

# Região



“ Queremos criar um doce ou bolo regional original a partir dos nossos melhores produtos.

## APOIOS

Participantes irão ser ajudados na tarefa por chef's e mestres pasteleiros, além de visitas a doçarias históricas.



# Cabeceiras de Basto procura inspiração para doce original

A Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto está em busca de inspiração para criar um doce original que seja imagem de marca do concelho.

### RUIDELEMOS

Integrada no programa cultural "Mosteiro de Emoções", arranca hoje, dia 8 de maio, uma ação de formação, em parceria com o IEFEP, designada ação modular Vida Ativa Emprego Qualifi-



Mosteiro de Refojos pode inspirar receitas de pastelaria conventual

«Ação de formação irá com toda a certeza incentivar a inovação e o empreendedorismo ao nível do aproveitamento daqueles produtos para a criação original de um doce ou bolo regional», acreditam os promotores.

Para ajudar à inspiração, mas também à técnica e aprumo de sabores, naquele programa formativo irão participar alguns convidados especiais, para enriquecerem e inspirarem os participantes, como Chefs e Mestres Pasteleiros. Estão igualmente programadas algumas visitas ao exterior e a empresas históricas da doçaria portuguesa. As aulas práticas irão decorrer na Padaria Silva, no Parque Industrial de Lameiros.

Recorde-se que o programa "Mosteiro de Emoções" tem como elemento central o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, desenvolve-se em três eixos temáticos, entre os quais a Gastronomia/Sabores, com 23 atividades diferenciadas, e estende-se até julho de 2019.



**O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, datado da primeira metade do século XVI, já referia uma receita de compota de codornos.**

Publicidade

## EMPREGADO/A DE LOJA

### Para:

Atendimento a clientes, organização de espaços e exposição.

### Com:

Experiência em drogaria e/ou máquinas, ferramentas e ferragens.

12º ano ou mais.

Conhecimentos informáticos sólidos.



Tempo inteiro;  
Enviar CV para [rh@foc.pt](mailto:rh@foc.pt)

COMPRE ONDE COMPRAM OS PROFISSIONAIS

Mat. de Construção | Máquinas | Ferramentas | Drogaria  
Higiene e Limpeza | Jardim | Bricolage | Pichelaria

Rua Padre Armando Lira, 71 - Braga  
segunda a sexta: 8:30h - 12:30h / 14:00 - 19:00

sábado: 9h-13:00h ENTRE A FEIRA DE BRAGA E O ELEFANTE AZUL

ABERTO AO PÚBLICO

T: 253 616 466 | Tl. 965 919 770 | F: 253 612 815 | [info@foc.pt](mailto:info@foc.pt)

ção, numa fase posterior do curso, propostas para um futuro doce cabeceirense. Os promotores procuram formar para encontrar inspiração que crie um doce original do concelho.

As sobremesas mais típicas da região de Basto são o creme queimado, as compotas diversas, as cavacas, galhofas, rebuçados de açúcar e o mel de Basto. Porém, tal como na restante gastronomia, o concelho de Cabeceiras de Basto não tem uma receita específica, sendo influenciado pela cartilha minhota.

No entanto, o concelho tem tradições ancestrais e produtos da terra com características únicas. Neste contexto surge, com especial destaque o codorno, uma espécie de pera de Inverno, de casca e polpa duras, com a

## 23 ATIVIDADES DIVERSAS INTEGRAM MOSTEIRO DE EMOÇÕES

cor da casca semelhante à da maçã reineta, que se costuma cozer, assar ou preparar em calda de açúcar e vinho. De resto, no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, datado da primeira metade do século XVI, existe até uma receita de «compota de peras ou de codornos», sendo que as árvores do fruto prevalecem em quintas em Riodou-

ro (Cabeceiras de Basto), sendo aproveitados já para o recheio de famosas e premiadas compotas.

Aquela iniciativa da Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto pretende exatamente aliar a memória de uma alimentação de afetos ao uso dos produtos da terra, reforçando e valorizando o que se fazia no núcleo familiar, principalmente pelos avós. Pretende-se igualmente incentivar a inovação das pastelarias cabeceirenses bem como sensibilizar os agentes económicos e a população para a importância estratégica dos produtos endógenos, em especial o codorno, o mel, as ervas aromáticas, o vinho verde, o leite, as frutas e seus derivados, no contexto do desenvolvimento do território de Cabeceiras de Basto.