

VISITA DE ESTUDO DA DISCIPLINA DE GASTRONOMIA

22/03/2018

O Objetivo desta visita é apreciar e conhecer o motivo de algumas especialidades gastronómicas existentes na região situada entre Azeitão e Palmela, na orla do Parque natural da Arrábida.



Zonas de vinha e pastorícia, Palmela e Azeitão são locais importantes para encontrar bons vinhos e bom queijo.

Azeitão, segundo André Resende” teve como fundadores fenícios que se estabeleceram na serra da Arrábida para explorar a grã (inseto de onde se retira corante vermelho) do carrasco com uso em tinturaria. A agricultura para a qual toda a região é adaptada, nomeadamente para a cultura de oliveira e da vinha, contribuiu com não menor contingente a afirmar e a robustecer a nascente colónia de fenícios tintureiros da serra da Arrábida. Aliás, «o próprio topónimo de Azeitão é um elemento muito importante o favor da origem agrícola e, também da continuidade da existência de população local. Azeitão deve-se ter formado por colónias que sucessivamente se fixaram naquela zona, atraídas pelo tráfico da grã ou, o que é mais plausível, pela «generosidade e favor do torrão» porque **não é uma povoação contínua mas um agrupamento de várias aldeias que «deitam a uma légua, desdobradas sobre a mesma colina, cortadas e atravessadas de nascente a poente pela mesma estrada»**

Azeitão foi integrado na coroa portuguesa no sec. XIII por D. Sancho I. No final do sec. XIII foi criado o concelho de Sesimbra que incluía no seu limite Azeitão. As terras de Azeitão foram desde a fundação do Reino de Portugal parte integrante do Município de Sesimbra e reportadamente as mais ricas do respectivo termo. As aspirações à separação de Sesimbra e auto-determinação municipal são tão antigas como a sua própria história.

Inevitável, embora tardiamente Azeitão consegue a sua municipalidade em 5 de dezembro de 1759, embora durante alguns anos a sede estivesse colocada em Vila Fresca por motivos políticos, sendo só definitiva e justamente estabelecida em Vila Nogueira a 6 de Agosto de 1786.

Azeitão foi município português extinto a 24 de Outubro de 1855 e integrado no concelho de Setúbal. É formada pelas antigas freguesias de Azeitão (São Lourenço e São Simão), mais conhecidas pelas designações de *Vila Nogueira de Azeitão*, Brejos de Azeitão, Vendas de Azeitão e *Vila Fresca de Azeitão*. Partilham o nome "de Azeitão", graças aos extensos olivais que, na época árabe, dominaram aquelas paragens.

1--**Em Vila Nogueira de Azeitão podemos encontrar as famosas Tortas de Azeitão** que dizem ter origem em Fronteira (Alentejo) e a receita foi trazida por um familiar do dono da pastelaria O Cego, no início do século XX.

Aí começou o seu fabrico, primeiro com uma torta grande que era vendida em fatias, e só passado algum tempo se fixou o seu fabrico sob a forma de bolo individual. No entanto em muitos outros locais de Azeitão podemos encontrar esta especialidade. A receita base é uma mistura de ovos, açúcar, farinha e canela.

Um pequeno passeio pela vila permitirá não só adquirir doces como também conhecer alguns locais de interesse, Na Praça da República podemos encontrar um enorme cacho de uvas que faz de fonte e nos recorda que estamos em terra de bons vinhos. Também interessante é o Palácio dos Duques de Aveiro, numa das laterais da praça. Trata-se de um edifício quinhentista, classificado como imóvel de interesse público, embora, hoje, esteja muito degradado. A história diz-nos que aqui chegou a estar instalada a primeira fábrica de chitas portuguesa, a funcionar a partir de 1775 e até 1847. Não muito longe, fica a estátua de Sebastião da Gama, “poeta da Arrábida”, nascido na vila em 1924.

Na artéria principal de Azeitão, a Rua José Augusto Coelho, podemos encontrar os Lavadouros Municipais que foram, recentemente, recuperados. Ainda lá estão os tanques de água limpa e fresca, mas, claro, já ninguém lá lava roupa. Atualmente tem, a cafetaria/loja gourmet dos Lavadouros. Do outro lado da rua, é a Fonte de Pasmados, amarela e azul, mandada erigir no século XVIII. E reza a lenda que “quem desta água beber ficará para sempre ligado a Azeitão”. Ainda na Rua José Augusto Coelho, encontramos ao lado da Igreja da Misericórdia, o Cego, a pastelaria mais antiga de Azeitão. A vila também tem outras casas que vendem doçaria regional e outras especialidades da zona, como queijo de Azeitão. Regressamos, por isso, à Praça da República, onde fica uma das obrigatórias, a Casa das Tortas. Fundada em 1910, mantém os armários antigos e o balcão de pedra originais. Podemos ver bem perto as instalações da casa museu José Maria da Fonseca é um ícone, e está na rua principal de Vila Nogueira de Azeitão.

2--Terminado o passeio e compras, vamos dirigir-nos em seguida à Quinta da Bassaqueira, onde está instalada a sede, adega e museu da Bacalhoa onde poderemos também apreciar 3 qualidades dos seus vinhos.

A **produção vinícola** da região de Setúbal origina produtos de qualidade reconhecida internacionalmente com as variedades tintas e brancas, a partir de uvas maturadas nas encostas da Serra da Arrábida.

No entanto, é o vinho generoso Moscatel que é mais conhecido na região. Produzido numa região de origem controlada (DOC), as uvas do tipo moscatel que lhe dão origem são vindimadas num estado avançado de amadurecimento, sendo depois a fermentação interrompida com aguardente o que lhe vai conferir em média 18 graus de álcool (em média) e a doçura que lhe é característica. O moscatel pode ser branco ou roxo.

A criação da marca foi da responsabilidade da empresa José Maria da Fonseca em 1849. A Bacalhoa Vinhos de Portugal (que iremos visitar) é também um forte produtor de Vinho Moscatel.

3-- Como vão sendo horas de almoço vamos dirigir-nos na direção de Palmela pela N 379, contornando a Quinta do Anjo encontramos o restaurante Dona Isilda onde iremos almoçar. No restaurante Dona Isilda que funciona em regime Bufett poderemos apreciar alguns produtos da região entre muitos de outras regiões.

Alguns pratos típicos da região de Palmela, para além do vinho e do queijo são a sopa “Caramela”, as favas à “Palmelo”, o Coelho com feijão à moda de Palmela, o Cozido do Capado ou a Galinha Acerejada.

Na doçaria, destacam-se a Fogaça de Palmela, o Santiago, o Palmelense, o Bolinho de

Amêndoa, a Pêra cozida em vinho Moscatel, a Tarte de Maçã Riscadinha, o Arroz doce com leite de ovelha, os Suspiros e o Bolo de Família.

4-- De tarde vamos voltar um pouco para trás, também pela EN 379, dirigidos ao Museu do Ovelheiro, onde poderemos conhecer de perto a produção do famoso queijo regional.

Quinta do Anjo é uma [freguesia portuguesa](#) do concelho de [Palmela](#), Elevada ao Estatuto de Freguesia em 10 de Fevereiro de 1928, possui uma dimensão rural e de indústrias transformadoras relacionadas com este sector primário - particularmente a [queijaria](#), a padaria e a vinicultura - de grande importância económica e cultural tanto para a Freguesia como para toda a Região.

A par deste sector, coexiste uma industrialização crescente que coloca a Freguesia da Quinta do Anjo como a freguesia que maior peso representa para o PIB português (Auto Europa e Coca-Cola Company em Cabanas.)

Grande parte da produção do Queijo de Azeitão DOP (Denominação de Origem Protegida) fica na **Quinta do Anjo**, que tem sinais da prática da pastorícia desde há pelo menos 5.000 anos por isso não surpreende que seja das ovelhas que venha a riqueza da freguesia. **Anualmente realiza-se aqui a “Feira do queijo, pão e vinho.”**

Grande parte da produção do Queijo de Azeitão DOP (Denominação de Origem Protegida) fica na **Quinta do Anjo**, que tem sinais da prática da pastorícia desde há pelo menos 5.000 anos por isso não surpreende que seja das ovelhas que venha a riqueza da freguesia. No **Museu do Ovelheiro**, inaugurado em 2017 poderemos conhecer de perto a produção do famoso queijo regional. Anualmente realiza-se aqui / Cabanas de Palmela) a “Feira do queijo, pão e vinho.”

Relativamente ao queijo: O queijo de Azeitão DOP começou a ser produzido no século XIX, devido a Gaspar Henriques de Paiva, natural da Beira Baixa. Este teve a iniciativa de criar ovelhas em Azeitão provenientes da sua região, e assim elaborar queijos característicos da Serra da Estrela. Porém, rapidamente se apercebeu que este queijo possuía características distintas, bastante apreciadas, facilmente reconhecidas e galardoadas

O queijo de Azeitão DOP é obtido a partir de leite cru de ovelha. É um queijo curado, de pasta semi-mole e amanteigada, de cor branca ou ligeiramente amarelada.

O queijo de Azeitão DOP possui sabor picante e, simultaneamente acidificado e salgado. As suas características organolépticas devem-se, por um lado, às condições edafoclimáticas da região, que influenciam a qualidade dos pastos. Por outro, devido à utilização de uma variedade de flor de cardo espontânea (*Cynara Cardunculus* L.), como coagulante.

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Palmela, Sesimbra e Setúbal.

Em 2014, o queijo de Azeitão foi considerado um dos 50 melhores produtos gastronómicos do mundo, sendo distinguido pelos prémios Great Taste Awards, organizados pela Guild of Fine Food (Irlanda), conhecidos como os Óscares da gastronomia.

BOM REGRESSO

UNIVERSIDADE SENIOR DE VILA FRANCA DE XIRA

GCS