

VILA REAL

ROTEIRO GASTRONOMIA E VINHOS

GASTRONOMIA Y VINOS / GASTRONOMY AND WINES /

GASTRONOMIE ET VINS



MESA DE VILA REAL
MARAVILHA VENCEDORA



MARAVILHAS
À MESA

CRISTA DE GALO
MARAVILHA VENCEDORA



MARAVILHAS
DOCES
DE PORTUGAL



VILA REAL

ROTEIRO

GASTRONOMIA

E VINHOS

GASTRONOMIA Y VINOS

GASTRONOMY AND WINE

GASTRONOMIE ET VINS

3


10


13


16




MARONESA DOP

A Carne Maronesa DOP é obtida a partir de bovinos da raça Maronesa, provenientes da área delimitada pelas serras do Marão, Alvão e Padrela. Trata-se de uma carne de gordura branca a branco marfim, conforme se trate de vitela ou animal adulto. O músculo possui cor rosa a vermelha escura, também de acordo com a idade do animal. A raça Maronesa define-se como uma raça de montanha, primitiva, natural, e rústica. Tem como principais particularidades físicas a pelagem castanha escura a negra e o tufo de cabelo na cabeça, de cor mais clara. Estes bovinos são responsáveis pelo aroma simples e delicado, extremamente saboroso e suculento da carne Maronesa DOP. Esta pode apresentar-se como: “carne de vitela”, quando os animais são abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade e peso entre os 75 e 130 kg; “carne de novilho”, quando possuem entre 9 a 24 meses, com peso mínimo de 130 kg; por último, “carne de vaca”, carcaça de animais abatidos entre os 2 e os 4 anos de idade, com peso compreendido entre os 200 e os 300 kg. Os bovinos são criados em sistema de agricultura tradicional, servindo como meio de fertilização aos solos. O regime de manejo tal como a dieta dependem da idade dos animais. Assim, as crias são alimentadas exclusivamente de leite materno até aos 2/3 meses. Após este período é adicionado feno, farinha de milho, simples ou misturada com batatas e erva tenra. Já os animais adultos encontram-se em regime misto de alimentação. Estes são alimentados maioritariamente ao ar-livre, mas também em estábulo, quando as condições atmosféricas se encontram mais adversas à reprodução de pastagens.

Ingredientes para a base:

- 1 ou várias porções de carne de vitela maronesa
- sal grosso q.b.

Para o Molho (opcional):

- 1 dente de alho
- 1 malagueta
- azeite e vinagre q.b.
- sal e louro q.b.

Modo de preparação:

Corte a carne em quatro nacos com uma espessura de 3 a 4 cm, com cerca de 300 g cada.

Coloque a carne na grelha sem tempero nenhum.

Tempere depois com sal grosso a gosto. Quando começarem a surgir pequenas gotas de sangue à superfície, vire a carne, sem a picar, a fim de se manter suculenta.

A carne só deve ser virada uma vez. Tradicionalmente a carne é servida mal passada, mas é a gosto de cada um. Ao virar a carne, o lume deve estar forte, para que se crie uma crosta que impeça a saída dos sucos internos. Contudo, a crosta não deve ser espessa, para que o calor penetre uniformemente na carne, caso contrário ficaria queimada por fora e mal grelhada por dentro.

Quando a carne estiver pronta, retire-a e coloque-a numa travessa, mantendo-a junto do calor, para que deixe escorrer o molho, que será depois aproveitado. Para o molho, comece por picar o dente de alho. Mexa bem todos os ingredientes, por fim, acrescente o molho da carne.

Acompanhe a carne com batata cozida com casca e grelos salteados. As batatas são regadas com um pouco de molho usado na carne.



TRIPAS AOS MOLHOS

Descrição das suas principais características:

Enrolar pedaços de bucho e tripa de vaca com presunto e um ramo de salsa no meio. Cozinhar por um par de horas para que fique tenra e saborosa.

ONDE NASCERAM AS TRIPAS AOS MOLHOS

“Ó Fernanda, você que tem um tasco, quer levar as tripas e experimentar cozinhá-las?”

A sugestão foi dada por uma cunhada, dona de um talho. Fernanda aceitou a oferta e experimentou enrolar o bucho e o intestino da vaca, partes que até então não tinham qualquer utilização, com presunto e salsa. Um acaso feliz. Assim nasceram as famosas Tripas aos Molhos, o prato mais característico do Chaxoila e cuja receita começou a ser replicada por outros restaurantes, tornando-se em pouco tempo uma das maiores especialidades da capital transmontana.

“A tripa era muito bem lavada, com água a ferver e passada muitas vezes por água e limão para apagar qualquer sabor desagradável. Fazia o mesmo com o bucho (estômago) da vaca. Depois cortava o bucho aos quadradinhos e acrescentava a cada quadrado um pedaço de presunto com a grossura de um dedo e um pezinho de salsa. Enrolava tudo com a tripa fina finalizando com um laço...”, conta a Fernanda.

Ingredientes:

- 1 Kg de bucho de vitela (estômago)
- 150 g de presunto
- 1 dl de azeite
- 3 cebolas grandes
- Tripa fina de vaca
- 35 g de banha
- 1 ramo de salsa
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 colher de chá bem cheia de colorau
- 1 cálice de aguardente velha
- 2 dl de vinho branco
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho
- piri-piri e sal

Modo de preparação:

Limpa-se muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lava-se bem a tripa de vaca, abre-se ao meio, lava-se em várias águas, raspase toda a parte inferior e esfrega-se com sumo de limão e sal. Corta-se o estômago aos quadrados de cerca de dez centímetros. Corta-se o presunto às tiras e em cada quadrado coloca-se uma tira do presunto e um raminho de salsa. Enrola-se e ata-se com a tripa fina bem apertada, com dois ou três nós. Cobre-se o fundo do tacho com a cebola cortada às rodela grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima colocam-se os molhos e cobrem-se com a restante cebola. Em seguida, junta-se o azeite, banha, colorau e piri-piri. Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanha-se com arroz de forno.



COVILHETES

Os covilhetes, espécie de empadas de carne, hoje tão divulgadas e representativas da gastronomia vila-realense, devem o nome ao seu formato. Tinham a sua tradição ligada à Festa e Feira de Santo António, mais tarde também às Festas de Senhor do Calvário e da Senhora da Almodena, ocasiões praticamente únicas em que eram comercializados em barracas montadas para o efeito. Eram igualmente comidos pelo Carnaval.

Ingredientes para a massa:

- 400g de farinha
- água e sal
- manteiga

Modo de preparação:

Amasse muito bem a farinha com água e sal, até se poder estender (não deve ficar muito mole). Estende-se a massa com um rolo até ficar fininha e barra-se com a manteiga derretida (conforme se vai enrolando fica um rolo de massa) com uma faca muito afiada, corta-se o rolo em rodela com cerca de meio centímetro de largura. Forra-se a parte inferior das formas com a massa das pontas do rolo, ajeitando a massa com as mãos. Recheia-se com picado de carne. Cobre-se com rodela de massa. Vão ao forno brando a cozer.

Para o recheio:

- 400g de carne de vaca
- 50g de presunto
- 1 ramo de salsa
- meia cebola pequena
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de farinha
- sal

Modo de preparação:

Cozem-se as carnes, passam-se pela 123. Faz-se um refogado com a cebola picada o azeite mistura-se a carne e a farinha e se necessário deita-se um bocadinho de água da cozedura da carne para não ficar seco. Tempera-se com sal e deixa-se apurar. O picado só se aplica quando estiver completamente frio.



CONFRARIA DO COVILHETE

Criada no dia 20 de Julho de 2015, fruto de assinatura formal dos seus estatutos no Salão Nobre dos Paços do Concelho de Vila Real, a Confraria do Covilhete tem por objeto a defesa, a valorização, a promoção e a divulgação do covilhete e dos produtos culturais e gastronómicos que lhe estão associados: o barro de Bisalhães, a Feira de Santo António, o arroz de forno, o vinho e de um modo geral a gastronomia local e da região onde se insere.



COFRADÍA DO COVILHETE

Creada el 20 de julio de 2015, a raíz de la firma formal de sus estatutos en el Salón Noble del Ayuntamiento de Vila Real, la finalidad de la Cofradía do Covilhete es defender, potenciar, promocionar y dar a conocer el covilhete y los productos culturales y gastronómicos asociados a él: la cerámica de Bisalhães, la Feria de Santo António, el arroz al horno, el vino y, en general, la gastronomía local y regional.



CONFRATERNITY/ BROTHERHOOD OF COVILHETE

Created on 20 July 2015, as a result of the formal signing of its statutes in the Noble Hall Vila Real's municipality, the purpose of the Covilhete Brotherhood is to defend, enhance, promote and publicise covilhete and the cultural and gastronomic products associated with it: the pottery of Bisalhães, the Saint Antonio's fair, the oven rice, the wine and, in general, the local and regional gastronomy.



CONFRÉRIE DU COVILHETE

Créée le 20 juillet 2015, suite à la signature formelle de ses statuts dans la Salle Noble de la Mairie de Vila Real, la Confrérie du Covilhete a pour but de défendre, valoriser, promouvoir et diffuser le covilhete et les produits culturels et gastronomiques qui lui sont associés : la poterie de Bisalhães, la Foire de Santo António, le riz au four, le vin et, en général, la gastronomie locale et la région où elle se trouve.





CRISTAS DE GALO

As Cristas de Galo são um pastel conventual e elaborado de forma artesanal, típico da cidade de Vila Real, cujo formato é exactamente o de uma crista de galo. A massa é recheada com doce à base de amêndoa e ovos. Depois da cozedura no forno e prontos, os pastéis são polvilhados com açúcar. Os pastéis de toucinho, também conhecidos por pastéis de Vila Real e, mais recentemente, por cristas ou cristas de galo, são uma criação das monjas do Convento de Nossa Senhora do Amparo, da Ordem de Santa Clara e certamente uma das especialidades mais representativas da doçaria conventual vila-realense. Os pastéis de toucinho (às vezes impropriamente chamados de toicinho-do-céu) eram consumidos no convento na 5ª feira gorda (a seguir ao Carnaval) e confeccionados igualmente nos momentos em que se distribuíam as «obrigações» que o convento teve e manteve ao longo de toda a sua existência, e estavam consignadas por escrito. Na véspera da festa de Santa Clara, no Sábado de Ramos e no dia do patriarca da regra de São Domingos (que tinha um convento em Vila Real), saíam as criadas do convento com enormes tabuleiros, caixas e malgas, a fazer distribuição dos pastéis e outras especialidades pelos elementos do Senado Municipal, pelas justiças, pelos serventuários do convento (médico, sangrador, capelão, acólitos, sacristão, pregador da Quaresma, procurador), pelo prior de São Domingos, pelo boticário, serralheiro, cerleiro, marchante, ouvidor, juiz de fora, vigário geral, síndico e mais justiças que na ocasião se achassem em Vila Real.

Ingredientes (para 3 dúzias) para a massa:

- farinha (correspondente à atual nº65)
- manteiga 150g
- 2 ou 3 ovos inteiros (conforme o tamanho)
- sal
- banha para untar e açúcar para polvilhar

Para o recheio:

- 100g de amêndoa
- 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros)
- açúcar 250g
- 1 Pedaco de toucinho gordo
- canela para polvilhar
- água

Modo de preparação:

Deita-se a farinha numa taça, onde se misturam os ovos previamente batidos e a que se juntou uma pitada de sal. Em seguida, junta-se a manteiga previamente derretida, sem no entanto ferver. Depois de tudo misturado, deixa-se a massa descansar durante uma hora. Modo de confeccionar o recheio: Põe-se ao lume o açúcar juntamente com um pouco de água e o toucinho. Quando atingir o ponto de pérola, junta-se a amêndoa previamente descascada e moída, deixando ferver mais algum tempo. Em seguida, junta-se os ovos e deixa-se cozer um pouco mais. Por fim, tira-se o preparado do lume, retira-se dele o toucinho e polvilha-se com canela. Com a massa fazem-se umas bolas que se tendem até ficar uma folha muito fina. Coloca-se o recheio sobre a massa, perfura-se a parte que se vai dobrar, dobra-se, faz-se pressão sobre os bordos para fazer aderir a massa e corta-se em meia-lua com uma carrilha. Por fim, untam-se os pastéis assim obtidos com banha e polvilham-se com açúcar. Vão a cozer em tabuleiro untado com manteiga.



PITOS DE SANTA LUZIA

Bolos preparados com massa tenra feita com farinha, açúcar, banha, ovos e sal, tendo 6cm de lado, com cerca de 3 cm de altura. Os bolos têm mais ou menos a forma de pirâmide quadrangular ou trouxa da lavadeira, já que são feitos a partir de um quadrado de massa cujas pontas são repuxadas para o centro e para cima. A massa tenra é recheada com doce de abóbora e canela (preparado com abóbora e açúcar, sendo o açúcar metade do peso da abóbora, e condimentado com canela e pimenta).

Conta-se que os pitos de Santa Luzia foram inventados por Ermelinda Correia, que veio a ser mais tarde a Irmã Imaculada de Jesus. “Esta senhora tinha um defeito: era muito gulosa”. Este facto obrigou os seus pais a enclausurarem-na no convento de Santa Clara, na esperança de transformar o pecado em virtude. A Irmã Imaculada tornou-se devota de Santa Luzia, padroeira dos cegos e das coisas da vista. Um certo dia estava a irmã a aplicar os curativos nos seus doentes (feridas, contusões e inchaços nos olhos), com uns pachos de linhaça, que eram uns quadrados de pano cru onde se colocava a papa, dobrando as pontas para o centro para não verter a poção, usados como penhos para os ferimentos, quando de repente teve uma visão. Correu para a cozinha e fez a massa de farinha e água e cortou-a em pequenos quadrados. Tinha consigo o cibo do açúcar que lhe cabia na razão e fez uma compota de abóbora. À imagem dos pachos dobrou a massa por cima da compota e levou ao forno a cozer. A seguir despachou-se a escondê-los, pois estava proibida de ser gulosa. No caminho cruzou-se com a madre superiora que era cega. A madre perguntou, desconfiada, o que levava no tabuleiro, cheirando o perfume adocicado a Irmã Imaculada apressa-se a responder que são pachos de

linhaça para os doentes do dia seguinte. À noite na cela, a irmã Imaculada sossegou a alma e nem sequer se sentia culpada, pois sempre ouviu dizer que “do que não se vê, não se peca”.

Foi assim que os pitos de Santa Luzia lhe foram consagrados e, como tal, testemunha a festa que ainda nos dias de hoje, a 13 de Dezembro, na capela de Vila Nova, às portas da cidade, mantém a tradição.

Ingredientes para a massa:

- 300g de farinha
- 50 g de açúcar
- 75 g de banha
- leite q.b.

Para o recheio:

- 12 gemas
- 400 g de doce de abóbora

Modo de preparação:

Prepare a massa, misturando a farinha com a banha, o açúcar e o leite necessário para obter uma massa consistente. Forme uma bola com a massa, polvilhe-a com a farinha e deixe repousar durante 30 minutos.

Durante o tempo de espera, prepare o recheio, misturando bem o doce de abóbora com as gemas. Leve o preparado ao lume e deixe apurar até fazer estrada (ao passar a colher no doce, vê-se o fundo da panela). Reserve e deixe arrefecer completamente. Estenda a massa com um rolo de cozinha, deixando-a com um pouco de espessura, e corte em quadrados com cerca de 8 cm. No centro destes, coloque uma colherada de recheio, já frio, e junte as 4 pontas ao centro (formando uma espécie de trouxa).



CAVACÓRIOS

Os Cavacórios apresentam-se em forma côncava, semelhantes a uma taça que, conjuntamente com as Bexigas, fazem parte dos doces típicos das festas em honra de São Lázaro, que é considerado o protetor contra as doenças de pele (varíola, bexigas e outras).

Ingredientes:

- ovos
- farinha
- óleo
- uma pitada de sal

Modo de preparação:

Colocam-se, na batedeira, a farinha, o óleo e o sal. Depois junta-se ovo a ovo, lentamente, até a massa ficar mole e escorrer. Esta “massa aguada” descansa cerca de uma hora. Com um saco de pasteiro, é distribuída pelas formas onde se fazem os pastéis e vai ao forno. Decorridos aproximadamente 20 minutos, é retirado do forno, apresentando o seu traço diferenciador: a forma côncava.

Deixa-se arrefecer o cavacório e passa-se à fase seguinte: o revestimento com fondant (pasta especial feita de açúcar para cobrir e rechear bolos, sendo açúcar em ponto e água que depois fica com aspeto esbranquiçado). Por fim, tem-se um bolo seco, rígido e doce. Um paladar que poderá intensificar-se, seguindo a sugestão de acompanhar o cavacório com Vinho do Porto.



GANCHAS DE SÃO BRÁS

A 3 de Fevereiro de cada ano, faz-se uma festa em honra de São Brás na Igreja de São Dinis, em Vila Real, em que os que fazem ou cumprem promessas dão a volta ao cemitério, às arrecuas, “sem abrir a boca ou dizer palavra para não entrar enguiço”. A esta tradição está ligada a de Santa Luzia quando, a 13 de Dezembro, as raparigas compram Pitos para oferecer aos rapazes. Estes retribuem o presente a 3 de Fevereiro, dando Ganchas às raparigas, simbolizando talvez “um gancho para apanhar raparigas com vontade de namorar”.

Ingredientes:

- açúcar
- água
- limão q.b. (opcional)

Preparação:

Deitam-se todos os ingredientes num tacho que se leva ao lume para se obter o ponto de reбуçado. Deita-se o preparado num tabuleiro untado com manteiga e deixa-se arrefecer um pouquinho. Com as mãos forma-se então uma gancha. Depois decore-as com papéis coloridos.



VINHOS

Protegida dos ventos atlânticos pelo maciço montanhoso do Marão, a bacia hidrográfica do Baixo Corgo, formada por vales agrestes e apertados, dispõe de um microclima singular que, aliado à natureza do seu solo xistoso, permite que as vinhas cultivadas por processos tradicionais, produzam uvas de excelente qualidade. No século XVIII, em 1756, as características únicas da região levam o Marquês de Pombal a instituir a Região Demarcada do Douro, a primeira região do mundo a ser definida e regulamentada com vista a proteger as qualidades inimitáveis dos vinhos aí produzidos. No entanto, é importante referir que estas características únicas do

vinho, só são possíveis graças ao espírito de sacrifício das gentes da região, que, com a sua persistência e à custa de muito sofrimento, têm tido a coragem de domar a geografia difícil do território, sabendo retirar dela o melhor proveito.

Importa ainda mencionar que o concelho de Vila Real dá imagem a vários vinhos cuja qualidade é conhecida e reconhecida internacionalmente. Exemplo disso é o famoso Mateus Rosé, que desde a sua origem traz no rótulo a célebre Casa de Mateus e, mais recentemente, os vinhos da Adega de Vila Real, distinguida nacional e internacionalmente em diferentes concursos da especialidade.

MARONESA DOP

La carne Maronesa DOP se obtiene a partir de bovinos de la raza Maronesa, provenientes del área delimitada por las Sierras de Marão, Alvão y Padrela. Se trata de una carne de grasa que va del blanco al blanco marfil, según sea ternera o animal adulto. El músculo va del color rosa al rojo oscuro, también de acuerdo con la edad del animal. La raza Maronesa se define como una raza de montaña, primitiva, natural y rústica. Tiene como principales características físicas el pelaje castaño oscuro o negro y el tupé o mechón de la cabeza de color más claro. Estos bovinos son los responsables del aroma sencillo y delicado, extremadamente sabroso y succulento de la carne Maronesa DOP. Ésta puede presentarse como: “carne de vitela” (carne de ternera), de animales sacrificados entre los 5 y 9 meses de edad y peso entre 75 y 130 Kg; “carne de novilho”, cuando tienen entre 9 y 24 meses, con un peso mínimo de 130 Kg; por último, “carne de vaca”, animales sacrificados entre los 2 y 4 años de edad, con un peso comprendido entre los 200 y 300 Kg. Los bovinos se crían de forma tradicional, sirviendo como medio de fertilización para los pastos. La forma de cría tal como la dieta, depende de la edad de los animales. Así, las crías son alimentadas exclusivamente con leche materna hasta que cumplen 2 o 3 meses. Después de este período se adiciona heno, harina de maíz, sola o mezclada con patatas y hierba tierna. Los animales adultos llevan un régimen de alimentación mixto. Éstos, se alimentan fundamentalmente al aire libre, pero también en el establo, cuando las condiciones atmosféricas son más adversas a la producción de pastos.

Ingredientes para la base:

- 1 o varias porciones de ternera Maronesa
- sal gruesa

Para la salsa (opcional):

- un diente de ajo
- 1 guindilla
- aceite y vinagre
- sal y laurel

Preparación:

Se corta la carne en cuatro trozos con una espesura de 3 a 4 cm, con unos 300 gr. cada uno. Se coloca la carne en la parrilla sin aliñar. Se sala después al gusto con sal gorda. Cuando empiezan a surgir pequeñas gotas de sangre en la superficie de la carne se le da la vuelta, sin cortar para mantenerla jugosa. A la carne solo se le da la vuelta una vez. Tradicionalmente se sirve poco hecha, pero se hace al gusto de cada uno. Al voltear la carne, el fuego debe estar fuerte, para que se forme una costra que impida la salida de los jugos internos. De todas formas, la costra no debe ser gruesa para que el calor penetre uniformemente, de lo contrario, quedaría quemada por fuera y cruda por dentro. Cuando la carne está lista, se retira y se coloca en una fuente, manteniéndola cerca del calor, para que se escurra el jugo que será después aprovechado. Para la salsa, empiece por picar el diente de ajo. Mezcle bien todos los ingredientes, finalmente añada la salsa a la carne. Acompañe la carne con patata cocida con piel y gregos salteados. Las patatas se riegan con un poco de jugo de la carne.

TRIPAS AOS MOLHOS (TRIPAS EN SALSA)

Descripción de sus principales características:

Enrollar trozos de vientre y tripa de vaca con jamón y un ramito de perejil en el medio. Cocinar durante un par de horas para que quede tierna y sabrosa.

DONDE NACIERON LAS TRIPAS EN SALSA

“Fernanda, usted que tiene una taberna, ¿quiere llevar las tripas y probar a cocinarlas?”

La sugerión fue dada por una cuñada, dueña de una carnicería. Fernanda aceptó la oferta y probó a enrollar el vientre y el intestino de la vaca, partes que hasta entonces no tenían ninguna utilidad, con jamón y perejil. Una coincidencia feliz. Así nacieron las famosas tripas en salsa, el plato más característico del Chaxoila, y cuya receta comenzó a ser imitada por otros restaurantes, convirtiéndose en poco tiempo en una de las mayores especialidades de la capital trasmontana.

“La tripa era muy bien lavada, con agua hirviendo y pasada muchas veces por agua y limón para quitar cualquier sabor desagradable. Hacía lo mismo con el estómago de la vaca. Después lo cortaba en cuadraditos y le añadía a cada cuadrado un trozo de jamón con un dedo de grosor y una ramita de perejil. Enrollaba todo con la tripa fina finalizando con un lazo...”, cuenta Fernanda.

Ingredientes:

- 1Kg de vientre de ternera
- 150 g de jamón
- 1 dl de aceite de oliva
- 3 cebollas grandes
- tripa fina de vaca
- 35 g de manteca de cerdo
- 1 ramo de perejil
- 2 cucharas soperas de pulpa de tomate
- una cuchara de té bien llena de colorante
- una copa de de aguardiente viejo
- 2 dl de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- tabasco y sal

Preparación:

Se limpia muy bien el estómago, retirando toda la grasa del interior. Se lava bien la tripa de vaca en varias aguas, se abre a la mitad, se raspa toda la parte interior y se friega con zumo de limón y sal. Se corta el estómago en cuadrados de cerca de diez centímetros. Se corta el jamón en tiras y en cada cuadrado se coloca una tira de jamón y una ramita de perejil. Se enrolla con la tripa fina bien apretada, con dos o tres nudos. Se cubre el fondo de la olla con la cebolla cortada en rodajas gruesas, los dientes de ajo picados, la pulpa de tomate, el vino, el aguardiente y la hoja de laurel; por encima se colocan los rollitos y se cubren con el resto de la cebolla. Enseguida se añade el aceite, la manteca, el colorante y el tabasco. Se tapa la olla y se deja a fuego lento hasta que quede todo bien cocido y la salsa bastante espesa. Se acompaña con arroz al horno.

COVILHETES

Los covilhetes, especie de empanadillas de carne, hoy tan divulgados y representativos de la gastronomía vila-realense, deben su nombre a su forma. Su tradición estaba ligada a la feria



de Santo Antonio, más tarde, también a las fiestas del Señor del Calvario y de la Señora de la Almudena, ocasiones prácticamente únicas en las que eran comercializados en puestos montados para la ocasión. También se comían en Carnaval.

Ingredientes para la masa:

- 400g de harina
- agua y sal
- mantequilla

Preparación:

Se amasa muy bien la harina con el agua y la sal, hasta que pueda extenderse (no debe quedar muy blanda). Se extiende la masa con un rodillo hasta dejarla muy fina y se unta con mantequilla derretida (mientras se hace esto se forma un rollo de masa), con un cuchillo muy afilado, se corta el rollo en rodajas con cerca de medio centímetro de ancho. Se forra la parte inferior de las formas con la masa de las puntas del rollo, colocándola con las manos. Se rellena con carne picada. Se cubre con rodajas de masa. Se cuecen en el horno a fuego lento.

Para el relleno:

- 400g de carne de vaca
- 50g de jamón
- 1 ramo de perejil
- media cebolla pequeña
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva
- 1 cuchara de té de harina
- sal

Preparación:

Se cuecen las carnes, se pasan por la picadora. Se hace un rehogado con la cebolla picada en el aceite, se mezcla la carne y la harina y si es necesario se añade un poco del agua de cocer la carne para que no quede seco. Se sala y se deja apurar. El picadillo se aplica cuando esté completamente frío.

CRESTAS DE GALLO

Las Crestas de Gallo son un pastel conventual elaborado de forma artesanal típico de la ciudad de Vila Real, cuya forma es exactamente la de una cresta de gallo. La masa se rellena con un dulce a base de almendra y huevos. Después de cocidos en el horno se espolvorean con azúcar.

Los pasteles de tocino, también conocidos como pasteles de Vila Real y, más recientemente por crestas o crestas de gallo, son una creación de las monjas del Convento de Nuestra Señora del Amparo, de la Orden de Santa Clara y ciertamente una de las especialidades más representativas de la dulcería conventual vila-realense.

Los pasteles de tocino (a veces mal llamados de tocino de cielo) eran consumidos en el convento el jueves siguiente al Carnaval y confeccionados igualmente en los momentos en que se distribuían las “obligaciones” que el convento tenía y mantuvo a lo largo de toda su existencia, y que se consignaban por escrito. La víspera de la fiesta de Santa Clara, el Sábado de Ramos y el día del patriarca de la regla de Santo Domingo (que tenía un convento en Vila Real), salían las criadas del convento con enormes bandejas, cajas y tazones, distribuyendo los pasteles y otras especialidades entre los integrantes del Senado Municipal, justos, colaboradores del convento (médico, sangrador, capellán, acólitos, sacristán, pregonero de la Cuaresma, procurador), prior de Santo Domingo, boticario, herrero, cerillero, marchante, oidor, juez,

vicario, síndico y mas justos que se encontrasen en Vila Real.

Ingredientes (para 3 docenas) para la masa:

- harina
- mantequilla 150g
- 2 o 3 huevos enteros (dependiendo del tamaño)
- sal
- manteca de cerdo para untar y azúcar para espolvorear

Para el relleno:

- 100g de almendra
- 8 huevos (6 yemas y 2 enteros)
- azúcar 250g
- 1 trozo de tocino graso
- canela para espolvorear
- agua

Preparación:

Se vierte la harina en una taza, donde se mezclan los huevos previamente batidos y a los que se ha añadido una pizca de sal. Enseguida se añade la mantequilla previamente derretida, pero sin que haya hervido. Después de haberlo mezclado todo, se deja la masa en reposo durante una hora.

Preparación del relleno:

Se pone al fuego el azúcar con un poco de agua y el tocino, cuando llegue al punto de perla, se junta la almendra previamente pelada y molida, dejando hervir todo esto un poco más. Se añaden los huevos y se deja cocer otro poco. Por fin, se retira este preparado del fuego, se le quita el tocino y se espolvorea con canela.

Con la masa se hacen unas bolas que se estiran hasta que queden como hojas muy finas. Se coloca el relleno sobre la masa, se perfora la parte que se va a doblar, se dobla, se presiona sobre los bordes para que se pegue la masa y se corta en forma de media luna con un carrillo. Finalmente se untan los pasteles así obtenidos con manteca y se espolvorean con azúcar. Se llevan al fuego en una bandeja untada con mantequilla.

PITOS DE SANTA LUCÍA

Bizcochos preparados con masa tierna hecha con harina, azúcar, manteca de cerdo, huevos y sal, con 6 cm de ancho y 3 de altura. Los bizcochos tienen mas o menos forma de pirámide cuadrangular o hatillo de ropa, ya que están hechos a partir de un cuadrado de masa, cuyas puntas son empujadas para el centro y para arriba. La masa tierna se rellena con mermelada de calabaza y canela (preparado con calabaza y azúcar, siendo el azúcar la mitad del peso de la calabaza, condimentado con canela y pimienta).

Se cuenta que los pitos de Santa Lucía fueron inventados por Ermelinda Correia, que pasó a ser mas tarde la hermana Imaculada de Jesús. “Esta señora tenía un defecto: era muy golosa”. Este hecho obligó a sus padres a enclaustrarla en el convento de Santa Clara, con la esperanza de transformar el pecado en virtud. La hermana Imaculada se hizo devota de Santa Lucía, patrona de los ciegos y de las cosas de la vista. Un cierto día estaba la hermana haciendo las curas a sus pacientes (heridas, contusiones e hinchazón de ojos) con unos parches de lino, que eran unos cuadrados de paño donde se colocaba la pasta, doblando las puntas para el centro para que no cayera la poción, usados como apósitos para heridas, cuando de repente tuvo una visión. Corrió

hacia la cocina e hizo la masa de harina y agua y la cortó en pequeños cuadrados. Tenía consigo una pequeña porción de azúcar que le cabía en la ración e hizo una compota de calabaza. A imagen de los parches dobló la masa por encima de la compota y la llevó al horno a cocer. Después se apresuró a esconderlos, ya que le tenían prohibido ser golosa. En el camino se cruzó con la madre superiora que era ciega. La madre preguntó desconfiada que llevaba en la bandeja, oliendo el perfume dulce, la Hermana Imaculada se apresuró a responder que eran los parches de lino para los enfermos del día siguiente. Por la noche, en su celda, la hermana Imaculada relajó su alma y ni siquiera se sintió culpable, pues siempre había oído decir que “de lo que no se ve, no se peca”.

Y así fue como los Pitos de Santa Lucía le fueron consagrados, y queda como testigo, la fiesta que aún hoy, los 13 de diciembre, en la Capilla de Vila Nova, a las puertas de la ciudad, se mantiene la tradición.

Ingredientes para la masa:

- 300g de harina
- 50g de azúcar
- 75g de manteca de cerdo
- leche q.b.

Para el relleno:

- 12 yemas
- 400g de mermelada de calabaza

Preparación:

Prepare la masa, mezclando la harina con la manteca de cerdo, el azúcar y la leche necesaria para obtener una masa consistente. Forme una bola con la masa, espolvoreela con la harina y deje reposar durante 30 minutos. Mientras espera, prepare el relleno, mezclando bien la mermelada de calabaza con las yemas. Lleve el preparado al fuego y déjelo apurar hasta que al pasar la cuchara se vea el fondo de la cazuela. Reserve y deje enfriar completamente. Extienda la masa con un rodillo de cocina, dejándola con un poco de espesura, y corte en cuadrados con cerca de 8 cm. En el centro de los mismos coloque una cucharada del relleno, ya frío, y junte las cuatro puntas en el centro (formando una especie de hatillo).

CAVACÓRIOS

Los cavacórios se presentan en forma cóncava, semejantes a una taza, que junto con las Bexigas, forman parte de los dulces típicos de las fiestas en honor a San Lázaro, que está considerado protector de los afectados de enfermedades de la piel (varicela, sarpullidos y otras).

Ingredientes:

- huevos
- harina
- aceite
- una pizca de sal

Preparación:

Se colocan en la batidora, la harina el aceite y la sal. Se añaden los huevos, uno a uno, lentamente hasta que la masa quede blanda y poco escurrida. Esta “masa aguada” reposa cerca de una hora. Con una manga pastelera, se distribuye por las formas donde se hacen los pasteles y va al horno, presentando su trazo diferenciador: la forma cóncava.

Se deja enfriar el cavacório y se pasa a la fase siguiente: el revestimiento con fondant (pasta especial hecha de azúcar para cubrir y rellenar bizcochos, siendo el azúcar batido al punto y agua que después queda con un aspecto blanquecino). Al final tenemos un bizcocho seco, rígido y dulce. Un paladar que puede intensificarse siguiendo la sugestión de acompañar el cavacório con vino de Oporto.

GANCHOS DE SAN BLAS

El 3 de febrero de cada año, se hace una fiesta en honor a San Blas en la iglesia de São Dinis, en Vila Real, donde los que hacen o cumplen promesas dan la vuelta al cementerio, de espalda, “sin abrir la boca o decir palabra para que no entre el mal de ojo”. A esta tradición está ligada la de Santa Lucía cuando, el 13 de diciembre, las chicas compran Pitos para regalar a los chicos. Éstos devuelven el regalo el 3 de febrero, dándoles ganchos a las chicas, simbolizando tal vez “un gancho para agarrarlas con intenciones románticas”.

Ingredientes:

- azúcar
- água
- limón q.b. (opcional)

Preparación:

Se tumban todos los ingredientes en una cacería que se lleva al fuego para obtener el punto de caramelo. Se acostará el preparado en un tablero untado con mantequilla y se deja enfriar un poquito. Con las manos se forma un gancho. Después decorarlas con papeles de colores.

VINOS

Protegida de los vientos atlánticos por el macizo montañoso del Marão, la cuenca hidrográfica del Baixo Corgo, formada por valles agrestes y estrechos, dispone de un microclima singular que, aliado a la naturaleza de su suelo pizarroso, permite que las viñas cultivadas por procesos tradicionales, produzcan uvas de excelente calidad. En el siglo XVIII, en 1756, las características únicas de la región llevan al Marqués de Pombal, a instituir la Región Demarcada do Douro, la primera región del mundo que es definida y regulada con la finalidad de proteger las cualidades inimitables de los vinos ahí producidos. Sin embargo, es importante referir que estas características únicas del vino, son posibles gracias al espíritu de sacrificio de las gentes de la región, que, con su persistencia y a costa de mucho sufrimiento, han tenido el coraje de domar la difícil geografía del territorio, sabiendo sacar de ella el mejor provecho.

Es importante mencionar también, que el Ayuntamiento de Vila Real presta su imagen a varios vinos, cuya calidad es conocida y reconocida internacionalmente. Ejemplo de eso es el famoso Mateus Rosé, que desde su origen tiene en su rótulo la célebre casa de Mateus y, más recientemente, los vinos de la bodega de Vila Real, distinguida nacional e internacionalmente en diferentes concursos de la especialidad.



MARONESA PDO

The PDO Maronesa meat is obtained from the Maronesa cattle breed, deriving from the delimited area by the Marão, Alvão and Padrela mountains. The meat has a white to ivory white fat, depending on whether it is a calf or an adult cattle. The muscle is of a pink to dark red colour also according to the age of the animal.

The Maronesa breed is defined as being a mountain, primitive, natural, and rustic breed. Its main physical features are its dark brown to black hair/fur and a tuft of hair of a lighter colour. These cattle are responsible for the simple and delicate aroma and extremely tasty and juicy meat of the PDO Maronesa.

It may be offered as: "veal" when animals are slaughtered between 5 and 9 months of age and weigh between 75 and 130 kg; "young beef/ rose veal", when they are between 9 to 24 months, with a minimum weight of 130 kg; Lastly, "beef/ veal", a carcass of animals slaughtered between 2 and 4 years of age weighing between 200 and 300 kg.

The cattle are bred in a traditional farming system serving as a means of fertilizing the soil. The management, such as the diet, depends on the age of the animals. Thus, the cafts are exclusively milk fed until 2/3 months of age. After this period hay, corn meal, plain or mixed with potatoes and tender grass are added. Adult animals are in a mixed feeding regime. These are fed mostly outdoors, but also in barns when atmospheric conditions are more adverse.

Base Ingredients:

- 1 or several portions of maronesa veal
- Coarse salt
- For the sauce (optional);
- 1 clove of garlic
- 1 chilli pepper
- olive oil and vinegar
- salt and bay leaf

Instructions:

Cut the meat into four 300 g pieces with a thickness of 3 to 4 cm. Put the meat on the grill with no seasoning. Season, to personal preference, with coarse salt. When small droplets of blood begin to appear on the surface turn the meat over, without pricking it, in order to remain juicy.

The meat should only be turned over once. Traditionally the meat is served undercooked, but this is left to personal preference. When turning the meat over, the fire must be strong so that a crust is created preventing internal juices to pour out. However, the crust should not be thick so that the heat penetrates evenly into the meat otherwise leaving it burned on the outside and poorly grilled on the inside.

When the meat is prepared remove it and place it on a platter, keeping it close to the heat so that it drains its juice, which will later be used.

For the sauce, start by chopping the garlic clove. Stir all the ingredients well, finally add the meat juice.

Boiled potatoes with skin and salted turnip/spring greens accompany the meat. The potatoes are eaten with the sauce used for the meat.

TRIPES

Description of their main characteristics:

Roll up pieces of beef tripe with prosciutto and a bunch of parsley in the middle. Cook for a couple of hours so that they are tender and tasty.

WHERE ROLLED TRIPES CAME FROM

"Fernanda, you have a pub, do you want to take the tripes and try to cook them?"

The suggestion was given by a sister-in-law, owner of a butcher's. Fernanda accepted the offer and tried rolling, together with prosciutto and parsley, the cow's stomach and the intestine, parts that up until then had had no use. A lucky strike. This was the birthplace of the famous Tripes, the most characteristic dish of "Chaxoila" and whose recipe began to be replicated by other restaurants, becoming, in a short period of time, one of the greatest specialties of the "Transmontana" capital.

"The intestine was very well washed, with boiling water and often rinsed several times in water and lemon to get rid of any unpleasant taste. The same was done to the cow's stomach. The stomach was then cut into little squares and to each square a finger thick piece of prosciutto and a spring of parsley was added. Everything was wrapped up in a thin gut and then bowtied ...", tells Fernanda.

Ingredients:

- 1 kg of veal's stomach
- 150 g de prosciutto
- 1 dl of olive oil
- 3 large onions
- thin cow gut
- 35 g of lard
- 1 bunch of parsley
- 2 two table spoons of tomato paste
- 1 teaspoon full of annatto powder
- 1 small glass of old "aguardente" spirits
- 2 dl of white wine
- 1 bay leaf
- 2 cloves of garlic
- pili pili peppers and salt

Instructions:

The stomach is thoroughly cleaned so that all of the inner fat is removed. The cow's gut is cut in half and carefully washed several times over. The inner part is scraped and rubbed with salt and lemon. The stomach is cut into 10 centimetre squares.

The prosciutto is also cut in slices. A slice of prosciutto and a spring of parsley are placed onto each square. It is then rolled up and well tightened in two or three knots with the thin tripe. The bottom of the pan should be covered in olive oil and thick rings of onions, the cloves of garlic chopped, the tomato paste, the wine, the small glass of spirits and the bay leaf. Add the rolls of tripes and cover with the rest of the onions. Following add olive oil, lard, the annatto powder and pili pili. Put lid on the pan and let sinner until well cooked and a fairly thick sauce has been reached. Serve with white rice, roasted in oven.

COVILHETES

Covilhete, a type of meat pie, nowadays very known and representative of the Vila Real gastronomy due to their format. Their tradition remotes to the festivities and fairs of St. Antonio (St Anthony) as well as to the "Senhor do Calvario" and "Senhora de Almodena" festivities where the tradition was to put up stall to commercialize them. They were also consumed during carnival.

Ingredients for the pastry:

- 400g of flour
- water and salt
- margarine

Instructions:

Knead the flour, water and salt until it can be evenly stretched

out (shouldn't be too soft). Stretch out the dough with a kitchen roll until it is thin and then spread melted butter on it (as it is rolled over and over a roll should be formed) with a sharp knife cut the roll into half a centimetre thick round slices. Use the cut pastry slices to line the base and sides of the small tins with your hands. Fill the pastry with the minced meat and cover with puff pastry tops. Bake in oven at low heat.

For the filling:

- 400g of veal
- 50g of prosciutto
- 1 bunch of parsley
- half a small onion
- 3 table spoons of olive oil
- 1 teaspoon of flour
- salt

Instructions:

The meat is cooked and then minced. Sauté the onion and olive oil add the meat and flour. If needed, add a little bit of the broth from cooking the meat as to avoid being too dry. Season with salt and let simmer. The filling is only applied once completely cold.

CRISTAS DE GALO

The “Cristas de Galo” (rooster coxcomb) are a Convent Patisserie “pastel conventual” and are of an artisanal elaboration, typical of the city of Vila Real which format resembles a coxcomb of a rooster. The filling is a combination of egg and almond. After baked the patisserie is sprinkled with sugar.

The lard pastry, also known as the “patisserie” of Vila Real, and more recently as “cristas” (coxcomb) or “cristas de galo” (rooster coxcomb), were a creation of the nuns of the convent of Our Lady of Perpetual Help of the Santa Clara Order, clearly one of the most representative convent patisserie of Vila Real. The lard pastry (sometimes known as “heavenly lard”) was consumed in the convent on Fat Thursday (following carnival) and equally confectioned when the “obligations”, it had and kept throughout its existence, were assigned. There was also a written record of it. On the eve of the Santa Clara festivity, on Palm Saturday and on the day of the patriarch of the Rule of St. Dominic (who had a convent in Vila Real), the servants would leave the convent with enormous platters, boxes and bowls distributing the pastry and other specialties among the elements of the Municipal Senate, the justices, among the servants of the convent (doctor, blood-letter, Chaplin, altar boys, sexton, Lent Preacher, Attorney), by the Prior of St. Dominic, pharmacist, locksmith, wax maker, grocer, listener, judge, Vicar General, receivers and any other justices there were at that time in Vila Real.

Ingredients: for the dough (3 dozens):

- flour (corresponding to type 65)
- butter 150g
- 2 or 3 eggs (according to size)
- salt
- lard to grease and sugar to sprinkle

For the filling:

- 100g of almond
- 8 eggs (6 yolks and 2 full)
- sugar 250g
- 1 lump of fat lard
- cinnamon to sprinkle
- water

Instructions:

Put flour in a bowl and add the previously beaten eggs and a pinch of salt. Add the butter, previously melted without reaching a boil. After everything has been mixed together the dough should sit for an hour.

Instructions for the filling:

Place the sugar, a bit of water and the lard on heat. When thread stage is reached add the almond, previously peeled and grounded, and allow the mixture to boil a bit longer. Then add the eggs and let boil for a bit longer. Finally, remove the lard mixture from heat and sprinkle with cinnamon. Roll the dough into balls and stretch them out until reaching a very thin pad. Place the filling onto the stretched out dough, prick the part of the dough that is going to fold over the filling, press against the edges so that the both sides stick and cut into a half moon-like shape with a crimper. Lastly, grease the pastry with lard and sprinkle with sugar. Bake on a tray previously greased with butter.

PITOS DE SANTA LUZIA

Pastry prepared with a fine dough with flour, sugar, lard, eggs and salt

having 6cm of side, with about 3 cm of height. The pastry has a pyramid like shape, or laundress like bundle, because it is of a square like shape which ends are drawn to the centre and then pulled up. The fine pastry is filled with pumpkin jam and cinnamon (prepared pumpkin and sugar, half the sugar of the total pumpkin used and seasoned with cinnamon and pepper).

It is said the “pitos de Santa Luzia” were invented by Ermelinda Correia, who later became Sister Immaculate of Jesus. “This lady had a flaw: she had a very sweet tooth”. This fact was responsible for her parents having cloistered her in the Santa Clara Convent hoping to transform her sins in virtues.

The Immaculate Sister became devoted to Santa Luzia, patron saint of the blind and of sight. One day while applying the bandages on her patients (sores, bruising and swelling of the eyes), with squares of linseed, pieces of linseed material where the curing puree was put and which ends were drawn to the centre and then pulled up so the portion was not shed, when all of a sudden she had a vision. She ran to the kitchen and made a dough of flour and water and cut it into small squares. She had with her her ration of sugar and made a pumpkin jam. To the image of the pouch, she added the jam and baked them. Following this, in a hurry, she hid them for she was forbidden of having a sweet tooth. On the way, she crossed paths with Mother Superior who was blind. The Mother asked, suspiciously, what she carried on the tray, smelling the sweet perfume Sister Immaculate was quick to reply, saying they were bandages of linseed for the patients of the following day. At night in her cell, Sister Immaculate put her soul to rest and didn't even feel guilty for she had always heard that “what is not seen is therefore not sinful”. This was how the “Pitos de Santa Luzia” were consecrated and as testimonial, on every 13 December a celebration is held in the Vila Nova Chapel, at the gates of the city.

Ingredients for dough:

- 300g of flour
- 50 g of sugar
- 75 g of lard
- milk (to taste)

Ingredients for filling:

- 12 yolks
- 400 g of pumpkin jam



Instructions:

Prepare the dough by mixing the flour with the lard, the sugar and the necessary milk to obtain a consistent dough. Make a ball from the dough, sprinkle with flour and let sit for 30 minutes. While waiting for the dough to rise prepare the filling by mixing the pumpkin jam with the yolks. Bring to boil until a split is formed (bottom of pan is seen when parted with a spoon). Put aside a let cool completely. Roll out the dough with kitchen roll leaving it a little thick and cut into 8 cm squares. Place a spoonful of the chilled jam at the centre of the squares and pull on all four corners (making a pouch like shape).

CAVACÓRIOS

“Cavacórios” are of concave shape, similar to that of a bowl and together with “Bexigas” are typical of the Saint Lazarus festivities, who is considered the patron and protector of skin causes (smallpox and others).

Ingredients:

- eggs
- flour
- oil
- a pinch of salt

Instructions:

In the mixer put the flour, oil and salt. Slowly, add the eggs one by one until the dough is soft and slippery. This “slippery dough” is put aside for about an hour. With a filling bag distribute the dough onto the cups and bake in oven for about 20 minutes. Its different shape is then revealed: the concave shape.

Let the “cavacório” cool down and head to the next stage: the coating with fondant (special paste made of sugar to cover and fill cakes; melted sugar and water which then turns into a whitish colour). The final result is that of a dry, hard and sweet cake. Port wine can accompany to intensify the taste of the “cavacório”

GANCHAS DE SÃO BRÁS

Every year, on the 3rd February, there’s a religious festival in honor of São Brás at the chapel of São Dinis in Vila Real, where those who make or fulfil a promise walk backwards around the cemetery “with their mouth shut so as to be safe from the evil eye”. This tradition is connected to the one of Santa Luzia when, on the 13th December, the girls buy Pitos and offer them to the boys. On their turn, on the 3rd February, the boys offer Ganchas to the girls, as if “a «gancho» (hook) to catch those girls willing to date”.

Ingredients:

- sugar
- water
- lemon q.s. (optional)

Preparation:

All ingredients are poured into a saucepan which is then brought to the heat to obtain the sweet spot. Pour the mixture into a buttered pan and let it cool a little. With the hands a hook is formed. Then decorate them with colored papers.

WINE

Protected from the Atlantic winds and by the Marão mountain range, the hydrographic basin of the “Baixo Corgo”, formed by tight and harsh valleys, is of a unique microclimate, and together with the nature of its schist soil, allows grapes to be grown by traditional methods therefor producing grapes of excellent quality. In the XVII century, 1756, due to the region’s unique characteristics, Marquês de Pombal instituted this region as the Douro Demarcated Region, the first region in the world to be defined and regulated in order to protect the inimitable qualities of the wine produced. Nevertheless, it is important to refer that these unique characteristics of the wines are only possible due to the inhabitants’ spirit of sacrifice which, together with, their persistence and suffering have had the courage to tame the territories’ geography to their advantage.

The contributions of the municipality of Vila Real towards several wines whose quality is world renowned is notorious. The famous Mateus Rosé, with the “Casa de Mateus” label, is an example of this, and most recently, the wines from Adega of Vila Real distinguished nationally and internationally in different speciality contests.

MARONESA AOP

La viande Maronesa AOP est issue de bovins de race Maronesa, originaires de la région délimitée par les chaînes de montagnes du Marão, de l'Alvão et de Padrela. C'est une viande à graisse blanche ou blanc ivoire selon qu'elle provienne d'un veau ou d'un animal adulte. La chair est rose ou rouge foncée, en fonction de l'âge de l'animal. La race Maronesa est une race de montagne, rustique, primitive et naturelle. Elle possède une robe d'un brun sombre à noir et une touffe de poils plus claire sur la tête. Ces bovins sont à l'origine du goût simple et délicat, savoureux et succulent de la viande Maronesa AOP. Elle se classe comme suit : "viande de veau", lorsque les animaux à l'abattage sont âgés de 5 à 9 mois et que leur poids est compris entre 75 et 130 kg ; "viande de veau ou génisse", entre 9 et 24 mois et que leur poids est de 130 kg minimum ; et finalement, "viande de bœuf", la carcasse des animaux abattus à l'âge de 2 à 4 ans dont le poids est compris entre 200 et 300 kg. Les bovins sont élevés de façon traditionnelle, aidant à la fertilisation des sols. Le régime alimentaire dépend de l'âge des animaux. Ainsi, les veaux sont élevés sous la mère jusqu'à l'âge de 2/3 mois. Ensuite, on incorpore à leur alimentation, du foin, de la farine de maïs pure ou avec des pommes de terre et de l'herbe tendre. Les animaux adultes ont un régime alimentaire mixte. Ils sont élevés majoritairement en plein-air, mais aussi à l'étable, lorsque les conditions atmosphériques ne sont pas favorables à la croissance de l'herbe des pâturages.

Ingrédients pour la base:

- 1 ou plusieurs portions de viande de veau maronesa
- Du gros sel

Pour la sauce (facultatif):

- 1 gousse d'ail
- Du piment fort
- De l'huile d'olive et du vinaigre
- Du sel et du laurier

Préparation:

Coupez la viande en tranches de 3 à 4 cm d'épaisseur, d'environ 300 gr chacune.

Posez la viande sur le grill sans l'assaisonner, le sel sera ajouté ultérieurement. Lorsque des gouttelettes se forment à la surface, retournez la viande sans la piquer, pour qu'elle garde sa tendreté.

La viande ne doit être retournée qu'une fois.

Traditionnellement la viande est servie à peine rosée, mais c'est selon le goût de chacun. Lorsque vous retournez la viande, le feu doit être vif, afin qu'une croute se forme et empêche la fuite des sucs. Mais cette croute ne doit pas être trop épaisse, pour que la chaleur se propage uniformément dans la viande, sinon elle sera carbonisée en surface et l'intérieur sera presque cru.

Lorsque la viande est prête, retirez-la, posez-la sur un plat et maintenez-la au chaud pour que le jus se forme, il sera ensuite utilisé.

Pour la sauce, commencez par écraser la gousse d'ail. Mélangez bien tous les ingrédients et ajoutez, à la fin, le jus de la viande.

Accompagnez la viande de pommes de terre cuites à l'eau avec la peau et de fanes de navets sautées. Arrosez les pommes de terre avec la sauce.

TRIPAS AOS MOLHOS - TRIPES FARCIES

Histoire et recette: Enroulez dans une tripe de bœuf, des

carrés de panse de bœuf, du jambon cru fumé et un bouquet de persil plat au milieu. Cuisez pendant deux heures pour que ce soit tendre et savoureux.

QUELLE EST L'ORIGINE DES TRIPES FARCIES

"Fernanda, Vous qui avez une taverne, voulez-vous emporter des tripes et essayer de les cuisiner ?"

A suggéré la belle-sœur, qui avait une boucherie. Fernanda accepta et expérimenta d'enrouler la panse et l'intestin de bœuf, parties qui n'étaient pas utilisées avant, avec du jambon cru fumé et du persil plat. Un coup de chance. C'est ainsi que naquirent les fameuses Tripes Farcies, la spécialité du Chaxoila, qui furent copiées par d'autres restaurants, devenant en peu de temps, l'une des spécialités de la capitale transmontana.

"Les tripes étaient soigneusement lavées à l'eau bouillante et plongées ensuite dans de l'eau et du citron, pour enlever toutes traces d'odeurs. Je faisais de même avec la panse de bœuf. Ensuite, je coupais celle-ci en petits cubes et j'ajoutais un morceau de jambon cru fumé et du persil plat. J'enroulais le tout dans une tripe fine que je ficelais à la fin...", raconte Fernanda.

Ingrédients:

- 1 kg de panse de veau
- 150 g de jambon cru fumé
- 1 dl d'huile d'olive
- 3 gros oignons
- De la tripe fine de bœuf
- 35 g de saindoux
- 1 bouquet de persil plat
- 2 cuillères à soupe de pulpe de tomate
- 1 cuillère à thé rase de paprika
- 1 petit verre d'eau de vie vieille
- 2 dl de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- Sauce pimenté (pili-pili) et du sel

Préparation:

Lavez soigneusement la panse, retirez toute la graisse de l'intérieur. Lavez soigneusement la tripe de bœuf, ouvrez-la au milieu. Nettoyez-la à plusieurs eaux, grattez toute la partie intérieure et frottez-la avec du citron et du sel. Coupez la panse en carrés de dix centimètres. Coupez le jambon cru fumé en lamelles et ajoutez à chaque carré, une lamelle de jambon cru fumé et une branche de persil plat. Enroulez avec de la tripe fine, serrez bien, ficeliez et nouez à deux ou trois reprises. Dans une cocotte, mettez une partie des oignons coupés en rondelles, l'ail broyé, la pulpe de tomate, le vin, l'eau de vie et la feuille de laurier. Par-dessus, rajoutez les tripes farcies et couvrez avec le reste des oignons. Ajoutez ensuite, l'huile d'olive, le saindoux, le paprika et le pili-pili. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux jusqu'à que les tripes soient bien cuites et la sauce bien épaisse. Accompagnez de riz au four.

COVILHETES

Les covilhètes, sont une sorte de petites tourtes à la viande, actuellement très répandues et représentatives de la gastronomie vila-Realense. Elles tirent leur nom de leur forme. Cette spécialité était liée à la fête et foire de Saint Antoine, et plus tard aussi aux fêtes du Seigneur du Calvaire et de Notre-Dame de Almodena, rares fois où elles étaient commercialisées dans des barraques montées pour l'occasion. On pouvait aussi les trouver pendant la période du carnaval.

Ingrédients pour la pâte:

- 400 gr de farine
- De l'eau et du sel
- Du beurre

Préparation:

Incorporez l'eau et le sel à la farine et pétrissez la pâte jusqu'à qu'elle soit élastique (il ne faut pas qu'elle soit trop molle). Étalez-la au rouleau afin d'obtenir une pâte très fine. Nappez la pâte avec du beurre fondu (à mesure qu'on l'enroule on obtient un rouleau de pâte). A l'aide d'un couteau affûté, coupez le rouleau de pâte en petits cercles d'environ un demi centimètre de largeur. Étalez les chutes de pâte dans des petits moules, en les réajustant avec les doigts. Garnissez avec la viande hachée. Couvrez avec les petits cercles de pâte. Cuissez à four doux.

Pour la garniture:

- 400 g de viande de bœuf
- 50 g de jambon cru fumé
- 1 bouquet de persil plat
- Un demi oignon (petit)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de farine
- Du sel

Préparation:

Cuisez les viandes puis hachez-les. Faites revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive, ajoutez la viande et la farine et, si besoin, ajoutez un peu d'eau de cuisson de la viande. Salez et laissez mijoter. Le mélange doit refroidir avant d'être utilisé.

CRISTAS DE GALO - CRÊTES DE COQ

Les Crêtes de Coq font partie des pâtisseries conventuelles préparées de façon artisanale et typiques de Vila Real. Leur forme ressemble à la crête d'un coq. La pâte est garnie d'une crème à base d'œufs et d'amandes. Après la cuisson au four, les gâteaux sont saupoudrés de sucre.

Les pastéis de toucinho, aussi connus sous le nom de pastéis de Vila Real et, plus récemment, de cristas ou cristas de galo (crêtes de coq), ont été inventés par les religieuses du Couvent de Notre Dame do Amparo, de l'Ordre de Sainte Claire et sont, certainement, l'une des spécialités les plus connues de la pâtisserie conventuelle vila-realense.

Les pastéis de toucinho (parfois appelés à tort, tocinho-do-céu) étaient servis au couvent le jeudi gras (après le Carnaval). Ils étaient également confectionnés à l'occasion de la distribution des "obligations". Cette tradition, que le couvent appliquait et garda tout au long de son existence, était consignée par écrit.

La veille de la fête de Sainte Claire, le samedi des rameaux et le jour du patriarche de la règle de Saint Domingues (qui avait un couvent à Vila Real), les servantes sortaient du couvent avec d'énormes plateaux, boîtes et bols, et donnaient des gâteaux et autres spécialités aux membres du Conseil Municipal, au personnel des tribunaux, aux fonctionnaires du couvent (médecin, seigneur, chapelin, acolytes, sacristain, prédicateur du Carême, procureur), au prêtre de Saint Domingues, à l'apothicaire, au serrurier, au céréalier, au marchand de bétail, au magistrat, au juge en déplacement, au vicaire général, au gérant, et autres personnalités qui se trouvaient à Vila Real à cette occasion.

Ingrédients (pour 3 douzaines) pour la pâte:

- farine (actuelle n° 65)
- 150 g de beurre

- 2 à 3 œufs entiers (en fonction de la taille)
- sel
- saindoux pour beurrer et du sucre pour saupoudrer

Pour la garniture:

- 100 g d'amandes
- 8 œufs (6 jaunes et 2 entiers)
- 250 g de sucre
- 1 morceau de lard gras
- de la cannelle pour saupoudrer
- de l'eau

Préparation:

Versez la farine dans un saladier et ajoutez les œufs fouettés au préalable avec une pincée de sel. Après l'avoir laissé refroidir, ajoutez le beurre fondu. Lorsque le mélange est homogène, laissez reposer la pâte pendant une heure.

Préparation de la garniture:

Faites cuire le sucre avec un peu d'eau et du lard dans une casserole. Lorsque la surface du sirop est couverte de bulles (sucre perlé), ajoutez les amandes en poudre et poursuivez la cuisson. Ajoutez ensuite les œufs et faites cuire encore un peu. Retirez le mélange du feu et enlevez ce qui reste du lard, saupoudrez de cannelle.

Avec la pâte, faites des petites boules et étalez-les pour former des feuilles fines. Déposez la garniture sur la pâte, percez la partie à plier, pliez, pressez les bords pour faire coller la pâte et coupez en demi-lune à l'aide d'un emporte-pièce cannelé. Ensuite, beurrez les gâteaux avec du saindoux et saupoudrez de sucre. Disposez les gâteaux sur une plaque beurrée au préalable et enfournez.

PITOS DE SANTA LUZIA – PITOS DE SAINTE LUCIE

Gâteaux de 6 cm de largeur et environ 3 cm de hauteur, préparés avec une pâte tendre à base de farine, sucre, saindoux, œufs et sel. Ils sont en forme de pyramide ou "trouxa da lavadeira" (paquets de linge, pliés en quatre, portés autrefois sur la tête par les lavandières), ils ont en effet, une base carrée et les bords de la pâte sont pliés vers le centre et tirés vers le haut. La pâte légère est garnie de confiture de potiron et de cannelle (la garniture est composée de potiron et de sucre, le sucre représente la moitié du poids du potiron et le mélange est assaisonné de cannelle et de poivre).

On raconte que les pitos de Santa Luzia, sont une invention d'Ermelinda Correia, qui deviendra plus tard Sœur Immaculée de Jésus.

"Cette dame avait une faiblesse : elle était gourmande". Et c'est pour cela, que ses parents l'ont enfermée dans le couvent de Sainte Claire, dans l'espoir que sa faiblesse se transforme en vertu. Sœur Immaculée s'est dévouée à Sainte Lucie, patronne des aveugles et des problèmes de vue. Un jour, alors que la sœur pansait les plaies de ses malades (blessures, contusions, et gonflements des yeux), avec des pansements à base de graines de lin. Les pansements utilisés étaient de simples carrés de toile où l'on posait une bouillie, les coins de la toile étaient pliés vers le centre pour ne pas renverser la potion, quand tout à coup elle eut une vision. Elle courut vers la cuisine et prépara une pâte avec de la farine et de l'eau et la découpa en petits carrés. Elle avait un peu de sucre, juste assez pour préparer une compote de potiron. Comme pour les pansements, elle plia la pâte par-dessus la compote et mit le tout au four. Ensuite elle se dépêcha de les cacher car les sucreries lui étaient interdites. En chemin, elle croisa la mère supérieure qui était aveugle. L'Abbesse, sentant le

parfum sucré demanda, méfiante, ce qu'elle emportait dans le plateau. La sœur Immaculée s'empessa de répondre qu'il s'agissait de pansements à base de graines de lin pour les malades du lendemain. La nuit, dans sa cellule, sœur Immaculée se calma, elle ne se sentait plus coupable, car elle avait toujours entendu dire que "sans preuves, il n'y a point de pêché".

Et c'est ainsi que les pitos de Santa Luzia lui furent consacrés, comme en témoigne la fête traditionnelle du 13 décembre qui perdure encore de nos jours à la chapelle de Vila Nova, aux portes de la ville.

Ingrédient pour la pâte:

- 300 g de farine
- 50 g de sucre
- 75 g de saindoux
- un peu de lait

Pour la garniture:

- 12 jaunes d'œufs
- 400 g de confiture de potiron

Préparation:

Préparez la pâte en mélangeant la farine et le saindoux, le sucre et le lait nécessaire à la bonne consistance de la pâte. Formez une boule avec la pâte, saupoudrez de farine et laissez reposer pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparez la garniture, mélangez bien la confiture de potiron et les jaunes d'œufs. Faites cuire la préparation jusqu'à qu'elle atteigne une consistance homogène (creusez un chemin avec la cuillère, vous devez apercevoir le fond de la casserole). Réservez et laissez refroidir complètement. Étalez la pâte au rouleau, veillez à ce qu'elle soit un peu épaisse, et coupez en carrés d'environ 8 cm. Mettez une cuillerée de garniture froide au centre et assemblez les coins de la pâte (comme une sorte de pyramide).

CAVACÓRIOS

Les Cavacórios sont des spécialités de forme creuse, ressemblant à des tasses qui, avec les Bexigas, sont des gâteaux typiques des fêtes célébrées en l'honneur de St Lazare, considéré le saint protecteur contre les maladies de la peau (variole, varicelle et autres...).

Ingrédients:

- des œufs
- de la farine
- de l'huile
- une pincée de sel

Préparation:

Disposez dans le bol d'un robot pâtissier, la farine, l'huile et le sel. Ajoutez lentement les œufs (un à un), jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et légèrement collante. Cette "pâte aqueuse" doit reposer pendant une heure. À l'aide d'une poche pâtissière, déposez la pâte dans des moules

ronds individuels puis faites cuire au four. Au bout de 20 mn environ, sortez les gâteaux du four, ils auront cette forme creuse, si particulière.

Laissez refroidir les cavacórios et passez à l'étape suivante : nappez les gâteaux de fondant (glaçage au sucre glace). Vous obtiendrez un gâteau sec, rigide et sucré. Pour intensifier le goût, vous pouvez accompagner le cavacório, de Vin de Porto.

CANNES DE SAINT BLAISE

Le 3 février de chaque année, une fête est célébrée dans l'Église Saint Denis, en l'honneur de Saint Blaise, à Vila Real. Tous ceux qui font une promesse ou accomplissent des vœux, font le tour du cimetière, en marche arrière, "bouche cousue, sans piper mot, pour ne pas attirer le mauvais esprit". Liée à cette tradition, celle de Sainte Lucie quand, le 13 décembre, les filles achètent les "Pitos" pour les offrir aux garçons. À leur tour, les garçons offrent aux filles, le 3 février, des "ganchas" (sorte de cannes), qui symbolisent, peut-être, "un crochet pour attraper les filles et sortir avec".

Ingrédients:

- sucre
- eau
- citron q.s. (facultatif)

Préparation:

Tous les ingrédients sont versés dans une casserole qui est ensuite portée à la chaleur pour obtenir la tache douce. Verser le mélange dans une poêle beurrée et laisser refroidir un peu. Avec les mains, un crochet est formé. Puis décorez-les avec des papiers de couleur.

VINS

Protégé des vents atlantiques par le massif montagneux du Marão, le bassin hydrographique du Baixo Corgo (bas Corgo), formé de vallées étroites et rudes, dispose d'un microclimat singulier. Son sol schisteux permet aux vignes, cultivées par des procédés traditionnels, de produire un raisin d'une qualité exceptionnelle. En 1756, les caractéristiques uniques de la région, ont conduit le Marquis de Pombal à instituer l'Appellation d'origine du Douro afin de protéger la qualité inimitable de ses vins. Ce fut la première région AOC au monde à être délimitée et réglementée. Il est cependant important de noter, que les caractéristiques uniques de ce vin, n'ont été possibles que grâce à l'esprit de sacrifice des gens de la région. Ils continuent de dompter avec persévérance et courage les conditions difficiles de ce territoire.

Il faut aussi souligner, que le canton de Vila Real produit différents vins dont la qualité est connue et reconnue mondialement. En témoigne le fameux Mateus Rosé, qui porte depuis son origine le célèbre Manoir de Mateus sur son étiquette, tout comme les vins de la Coopérative de Vila Real primés récemment dans différents concours de vin nationaux et étrangers.



Câmara Municipal de Vila Real

Tel. 259308100

Site: www.cm-vilareal.pt

E-mail: geral@cm-vilareal.pt

Loja Interativa de Turismo

Tel. 259308170 / 933095424

E-mail: animatur@cm-vilareal.pt



VILA REAL

ROTEIRO GASTRONOMIA E VINHOS

GASTRONOMIA Y VINOS / GASTRONOMY AND WINE / GASTRONOMIE ET VINS

