

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima



Caderno de Especificações

“Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima – Especialidade Tradicional Garantida”

ÍNDICE

ARROZ DE SARRABULHO À MODA DE PONTE DE LIMA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. NOME A REGISTRAR.....	3
2. TIPO DE PRODUTO.....	3
3. JUSTIFICAÇÃO DO REGISTO.....	3
4. DESCRIÇÃO.....	4
5. BIBLIOGRAFIA.....	15
ANEXO I.....	16
ANEXO II.....	20
ANEXO III.....	22
ANEXO IV.....	23

1. NOME A REGISTRAR

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima – Especialidade Tradicional Garantida.

2. TIPO DE PRODUTO

De acordo com o anexo XI, do Regulamento (UE) n.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho, trata-se de um produto classe 2.21. Pratos cozinhados.

3. JUSTIFICAÇÃO DO REGISTO

3.1. Indicar se o produto:

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que correspondem a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

3.2. De acordo com a história, este prato é preparado com ingredientes específicos tradicionalmente utilizados na região de Ponte de Lima, designadamente a beloura, a chouriça de verde, a tripa branca e os rojões, mas também o vinho e ou o vinagre de vinho verde tinto, sendo que a forma de preparação de cada um dos produtos e a forma de apresentação do prato cozinhado também são tradicionais. Indicar se o nome:

é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

O nome “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, designa um prato cozinhado constituído por arroz cozido num caldo de carnes variadas acompanhado por pedaços de carne e enchidos preparados especificamente para o efeito. Neste prato é tradicional a aromatização com especiarias e com vinagre ou com vinho verde branco ou tinto. A preparação deste prato, fora do âmbito familiar, deu-se no início do século XX, pela mão de uma famosa cozinheira, Clara Penha, e afirmou-se desde então nas ementas diárias de Ponte de Lima, pela mão de familiares e seguidores fiéis, perpetuando-se até hoje tanto em restaurantes famosos como em pequenas tabernas

que preparam e servem diariamente este prato cozinhado, seguindo sempre o receituário historicamente consolidado.

4. DESCRIÇÃO

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram o seu caráter específico (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento do regulamento de execução (UE) N.º 668/2014 DA COMISSÃO de 13 de junho)

“Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” designa um prato cozinhado que se apresenta com duas partes distintas (Fig. 1):



Figura 1 – Apresentação do prato gastronómico *Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima*.

- um arroz malandro, não empapado, com bastante calda de cor castanha escura, sem coágulos e onde sobressai a presença de carne desfiada. O aroma é perfumado com notas de cominhos, louro e limão. O sabor é intenso, ligeiramente ácido, sendo a presença de cominhos, cravinho e louro pronunciada.

- um conjunto de carnes e enchidos em que são obrigatórios; a beloura – apresentada às rodelas de massa homogénea e de cor castanha uniforme, com aroma e sabor moderado a louro e alho; a chouriça de verde, com massa moderadamente homogénea onde se nota a presença de cebola e em cujo aroma e sabor ligeiramente adocicado se distingue a

presença de cominhos, alho e louro; a tripa branca, de cor clara homogénea, com aroma a alho e louro, e com sabor, levemente picante, mas também a alho, louro e cominhos; os rojões apresentam cor dourada homogénea, refletindo quer no aroma quer no sabor, a vinha de alhos em que foram temperados, rojões de porco, que se apresentam com a forma de pequenos cubos de carne da perna de porco, macios e suculentos; e em que são facultativos: bucho; fígado, coração e bofe de porco e sangue de porco, devidamente cozinhados e apresentados em pequenos pedaços fritos em banha de porco e batatas ou castanhas devidamente preparadas.

Caracterização físico-química dos componentes arroz, rojões, chouriça de verde, beloura e tripa, prontos a consumir (valores em g/100 g de parte edível).

	Humidade	Proteína	Gordura	Sal, expresso em cloretos
Arroz	73,90 – 80,71	3,04 – 7,09	0,90 – 2,40	0,78 – 1,52
Rojões	50,20 – 58,00	27,04 – 34,17	6,46 – 12,77	0,55 – 1,50
*Chouriça de Verde	54,36 – 81,85	6,10 – 14,80	0,35 – 14,75	1,17 – 2,33
*Beloura	41,92 – 58,41	5,03 – 8,94	0,20 – 3,26	0,26 – 1,59
Tripa	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

*Valores obtidos antes da confeção

4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no nº 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7º, nº 2, do regulamento de execução (UE) Nº 668/2014 DA COMISSÃO de 13 de junho)

A preparação do “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” compreende as fases de elaboração a seguir descritas para os diferentes componentes que compõem o prato:

Componente Arroz

Ingredientes (para a calda do arroz), cujas quantidades estão descritas na receita em anexo:

- Carne de vaca (preferencialmente ganso redondo);

- Carne de porco (costeletas e osso de assuã, preferencialmente de raça Bísara ou cruzada de Bísaro);
- Carne de galinha (preferencialmente gorda). Poderá também ser usada uma chouriça de carne e um pouco de entrecosto de porco fresco;
- Arroz Carolino;
- Sangue de porco, ao qual foi adicionado, vinagre de vinho verde tinto ou vinagre de vinho tinto misturado com vinho verde tinto da região.

Condimentos base

- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares;
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Pimenta (*Piper nigrum*);
- Cravinho (*Syzygium aromaticum*);
- Noz-moscada (*Myristica fragrans*);
- Cominhos (*Cuminum cyminum*);
- Limão (*Citrus limonum*).

Confeção do Arroz

Num tacho põem-se as carnes todas a cozer em água fria, junta-se um pouco de louro e cravinho, noz-moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem, retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-se novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo-se já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, juntam-se as carnes desfiadas e o sangue de porco liquefeito. Retificam-se os temperos e deixa-se ferver até o arroz estar completamente cozido. Junta-se-lhe então sumo de limão, cravinho e cominhos em pó e serve-se de imediato.

Beloura

As matérias-primas tradicionalmente utilizadas para preparar a beloura são:

- Farinha de milho;
- Farinha de trigo, de utilização facultativa;
- Farinha de centeio;
- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares;
- Pimenta branca (*Piper nigrum*);
- Cominhos (*Cuminum cyminum*);
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Salsa (*Petroselinum crispum*);
- Alho (*Allium sativum* L.), seco, não germinado, de utilização facultativa;
- Pimentão vermelho (*Capsicum annuum*), de utilização facultativa;
- Sangue de porco;
- Banha de porco;
- Água de cozer o bucho, as chouriças ou os molhinhos (tripas de porco), preferencialmente.

Método de Preparação e Confeção

As farinhas são peneiradas e escaudadas numa bacia ou alguidar com um pouco de água quente ou a água onde se cozeram as chouriças. Em seguida juntam-se num alguidar todos os ingredientes (farinha escaudada, sal, pimenta e cominhos) e amassam-se com o sangue de porco. Quando a massa se soltar do alguidar, molda-se com as mãos em forma de bola ou cilindro ou rolos, em cima de uma mesa polvilhada com farinha. Depois leva-se a cozer na água onde foram cozidas as chouriças ou os molhinhos (tripas de porco) ou em água com sal, louro, salsa e/ou um “pouquinho” de banha de porco.

Assim que as belouras vierem à superfície é sinal de que estão cozidas. Deixam-se arrefecer e acondicionam-se em alguidar de barro, separadas por folhas de louro. Por fim, cortam-se em rodela finas e fritam-se no pingue (banha de porco).

Chouriça de verde

- Redenho de porco picado;
- Cebola (*Allium cepa*) picada;
- Salsa (*Petroselinum crispum*) picada;
- Pimenta branca (*Piper nigrum*), de utilização opcional;
- Pimentão vermelho (*Capsicum annuum*), de utilização opcional;
- Sal (NaCl) próprio para fins alimentares;
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*), de utilização opcional;
- Cominhos (*Cuminum cyminum*);
- Água de cozer o bucho, as chouriças ou os molhinhos (tripas de porco), preferencialmente;
- Tripa fina de porco, fresca;
- Limão, de utilização opcional;
- Mistura de vinagre com o tradicional vinho verde (branco ou tinto, ou mistura dos dois) da região, pela acidez característica, de utilização opcional;
- Farinha de milho (“farinha milha”), de utilização opcional;
- Sangue de porco;
- Fio do Norte (fio de linho polido), para atar;
- Banha de porco.

Método de Preparação e Confeção

O processo de preparação da “Chouriça de Verde” começa pela lavagem da tripa fina de porco, fresca, em água, com limão, sal e/ou vinagre e um pouco de farinha milha, para que a tripa fique bem esfregada. A tripa fica em repouso várias horas ou de um dia para o outro. Depois de esfregada e lavada, a tripa é virada ao contrário.

Depois de preparada a tripa de porco, juntam-se os ingredientes numa bacia ou alguidar. Adiciona-se a cebola picada, o redenho picado, a salsa picada, o sal, os cominhos, a pimenta (facultativo), a folha de loureiro (facultativo) e o sangue de porco. Mistura-se tudo muito bem e enche-se a tripa com a ajuda de um funil. A tripa ata-se com um nó na ponta com fio do Norte. A tripa não se enche totalmente, ficando “meia cheia, meia vazia”.

De seguida leva-se a cozer a “Chouriça de Verde” em água com folha de loureiro e/ou um pouco de banha. Para se verificar se o processo de cozedura está completo utiliza-se uma agulha ou garfo e pica-se a “Chouriça de Verde”. Se esta não apresentar sangue, está cozida. Depois de cozida, a “Chouriça de Verde” é frita em banha de porco. Depois de frita, corta-se em doses individuais, serve-se de imediato e quente, com os rojões e restantes acompanhamentos do prato. A “Chouriça de Verde” não é fumada.

Tripa branca

- Farinhas de milho, de trigo e de centeio;
- Pimentão vermelho (*Capsicum annuum*), de utilização opcional;
- Pimenta branca (*Piper nigrum*);
- Alho (*Allium sativum* L.), seco, não germinado, de utilização facultativa;
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Cominhos (*Cuminum cyminum*);
- Água de cozer o bucho ou as chouriças, preferencialmente;
- Limão (*Citrus limonum*);
- Tripa de porco.

Método de Preparação e Confeção

Lavam-se bem as tripas e deixam-se a repousar umas horas em água e limão. Juntam-se os restantes ingredientes e um pouco da água de cozer o bucho; mistura-se bem e amassa-se. Enchem-se as tripas com a massa obtida e, depois de cheias, colocam-se a cozer na

água onde se cozeu o bucho. Quando estiverem cozidas, retiram-se da panela e cortam-se em pedaços que se levam a fritar. Servem-se de imediato.

Rojões

- Carne de porco (perna, preferencialmente de raça Bísara ou cruzado de Bísaro);
- Sal (NaCl) próprio para fins alimentares;
- Alho (*Allium sativum* L.), seco, não germinado,
- Pimenta branca (*Piper nigrum*);
- Folha de louro, ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Vinho verde branco da região, pela acidez característica;
- Banha de porco.

Método de Preparação e Confeção

Perna de porco cortada em pedaços e marinada em vinho verde branco, alho, sal, pimenta e louro; a carne é depois cozinhada nesta vinha de alhos e um pouco gordura, preferencialmente banha de porco.

Outros elementos poderão constar do “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, nomeadamente o bucho, fígado, coração, pulmões e sangue cozido e frito.

Bucho

- Bucho de porco;
- Sal (NaCl) próprio para fins alimentares;
- Alho (*Allium sativum* L.), seco, não germinado, de utilização facultativa;
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Água;
- Banha de porco;

Confeção

Coze-se o bucho em água temperada com sal, louro e alho. Quando estiver cozido, retira-se e reserva-se a água de cozedura. Corta-se o bucho em tiras que, de seguida, se fritam em banha de porco. Serve-se de imediato juntamente com os restantes acompanhamentos do prato.

Fígado

- Fígado de porco;
- Banha de porco.

Corta-se o fígado em tiras que se fritam em banha de porco e se juntam às restantes frituras.

Coração e bofes

Cozem-se ambos na calda que se prepara para o arroz. Quando estiveram cozidos, retiram-se, cortam-se em pedaços, fritam-se em banha de porco e juntam-se às restantes frituras.

Sangue de porco

- Sangue de porco;
- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares;
- Alho (*Allium sativum* L.), seco, não germinado, de utilização facultativa;
- Folha de louro ou loureiro (*Laurus nobilis*);
- Água;
- Banha de porco.

Confeção

Coze-se o sangue de porco em água temperada com sal, louro e alho. Estando cozido, corta-se em pedaços que se fritam em banha de porco e se juntam à travessa das frituras.

Batatas/castanhas

Assadas ou alouradas em gordura, preferencialmente banha de porco.

A carne de porco usada na preparação de qualquer um dos componentes do “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, deve provir preferencialmente de animais da raça Bísara, explorada em linha pura ou de animais resultantes dos seus cruzamentos.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7º, nº 2 do regulamento de execução (UE) Nº 668/2014 DA COMISSÃO de 13 de junho)

O Alto Minho é uma região rica em cultura e tradições, apresentando uma gastronomia muito própria e povoada de rituais. Em Ponte de Lima a gastronomia tem o seu ex-líbris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, um prato rico em sabores e tradição.

Existem muitas referências históricas ao Arroz de Sarrabulho destacando-se a cozinheira Clara que “*comandava um regimento de mulheres a preparar o repasto para o jovem padre, fidalgos, clero e ricos-homens do Vale do Lima. Cozia-se o arroz, fritava-se a beloura, alourava-se os rojões, enfim preparava-se o Sarrabulho enquanto a pequena sobrinha, vaidosa nos socos novos, namoriscava o leite-creme e a aletria...*” In “Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição”,

Em março de 2004 Francisco Sampaio, no Seminário de Apresentação do Projeto “Confraria Gastronómica do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima” referia que finalmente se estava a “*fazer a História do Sarrabulho em Ponte de Lima, como prato de Excelência e bem merecedor da sua elevação a Confraria, como i) Cozinha Étnica (pelo menos a partir de 1860), ii) Cozinha Familiar, iii) Cozinha Caseira e iv) Cozinha Tradicional*”

Noutras publicações, como por exemplo o artigo de Franclim Sousa in “*Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*”, refere-se que esta receita remonta a tempos imemoriais associado ao porco como principal fonte da subsistência alimentar das famílias, porque era mais económico e mais fácil de produzir. O rei “porco” vivia na sua corte, entre farinhas, farelos e couves, ia crescendo, para no final do ano estar prontinho

para a matança que se realizava em novembro ou dezembro, na casa dos mais abastados lavradores.

A matança do porco era “*o grande momento do ano da transformação do sebacado porco em saborosas iguarias, irrompe com os sinais de frio*” (...): “*nos primeiros sintomas do Inverno, com sinais brancos de geada a começar a tornar tenros os troços de Natal, a casa do lavrador acorda uma manhã cedo... num alvoroço... é a matança do porco...*” (Couto Viana, *Ao Gosto do Gosto*).

“*Desde a Idade Média que a matança do porco se apresenta como uma grande festa familiar, baseada num conjunto de rituais que na sua essência se perpetuaram ao longo dos séculos. A matança desempenha uma função social relevante nas comunidades rurais, fortemente estruturada e rica de tradições. É uma festa de família, convidam-se parentes, amigos e vizinhos para o evento, em que a verdadeira celebração se faz na mesa logo pela manhã, e ao meio dia, quando o matador ocupa lugar de honra*” (Sampaio, *A Boa Mesa do Alto Minho*).

Associado à matança e como Cozinha Familiar, no mundo rural, desde a Idade Média até à atualidade, a salgadeira da casa do lavrador rico ou pobre, assalariado ou não, é a base de todos os rituais da comida.

Relacionado com o porco e à salga há inúmeras referências ao sarrabulho, destacando-se Franclim Sousa ao referir que “*O primeiro Sarrabulho era dia de festa na casa e no lugar. Na condição de poder receber os vizinhos, todos eram convidados para o repasto. Nessa impossibilidade, distribuía-se por cada casa do lugar o sangue, a carne, a beloura, o buxo, a tripa de farinha, a chouriça de verde e os ossos. No mesmo dia, domingo, todos cozinhavam o apetitoso prato, a festa do Sarrabulho. O resto do porco, especialmente as unhas, o pernil, o toucinho, a orelheira eram conservados em salgadeiras, para durante todo o ano municiar as refeições de alguns dias ou enriquecer o caldo. No domingo gordo, anterior ao dia de Carnaval, preenchia o prato especial desse dia: o cozido à minhota ou à portuguesa como outros o apodam.*”.

Ou José Augusto Vieira (*Minho Pittoresco*, 1886) “*... Dias depois é a “sarrabulhada”, o grande solemnisador do sacrifício, ao qual assistem os parentes e amigos do dono do porco e para o qual se abre se propósito o primeiro tonel de vinho novo. Prepara-se depois o fumeiro, que não tardam ahi couves novas, ...*”.

E ainda, mais recentemente em Maria de Lourdes Modesto, Afonso Praça e Nuno Calvet *“E que rico mortório de porco é o sarrabulho! Um nunca acabar de pratos fartos e saborosos que reúnem a família e os amigos em torno de uma toalha de linho. Que manancial de boas comezainas não é o porco (com sua licença!).”* e no limiano Conde D`Aurora (O Pinto) *“Já viera o arroz de sarrabulho, rodeado de costeletas e tiras de morcela. Apareceram e ficara tudo limpo, as tripas com o bucho.”* *“Da cozinha chegava pela porta aberta forte alarido e cheirinho de belos petiscos... “o fidaurgo pedia mais rojões com fígado...”*.

O sarrabulho começou a aparecer nos anos 30 nas Casas de Pasto e Tascas, em dias de Feira de Ponte de Lima como um prato composto com arrozinho a fugir em caçoila tortulho e, ao lado, em travessa os rojões, as frituras de belouras, chouriço de verde e tripa enfarinhada acompanhados de batatas louras salteadas.

Há referências do Sarrabulho na primeira metade do séc. XX na Pensão Barros, da Dores Petiscas, como um prato típico que fazia a diferença: a Petiscas servia o “prato composto”. No dizer de José Rosa de Araújo *“Era um prato individual para cada um, contendo arroz de sarrabulho, com dois rijões e uma chouriça de verde”*. Nas denominadas casas de pasto *“os lavradores entravam, sentavam--se a uma das grandes mesas de pinho, e pediam quase infalivelmente: um prato composto... não comiam caldo: Não venho à vila comer caldo, diziam. Caldos comiam eles todos os dias em casa. Vir à vila era dia de festa...”* (José Rosa de Araújo, in Revista Limiana).

No entanto generalizou-se na restauração de Ponte de Lima pela famosa cozinheira, Clara Penha e mais tarde pela sua sobrinha, Belozinda Varela, herdeira ciosa dos seus saberes e fiel perpetuadora deste prato único. Desta ancestral “família do Arroz de Sarrabulho” provêm numerosas cozinheiras, que ainda hoje perpetuam na restauração o “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

As mudanças na restauração depois dos anos sessenta do século XX, com o aparecimento dos restaurantes/residenciais trouxeram melhorias na receita através da introdução de carnes desfiadas, de miudezas para acompanhar os rojões e de castanhas.

O arroz de sarrabulho era anunciado na restauração *“em restaurantes e tabernas, dos estabelecimentos, como poderosos chamariz”* (Couto Viana, N’O Anunciador das Feiras Novas), conforme se demonstra na Fig. 10 do Anexo III.

O Arroz de Sarrabulho difundiu-se e notabilizou-se a partir de Ponte de Lima e mantém-se até à atualidade. As matérias-primas utilizadas, o “saber fazer” dos produtores da região que seguem uma tradição histórica transmitida de geração em geração, tem permitido preservar a qualidade e a identidade do “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” e respetivos acompanhamentos.

A habilidade, experiência e gosto, aliados ao esmero e dedicação de cada cozinheira(o), permitiram difundir o “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, mantendo a originalidade e autenticidade dos seus vários componentes: a escolha minuciosa das carnes para o arroz, a preparação cuidadosa da calda do arroz com as carnes desfiadas, a qualidade do sangue (o inicial, “logo a escorrer do porco” para as belouras, o seguinte para os enchidos e o final para o arroz); a “mão certa” para os temperos; o uso da água de cozer o bucho na preparação dos enchidos e das belouras; a vinha de alhos dos rojões; e “as frituras”, tudo é feito com um saber próprio que se aprende e aperfeiçoa. (Francisco Sampaio, A Boa Mesa do Alto Minho).

Atualmente é o ex-líbris da gastronomia Limiana, a verdadeira alavanca da sua atividade, atração fatal para milhares de visitantes que durante o ano elegem Ponte de Lima como local do seu roteiro.

O “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” mantém até à atualidade o arroz, as belouras (preferencialmente “Beloura de Ponte de Lima”), a chouriça de verde (preferencialmente “Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), a tripa branca e os rojões, aos quais se acrescenta por vezes as vísceras e o sangue cozido e frito. Por regra o arroz de sarrabulho é servido numa caçarola, e os restantes elementos em travessa separada.

O arroz de sarrabulho foi objeto de estudo e ou descrito, em várias obras de referência, destacando-se algumas das mais relevantes: que se apresentam na bibliografia.

.

5. BIBLIOGRAFIA

Araújo, J. R. (2010). Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho. Revista Limiana nº 17. Ed. Ponte de Lima

Brito, N. V. & Vale, A. P. (2011). *Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas, 135p.

Conde d'Aurora (1935). *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral.*, Livraria Tavares Martins, Porto

Couto Viana, A. M. (2007). *Ao Gosto do Gosto*. Ed. Antália

Faria, A. (1987). *Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas*, in IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo – “A Caça e a Mesa” 23-25 outubro 1987, Viana do Castelo

Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N. (1999). *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Editorial Verbo, 216p.

Sampaio, F. (2003). *A Boa Mesa do Alto Minho*. Editorial Notícias, 213p.

Sampaio, F. (2004). *Seminário de Apresentação do Projecto “Confraria Gastronómica do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima”*. Região de Turismo do Alto Minho, 12 de março, Ponte de Lima.

Vieira, J. A. (1886). *O Minho Pittoresco*. Livraria A.M. Pereira, Lisboa, 794 p.

ANEXO I

No presente anexo, são apresentados os perfis sensoriais (a moda dos descritores utilizados para avaliar os atributos sensoriais, assim como a escala utilizada na avaliação dos atributos) dos componentes do prato “*Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima*”.

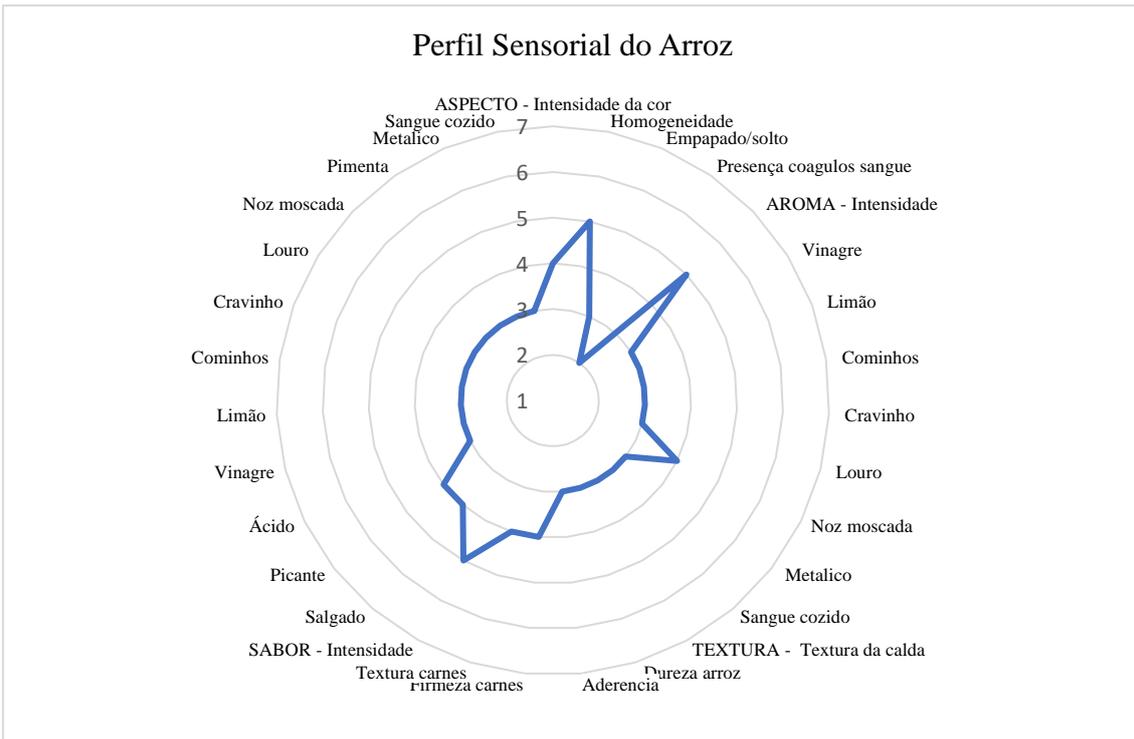


Figura 3 – Perfil sensorial do componente **arroz** do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

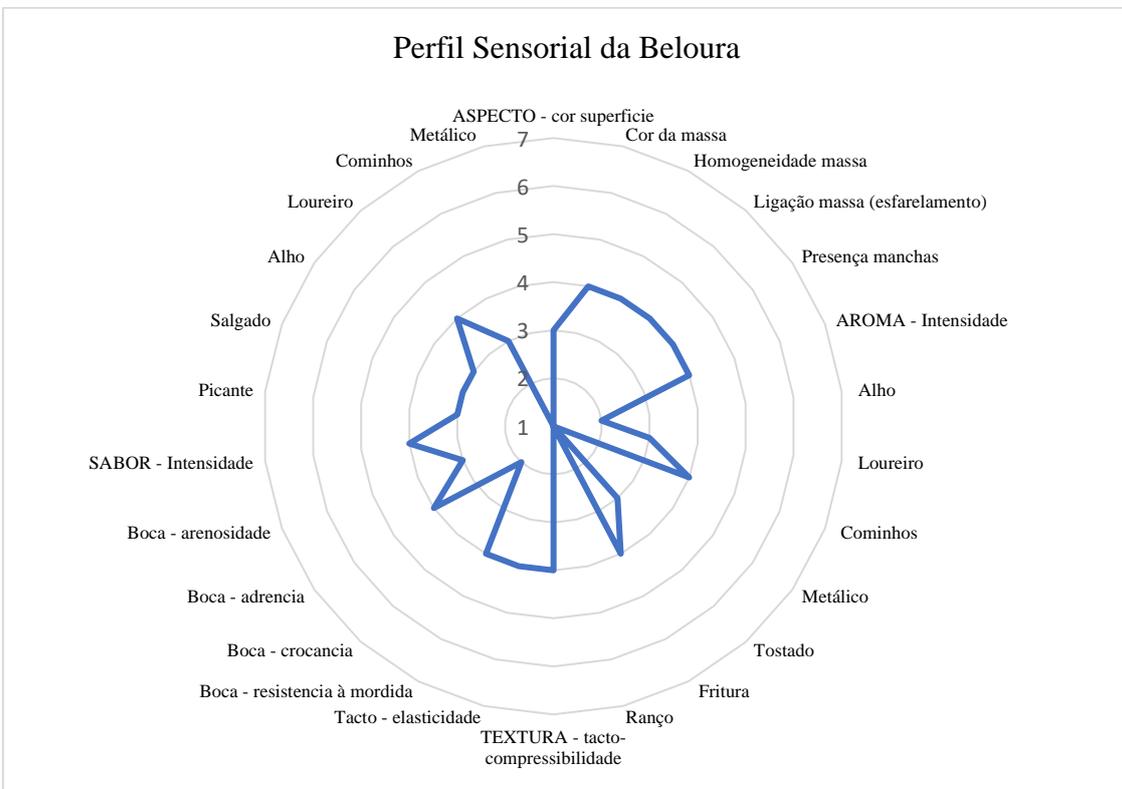


Figura 4 – Perfil sensorial do componente **beloura** do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

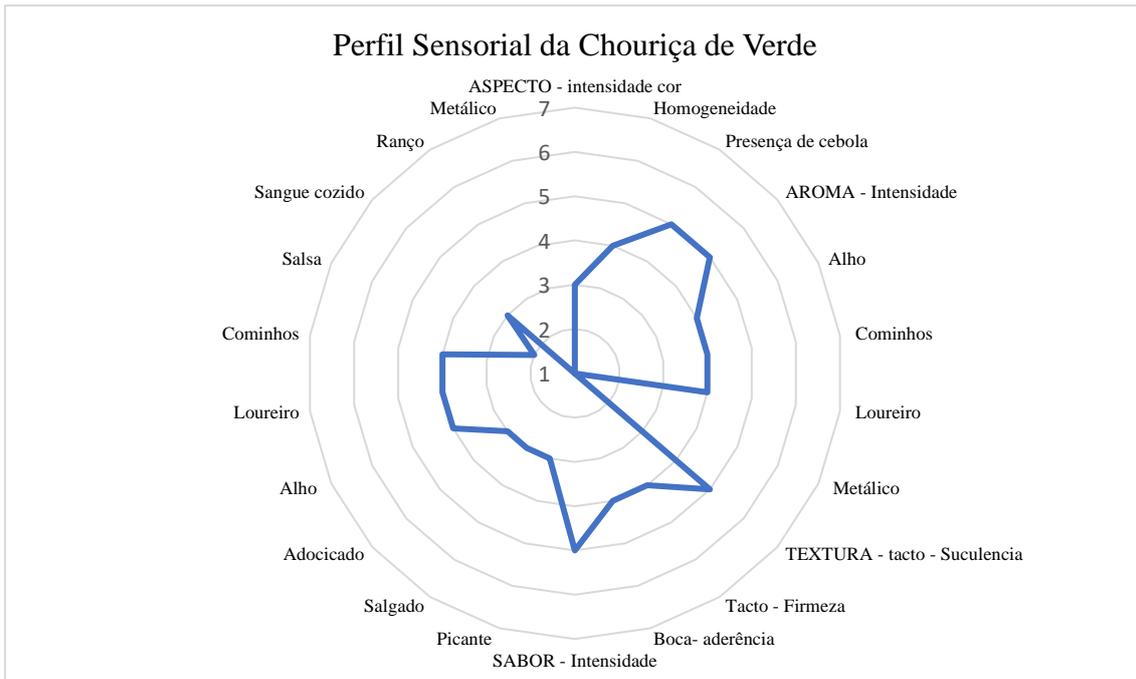


Figura 5 – Perfil sensorial do componente chouriça de verde do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

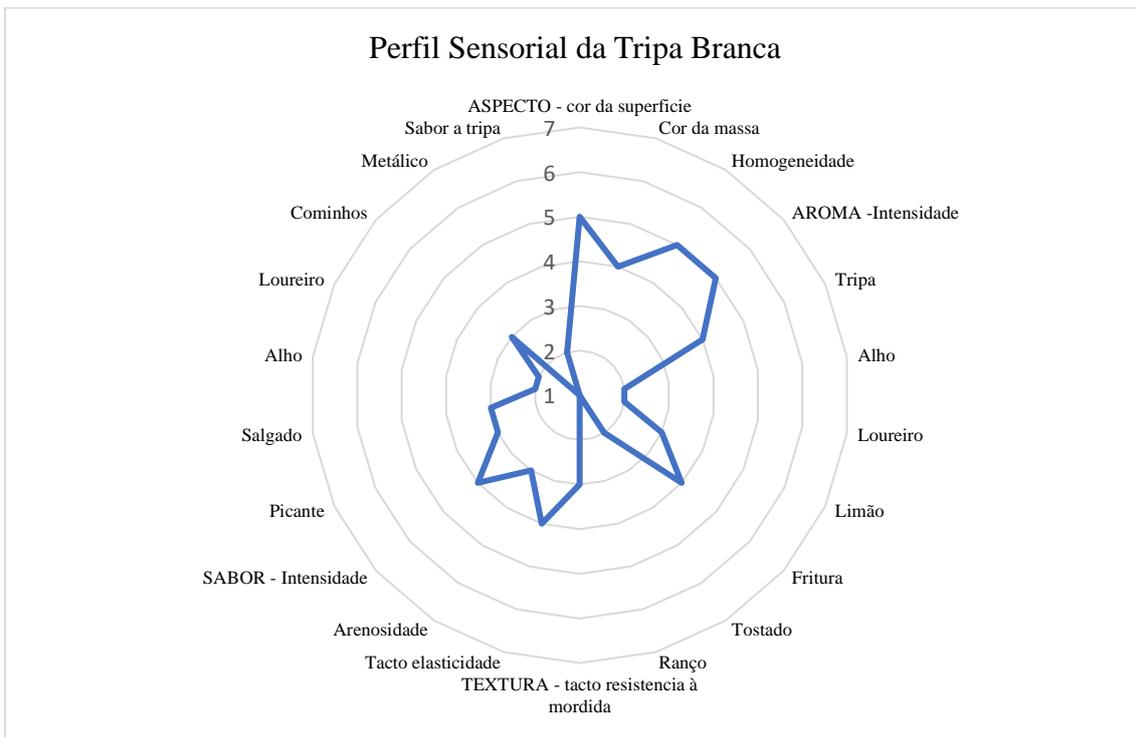


Figura 6 – Perfil sensorial do componente tripa branca do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

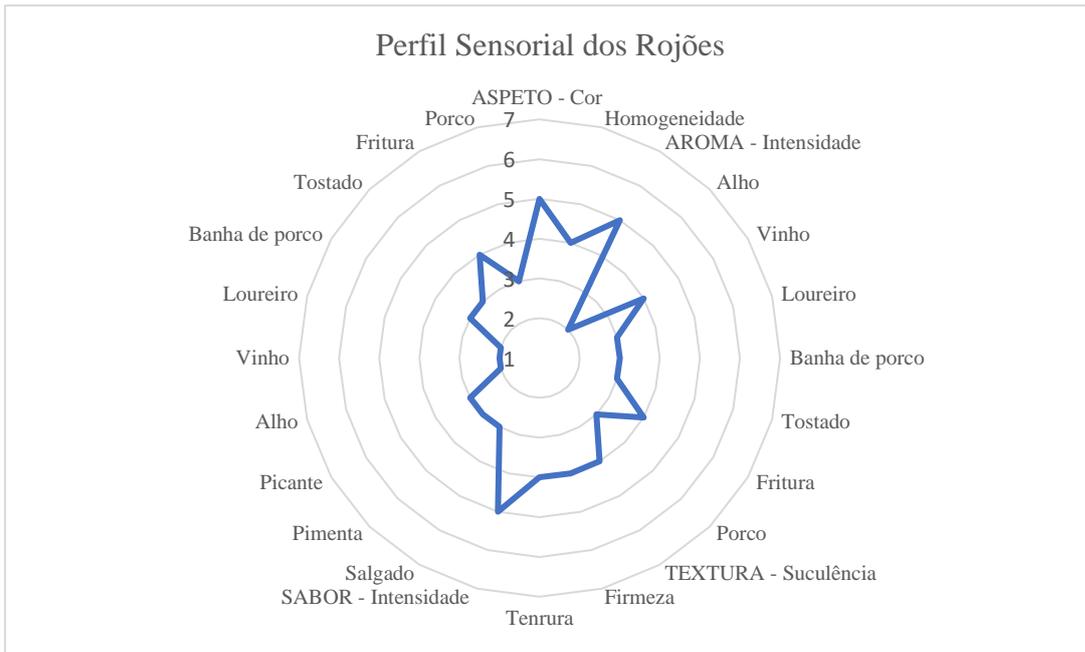


Figura 7 – Perfil sensorial do componente rojões do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

ANEXO II



Figuras 1 e 2 – Cozedura e desfiar das carnes (vaca, porco e galinha) para o arroz.



Figura 3 – Perna de porco cortada em pedaços em vinha de alhos para os rojões.



Figuras 4, 5 e 6 – As frituras, chouriça de verde, beloura, sangue e tripa branca.



Figura 7, 8 e 9 – Apresentação do prato “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”.

ANEXO III



Figura 10 – Divulgação do Sarrabulho nas décadas 50 e 60, em diferentes estabelecimentos existentes à data de Ponte de Lima .

ANEXO IV

Receita de Sarrabulho de Ponte de Lima, à moda de Clara Penha

Ingredientes

1/2 kg de carne de vaca (ganso redondo)

1/2 kg de galinha gorda

1/2 kg de costeletas de porco frescas

1 osso de assuã fresco

150 g de chouriço de carne (caseiro)

1/2 coração de porco

1/4 kg de bofe de porco

1 kg de arroz

1/4 litro aproximadamente de sangue de porco (ao que se junta um pouquinho de vinagre para não coagular)

Preparação

Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em 3 litros de água fria, junta-se um pouco de louro e cravinho, noz moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem, retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de rectificadas os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Rectificam-se os temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido completamente. Junta-se -lhe então sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se de imediato.