP)
67. Linguiça de Portalegre - IGP
68. Linguiça do Baixo Alentejo - IGP
69. Lombo Branco de Portalegre - IGP
70. Lombo Enguitado de Portalegre - IGP
71. Maçã Bravo de Esmolfe - DOP
72. Maçã da Beira Alta - IGP
73. Maçã da Cova da Beira - IGP
74. Maçã de Alcobaça – IGP
75. Maçã de Portalegre - IGP
76. Maracujá de S. Miguel/Açores - DOP
77. Mel da Serra da Lousã - DOP
78. Mel da Serra de Monchique - DOP
79. Mel da Terra Quente - DOP
80. Mel das Terras Altas do Minho - DOP
81. Mel de Barroso - DOP
82. Mel do Alentejo - DOP
83. Mel do Parque de Montesinho - DOP
84. Mel do Ribatejo Norte - DOP
85. Mel dos Açores - DOP
86. Morcela de Assar de Portalegre - IGP
87. Morcela de Cozer de Portalegre - IGP
88. Morcela de Estremoz e Borba – IGP
89. Ovos moles de Aveiro - IG
90. Paia de Lombo de Estremoz e Borba - IGP
91. Paia de Toucinho de Estremoz e Borba - IGP
92. Paíño de Portalegre - IGP
93. Paio de Beja - IGP
94. Paio de Estremoz e Borba - IGP
95. Pêra Rocha do Oeste - DOP
96. Pêssego da Cova da Beira - IGP
97. Presunto de Barrancos - DOP
98. Presunto de Barroso - IGP
99. Presunto de Campo Maior e Elvas e Paleta de Campo Maior e Elvas –IG
100. Presunto de Santana da Serra e Paleta de Santana da Serra – IG
101. Presunto de Vinhais - IG
102. Presunto do Alentejo e Paleta do Alentejo- DO
103. Queijo de Azeitão - DOP
104. Queijo de Cabra Transmontano - DOP
105. Queijo de Évora - DOP
106. Queijo de Nisa - DOP
107. Queijo do Pico - DOP
108. Queijo Mestiço de Tolosa - IGP
109. Queijo Rabaçal - DOP
110. Queijo São Jorge - DOP
111. Queijo Serpa - DOP
112. Queijo Serra da Estrela - DOP
113. Queijo Terrincho - DOP
114. Queijos da Beira Baixa - DOP
115. Requeijão Serra da Estrela – DOP
116. Salpicão de Barroso – Montalegre – IGP
117. Salpicão de Vinhais - IGP

118.Sangueira de Barroso – Montalegre – IGP

119.Vitela de Lafões – IGP

Legenda:

ETG – (RP) – Especialidade Tradicional Garantida - Registo Provisório;

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

DO – Denominação de Origem;

DOP – Denominação de Origem Protegida;

IG – Indicação Geográfica;

IGP – Indicação Geográfica Protegida.

Anexo II

Outros Produtos Tradicionais

A – Cujas protecções do nome já foram solicitadas (lista indicativa – dados de Fevereiro de 2007)

1. ALHEIRA DE BOTICAS
2. ALHEIRA DE CHAVES
3. ALHEIRA DE VALPAÇOS
4. ALMECE SERPA
5. AMÊIJOA-BOA DA RIA FORMOSA
6. ANHO DO MINHO
7. ARROZ CAROLINO DO BAIXO MONDEGO
8. ASSADURA DE BOTICAS
9. AZEITONA DE MESA DO NORDESTE ALENTEJANO
10. BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA
11. BAGA DO VAROSA
12. BANANA DA MADEIRA
13. BANHA ALENTEJANA
14. BANHA DE ESTREMOZ E BORBA
15. BANHA DE PORTALEGRE
16. BANHA VERMELHA DE ESTREMOZ E BORBA
17. BATATA PRIMOR DO OESTE
18. BICA DE CARNE DE BARROSO
19. BICA SOVADA DE BARROSO- MONTALEGRE
20. BISCOITO DA TEIXEIRA
21. BOLA DE CARNE DE BOTICAS
22. BOLO-DE-MEL DA MADEIRA
23. BORREGO BEIRA SERRA
24. BORREGO CHURRO ALGARVIO
25. BORREGO SERRA DE SICÓ
26. BROA DE CENTEIO DE BOTICAS
27. BUCHEIRA DE BOTICAS
28. BUCHO DA GUARDA
29. BUCHO DE ESTREMOZ E BORBA
30. CABEÇA DE XARA DE PORTALEGRE
31. CABRA E CABRITO BEIRA SERRA
32. CABRITINHO DE ARMAMAR
33. CABRITO ALGARVIO
34. CABRITO BRAVIO DAS SERRAS DO ALVÃO E PENEDA

35. CABRITO SERRA DE SICÓ
36. CABRITO, CHIBO E CABRA DO ALENTEJO
37. CACHAÇO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA
38. CACHOLEIRA DE ASSAR DE PORTALEGRE
39. CACHOLEIRA DE ESTREMOZ E BORBA
40. CAPÃO DE FREAMUNDE
41. CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO
42. CARNE DE PORCO PRETO
43. CARNE DO MINHO
44. CEBOLA DA MADEIRA
45. CHOURIÇA DE CARNE DA GUARDA
46. CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO
47. CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO
48. CHOURIÇO AZEDO DE FARINHA DE BOTICAS
49. CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BOTICAS
50. CHOURIÇO DE BOFES DA GUARDA
51. CHOURIÇO DE SANGUE DE PORTEL
52. CHOURIÇO MIRANDÊS
53. CONSERVA DE ATUM DOS AÇORES
54. CORDEIRO MIRANDÊS
55. CORTIÇA DO ALENTEJO
56. COUVÉ PENCA DE CHAVES
57. COUVES DO OESTE
58. ERVAS AROMÁTICAS DO OESTE
59. FARINHEIRA DA GUARDA
60. FARINHEIRA RAIANA
61. FARINHOTA DE BOTICAS
62. FARTES DO CONVENTO DE SANTA CLARA DE PORTALEGRE
63. FIGO DE TORRES NOVAS
64. FIGO DO DOURO
65. FOGAÇA DA FEIRA
66. FOLAR DE BARROSO
67. FOLAR DE BOTICAS
68. FOLAR DE CENTEIO DE BARROSO- MONTALEGRE
69. FOLAR DE VALPAÇOS
70. GALINHA DO MINHO
71. LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS/LICOR DE GINJA DE ALCOBAÇA
72. KIWI DO ENTRE DOURO E MINHO
73. LAMPREIA DO CONVENTO DE SANTA CLARA DE PORTALEGRE
74. LARANJA DO DOURO
75. LEITÃO DA BARRADA
76. LICOR DE GINJA DE ÓBIDOS/LICOR DE GINJA DE ALCOBAÇA
77. LINGUIÇA DE CARNE DE BOTICAS
78. LINGUIÇA DE CHAVES
79. LINGUIÇA DE PORTEL
80. LINGUIÇA DE VALPAÇOS
81. LOMBO FUMADO DE ESTREMOZ E BORBA
82. MAÇÃ RISCADINHA DE PALMELA
83. MANJAR BRANCO DO CONV. DE STA CLARA DE PORTALEGRE
84. MANTEIGA DE OVELHA DE AZEITÃO
85. MANTEIGA DE OVELHA SERPA
86. MANTEIGA DE OVELHA SERRA DA ESTRELA
87. MÃO CURADA DE SANTANA DA SERRA
88. MARMELADA
89. MEL DO CÔA
90. MELÃO CASCA DE CARVALHO DO VALE DO SOUSA
91. MELÃO DA VILARIÇA
92. MELÃO DE CAMPO MAIOR
93. MIMOS DO CONVENTO DE SANTA CLARA DE PORTALEGRE
94. MINIATURAS DO CONVENTO DE STA CLARA DE PORTALEGRE
95. MORCELA DA GUARDA
96. MORCELA DOCE DE JARMELO
97. MOURO DE ESTREMOZ E BORBA
98. NEVADAS DE PENACOVA
99. NEVADAS DE PENACOVA
100. ORELHEIRA DE BOTICAS

101. PAINHO DE PORTEL
102. PAIO DA GUARDA
103. PAIO DE LOMBO DE PORTEL
104. PAIO DE LOMBO DE SANTANA DA SERRA
105. PAIO DE LOMBO DO ALTO ALENTEJO
106. PAIO DE PORTEL
107. PÃO DE CENTEIO DE BARROSO
108. PÃO DE LÓ COBERTO DE VIZELA
109. PASTÉIS DE SANTA CLARA DE PORTALEGRE
110. PASTÉIS DO LORVÃO
111. PEÇA FUMADA DE BOTICAS
112. PEITUGA FUMADA DE BOTICAS
113. PÊRA D. JOAQUINA DA BEIRA DOURO
114. PÊRA PASSA DE VISEU
115. PÊSSEGO DE ALCOBAÇA
116. PINHÃO DE ALCÁCER
117. PRESUNTO DE CASTRO LABOREIRO
118. PRESUNTO DE FIÃES
119. PRESUNTO DE MELGAÇO
120. PRESUNTO DO CONVENTO DE SANTA CLARA DE PORTALEGRE
121. PRESUNTO E PALETA DE ESTREMOZ E BORBA
122. PRESUNTO E PALETA DE PORTALEGRE
123. QUEIJO DE CABRA ALGARVIO
124. QUEIJO DO GUADIANA
125. QUEIJO DOURADO DO CONV. DE STA CLARA DE PORTALEGRE
126. RANHÃO FUMADO DE BOTICAS
127. REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA
128. REQUEIJÃO SERPA
129. ROJÕES NA BANHA DE BOTICAS
130. ROJÕES NO MEL DE BOTICAS
131. SAL DE CASTRO MARIM
132. SAL DE TAVIRA
133. SAL DO ALGARVE
134. SAL GEMA DE RIO MAIOR
135. SALPICÃO DE BOTICAS
136. SALPICÃO DE CHAVES
137. SALPICÃO DE MELGAÇO
138. SALPICÃO DE VALPAÇOS
139. SANGUEIRA DE BOTICAS
140. SARDINHA DOCE DE TRANCOSO
141. TORRESMOS DE ESTREMOZ E BORBA
142. TOUCINHO ALTO DE ESTREMOZ E BORBA
143. TOUCINHO DE PORTALEGRE
144. TOUCINHO DO CÉU CONVENTUAL DE PORTALEGRE
145. TRAVIA DA BEIRA BAIXA

B – Outros Produtos Tradicionais (lista meramente indicativa – resulta apenas do conhecimento pessoal)

1. A BELLA QUEIJADINHA DE BARCELOS
2. ABACATE
3. AGUARDENTE ANISADA DE ÉVORA
4. AGUARDENTE DE CANA
5. AGUARDENTE DE MEDRONHO DO ALGARVE
6. AGUARDENTE DE PÊRA (OL. DO HOSPITAL)
7. ALFARROBA
8. ALFENIM
9. ALGAS AGARÓFITAS
10. ALHEIRAS DE CAÇA
11. ALHOS DA GRACIOSA

12. AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO
13. AMÊNDOA DO ALGARVE
14. AMENDOADOS
15. AMÊNDOAS DE PORTALEGRE
16. ANCHOVA
17. ANIS DE CAMPO MAIOR
18. AREIAS BRANCAS
19. AREIAS DE CASCAIS
20. ARREPIADOS DO CONVENTO DE ALMOSTER
21. ARROUBO
22. ARRUFADAS DE COIMBRA
23. ATUM (PORTUGUÊS) EM CONSERVA
24. AZEITONA BRITADA
25. AZEITONA DE CONSERVA
26. AZEITONA DE SAL
27. AZEVIA
28. AZEVIAS DE PENICHE
29. BANANA DA MADEIRA
30. BANANAS DOS AÇORES
31. BARQUILHOS DE SETÚBAL
32. BARRIGA DE FREIRA DE AROUCA
33. BATATA DOCE DOS AÇORES
34. BATATAS DA BEIRA ALTA
35. BISCOITO DO LOURIÇAL
36. BISCOITOS DA GUARDA
37. BISCOITOS DE ESCALHÃO
38. BISCOITOS DE PORTO SANTO
39. BOLA COM TORRESMOS
40. BOLA DE LAMEGO
41. BOLEIMA
42. BOLO ÁZIMO DOS JUDEUS (PORTO SANTO)
43. BOLO BOM COMO TÃO BOM
44. BOLO DA SERTÃ
45. BOLO DE FAÇA
46. BOLO DE MASSA DE PÃO
47. BOLO DE MEL- DA- MADEIRA
48. BOLO DE TACHO DE MONCHIQUE
49. BOLO DO CACO
50. BOLO FOLAR DA GUARDA
51. BOLO PODRE
52. BOLO PRETO DE PORTO SANTO
53. BOLOS DE FESTA
54. BOLOS LÊVEDOS
55. BOLOTA
56. BOLOTA DE CHOCOLATE
57. BORREGO DE SANTA MARIA
58. BRISAS DO LIZ
59. BRISAS DO TÂMEGA
60. BROA
61. BROA DE AVANCA
62. BROA DE AVINTES
63. BROA DE MILHO DA BEIRA ALTA
64. BROA DE MILHO DO VALE DO SOUSA
65. BROA DE VIL DE MOINHOS
66. BROAS
67. BROAS CASTELAR
68. BROAS DE ESPÉCIE
69. BROAS DE MEL-DE-CANA DA MADEIRA
70. BROAS DOS SANTOS
71. BRUXAS DE CASCAIS
72. BUCHO DE ARGANIL
73. BUTELO DE BRAGANÇA
74. CABEÇA DE XARA
75. CABRITINHO DE ARMAMAR
76. CABRITO CHARNEQUEIRO
77. CABRITO SERPENTINO

78. CAÇOULINHOS DO VOUGA
79. CALDO DE FARINHA DE PORTO SANTO
80. CAMARÃO DE ESPINHO
81. CANA SACARINA
82. CAPELAS DE PORTO SANTO
83. CAPUCHO
84. CASCARRA
85. CASCORÉIS DA GUARDA
86. CASTANHA DOCE DE AROUCA
87. CATALÃO DE BARRANCOS
88. CAVACAS DAS CALDAS
89. CAVACAS DE ALDEIA DAS DEZ (OL. DO HOSPITAL)
90. CAVACAS DE FREIXINHO
91. CAVACAS DE LAFÕES
92. CAVACAS DE PINHEL
93. CAVACAS DE RESENDE
94. CAVACOS DOS AÇORES
95. CEBOLA DA PÓVOA
96. CEBOLA DE ALCOCHETE
97. CEBOLAS E OUTRAS HORTÍCOLAS DA APÚLIA
98. CELESTES DE SANTA CLARA
99. CEREJA DE PENAJÓIA
100. CEREJA DE RESENDE
101. CERNELHAS
102. CHÁ DOS AÇORES
103. CHARUTOS
104. CHOURIÇA DEVERDE
105. CHOURIÇO DE BARRANCOS
106. CHOURIÇO DE CARNE
107. CHOURIÇO DE CARNE DA SERRA DE MONCHIQUE
108. CHOURIÇO DE QUIAIOS
109. CHOURIÇO E OUTROS "ENCHIDOS" DE ALMEIRIM
110. CHOURIÇO MOURO DOS AÇORES
111. CHOURIÇO RAIANO
112. CLARINHAS DE FÃO
113. COGUMELOS DA BEIRA INTERIOR
114. COGUMELOS DE PENEDONO
115. CONFEITOS DE PINHÃO
116. COSCORÕES
117. COUVES GALEGAS
118. COVILHETES DE VILA REAL
119. CRACAS
120. CRISTAS DE GALO
121. CUSCUS
122. DELÍCIAS DO CONVENTO
123. DOÇARIA FINA DO ALGARVE
124. DOCE DE GILA
125. DOM RODRIGO
126. EMPADAS DE GALINHA
127. EMPADAS DE GALINHA DE VILA VIÇOSA
128. EMPANADILHAS
129. ENCHARCADA
130. ENCHIDOS DA SOPA DA PEDRA DE ALMEIRIM
131. ENCHIDOS DE LEIRIA
132. ENGUIAS DE ESCABECHE DA MURTOSA
133. ENXOVALHADA DE TORRESMOS
134. ERVAS AROMÁTICAS DO ALENTEJO
135. ESCARPIADA DE PORTO SANTO
136. ESCARPIADAS DE COIMBRA
137. ESPADARTE DE SESIMBRA
138. ESQUECIDOS DA GUARDA
139. ESSES DE PENICHE
140. ESTRELAS DE FIGO
141. ESTUPETA DE ATUM
142. FALACHAS
143. FARINHEIRA

144. FARINHEIRA DE MILHO DE MONCHIQUE
145. FATIAS DE TOMAR
146. FEDRISCO
147. FEIJÃO AMARELO DO BAIXO MINHO
148. FIGO SECO DO DOURO
149. FIGOS CHEIOS DE OLHÃO
150. FIGOS DO ALGARVE
151. FILHÓS DE CARNAVAL
152. FILHÓS DE FORMA
153. FILHÓS ENROLADA
154. FOFOS DE BELAS
155. FOFOS DE BELAS
156. FOGAÇAS DE PALMELA
157. FOGUETES DE AMARANTE
158. FOLAR DE TRAS-OS-MONTES
159. FOLAR DE VOUZELA
160. FOLHADOS DA VIDIGUEIRA
161. FOLHADOS DE TAVIRA
162. FRANGOLHO DE PORTO SANTO
163. FUNCHO DOS AÇORES
164. FUZIS DE ÁGUEDA
165. GRANADAS
166. GRANITO MONTEMORENSE
167. GRÃO DE BICO
168. GRELOS DA GÂNDARA
169. INHAME DA MADEIRA
170. INHAME DOS AÇORES
171. LAGOSTA DAS BERLENGAS
172. LAMEGOS
173. LAMPREIA DE PENACOVA
174. LAMPREIA DO MINHO
175. LAPAS
176. LARANJA DE AMARES
177. LARANJA DE ERMELO
178. LARANJA DO DOURO
179. LARANJAS DA VIDIGUEIRA
180. LEITÃO DE NEGRAIS
181. LEITE SERAFIM DE PORTALEGRE
182. LÉRIAS DE AMARANTE
183. LICOR DE AMORA
184. LICOR DE LEITE
185. LICOR DE POEJO
186. LIMÃO DE MAFRA
187. LINGUIÇA
188. MAÇÃ DE SESIMBRA
189. MAÇÃ PORTA DA LOJA
190. MAÇÃS DE ESPELHO
191. MALASSADAS
192. MANJAR BRANCO
193. MANJAR DE LÍNGUA DE AROUCA
194. MARANHOS DA SERTÃ
195. MARANHOS DE PAMPILHOSA DA SERRA
196. MASSA DE PIMENTÃO
197. MASSA SOVADA
198. MEIAS LUAS DE VIANA
199. MELANCIA DE SANTA MARIA
200. MELÃO CASCA DE CARVALHO
201. MELÃO CASCA DE CARVALHO DO VALE DO SOUSA
202. MELÃO DA AMARELEJA
203. MELÃO DE ALMEIRIM
204. MELÃO DE CAMPO MAIOR E DE ELVAS
205. MEL-DE-CANA
206. MEL-DE-CANA DA MADEIRA
207. MELINDRES
208. MELOA DE SANTA MARIA
209. MELÕES DE VILA FRANCA DE XIRA

210. MEXILHÕES DE AVEIRO
211. MOLHOS DE MONCHIQUE
212. MORANGOS DO RIBATEJO
213. MORCELA
214. MORCELA DE AROUCA
215. MORCELA DE ARROZ DE LEIRIA
216. MORCELAS DE CARNE DE MONCHIQUE
217. MORCILHA DE BARRANCOS
218. MORGADO DE AMÊNDOA
219. MORGADO DE FIGO
220. MOURA DE VILA REAL
221. MUXAMA
222. NABADA DE SEMIDES
223. NEVADAS DE PENACOVA
224. NOGADO ALENTEJANO
225. NOGADO ALGARVIO
226. ORÉGÃOS
227. OSSINHOS DE PENICHE
228. OSTRAS DA RIA FORMOSA
229. OSTRAS DO SADO
230. OVAS SALGADAS
231. PAIMOGOS
232. PAINHO
233. PAIO BRANCO
234. PAIO DE BARRANCOS
235. PAIO DE LOMBINHO
236. PAIO DE LOMBO DE BARRANCOS
237. PAIO RAIANO
238. PALHA DE ABRANTES
239. PAMPILHO
240. PÃO DA VIDIGUEIRA
241. PÃO DE ALFARROBA
242. PÃO DE CASA
243. PÃO DE CENTEIO DA GUARDA
244. PÃO DE CENTEIO DE CASTRO LABOREIRO
245. PÃO DE CENTEIO DO SABUGUEIRO
246. PÃO DE ESCALHÃO
247. PÃO DE LÓ DE ALFEIZERÃO
248. PÃO DE LÓ DE FELGUEIRAS
249. PÃO DE LÓ DE MARGARIDE
250. PÃO DE LÓ DE OVAR
251. PÃO DE LÓ DE RIO MAIOR
252. PÃO DE MAFRA
253. PÃO DE PADRONELO
254. PÃO DE RALA
255. PÃO DE TRIGO DO ALENTEJO
256. PÃO DE TRIGO EM PADAS
257. PÃO DE UL
258. PÃO DOCE DAS 24 HORAS
259. PÃO SALOIO
260. PÃO SANTORO DE PÊGA
261. PÃO SOVADO
262. PÃOZINHO
263. PAPOS DE ANJO DE AMARANTE
264. PASSAS DE UVA DA AMARELEJA
265. PASTA DE PEIXE
266. PASTA DE PIMENTA
267. PASTÉIS DE BELÉM
268. PASTÉIS DE CHAVES
269. PASTÉIS DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS
270. PASTÉIS DE MARVILA
271. PASTÉIS DE SANTA CLARA
272. PASTÉIS DE TENTÚGAL
273. PASTÉIS DE TOUCINHO DO CONVENTO DA ESPERANÇA
274. PASTÉIS DE VOUZELA
275. PASTEL DE FEIJÃO DE TORRES VEDRAS

276. PAU DE ABÓBORA
277. PEIXE ESPADA DE SESIMBRA
278. PEIXE ESPADA PRETO DA MADEIRA
279. PEIXINHOS DE CHILA
280. PENCA DE MIRANDELA
281. PÊRA DE SÃO BARTOLOMEU
282. PERCEBES DAS BERLENGAS
283. PERCEBES DE ALJEZUR
284. PESCADA DA BEIRINHA
285. PESCADA DE ANZOL DA FUZETA
286. PÊSSEGO DE COLARES
287. PÊSSEGO MARACOTÃO
288. PEVIDES DE ABÓBORA E MOGANGO
289. PINGOS DE TOCHA
290. PINHÃO DE ALCÁCER DO SAL
291. PINHOADA
292. PITOS DE SANTA LUZIA
293. POLVO SECO
294. PORQUINHO DE DOCE
295. PRESUNTO DE LAMEGO
296. PRESUNTO DO MARÃO-PADRELA
297. PRESUNTOS DE FIÃES E DE CASTRO LABOREIRO/MELGAÇO
298. PUDIM DO ABADE DE PRISCOS
299. QUARTOS DE MARMELADA DO CONVENTO DE ODIVELAS
300. QUEIJADA DE PEREIRA DO CAMPO
301. QUEIJADA DE REQUEIJÃO
302. QUEIJADAS DA MADEIRA
303. QUEIJADAS DE ÉVORA
304. QUEIJADAS DE SINTRA
305. QUEIJADAS DE SINTRA
306. QUEIJADAS DE VILA FRANCA DO CAMPO
307. QUEIJINHO DE HÓSTIA
308. QUEIJINHO DO CÉU
309. QUEIJINHOS DO CÉU
310. QUEIJO DE CABRA DAS BEIRAS
311. QUEIJO DE CABRA DO ALGARVE
312. QUEIJO DE CABRA DO GUADIANA
313. QUEIJO DE CABRA DO PINHAL MAIOR
314. QUEIJO DE FIGO
315. QUEIJO DE TOMAR
316. RANCHÕES DE PORTO SANTO
317. REBUÇADO DE FUNCHO
318. REBUÇADOS DE OVOS
319. REBUÇADOS DE OVOS DE PORTALEGRE
320. REBUÇADOS DOS ARCOS
321. ROSCAS DE AMÊNDOA
322. ROSQUILHAS DE CEVADA DE PORTO SANTO
323. SAL DO ALGARVE
324. SALMONETE DE SETÚBAL
325. SALSICHÃO DE BARRANCOS
326. SARDINHA (PORTUGUESA) EM CONSERVA
327. SARDINHA DE PENICHE
328. SARDINHAS DOCES DE TRANCOSO
329. SÁVEL DO MINHO
330. SÁVEL DO TEJO
331. SERICAIA DE ELVAS
332. SERRALHA DE PORTO SANTO
333. TEBAIBO
334. TECULA-MECA
335. TELHADIM DE PORTO SANTO
336. TIBORNA DE VILA VIÇOSA
337. TIGELADA DE ABRANTES
338. TIGELADA DE OLIVEIRA DO HOSPITAL
339. TOMATE DO ALGARVE
340. TORRESMOS
341. TORTA DE VIANA

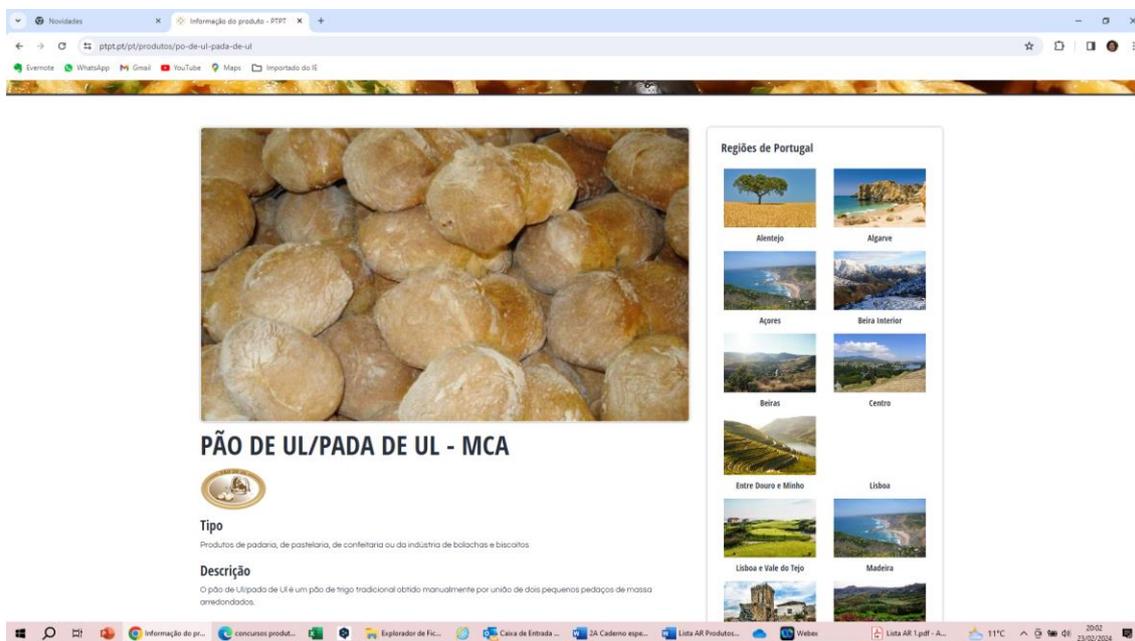
- 342. TORTAS DE AZEITÃO
- 343. TORTAS DE NANDUFE
- 344. TOUCINHO DO CÉU
- 345. TOUCINHO DO CÉU DE MURÇA
- 346. TOUCINHO RANÇOSO
- 347. TRAVESSEIROS DA PERIQUITA
- 348. TREMOÇO
- 349. TROUPAS DA MADEIRA
- 350. TROUPAS DA MALVEIRA
- 351. TROUPAS DA MALVEIRA
- 352. TROUPAS DE OVOS DAS CALDAS
- 353. TRUTAS DO RIO MINHO
- 354. TRUTAS DO RIO PAIVA
- 355. UVA DIAGALVES DO CARREGADO
- 356. UVA PASSA DA AMARELEJA
- 357. XERÚVIAS DO FUNDÃO

17/07/08

qualificanasoeiro@gmail.com

ANEXO IX

PÃO DE UL/PADA DE UL na app ptpt



PÃO DE UL/PADA DE UL - MCA



Tipo

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

Descrição

O pão de Ul/pada de Ul é um pão de trigo tradicional obtido manualmente por união de dois pequenos pedaços de massa arredondados. A pada é feita da união de dois

pequenos pedaços de massa, arredondados e quando se juntam duas padas, em forma de quadrado grosseiro, diz-se que se formou uma "carreira". Este é um pão bem cozido, de cor homogénea, com pouco sal e ausência de cores, aromas e sabores desagradáveis. Apresenta uma còdea ligeiramente dura e pouco crocante, um miolo macio e pouco elástico com alvéolos de tamanho médio. Todo o processo é efectuado de forma tradicional ou de base tradicional, sendo as padas cozidas em fornos de lenha.

Particularidades

Há padeiras que fazem, por encomenda, as chamadas "padinhas de UL" que não são mais do que miniaturas das padas de UL e que têm um peso entre 30 e 70g, um comprimento entre 5 e 8cm e uma altura de 4 a 5 cm.

História

O pão ou pada de UL é um produto tradicional, cuja origem e saber fazer têm sido mantidos ao longo de diversas gerações de padeiras. Muito ligada à sua realidade hidrográfica, a abundante água dos rios esteve omnipresente na vida económica desta região, pois, graças à força das águas, inúmeros moinhos de água em ambas as margens moeram farinha que, por sua vez, deu "alimento" a outra atividade complementar – a do fabrico do famosíssimo pão de UL.

Produção

As características únicas do pão de UL/pada de UL devem-se essencial e conjugadamente: a) Ao modo de produção, profundamente enraizado e tradicionalmente utilizado desde tempos remotos; 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.

PRESERVAR UM PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E IMATERIAL – O PÃO DE UL

Sara F. B. Almeida e Silva¹

Resumo

O pão de Ul é parte de um património gastronómico que deixa orgulhoso o concelho de Oliveira de Azeméis. Com fabrico tradicional, este pão tem vindo a adaptar-se às exigências das entidades fiscalizadoras, sem perder a sua génese. Neste artigo dá-se a conhecer alguma da história destas padas típicas, ao mesmo tempo que se regista o seu processo produtivo, que urge preservar, como parte de um saber imaterial.

Palavras-chave:

Pão de Ul, Processo produtivo; Etnografia; Património Imaterial; Oliveira de Azeméis

1 - Nota introdutória

O presente artigo surge na sequência de um pequeno trabalho de investigação, realizado em 2010, como elemento de avaliação da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, integrada na licenciatura em

¹ Arqueóloga, membro dos corpos sociais da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis; Centro de Arqueologia de Arouca. saralmeidasilva@gmail.com.

arqueologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Estando nas preocupações do momento a preservação do património imaterial², com a sucessão de classificações dos processos de produção de diversos elementos tradicionais, como os diferentes tipos cerâmicos; das festas e romarias; entre outros, e constando já do inventário nacional a classificação da *feitura da broa de milho* (Vila Nova de Famalicão), pareceu-nos pertinente transformar a investigação feita neste pequeno artigo agora dado a conhecer. Do mesmo modo, gostaríamos que este artigo fosse apenas um ponto de partida, funcionando como estímulo, para a realização de um inventário sistemático do património cultural imaterial do município de Oliveira de Azeméis, concelho rico e com grande diversidade no que a este tipo de património respeita.

No concelho de Oliveira de Azeméis, o pão de UI será o *património* gastronómico mais famoso, pelo que se fará uma breve nota histórica sobre este produto, assim como se registará o seu processo produtivo, sem, contudo, desvendar o segredo que torna este pão tradicional um dos maiores motivos de orgulho do concelho. Este trabalho terá sobretudo um carácter etnográfico.

2 – Breve enquadramento

O nome desta iguaria advém da freguesia onde surgiu e onde tem particular expressão, a freguesia de UI, atualmente integrante da União de Freguesias de Oliveira de Azeméis, Santiago de Riba-UI, UI, Macinhata da Seixa e Madaíl, concelho de Oliveira de Azeméis, distrito de Aveiro.

Neste concelho, com cerca de 163 km², são também bastantes os moinhos, nos principais rios – Antuã, UI e Caima – estando nos dois primeiros relacionados também com o início da produção do pão na freguesia de UI, fruto das relações familiares que se foram estabelecendo entre moleiros e padeiras.

² Conceito aqui entendido, de acordo com o expresso na *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Unesco*, como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interacção com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana.”.

A própria toponímia da antiga freguesia homenageia as atividades tradicionais que, de algum modo, se relacionam com esta prática da moagem e do fabrico do pão. Padeiras, moleiros, descascadores de arroz e canasteiros foram assim destacados nas ruas da aldeia.

O fabrico tradicional deste pão ultrapassou os limites geográficos de UI, registando-se a sua produção, pelo menos, em Travanca³ e Macinhata da Seixa. Pela sua dispersão territorial não se conhece o número exato de produtores de pão de UI. Sabe-se que em 2003 havia, pelo menos, vinte e sete estabelecimentos só na aldeia de UI (MACHADO 2003a:151).

3 – Ao longo dos tempos...

Não se conhece o momento exato em que surgiu o fabrico do pão de UI, sabendo-se, no entanto, que a tradição é já secular. Na segunda metade do século XX, a atividade teve grande desenvolvimento. O mais comum era que os homens da família se ocupassem nos moinhos, enquanto as mulheres se dedicavam ao pão, havendo por vezes entreadjudada em atividades pontuais, como a distribuição.

Os moinhos de água estão bem documentados no concelho⁴, havendo registo de, pelo menos, sessenta só na freguesia de UI⁵. Além da moagem de cereais, o descasque do arroz era também praticado nos moinhos da freguesia, acabando por levar à fixação de algumas indústrias de arroz no seu território. A farinha produzida nos moinhos era usada para as rações de gado, mas também fornecia as padeiras, pelo que a relação profissional acabou por se estender às relações familiares, havendo várias vezes matrimónios entre moleiros e padeiras, que resultaram em “*alianças e redes familiares*” (MACHADO 2003a:151), mais tarde extensíveis aos filhos. Estas uniões vieram a revelar-se uma vantagem, nos momentos economicamente mais conturbados “*como a II Guerra Mundial, e durante os anos sessenta e setenta, aquando do processo da decadência do sector moageiro*” (*idem*), revelando uma complementaridade vital.

³ Ex freguesia que integra a União de Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz.

⁴ No inquérito de 1758, o então pároco da freguesia informou da existência de vários moinhos que se dedicavam à moagem de milho, trigo e de casca de carvalho para uso na indústria dos curtumes (OLIVEIRA 2001:184).

⁵ Esta informação estava disponível no site www.moinhosdeazemeis.com, entretanto desativado (ALMEIDA E SILVA 2010:5).

De desafio para as padarias e para os moleiros foram também as décadas de cinquenta e sessenta do século XX. No caso das primeiras, a promulgação de leis e regulamentos para a indústria da panificação trouxe um maior controlo sobre a atividade, que passou a ser mais visitada pelos fiscais o que, conseqüentemente, representou algumas fugas e ilegalidades, já que a grande maioria das padarias produzia em casa e, face a regulamentos tão exigentes, não tinha forma de os aplicar (MACHADO 2003a:159).

Um destes regulamentos, promulgado a 29 de agosto de 1959⁶, o *Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação*, entre outras coisas, obrigava as padarias a proceder à reestruturação de infraestruturas, tendo em vista a melhoria das condições sanitárias. Os estabelecimentos caseiros onde se produzia o pão de UI, “*foram licenciados e passaram a integrar a designação de estabelecimentos de 3ª categoria, (...) para os distinguir das padarias dos grandes centros*” (MACHADO 2003a:160). As exigências não ficavam por aqui, registando-se, por exemplo, a obrigatoriedade de salas distintas para o processo de confeção do pão, o que forçava remodelações nas padarias. O regulamento conferiu especial atenção às farinhas, massas e ao pão como produto de venda para consumo. Para obterem o licenciamento, as padarias deviam ter um local de amassaria, onde deveria estar a masseira e o tabuleiro; outro para o forno, para cozer o pão; um local de venda; um depósito de farinha; um depósito de combustível e ainda instalações sanitárias. Nos casos em que não existissem estes compartimentos, os proprietários gozaram de um período de quatro anos para fazer as adaptações. Ainda assim, muitos houve que não procederam às remodelações exigidas pela lei e cozeram ilegalmente (MACHADO 2003a:161).

Dois anos mais tarde, o governo de Salazar produz o *Regulamento do Comércio de Pão e Produtos Afins*⁷, que vem regular o comércio “*estabelecendo-se as regras necessárias à sua harmonização com o progressivo desenvolvimento dos centros urbanos e dos meios de transporte*”⁸. Competia então ao Instituto Nacional do Pão a emissão das autorizações necessárias. O pão poderia ser vendido na seção de venda do local onde era produzido ou distribuído porta-a-porta, sendo, neste caso, necessário existir um distintivo com a identificação da firma fornecedora; o vendedor devia ainda estar equipado com um *fato de modelo especial*, que não poderia ser o mesmo usado aquando da confeção; a pesagem no

⁶ Este regulamento foi revogado a 17-01-1987, pelo Decreto-lei n.º 33/87.

⁷ Revogado em 1972, pelo Decreto-Lei 302/72.

⁸ Decreto-Lei n.º 43/557, de 24 de março de 1961.

ato da venda era obrigatória, salvo se, em quantidades inferiores a 500 gr, tal não fosse exigido pelo consumidor; era ainda obrigado a possuir um boletim de sanidade. Os cuidados de higiene na venda foram também visados, devendo o pão estar isolado e protegido nos locais de venda e, ao ser vendido, devia ser embrulhado em embalagens de papel, onde o pão só podia ser colocado depois do seu arrefecimento natural. Quanto ao transporte, o decreto-lei define que devia acontecer em “*meios de acondicionamento adequados, resguardado de quaisquer impurezas que o conspurquem e isolado de outros produtos que, pelo seu cheiro, toxicidade ou outras características, de qualquer modo o possam afectar.*”.

Conforme havia acontecido em 1959, também com este regulamento se verificaram violações à lei, pelo que algumas padeiras viam o seu pão apreendido pelos fiscais e sujeitavam-se ao pagamento de coimas. No caso do concelho de Oliveira de Azeméis, o pão apreendido era encaminhado para instituições, como o asilo (MACHADO 2003a:163).

Se o *progressivo desenvolvimento* levou o governo a regulamentar esta atividade, também aumentou a concorrência para as padeiras de UI, confrontadas com as grandes padarias do município. Esta concorrência só veio a ser atenuada em 1966, quando o Instituto Nacional do Pão autoriza o fabrico de pão regional, que devia ser fabricado de acordo com os formatos tradicionais e com um peso não inferior às 200 gr. Preponderante para este desfecho terá sido Albino dos Reis (1888-1983), natural do concelho de Oliveira de Azeméis, foi presidente da autarquia, mas a sua influência deu-se enquanto deputado da Assembleia Nacional (MACHADO 2003a:163).

O novo *Regulamento do comércio do pão e produtos afins*, promulgado em 1972, simplifica ligeiramente alguns pontos do seu antecessor e vem permitir, mediante aprovação, a venda de pão em unidades de tipo veículo automóvel, algo que, à época, não terá tido grande impacto na comercialização do pão de UI. O regulamento decreta ainda a existência de pão tabelado e estabelece multas para quem não cumprir algumas das suas disposições, que podiam variar entre os 500\$ e 5000\$. O pão que fosse objeto de infrações criminais ou contravencionais era considerado perdido *a favor da assistência pública*.

A outra alteração legislativa ocorre apenas em 1987, com o novo *Regulamento da indústria da panificação*, onde os estabelecimentos de fabrico de pão passam a 2ª categoria, carecendo de registo obrigatório. É decretado o funcionamento dos estabelecimentos em unidades autónomas e são instituídas um

conjunto de normas relativas às infraestruturas (pisos, paredes, tetos...), às matérias-primas utilizadas (condições de utilização e armazenamento) e ao pessoal (obrigatoriedade de boletim de sanidade, vestuário próprio).

Nesta época, o processo produtivo era todo manual, mas com o tempo verificou-se a inclusão de alguns mecanismos industriais como as amassadeiras e tendedeiras, que facilitam o processo de confeção. No entanto, a inclusão destes elementos é polémica, com as padeiras que os implementaram a garantirem que não alteram a qualidade do pão e as restantes a defenderem que é prejudicial, alterando a consistência e sabor do produto. Esta introdução parece estar correlacionada com a idade das padeiras, sendo as mais novas as mais recetivas à utilização destes equipamentos. Estas padeiras são, por norma, filhas e até netas de outras padeiras e conciliam o saber da confeção com as novas tecnologias (MACHADO 2003a:155).

Como a padeira que acompanhamos, a grande maioria aprendia as tarefas com a mãe. Enquanto jovens, faziam tarefas mais simples e menos perigosas como peneirar a farinha ou tender a massa. A colocação do pão no forno era a última tarefa em que participavam, pois era mais perigosa e exigia maior destreza (MACHADO 2003a:157). Ao mesmo tempo que davam os primeiros passos na padaria, também se iniciavam na venda do pão, que também sofreu alterações ao longo dos tempos.

Inicialmente, a venda era feita sobretudo pela distribuição, a pé, porta-a-porta. Atualmente, muitas das padeiras vendem em casa, numa área que adaptaram para dedicar à venda ao público, mas as que ainda fazem distribuição, fazem-no sobretudo com recurso a automóveis, estando praticamente extinta a venda a pé, porta-a-porta. Existiam ainda pessoas que, não confeccionando o pão, o vendiam, as *regateiras* (MACHADO 2003a:157). Chegavam a fazer percursos de 30 km, organizados de acordo com os clientes habituais. Normalmente a venda era feita com acompanhamento, já que as padeiras percorriam alguns caminhos que podiam ser perigosos - *“carreirinhos de cabras, estreitos, em terra batida, pelo meio dos montes, do bosque, e por atalhos que conheciam muito bem, afastados das estradas”* (MACHADO 2003a:159). O pão era transportado numa canastra, colocada à cabeça, podendo levar até 200 carreiras (duas padas unidas em bloco). A canastra era forrada com um lençol, colocavam-se as carreiras aconchegadas e dava-se depois um nó nas pontas do lençol, para garantir que o pão não caia (MACHADO 2003a:157). Algumas das padeiras transportavam um pequeno cesto na mão, para evitar desfazer a canastra a cada venda.

Para além do cesto e da canastra, as padeiras faziam-se acompanhar, durante a venda, por um “*lenço dobrado, uma rodilha para assentar a canastra na cabeça, um avental e uma algibeira de lado, onde guardavam o dinheiro*” (MACHADO 2003a:158). No inverno, o trabalho poderia ser mais perigoso, sendo mais propícias as quedas e, conseqüentemente, o desperdício de pão. Normalmente, além de um agasalho extra, as padeiras levavam também um oleado plástico para protegerem o pão da chuva (MACHADO 2003a:158-159). A jornada de venda terminava cerca das 13/14 horas.

Estes circuitos de venda tradicionais, além do concelho de Oliveira de Azeméis, chegavam também a alguns lugares dos concelhos vizinho de Vale de Cambra ou São João da Madeira. Exceção eram os mercados, feiras e festas, que representavam um ponto de venda importante para o produto, por vezes noutros concelhos que não os habitualmente frequentados pela distribuição a pé.

Inicialmente, a venda de pão não era diária, sendo intercalados os dias de cozer e os de vender. O pão era preparado na véspera e as padeiras dispunham de algumas técnicas para manter o pão fresco para o dia seguinte. Com o decorrer do tempo, as padeiras adaptaram-se e passaram a cozer de madrugada, vendendo o produto logo de manhã cedo.

Relativamente frequentes parecem ter sido as doações de pão de UI ao asilo de Oliveira de Azeméis. Por mera curiosidade registamos o donativo de 2 cestos de pão de UI, em setembro de 1953 e de 3 kg, em maio de 1954 e fevereiro de 1955.⁹

Como referimos, a venda em feiras era bastante importante. Em Oliveira de Azeméis destacava-se o mercado semanal e as festas de La-Salette, em agosto, mas a grande romaria e azáfama na venda do pão de UI acontece ainda nas festas dessa freguesia, nos dias 2 e 3 de fevereiro, dedicadas à Senhora das Candeias e ao S. Brás¹⁰. Os relatos das vendedoras de pão são muito claros “*As pessoas vêm de Lisboa, de Ovar, de Válega, do Porto, de todos os lados pelo pão de UI. Muitos vêm aqui buscar para levar para casa, congelar e ter durante o ano.*”¹¹. A

⁹ Referem donativos de pão de UI ao asilo os jornais: Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1955.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1955; nº 1510 de 22/05/1954; nº 1551 de 19/03/1955.

¹⁰ As festas em honra de S. Brás tinham já grande afluência no século XVIII (OLIVEIRA 2001:196).

¹¹ Arminda Santos in GOMES, Filipa – Fé e pão de UI atraíram milhares à freguesia in *Correio de Azeméis*, 06/02/2018.

associação do pão de UI a esta festa parece relativamente recente, uma vez que nos relatos relativos às festividades, na comunicação social local, até aos finais da década de 50 do século passado, não encontramos qualquer referência ao pão de UI ou às regueifas; apenas às *tradicionais* festas e às suas procissões¹², destacando-se em 1958 a participação do *novo* rancho folclórico “*Padeirinhas de UI*”. Em trabalhos mais recentes o pão e as regueifas de UI assumem um lugar mais destacado, tornando-se elemento imprescindível na romaria¹³.

No largo da igreja concentram-se, temporariamente, várias tendas e barracas, destinadas à venda de diversos produtos, incluindo o pão e a regueifa de UI. Muitas das padeiras vendem à porta de casa, publicitando com letreiros as suas vendas. Nesta ocasião, às padeiras profissionais juntam-se outras que habitualmente só cozem pão para consumo doméstico. Com a grande procura de pão, nesta altura, o seu preço sofre alguma inflação – *“apesar da grande oferta de pão no S. Brás, os fregueses já sabem a quem se dirigir, encaminhando-se para as padeiras que conhecem melhor. Não os demove a subida dos preços, chegando ao dobro do praticado no dia a dia, pois, trata-se de um momento especial. Ainda assim, há muitas padeiras que praticamente não cozem nessa ocasião. Umas pelo cansaço que tal trabalho causa, outras, por respeitarem as encomendas e os clientes fixos, só cozendo para estes”* (MACHADO 2003b:179). Este excesso de procura, por vezes, acaba por se refletir na qualidade do pão, que não permanece no forno tanto tempo quanto devia, ou que vê a massa aumentada em alguns ingredientes para maior rendimento.

Além do pão, a festa tem também procissões religiosas e atuações musicais, onde se destaca a presença habitual do grupo folclórico “*As Padeirinhas de UI*”, que se tornaram no estandarte deste produto tão apreciado.

¹² Referem as festas em honra de S. Brás e N.ª Sr.ª das Candeias os seguintes jornais que integram o depósito da Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis:

Correio de Azeméis: n.º 710 de 30/01/1937; n.º 711 de 06/02/1937; n.º 902 de 01/02/1941; de 31/01/1942; n.º 1514 de 30/01/1954; n.º 1563 de 29/01/1955; n.º 1712 de 08/02/1958.

A Opinião: n.º 1494 de 30/01/1954; n.º 1544 de 29/01/1955; n.º 1593 de 28/01/1956; n.º 184, de 28/01/1961; n.º 1991 de 01/02/1964; n.º 2040 de 30/01/1965; n.º 2090 de 29/01/1966.

¹³ Correio de Azeméis de 06/02/2018. Com Tradição, n.º 51 de 03/2008.

Ao longo dos tempos, o pão de UI e todos os seus processos foram sendo alterados. Hoje, já não se verificam as fugas de meados do século passado, mas muitas padarias foram alvo de vistorias pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, tendo sido obrigadas a proceder a alterações nas instalações, bem como nos equipamentos utilizados, alguns de madeira. Estando na lista de produtos tradicionais portugueses, a par da regueifa e do canoco de UI, o pão escapou, por exemplo, às disposições relativas à quantidade de sal.



Fig. 1 – Parque Temático Molinológico de UI.

Os desafios estenderam-se também aos moinhos. Hoje a moagem tradicional está praticamente extinta, registando-se pontualmente, e por herança familiar, a moagem para consumo próprio. Nos moinhos que ainda laboram instalaram-se mecanismos elétricos, mas a grande maioria destas arquiteturas encontra-se ao abandono, assim como as infraestruturas de apoio, como açudes e levadas. Exceção feita aos três núcleos do Parque Temático Molinológico (fig. 1), um projeto da autarquia que teve início em 2008, com expressão nas localidades de UI, Loureiro e Travanca, e que tem como objetivo a *valorização e requalificação de infraestruturas associadas ao moinho, bem como dos edifícios*

em si¹⁴. Aí foram recuperados diversos moinhos de rodízio, que funcionam como infraestruturas principais do parque, divulgando a moagem e o descasque de arroz. Este espaço, que também dispõe de uma componente museológica, permite ainda o acompanhamento da produção do pão de UI, ajudando a preservar este património, numa parceria estabelecida com a APPUL – Associação de Produtores de Pão de UI, em funções desde 2007 e que tinha como objetivo, entre outros, a qualificação do pão de UI com Indicação Geográfica Protegida. A divulgação e promoção do pão de UI é também uma das missivas da associação que tem encetado esforços no sentido de mostrar, cá dentro¹⁵ e lá fora, o seu produto tradicional. No concelho, o Mercado à Moda Antiga¹⁶ e, mais recentemente, o Há Festa na Aldeia são dois grandes eventos que propiciam a divulgação do produto, mas noutros concelhos, como em Seia, o pão de UI não deixou de ser representado no Museu do Pão.

4 – A confeção

“Trata-se de uma sucessão de tarefas diárias que se cumprem e se repetem continuamente, onde a prática e a experiência são fulcrais, traduzindo-se em gestos precisos, minimalistas, quase mecanizados, mas que conferem ao pão a sua marca pessoal, através da forma e do sabor”

MACHADO 2003:165

A D^a Amélia, nascida em UI, é padeira, a sua mãe também o era, a avó e a tia, as irmãs, todas elas trabalharam na produção do mais típico sabor de Oliveira de Azeméis. Hoje, produz na sua habitação, em Macinhata da Seixa e conta com o precioso auxílio do marido, o Sr. Ernesto. Aos 9 anos, quando saiu da escola, começou na venda a acompanhar a tia. Entretanto, passaram mais de quarenta anos e a D^a Amélia continua a amassar e a fazer os bolos de pão, que o forno depois coze. Também com esta padeira, a tarefa de colocar no forno foi a última

¹⁴https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_project_o.a343.html visto em março de 2018

¹⁵ Veja-se, a título de exemplo, a iniciativa Festa do Moleiro – Correio de Azeméis de 22/03/2016 ou a celebração do Dia Internacional dos Moinhos, que vem sendo assinalado há já vários anos – Correio de Azeméis de 13/04/2010.

¹⁶ Trata-se de um evento com origens na recriação histórica do mercado municipal dos finais do século XIX, que se realizava na Praça dos Vales.

que desempenhou, perto de dez anos depois de ter começado a fazer da padaria a sua vida.

Alguns anos depois do casamento, por motivos profissionais, o marido juntou-se à D^a Amélia na padaria e é hoje indispensável na produção do pão. Os filhos, por vezes, também ajudam, mas nenhum deles ambiciona tomar o rumo da padaria, em exclusividade.

A vida de uma padeira está cheia de condicionalismos e, por isso, não é muito atraente para as mais novas gerações. É preciso acordar de madrugada, habituar-se, no Verão, a conviver com as altas temperaturas do forno e despende muita energia no processo de fabrico manual.

A padaria situa-se num anexo da habitação e aí está instalado o forno, as mesas, tabuleiros e masseiras necessárias ao fabrico, um balcão para venda e todos os outros elementos necessários para a confeção e venda dos produtos. O inox pontua já a padaria, mas inicialmente o domínio era dos utensílios e equipamentos em madeira. Uma vez que o processo de produção do pão de UI é considerado artesanal, as autoridades de segurança alimentar permitem a utilização de elementos em madeira, embora recomendem o uso de materiais em inox. A D^a Amélia teve que substituir alguns elementos na sua padaria, para seguir as recomendações das autoridades. Os seus tabuleiros já eram em inox, mas, por exemplo, a sua irmã ainda utiliza os de madeira; as masseiras continuam a ser de madeira, mas as mesas tiveram que ser substituídas, todavia esta padeira garante que esta substituição não influencia o gosto do pão, facilitando até as ações de limpeza. Uma das alterações pretendida pelas autoridades acabou por cair por terra, pois tinha que ver com a substituição da pá de madeira, para levar o pão ao forno, por uma pá inox.

Diariamente coze em média 1500 padas, aumentando o número ao fim-de-semana e em ocasiões festivas como o Natal ou o Carnaval. O S. Brás é também sinónimo de aumento de produção, apesar de não vender na festa. No verão as vendas são menores, mas as festas populares acabam por equilibrar as vendas.



Fig. 2 – Forno com lenha, que fica preparado no dia anterior.



Fig. 3 – A lenha de pinho encontra-se depositada à porta da padaria.

visão, mas é o cheiro a pão, único, que nos acorda.

Às 4 horas da manhã a agitação começa na padaria. No pico do verão¹⁷, as janelas laterais da padaria estão abertas, para que haja alguma circulação de ar. Estão dotadas de pequenas redes, para evitar a entrada de insetos. O forno, cheio de lenha, ficou preparado na véspera (fig. 2), para que a lenha fique bem seca. Por norma, a cozedura só termina às 11 horas, pelo que ao final da tarde o forno ainda está quente, o que facilita a tarefa no dia seguinte.

A padaria tem apenas um forno, dotado de conduta de ar. A lenha encontra-se armazenada à entrada do anexo (fig. 3). É de pinho, como nos disse o Sr. Ernesto, pois os outros tipos podem alterar o gosto do pão. Os sentidos ficam despertos ao entrar na padaria: o branco domina a

¹⁷ Acompanhamos a produção de pão, na padaria da D^a Amélia e do Sr. Ernesto em julho de 2010. Renovamos aqui o nosso enorme agradecimento pela sua colaboração e total disponibilidade aquando da realização do trabalho universitário. Prestamos-lhes também a nossa homenagem neste pequeno artigo, extensível a todas as padeiras de UI, por nos proporcionarem um produto tão tradicional e que nos enche de orgulho, apesar da dureza da sua profissão.



Fig. 4 – A farinha é colocada na masseira, diretamente do saco.

A masseira é onde tudo começa (fig. 4). Esta tarefa está agora ao cargo do Sr. Ernesto, pois o processo de amassar manualmente exige muita energia e força. Vão-se colocando os ingredientes, começando pela farinha de trigo, de tipo 65, isto é, de segunda. A farinha que abastece a padaria vem do Porto e de uma fábrica de Adães, em UI, mas noutros tempos

a farinha era proveniente dos moleiros e tinha que ser toda peneirada, com recurso a uma peneira. A peneira ainda está na padaria da D^a Amélia, mas já não precisa de ser utilizada nesta etapa.

Nos tempos em que era necessário peneirar a farinha, algumas padarias contratavam ajudantes para esse processo, já que era bastante demorado e exigia um movimento contínuo de braços. Mais tarde, algumas incluíram peneiros elétricos para facilitar a tarefa (MACHADO 2003b:166).

Na padaria da D^a Amélia, a farinha é contabilizada com a ajuda de uma quarta (fig. 5), uma pequena caixa quadrangular de madeira, que corresponde a uma quarta parte de um alqueire. Por vezes, as quantidades dos



Fig. 5 – Utilização da quarta.

ingredientes são contabilizadas a olho, dada a prática adquirida por quem produz o pão, variando também de acordo com a quantidade que se quer produzir.

À farinha, junta-se o fermento (fig. 6), em barra, de coloração acastanhada, distinguindo-se assim da confeção da broa de milho, onde, o fermento utilizado consiste numa porção de massa que se deixa levedar, o isco, e se guarda na masseira para utilizar na próxima fornada. A utilização deste tipo de fermento não é vantajosa para o pão, já que lhe pode conceder um sabor mais amargo (MACHADO 2003b:166).



Fig. 6 –Junção do fermento em barra.

Numa bacia, junta-se o sal grosso à água, que depois se adiciona aos



Fig. 7 – A água e o sal são adicionados à farinha e ao fermento.

outros ingredientes já na masseira (fig. 7). A temperatura desta é fulcral no processo de fabrico – no verão deve estar morna; no inverno, ligeiramente mais quente, mas sem escaldar – para facilitar a fermentação. Demasiado fria ou demasiado quente, a água pode quebrar o processo de fermentação do pão.

Com todos os ingredientes na masseira, inicia-se o processo para os envolver. Esta primeira fase apelida-se *desenfarinhar* e visa tornar a farinha numa massa mais consistente (fig. 8). Como esta etapa exige o empenho de muita força, há quem também a designe por *pisar*, já que fazendo mais força com os punhos, concede-se melhor uma liga à massa (figs. 10 a 15). A massa é batida de forma violenta, com movimentos ritmados e sincronizados, até ficar homogénea. Ao bater a massa também se enrolam as pontas e dão-se várias voltas, para adquirir maior consistência



Fig. 8 – Desenfarinhar.



Fig. 9 – Remoção da farinha com uma raspadeira.

(MACHADO 2003b:168). Durante este processo, alguns pedaços de farinha ficam colados às margens da masseira – o Sr. Ernesto usou uma raspadeira para os remover (fig. 9). Findo o processo, a massa fica a levedar (fig. 16), cerca de 30 minutos. Nalguns casos, as masseiras são tapadas com panos para acelerar o processo. Nesta etapa, há quem coloque um objeto por baixo da masseira, que lhe provoque inclinação e concentre a massa toda apenas num dos lados.



Figs. 10 a 15 – Do desenfarinhar ao pisar – a massa vai ganhando mais consistência.

Era comum, noutros tempos, que se dissessem rezas, para que a fermentação tivesse sucesso. No caso da broa de milho, as padeiras diziam rezas e desenhavam uma cruz no bolo, por forma a controlar também a fermentação. No caso das padeiras de UI, Ana Machado (2003b:169) registou duas: “*Senhor te levede bem levedado, Senhor te acrescente, bem acrescentado!*” e “*Deus te acrescente, Deus te levede, e te acrescente e te faça pão, pela sua devida bênção*”.



Fig. 16 – Massa a levedar.

O processo tradicional de produção, seguido na padaria da D^a Amélia, é manual, mas há quem já use máquina nesta etapa, a amassadeira. A verdade é que amassar o pão, manualmente, requer um grande esforço e força e, neste caso, se não contasse com o auxílio do marido, a *nossa* padeira teria muitas dificuldades, uma vez que sofre de tendinites, pelo grande esforço braçal e de movimentos repetitivos que a confeção do pão exige. Há quem diga que a amassadeira elétrica não altera o sabor do pão, mas a D^a Amélia discorda e assume que só por grande necessidade recorreria a este equipamento. Recordando o comentário de uma cliente, que confrontava o sabor do seu pão, com o da sua irmã e sentia grandes diferenças, a resposta foi pronta: a irmã usa uma amassadeira elétrica e, apesar de terem aprendido a produzir da mesma maneira, essa é a grande diferença entre as suas produções.



Fig. 17 – Bolos no tabuleiro.

Entretanto, a massa já está fermentada, pelo que é necessário tender. Da masseira retiram-se porções de massa, para fazer bolos (fig. 17). Posteriormente, através de um conjunto de movimentos rápidos com os dedos, algo complexos e de difícil aprendizagem, produzem-se os bolos mais pequenos (figs. 18 a 20). O Sr. Ernesto confessou-nos que não era capaz de desencadear tal operação, referindo-se à esposa disse

*“ela enrola aquilo de tal maneira e depois fica com aquela forma!”*¹⁸.



Fig. 18 a 20 – Tender manualmente.

¹⁸ Apesar de já não tender manualmente, na sua produção diária, a D^a Amélia mostrou-nos como tudo se processa (figs. 18 a 20).

Estando prontos, os bolos colocam-se num tabuleiro, revestido com panos e polvilhado com farinha. A partir daí nascerão as famosas padas de UI. Esta operação era demasiado morosa, tornando impossível o fabrico de uma grande quantidade de bolos, pelo que a D^a Amélia recorre a uma tendedeira. Os bolos são colocados na forma da tendedeira, polvilhada com farinha, sendo acamados depois com as mãos; depois são pesados e, caso haja massa em excesso, esta é removida; a forma coloca-se na base da tendedeira, puxa-se a alavanca, e nascem as padas (figs. 21 a 23). A tendedeira da D^a Amélia permite a divisão da massa em trinta porções regulares, em poucos segundos.



Figs. – 21 a 23 – Pesagem da massa para tender, com recurso a uma tendedeira.

Em tabuleiros cobertos com panos e polvilhados com farinha, colocam-se os bolos saídos da tendedeira (figs. 24 e 25), faltando apenas a última etapa: a cozedura.



Figs. 24 e 25 – Bolos, para as tradicionais padas, no tabuleiro e padinhas, de menores dimensões, normalmente encomendadas por restaurantes.



O forno a lenha acende-se quando a massa está a levedar, podendo ter que ser reacendido ao longo das várias fornadas (fig. 26). O calor deve ser uniforme por todo o forno e não apenas na sua zona central. Quando está pronto para cozer o pão, é preciso limpá-lo. As brasas ainda incandescentes são colocadas à entrada do forno (fig. 27), com o auxílio de um rodo; depois, com uma pá metálica, retiram-se do forno e colocam-se num recipiente próprio para o efeito (fig. 28). Depois, é preciso varrer, com uma vassoura ou varredoiro, de folhas verdes de austrália, que se encontrava num balde com água (fig. 29). Algumas brasas são deixadas à porta, acabando por conferir alguma cor ao pão (fig. 30). Testa-se o forno com um pouco de farinha, e, se estiver com a temperatura certa, está pronto para receber as padas.



Figs. 26 a 28 – Diferentes etapas da preparação do forno: reacender o forno; colocar as brasas à entrada do forno e retirar as brasas do forno.



Figs. 29 a 31 – Preparação do forno: quase sem brasas e varrido com vassoura de austrálias. Levar o pão ao forno.

Os bolos, que estavam nos tabuleiros, são colocados numa pá de madeira (fig. 31), previamente polvilhada com farinha, em grupos de quatro, acabando por originar duas padas – de dois bolos cada. Esta é uma das tarefas mais complexas e implica um grande conhecimento. O pão não deve ficar colado à pá, deve ficar bem ligado e não deve queimar no forno. O tempo no forno depende do objetivo da fornada. Se for um pão mais mole, o tempo varia entre 15 a 20 minutos; se for mais tostado, serão necessários cerca de 30 minutos (fig. 32). Quando se atinge o ponto desejado, o pão é retirado do forno, através de uma pá de madeira – é a ação de desenformar (figs. 33 a 35).

O pão é colocado numa mesa metálica e depois em cestos ou caixas, dependendo do destino de venda. Enquanto ainda cozem as últimas padas, as clientes começam a chegar

à padaria da D^a Amélia,



que funciona num anexo à sua habitação. Como são clientes habituais, os seus pedidos e gostos já são conhecidos dos *nostros* produtores, desde o número de padas, ao pão mais ou menos tostado. A venda quebra a rotina já longa da produção, propiciando algumas conversas mais ou menos rotineiras.



Entretanto, o Sr. Ernesto prepara-se para iniciar a distribuição na sua carrinha que é *“como um comboio que para em todas as estações e apeadeiros”*. As viagens são várias, com diferentes destinos por todo o concelho, regressando várias vezes a *casa* para carregar novamente. Em muitos locais as pessoas deixam as suas sacas de pano nas portas para que o Sr. Ernesto lá deixe o pão, ainda quente. Nalguns sítios, por volta da mesma hora, juntam-se algumas pessoas aguardando a chegada do pão. Há alguns anos, a D^a Amélia fazia ainda distribuição, praticamente porta-a-porta, no centro da cidade de Oliveira de Azeméis, mas o



Fig. 31 a 33 – Pão no forno e retirada do forno.

esforço exigido depois das já largas horas de trabalho tornou-se incomportável. Os fregueses habituaram-se e, agora, procuram o Sr. Ernesto e a sua carrinha no mesmo sítio, por volta da mesma hora, quase todos os dias da semana.



Fig. 35 – À esquerda o pão mais tostado, contrastando com o mais branco, à direita.

Amassar, tender, colocar e tirar do forno, vender e distribuir o pão. Só perto das 13 horas é que toda a azáfama da vida desta padeira e do seu marido terminam.

Nalgumas padarias e postos de venda é possível ver já algumas inovações no que toca ao pão de UI, nomeadamente a confeção de pão de UI com chouriço, chocolate ou maçã e canela.

5 – A regueifa de UI e o canoco

Famosas e tradicionais são as regueifas de UI e o canoco¹⁹. A regueifa é produzida adicionando aos ingredientes mais comuns, a farinha e o fermento, o açúcar, a canela e a raspa de limão. O processo de amassar é semelhante ao do pão, mas a massa deve ficar mais mole. Para tender, o bolo é mais pequeno do que os do pão de UI, abrindo-se um buraco ao centro, dando-se aquela forma arredondada. Antes de irem ao forno, a regueifa é pincelada com ovos batidos, sendo esse passo responsável pela cor que obtém. Dependendo dos gostos, algumas das regueifas são polvilhadas com açúcar (fig. 36). Nos últimos anos, fruto de alguma inovação, têm surgido novas formas de regueifa, de menores tamanhos, ou, até, em forma de pada de UI (fig. 37)!



Fig. 36 e 37 – Regueifa com açúcar e padas de regueifa de UI.

Já o canoco, varia apenas por usar uma farinha de tipo 80, diferente da do pão de UI. Trata-se de uma farinha mais escura, de mistura. O processo de produção é também semelhante. Ao tender a massa, pode obter forma arredondada ou mais alongada, tipo cacete.

¹⁹ No dia da semana em que acompanhamos a produção da D^a Amélia houve apenas lugar à confeção de pão, havendo dias específicos para a produção das regueifas. O canoco já não tinha grande procura, pelo que a sua produção deixou de ser efetuada.

6 – Reflexão final

Apesar da grande concorrência que hoje se verifica no sector da panificação, o fabrico artesanal do pão de Ul faz dele um produto bastante procurado. O forno a lenha é responsável por grande parte do seu sabor único, quando comparado com o pão normal de padaria, sendo procurado por todo o tipo de pessoas.

Talvez por ser tão *vulgar* nas mesas oliveirenses, não há a perceção de que seja preciso dedicar-lhe tanto tempo e paixão para o produzir. A vida das padeiras e das suas famílias é bastante difícil porque, como todas as outras famílias, além do pão têm as outras lides domésticas ou agrícolas. A própria manutenção e limpeza da padaria, do forno e dos instrumentos utilizados, requer também bastante investimento. Para as novas gerações está longe de ser uma profissão cativante. O ritmo de trabalho é muito intenso; as folgas, férias ou feriados nem sempre são gozados, porque é muito importante manter a clientela, em especial os restaurantes. Corremos assim o risco de, com o tempo, ver desaparecer o pão de Ul *tradicional*. A sua certificação, em cima da mesa há já vários anos, ainda não chegou, num processo longo e muito moroso²⁰.

Ao longo dos anos, padeiras e moleiros andaram *de mão dada*. Se a extinção das padeiras não estará tão próxima, dos moleiros não se poderá dizer o mesmo. Quem sobrevive nessa atividade fá-lo em regime parcial, tendo modernizado os moinhos com a adoção de novas tecnologias. A vida no moinho e na padaria condicionou vivências e concedeu experiências que moldaram, especialmente, a aldeia de Ul. Para compreender a freguesia e a sua história recente é fulcral conhecer padeiras e moleiros.

O pão, tão banal, que diariamente temos sobre a mesa é, na verdade um elemento gastronómico único, carregado de estórias, de vida e de paixão; é uma marca de uma aldeia, mas é a identidade de um concelho e das suas gentes. O pão de Ul merece particular atenção e aqueles que lhe dão vida merecerão sempre a nossa maior admiração. Não devemos, por isso, deixar que se perca na memória das gentes este processo produtivo, como deixamos que acontecesse com o processo de produção da louça negra de Ossela.

²⁰ Correio de Azeméis de 23/03/2010 e 06/02/2018.

“O pão constitui, assim, um elemento que conjuga diferentes dimensões e abordagens, ligando-se ao ciclo de produção do cereal da região e ao processo de moagem, à história das vidas de muitas mulheres, que desde cedo fizeram dele a sua profissão, à etnografia dos seus saberes e preceitos e ao seu consumo profano e ritual.”

MACHADO 2003b:179



Fig. 38 – O branco reina na padaria da D^a Amélia, nas diferentes fases do processo de produção do pão de Ul.

7 – Referências Bibliográficas

ALMEIDA e SILVA, Sara (2010) – *O Pão de Ul, Oliveira de Azeméis*. Trabalho realizado no âmbito da disciplina de Arqueologia Moderna e Contemporânea II, da Licenciatura em Arqueologia. Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Texto dactilografado.

AMORIM, Ângela (2010) – Pão de Ul a preservar – processo de certificação é muito demorado in *Correio de Azeméis* (23 de março).

MACHADO, Ana Durão (2003a) - Padeira de Ul: a arte e a vida in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 151-164.

MACHADO, Ana Durão (2003b) – A etnografia do pão de Ul: as padas, os canocos e as regueifas in BRITO, Joaquim Pais de (coord.) – *Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul, Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal, p. 165-182.

OLIVEIRA, Samuel Bastos (2001) – *Memórias setecentistas de Oliveira de Azeméis*. Oliveira de Azeméis: Câmara Municipal.

A Opinião, nº 1480 de 17/10/1953

A Opinião, nº 1494 de 30/01/1954

A Opinião, nº 1510 de 22/05/1954

A Opinião, nº 1544 de 29/01/1955

A Opinião, nº 1551 de 19/03/1955

A Opinião, nº 1593 de 28/01/1956

A Opinião, nº 1841 de 28/01/1961

A Opinião, nº 1991 de 01/02/1964

A Opinião, nº 2040 de 30/01/1965

A Opinião, nº 2090 de 29/01/1966

Com Tradição, nº 51 de 03/2008

Correio de Azeméis, nº 710 de 30/01/1937

Correio de Azeméis, nº 711 de 06/02/1937

Correio de Azeméis, nº 902 de 01/02/1941

Correio de Azeméis de 31/01/1942

Correio de Azeméis, nº 1500 de 17/10/1953

Correio de Azeméis, nº 1514 de 30/01/1954

Correio de Azeméis, nº 1563 de 29/01/1955

Correio de Azeméis, nº 1712 de 08/02/1958

Correio de Azeméis de 23/03/2010

Correio de Azeméis de 13/04/2010

Correio de Azeméis de 22/03/2016

Correio de Azeméis de 06/02/2018

https://www.cm-oaz.pt/oliveira_de_azemeis.1/espacos_naturais_2.297/parque_tematico_molinologico.299/o_projecto.a343.html

<https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2018/01/TT-02-lista-de-produtos-tradicionais-portugueses-v-28-22012018.pdf>

Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial da Unesco. Paris, 17 de outubro de 2003.

Decreto-Lei 43557 de 24/03/1961 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 302/72 de –14/08/1972 – Regulamento do Comércio do Pão e Produtos Afins

Decreto-Lei 33/87 de 29/08/1987 – Regulamento da indústria da panificação





Anexo XII

O pão de Ul na revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2021)



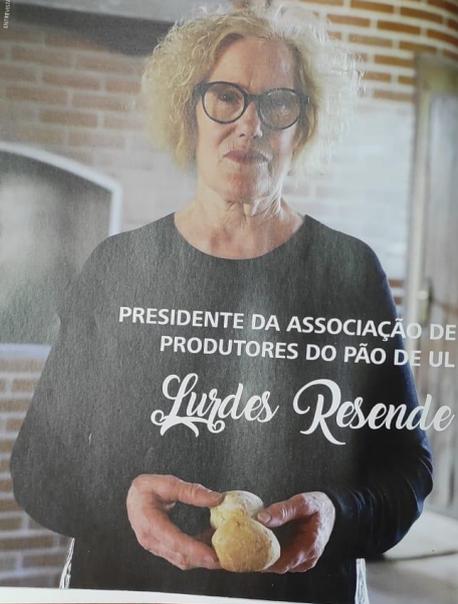
O pão de UI na revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2022)



Presidente da APPUL entrevistada para a revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2022)



PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DO PÃO DE UL
Lurdes Resende



“É preciso ter muita força de vontade, o pão tem de chegar à casa dos clientes a horas”

Lurdes Resende, atualmente com 68 anos, fabrica o pão de Ul desde menina por herança da avó, da mãe e de várias tias, também elas padeiras, com quem aprendeu a arte de amassar, tender e cozer o pão que vai à mesa de muitos oliveirenses.
É uma das maiores padeiras da freguesia de Ul e dá trabalho a várias funcionárias, ajudando assim à economia local e à transmissão da tradição para as gerações mais novas.
É desde 2007, presidente da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), associação socioprofissional fundada a 29 de outubro desse ano, com sede no Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, organismo destinado a apolar os associados ao nível da produção, comercialização, formação, promoção e manutenção da qualidade deste produto regional genuíno e único.

Esteve na origem da Associação de Produtores do Pão de Ul (APPUL), a qual preside. Conte-nos como tem sido o percurso desta Associação.
A associação foi criada em 2007 e partiu do grande interesse e envolvimento da Câmara Municipal de preservar a tradição do pão de Ul na freguesia e acenar o seu valor histórico, ligado à preservação dos moinhos existentes, no sentido de se criar um museu vivo de fabrico do pão de Ul. Naquela altura, os técnicos da Câmara Municipal contactaram com todas as padeiras e chegaram a estar inscritas na associação de padeiras de Ul. O objetivo era o envolvimento dos associados no fabrico ao vivo do pão de Ul no Parque Museológico mas, também, na divulgação da tradição em muitos eventos e iniciativas concretas. Um outro objetivo primordial era a qualificação do pão de Ul com a Indicação Geográfica Protegida (IGP), classificação oficial regulamentada pela União Europeia atribuída a produtos gastronómicos tradicionalmente produzidos numa região processo que ainda se encontra em curso.

Lembra-se dos principais eventos em que a Associação esteve envolvida?
O principal é mesmo o Mercado à Moda Antiga onde a associação se faz representar com o fabrico ao vivo e venda direta

aos visitantes. Começamos a trabalhar na noite de sexta, às 22:30, e fabricamos em continuo até às 21:00 de sábado. Depois descansamos um pouco para voltar a estar ao serviço às 9:00 da manhã de domingo, cozendo até à noite.
O evento Há Festa na Aldeia também realizamos sempre à Associação através da venda, demonstração e confeção do pão de Ul, reguêlas de Ul e camarotes, nomeadamente em Anja, Couço, Porto

Carceiro, Vialheiro de S. Roque e, obviamente, em Ul.
Ainda recordo a participação da APPUL na Bolsa de Turismo de Lisboa - BTL, a COZER num "feminino" pequeno que a Associação tem, iniciativa que foi sempre um sucesso. Finalmente, fomos convidados para vários programas televisivos, com destaque para a Praça da Alegria, Boa Tarde, da Condição Lino, e participámos em 2007, 2008 e 2009 nas Jornadas do Pão.



Foto: Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis





PÃO DE UL

UMA PROFISSÃO COM HISTÓRIA



OLIVEIRA DE AZEMÉIS

O projeto “Pão de Ul: Uma profissão com história”, apresentado publicamente na comemoração do Dia Mundial do Pão, a 13 de outubro de 2022, engloba um conjunto de 22 documentários de padeiras e padeiros de Ul, que retratam a sua história de vida, ao mesmo tempo que reproduzem o contexto de vida e os costumes da graciosa freguesia de Ul de há um século para cá.

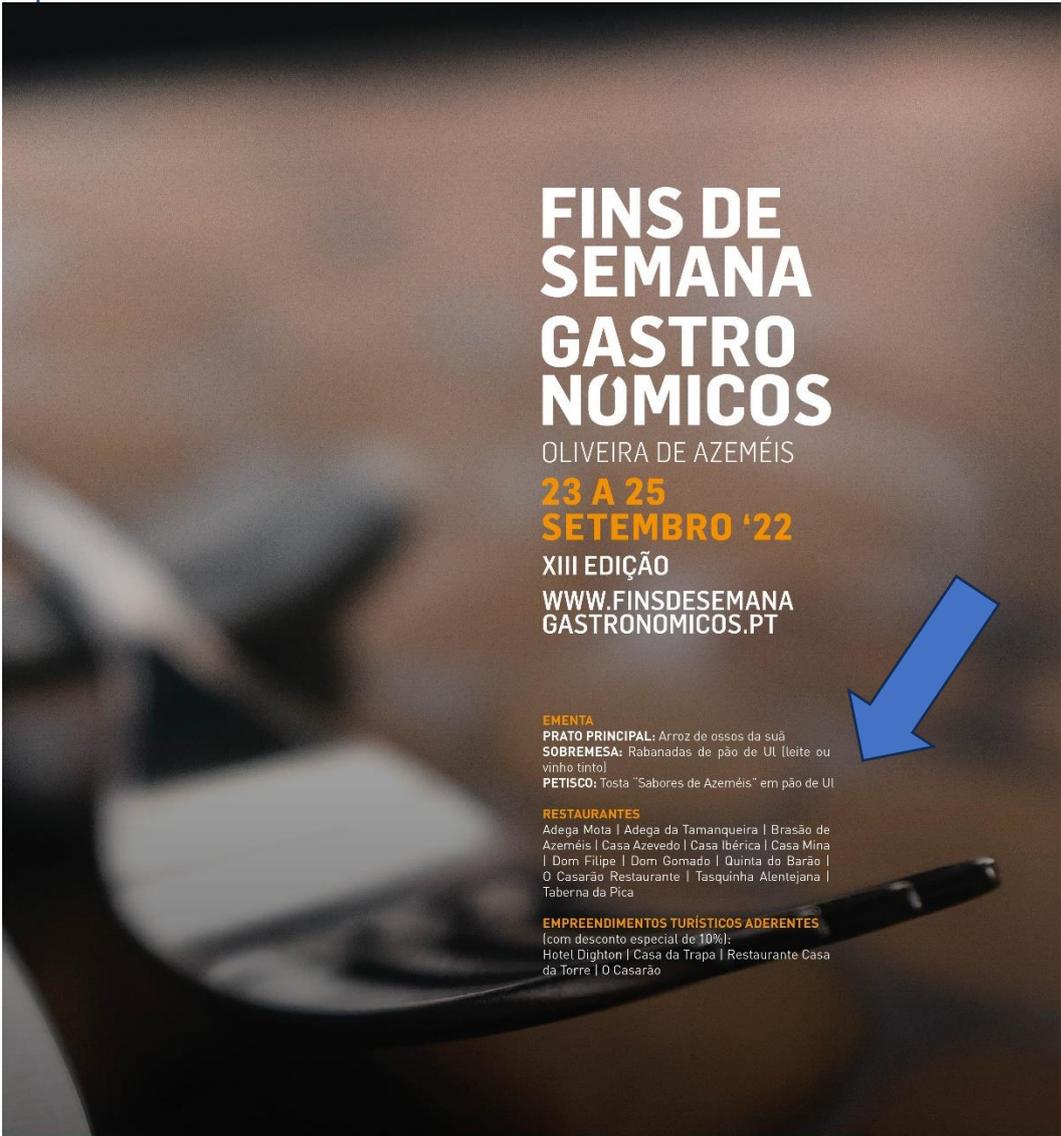
Desde o dia 7 de janeiro, com uma regularidade semanal, os oliveirenses têm sido surpreendidos com as narrativas das pessoas que dão vida à profissão secular do pão de Ul e que contam o seu dia-a-dia, as memórias familiares ligadas à profissão, colocando em evidência o incalculável valor histórico, etnográfico, económico e social que o “pão de Ul” representa para a aldeia e as suas gentes.

Como forma de elevar a visibilidade do projeto e do pão de Ul, a XXIV Edição do Mercado à Moda Antiga, que se realizou a 20 e 21 de maio, homenageou esta profissão, elegendo como protagonistas as padeiras e padeiros de Ul que estiveram em destaque no evento através da venda das tradicionais padas de Ul, do pão com chouriço e das regueifas de Ul, ao mesmo tempo que dinamizaram workshops dinâmicos para cativar e elevar a curiosidade dos visitantes, principalmente, dos mais pequenos, para a arte de fazer o pão.

O projeto culminará em outubro deste ano com o lançamento de um livro e a apresentação de uma exposição, como forma de reconhecimento da importância do pão de Ul para o nosso território. Um produto gastronómico que acrescenta uma identidade única ao concelho, assente numa vocação transmitida de geração em geração que foi salvaguardada até ao presente. ●

Anexo XIII

O pão de Ul nos Fins de Semana Gastronómicos de 2022 e de 2024



FINS DE SEMANA GASTRONOMICOS

OLIVEIRA DE AZEMÉIS
23 A 25 SETEMBRO '22
XIII EDIÇÃO
WWW.FINSESEMANA.GASTRONOMICOS.PT

EMENTA
PRATO PRINCIPAL: Arroz de ossos da sua
SOBREMESA: Rabanadas de pão de Ul (leite ou vinho tinto)
PETISCO: Tosta "Sabores de Azeméis" em pão de Ul

RESTAURANTES
Adega Mota | Adega da Tamanqueira | Brasão de Azeméis | Casa Azevedo | Casa Ibérica | Casa Mina | Dom Filipe | Dom Gomado | Quinta do Barão | O Casarão Restaurante | Tasquinha Alentejana | Taberna da Pica

EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS ADERENTES
(com desconto especial de 10%):
Hotel Dighton | Casa da Trapa | Restaurante Casa da Torre | O Casarão



cm-oaz.pt
f i t y

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL
portoenorte™
—————

Sabores de Azeméis

Azeméis
é vida



hegou à "Terra de Culinária", onde já se fazem, cá se comem". Oliveira e Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? A mesa antolmas a sua história, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos elo pão de UI, passamos pelo arroz, rovamos as papas de São Miguel e etemo-nos no prato que marca a di-treença: o arroz de ossos de suã. Para irminar da melhor forma, temos a aqueleita de UI, os beijinhos, os zama-óis, as rabanadas e os corações dos amora-dos. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Ingredientes: Pão de UI.
Preparação: Nesta receita a imagina-ção é o petisco do dia. O pão de UI é a base do petisco "Sabores de Aze-méis", o qual pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: Ossos de suã, arroz ca-rolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.
Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pi-

menta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de UI (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de UI, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.
Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte o pão de UI (com alguns dias) em fatias e num recipientes bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com óleo quente frite as fatias, disponha-as em ca-madas numa travessa, salpicando-as

com açúcar. Faça uma calda de leite e açúcar. Faça uma calda de leite e açúcar para acompanhar.

Informação

Proveitem para visitar de forma gratuita os seguintes espaços: Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis, Casa-Museu e Biblioteca Ferreira de Castro, Museu Regional de Cucujães, Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, Santuário Nossa Senhora de La Saleite, Berço Vidreiro.

OLIVEIRA DE AZEMÉIS
4, 5 e 6 OUT.
www.cm-oaz.pt



fins-de-semana gastronómicos

5 JANEIRO A 8 DEZEMBRO '24
XV EDIÇÃO | PORTO E NORTE DE PORTUGAL
WWW.FINSDESEMANAGASTRONOMICOS.PT

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte TEM



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
PORTO
E NORTE

CONVÊNIO COM O PORTO QUALITY



Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Oliveira de Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a sua história, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Para terminar da melhor forma, temos a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamaçóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Ingredientes: Pão de Ul.

Preparação: Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. O pão de Ul é a base do petisco "Sabores de Azeméis", o qual pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: Ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.

Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pi-

menta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte o pão de Ul (com alguns dias) em fatias e num recipiente bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com óleo quente frite as fatias, disponha-as em camadas numa travessa, salpicando-as

Anexo XIV

Livro “Pão de Ul – Uma profissão com História”



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	07
BREVES SUBSÍDIOS PARA A HISTÓRIA DO PÃO DE UL	08
AS PADEIRAS DE UL - UM BREVE APONTAMENTO SOBRE O QUE NÃO SABEMOS	10
FREGUESIA DE UL	13
GRANDES FESTAS EM HONRA DE NOSSA SENHORA DAS CANDEIAS E DO SÃO BRÁS	17
O PROCESSO DE FABRICO DO PÃO DE UL	25
UTENSÍLIOS E ETAPAS DO FABRICO DO PÃO DE UL	27
RETRATO IDENTITÁRIO DE QUEM TRABALHA O PÃO DE UL:	
ASSUNÇÃO SOUSA SOARES	58
MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO	64
MARIA IDALINA MARQUES	70
BELANDINA MARIA PINTO NUNES	76
MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE	82
ABÍLIO PINTO MARQUES	88
MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA	94
MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA	100
MARIA ALICE DA SILVA MARTINS	106
CELESTE RODRIGUES SOARES	112
MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA	118
SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA	124
MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA	130
ANTÓNIO SOARES TAVARES	136
NAZARÉ RODRIGUES SOARES	142
MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA	148
PAULO MANUEL SOARES PINTO	154
MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO	160
MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS	166
MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA	172
TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA	178
MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA	184
HINO ÀS PADEIRAS DE UL "AS LINDAS PADEIRAS"	193
AGRADECIMENTO	195
BIBLIOGRAFIA	197





ASSUNÇÃO SOUSA SOARES



MARIA DA CONCEIÇÃO SOARES SANTIAGO



MARIA IDALINA MARQUES



BELANDINA MARIA PINTO NUNES



MARIA DE LURDES TAVARES RESENDE



ABÍLIO PINTO MARQUES



MARIA IRENE FONSECA OLIVEIRA



MARGARIDA GOMES CORREIA ROCHA



MARIA ALICE DA SILVA MARTINS



CELESTE RODRIGUES SOARES



MARIA DA LUZ VENTURA TAVARES FERREIRA



SÓNIA MARIA MARQUES RIBEIRO OLIVEIRA



MARIA CÂNDIDA MARQUES ROCHA



ANTÓNIO SOARES TAVARES



NAZARÉ RODRIGUES SOARES



MARIA DA GRAÇA NUNES MARQUES MOREIRA



PAULO MANUEL SOARES PINTO



MARIA FERNANDA SOARES SANTIAGO



MARIA ASSUNÇÃO VENTURA BASTOS



MARIA NATALINA MARQUES DA COSTA



TERESA MARIA FERREIRA BASTOS OLIVEIRA



MARIA ADÉLIA BASTOS NEVES DA SILVA

HINO ÀS PADEIRAS DE UI “AS LINDAS PADEIRAS”

Somos as padeiras de UI
Do concelho de Oliveira de Azeméis
Cozemos o melhor pão
Que há no distrito de Aveiro
Sou padeira, sou padeira
Esta é a minha profissão
Trabalho de noite e de dia
Por amor à tradição

Cantava as lindas padeiras
As lindas padeiras
da cor das ceifeiras
são rosas a abrir
rosas de ciúme
se com mil perfumes
viver a florir
nós somos heróis
somos rouxinóis
que vivem a cantar
Estas puras almas
só vos pedem palmas
Para UI honrar

UI é tão lindo recanto
Que possui um raro encanto
De sonho e tradição
Onde habita a saudade
Sem orgulho e sem vaidade
De todos quantos lá vão
Nós tomamos por brasão
Orgulho da profissão
Uma pá e uma peneira
E para melhor adorno
Viver à boca do forno
E à volta da masseira

A nossa terra bendita
Entre todas a mais bonita
A rainha da beleza
Encontra-se em cada canto
Entre o suave encanto
Nossa terra portuguesa
Terra de Santa Maria
Que nós tomamos por dia
Patrona do nosso lar
E onde quer que esteja
Um terno e suave encanto
É uma terra popular

Nossa terra portuguesa
Onde habita a beleza
Onde tudo nos encanta
Onde a própria natureza
Com seu dom de singeleza
Às vezes sorri e canta
As padeiras e os moleiros
Que são sempre os primeiros
A alegrar a mocidade
Trabalhar, cantar e rir
É o destino a seguir
Que nos manda a nossa idade

Letra gentilmente cedida pelo Grupo Folclórico “As Padeirinhas de UI”

Anexo XV

Mostra Fotográfica sobre o “Pão de Ul”



MERCADO À MODA ANTIGA

O Mercado à Moda Antiga pretende reviver o mercado que se realizava, há mais de 100 anos, na então "Praça dos Vales". Gentes de todas as freguesias do concelho, e de zonas limítrofes, deslocavam-se para o centro da vila de Oliveira de Azeméis para venderem os produtos da terra, sobretudo produtos agrícolas.

Desta forma, além de proporcionar um momento de lazer, o Mercado à Moda Antiga é uma referência no que diz respeito a usos e costumes do final do século XIX, recriados nos dias de hoje como uma verdadeira partilha de saberes por novos e mais velhos das 19 freguesias do concelho.

Tendas à moda antiga, artesãos, padeiras de Ul, produtos agrícolas, utensílios e trajes antigos são alguns dos elementos que constituem o cenário do Mercado.



PADEIRAS DE UL: TRADIÇÃO SECULAR OLIVEIRENSE

Em 2023 pretende-se focar as atenções no reconhecimento e importância da tradição das padeiras de Ul.

“É importante que se preserve e se garanta a continuidade desta iguaria, uma imagem de marca de Oliveira de Azeméis e uma tradição da freguesia de Ul classificada como Aldeia de Portugal devido às suas especificidades e características.

A promoção e a defesa desta iguaria é um dos objetivos do executivo municipal que aposta nos valores e no potencial das suas gentes, assim como nos fatores distintivos face à região onde se integra.”

Joaquim Jorge Ferreira
Presidente da Câmara Municipal



SÁBADO | 20 MAIO

- 11h00** Abertura oficial do XXIV Mercado à Moda Antiga | Largo da República
- 11h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Grupo de Cavaquinhos da Univ. Sénior de Oliveira de Azeméis | Animação itinerante
- 15h00** Grupo Com Tradicordes | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h15** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 16h15** Rapazinhos Real e Mui Nobre Tuna da ESSNorte-CVP | Largo da República
- 16h45** Grupo de Cantares da Villa Cesari | Animação itinerante
- 16h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 17h00** Grupo Folclórico "As Padeirinhas de UI" | Animação itinerante
- 17h30** Grupo Folclórico de Cidacos | Animação itinerante
- 18h00** Grupo de Danças de S. Martinho da Gândara | Animação itinerante
- 18h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h15** Rancho Folclórico e Etnográfico A Chama de São Roque | Animação itinerante
- 18h30** Acordeão em Espetáculo com Rodrigo Maurício | Largo da República
- 19h00** Historioscópio - PICNIC (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h15** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 19h30** 100Batuta | Animação itinerante
- 20h00** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 21h00** Grupo de Cantares e Romarias de Travanca | Animação itinerante
- 21h15** TEPAS - Perdidos na Cidade | Animação itinerante
- 21h30** Fado & Acordeão com Mónica Severino (voz) e Rodrigo Maurício (acordeão) | Largo da República
- 22h30** 100Batuta | Animação itinerante

Carrossel Artesanal Infantil | Junto ao Teatro Municipal

Oficinas Infantis | Praça José da Costa

Campo na Cidade (quintinha com animais)

Jogos Tradicionais | Campo na Cidade

DOMINGO | 21 MAIO

- 11h15** Grupo Folclórico Etnográfico de São Miguel D'Azagães | Animação itinerante
- 11h30** Programa Aqui Portugal | Praça José da Costa 
- 11h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 14h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 14h30** Alanos | Animação itinerante
- 15h00** Grupo de Danças e Cantares de Nogueira do Cravo | Animação itinerante
- 15h00** Geringonça das Histórias (histórias infantis) | Praça José da Costa
- 15h30** Rancho Folclórico Cravos e Rosas de Santa Maria de UI | Animação itinerante
- 15h45** Kopinxas - Os Rurais | Animação itinerante
- 16h00** Grupo de Bombos Os Janizários | Animação itinerante
- 16h15** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 16h00** Oficina do Pão de UI (APPUL) | Largo da República • Destinatários: público infantil
- 16h00** Fanfarra Káustika | Animação itinerante
- 16h30** Clube Sénior de Travanca | Largo da República
- 17h00** Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo | Animação itinerante
- 17h30** Grupo de concertinas do Museu Regional de Cucujães | Animação itinerante
- 17h45** MalaD'arTe - Os Três Padeirinhos | Animação itinerante
- 18h00** Tambores Santa Maria | Animação itinerante
- 18h30** Santiago e Amigos | Animação itinerante
- 19h00** Historioscópio - No Conto da Raposa (teatro de marionetas) | Adro da Casa dos Corte Real
- 19h00** Grupo de Bombos de Pindelo | Animação itinerante

MAPA DO RECINTO

- | | |
|--|--|
| 1 GRACC - Grupo Recreativo Associativo e Cultural de Cidacos | 42 Banda Música de Santiago de Riba-Ul |
| 2 Grupo Folclórico de Cidacos | 43 Corpo Nacional de Escutas - Agrupamento 24 de Cucujães |
| 3 Desafio d'Arte - Associação Cenográfica do Pinheiro da Bemposta | 44 Confraria do Santíssimo Sacramento da Paróquia de Oliveira de Azeméis |
| 4 Associação de Pais da EB1 de Travanca | 45 Associação Cultural de Travanca |
| 5 Associação de Estudantes da Escola Superior de Saúde Norte da CVP | 46 Associação de Pais da EB1 da Ponte - Santiago de Riba-Ul |
| 6 Associação de Artesãos das Terras de Santa Maria | 47 Associação de Pais da EB1/JI n° 4 de Oliveira de Azeméis - Fonte Joana |
| 7 Berço Vidreiro | 48 Núcleo de Camionistas de Terras de La Salette |
| 8 APPUL - Associação de Produtores de Pão de Ul | 49 Casa do Sport Lisboa e Benfica de Oliveira de Azeméis |
| 9 Confraria das Papas de S. Miguel | 50 Futsal Clube de Azeméis |
| 10 Sociedade Musical Harmonia Pinheirense | 51 ACREFA - Associação Cultural e Recreativa Festas da Amizade |
| 11 Associação de Pais do JI do Cruzeiro | 52 Sporting Clube de Bustelo |
| 12 Associação de Pais da EB2,3 Ferreira de Castro | 53 Associação das Festas de Nossa Senhora de La Salette |
| 13 Banda de Música de Loureiro | 54 Rancho Folclórico "Cravos e Rosas" de Santa Maria de Ul |
| 14 ADUM - Associação Dona Urraca Moreira | 55 Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Palmaz |
| 15 Grupo "Boa Vontade" | 56 Grupo Juvenil de Pinheiro da Bemposta |
| 16 CASAZ - Confraria do Arroz e Sabores de Azeméis | 57 Grupo Musical Macinhathense |
| 17 Obra Social de São Martinho da Gândara | 58 Museu Regional de Cucujães |
| 18 Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Oliveira de Azeméis | 59 Moto Clube "Os Últimos" |
| 19 Associação de Pais da EB1 Comendador António Rodrigues | 60 Associação Resgato |
| 20 Associação Figueiredo de Rey | 61 Associação Recreativa e Cultural do Carnaval de Pindelo |
| 21 EB1 da Areosa | 62 Pindelo Associação Recreativa e Cultural |
| 22 Grupo Folclórico "As Padeirinhas de Ul" | 63 Cruz Vermelha Portuguesa - Delegação de Cucujães |
| 23 JI do Outeiro | 64 Grupo Folclórico de Cidacos |
| 24 Associação de Pais da EB1 do Outeiro | 65 TEPAS - Teatro Amador |
| 25 Associação de Pais da EB1/JI n°1 de Oliveira de Azeméis - Feira dos Onze | 66 Rancho Folclórico do Grupo Musical Macinhathense |
| 26 Associação de Pais da EB1 e JI de Madail | 67 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela |
| 27 Associação Cultural e Etnográfica de S. Miguel d'Azagães (ACESMA) | 68 Patronato de Santo António do Pinheiro da Bemposta |
| 28 Escola Livre de Azeméis | 69 A Chama - Associação Recreativa e Cultural de S. Roque |
| 29 ADRITEM - Rota Criativa | 70 Grupo de Danças de São Martinho da Gândara |
| 30 JMJ23 - Jovens da Paróquia Oaz | 71 Grupo Folclórico de Palmaz |
| 31 União Desportiva Oliveirense - Basquetebol | 72 Conferência Mista de São Miguel de Oliveira de Azeméis |
| 32 NAC - Núcleo de Atletismo de Cucujães | 73 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar |
| 33 Santa Casa da Misericórdia de São João da Madeira - Complexo Social de Fajões | 74 Associação de Pais da EB1 e JI de Pindelo |
| 34 INDAQUA - Ponto de água | 75 Associação de Pais das Escolas do Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz |
| 35 Associação de Pais da Fábrica das Artes - Escola de Dança | 76 Villa Cesari - Associação Cultural e Desportiva de Cesar |
| 36 ----- | 77 ACREV - Associação Cultural e Recreativa de Vilar |
| 37 Grupo Folclórico Juventude Santa Maria de Pindelo | 78 Grupo Cultural e Recreativo de Ossela |
| 38 Associação de Melhoramentos Pró-Outeiro | |
| 39 EvasãoKasional Clube | |
| 40 União Desportiva Oliveirense - Futebol | |
| 41 Associação de Pais e Enc. Educação das EB1 e JI de Ossela | |

QCCA – QUALIFICAR OS CIRCUITOS CURTOS AGROALIMENTARES



Um guia de apoio

Índice

1. Preâmbulo	3
2. Portugal e as Produções Tradicionais Portuguesas.....	6
3. Qualificar Qualificar Qualificar.....	11
3.1 As Marcas Colectivas.....	11
3.2 Os Regimes de Qualidade da União Europeia.....	14
3.3 Critérios para Qualificação de Produtos – o exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO.....	23
3.3.1 Produto Tradicional.....	24
3.3.1.1 Queijo Tradicional Português.....	25
3.3.1.2 Doçaria Conventual Portuguesa.....	26
3.3.1.3 Doçaria Tradicional Portuguesa	27
3.3.1.4 Produtos Tradicionais Portugueses à base de Carne	28
3.3.1.5 Doces de fruta Tradicionais Portugueses.....	30
3.3.2 Gastronomia Nacional.....	33
3.3.2.1 Produto da gastronomia nacional.....	34
3.4 Produto ou Prato Gastronómico Tradicional, com Inovação.....	35
3.5 Qualificação de Modos de Produção – exemplo da marca colectiva ÉQUALIFICADO ..	36
3.5.1 Produto da Quinta.....	36
3.5.2 PRODUTO DA MONTANHA.....	37
3.6 A Qualificação no Circuito Comercial para utilização da Marca Colectiva ÉQUALIFICADO	40
3.6.1 Estabelecimentos Comerciais ou Lojas	40
3.6.2 Certames (Feiras, Mostras, Apresentações, Concursos, Provas, Cozinha ao vivo e similares)	41
3.6.3 Circuitos curtos alimentares e ou não alimentares.....	43
4. Bons Exemplos / Boas Práticas de recuperação e valorização de produtos e pratos gastronómicos	46
4.1 Concurso Sabores Quase Perdidos/Sabores Quase Esquecidos	46
4.2 Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses	47
4.3 Município de Castelo Branco.....	49
4.4 Município de Mértola.....	49
4.5 Município de Odivelas.....	52
4.6 Município de Oliveira de Azeméis.....	52

4.7 Município de Portalegre.....	55
4.8 Município de Torres Vedras	57
4.9 Município de Vinhais	58
5. Bons Exemplos / Boas Práticas de aproximação de produtores e consumidores em Feiras de Produtos Locais	59
5.1 Feira de Produtos da Terra – Torres Novas.....	59
5.2 CCA - Mercado Eco Rural de Ourém.....	60
6. PTPT.PT - uma ferramenta de comunicação que aproxima produtores e consumidores ..	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65

4.6 Município de Oliveira de Azeméis

- **MERCADO À MODA ANTIGA**

“Dezenas de associações e colectividades do concelho, com a ajuda de milhares de figurantes trajados a rigor, unem-se para apresentarem uma recriação fiel do mercado que se realizava no final do século XIX na antiga Praça dos Vales onde, há mais de um século, o centro da vila reunia gente de todas as freguesias do concelho para vender os produtos da terra.

O evento é uma montra das tradições e costumes de outrora onde o visitante ou turista pode ver de tudo, devidamente decorado a rigor: artesãos, utensílios antigos, tendas com produtos agrícolas, comes e bebes tradicionais, música popular e tradicional a cargo de ranchos folclóricos, animação

de rua e profissões tão distintas como a cesteira, o tecelão, a padeira que confecciona o famoso pão de Ul, o tamanqueiro, entre outros ofícios.

Este ano o Mercado à Moda Antiga homenageia as padeiras e todo o trabalho que tem sido feito para preservar e promover o pão de Ul, um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia de Oliveira de Azeméis e que teve, no passado, grande importância na economia local e na própria alimentação dos oliveirenses.”⁹⁸



⁹⁸ In Câmara Municipal de Oliveira de Azeméis - Agenda (cm-oaz.pt)



- Apoio ao Agrupamento de Produtores (Associação dos Padeiros de UI) para registo das marcas colectivas pão ou pada de UI⁹⁹, canoco de UI¹⁰⁰ e regueifa de UI¹⁰¹



- Apoio ao Estudo de caracterização física, química e sensorial do pão, do canoco e da regueifa de UI efectuado pela ESAS

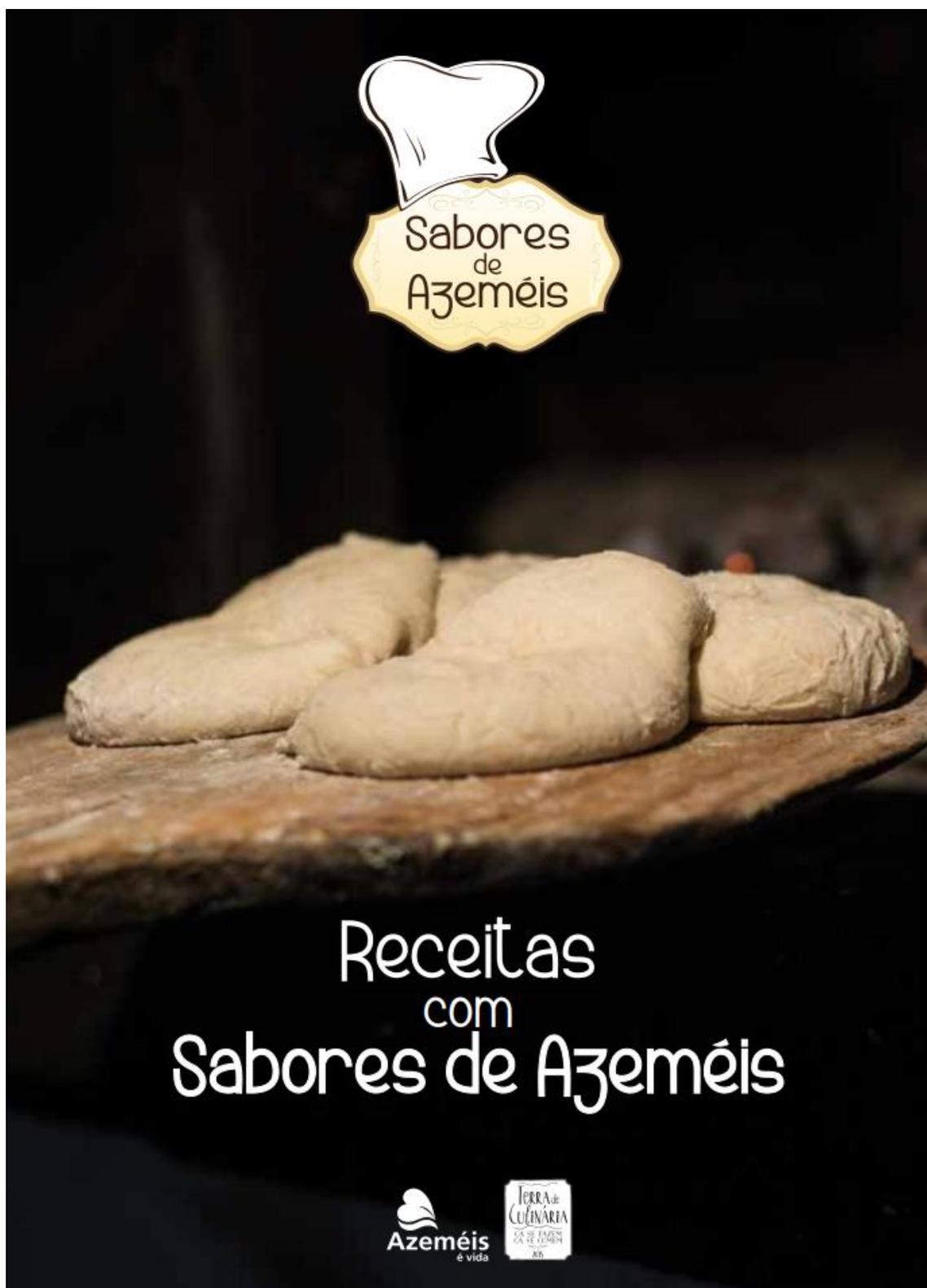
Apoio ao Agrupamento de Produtores para qualificação de UI como Indicação geográfica para pão ou pada, para canoco e para regueifa, com elaboração dos respectivos Cadernos de Especificações e Documentos Únicos, planos de Controlo, indigitação de Organismos Delegados e demais peças processuais

Aguarda decisão ministerial desde 2019.

⁹⁹ Marca Colectiva nº 562992

¹⁰⁰ Marca Colectiva nº 562948

¹⁰¹ Marca Colectiva nº 562949





Introdução

A 1ª edição do concurso **Sabores de Azeméis** aconteceu no âmbito de Oliveira de Azeméis Terra de Culinária 2015 e convidou os cozinheiros amadores do município e os restaurantes a apresentarem as suas melhores receitas que destacam alguns dos produtos mais emblemáticos da região, como é exemplo maior o Pão de Ul.

O concurso contou com um júri de referência gastronómica que provou as receitas a concurso e elegeu os vencedores.

O que aqui apresentamos são as melhores receitas. Aquelas que são uma verdadeira homenagem ao que de melhor a gastronomia de Oliveira de Azeméis tem para oferecer. E as que transmitem a alma e o saber da nossa gente.

Bom apetite!

Índice

ENTRADAS E PETISCOS	11
Açorda de ovas com camarão com lâminas de bacalhau em pão de Ul	12
Pão de Ul com recheio de bacalhau	14
Bifana em pão de Ul	16
CARNES	19
Coelho bravo em cama de pão de Ul	20
Galo no forno com massa meada	22
Arroz com ossos de assuã com grelos	24
Açorda tendida de pão de Ul e rojões	26
Filé Mignon com fritos de pão de Ul e migas de broa de Ossela	28
PEIXES	31
Bacalhau com broa	32
Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão	34
Lombo de bacalhau com presunto envolto em massa de pão de Ul	36
DOÇARIA	39
Beijinhos de Azeméis com frutos vermelhos	40
Tarte de chocolate	42
Pudim de regueifa de Ul com manteiga e chocolate	44
Ul's de azeite	46
Tentação doce	48
Rabanadas com redução de vinho do Porto e frutos secos	50
Sopa seca	52
Bolo de chocolate	54
Biscoitos de milho	56
Doce de pão	58
Bolo de pão com canela e erva doce	60
Bolo de canela	62
Castanhas de ovos de Azeméis	64

<p>ACORDA DE OVAS COM CAMARÃO COM LÂMINAS DE BACALHAU EM PÃO DE UL <i>Rita Ribeiro de Sousa</i></p> <p>INGREDIENTES 500 g ovas de bacalhau 250 g lombo de bacalhau 200 g miolo de camarão 200 g coentros 1 cebola Alho q.b. Azeite q.b. Sal q.b. Piri-piri q.b. 12 unidades Pão de Ul</p>	<p>PÃO DE UL COM RECHEIO DE BACALHAU <i>Sandra Pimenta Rolão</i></p> <p>INGREDIENTES 2 postas bacalhau 4 batatas 2 dentes de alho 1 colher sopa hortelã 1 colher sopa salsa ½ pacote natas Sal e pimenta q.b. Queijo ralado q.b. 4 pães de Ul de véspera</p>
<p>BIFANA EM PÃO DE UL <i>Luis Silva Cabral</i></p> <p>INGREDIENTES 4 padas de Ul 600 g bifanas finas de porco 25 cl cerveja 25 cl vinho branco maduro 1 colher sobremesa banha 2 colheres sobremesa margarina 2 alhos 3 cl Vinho do Porto 3 cl whisky 3 cl brandy</p> <p>150 g limão ½ tomate pelado 1 folha louro Sal e pimenta q.b. Piri-piri q.b. Colorau q.b. Azeite q.b. Óleo q.b. Molho inglês q.b.</p>	<p>AÇORDA TENDIDA DE PAO DE UL E ROJOES <i>Maria Gonçalves de Sá</i></p> <p>INGREDIENTES 3 padas de Ul 350 g carne de porco 2 colheres sopa banha Água q.b. 1 folha de louro Colorau q.b. Piri-piri Sal q.b. 3 cabeças alho</p>
<p>FILÉ MIGNON COM FRITOS DE PÃO DE UL E MIGAS DE BROA DE OSSELA <i>Luis Brandão de Almeida</i></p> <p>INGREDIENTES 1 kg de filé mignon de carne Arouquesa 4 colheres sopa de azeite 1 cálice Vinho do Porto 100 ml carne de carne 4 pães de Ul</p> <p>250 g broa de Ossela 1 dente alho 1 ramo tomilho Sal q.b. Pimenta preta q.b. 400 g pimento misto</p>	<p>LOMBO DE BACALHAU COM PRESUNTO ENVOLTO EM MASSA DE PÃO DE UL COM JULIANA DE LEGUMES <i>Rita Ribeiro de Sousa</i></p> <p>INGREDIENTES 600 g massa de pão de Ul 600 g lombos de bacalhau 90 g presunto fatiado 1 cebola 1 pimento vermelho 1 cenoura</p> <p>1 curgete ½ couve coração Alho q.b. Coentros q.b. Azeite q.b. Sal e pimenta q.b.</p>
<p>RABANADAS COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO E FRUTOS SECOS <i>Luis Silva Cabral</i></p> <p>INGREDIENTES 4 padas de Ul 25 cl leite 200 g açúcar 3 ovos 2 paus de canela 35 cl óleo vegetal</p> <p>30 cl Vinho do Porto branco 15 cl Triple Sec 1 casca limão 75 g miolo noz 75 g passas 75 g pinhões Canela em pó q.b.</p>	<p>SOPA SECA SOBREMESA DOS POBRES <i>Manuel Correia Oliveira</i></p> <p>INGREDIENTES 8 pão de Ul de véspera 1 l caldo de cozido à Portuguesa Açúcar q.b. Canela q.b. Hortelã q.b.</p>

ANEXO XVIII

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

Guia de Compras dos Produtos Tradicionais 2011. Lisboa: Publiagro – Publicações Agrícolas, Lda.

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013.Lisboa – ENIGMA Editores

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014. Lisboa: Enigma Editores.

Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015. Lisboa: Enigma Editores

Lista de Produtos Tradicionais Portugueses, ed. 28. Jan 2018 Portalegre, ed. Associação Qualifica/oriGIn Portugal.

Produtos Tradicionais Guia 2016. Lisboa: Enigma Editores

Produtos Tradicionais Guia 2017. Lisboa: Enigma Editores

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

Conteúdo

1. NOME.....	2
2. 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	5
4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA	9
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	10
Fluxograma processo produtivo	17
6. ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO.....	18
7. VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE	23
8. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO	24
ANEXO I	25
ESTUDO SOBRE O PÃO DE UL	25
ANEXO II	46
Guia de Compras 2011	46
Anexo III	48
Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013	48
Anexo IV	49
Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014	49
ANEXO V	50
Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015	50
ANEXO VI.....	51
Guia produtos tradicionais 2016	51
ANEXO VII	52
Guia produtos tradicionais 2017	52
Anexo VIII	53
Lista de Produtos Tradicionais Portugueses, datada de 17.07.2008.....	53
ANEXO IX	64
PÃO DE UL/PADA DE UL na app ptpt	64
ANEXO X.....	66
Artigo sobre o pão de Ul/Pada de Ul.....	66
Anexo XI.....	95
O pão de Ul/pada de Ul na restauração	95
Anexo XII.....	97
O pão de Ul na revista VITA – Viver, Investir e Trabalhar em Azeméis (2021).....	97

Anexo XIII	102
O pão de UI nos Fins de Semana Gastronómicos de 2022 e de 2024	102
Anexo XIV	106
Livro “Pão de UI – Uma profissão com História”	106
Anexo XV	111
Mostra Fotográfica sobre o “Pão de UI”	111
Anexo XVI.....	112
O “Pão de UI” no Mercado à Moda Antiga.....	112
Anexo XVII.....	117
Estudo sobre a qualificação dos circuitos curtos agroalimentares.....	117
Anexo XVIII	122
Livro Receitas com Sabores de Azeméis	122
ANEXO XVIII	126
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	126