

« [Famalicão: Um “mar de gente” pedalou no Passeio do Rojão](#)

[Porto: China Imperial com a Quadrante](#) »

Ponte de Lima: Arroz de Sarrabulho é tema de livro a lançar na “Feira do Porco”

PONTE DE LIMA (*PRESSPOINT*) - “Será difícil, senão mesmo impossível, conseguir associar a curiosidade académica e o percurso científico à motivação e gosto, mesmo, ao prazer pessoal. Descobrimos, felizmente agora, esse momento”, comentam num tom de satisfação os autores de uma publicação em que o tema central é o arroz de sarrabulho. Sob o título “Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição | The Gastronomy of Tradition”, coordenada por Nuno Brito, vice-presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC), e por Ana Paula Vale, sub-directora da Escola Superior Agrária do mesmo Politécnico, numa edição da Câmara de Ponte de Lima, esta obra “de uma iniciativa académica abordada em plano curricular, a proposta de qualificação do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima percorre todo um percurso cívico que o Ensino Politécnico valoriza e promove junto da comunidade”, justificam os autores em nota introdutória. Para Ana Paula Vale, “o Sarrabulho é uma festa, a festa gastronómica de Ponte de Lima. Festa bem retratada por renomados e intemporais escritores, festa partilhada por toda uma população da Ribeira Lima, que respeita e conserva “velhos costumes e tradições”: a matança do porco, os enchidos, o convívio prandial, o “tinto”, a festa, sempre a festa...”, descreve entusiasticamente. Nuno Brito acrescenta que “este é um primeiro contributo consolidado numa recolha de testemunhos orais e escritos e num trabalho de pesquisa que tem como objectivo a qualificação do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima”, justificando o lançamento deste livro. “Descobrir a receita ancestral, analisar processos de confecção e inovação, descrever o “estado da arte”, permite, nesta fase inicial, valorizar o produto e promover a sua autenticidade e genuinidade”, enumera o vice-presidente do IPVC como objectivos da obra. Torna-se “relevante valorizar o papel da autarquia e particularmente o entusiasmo, quer do seu anterior presidente, o excepcional trabalho de coordenação editorial do Ovídio de Sousa Vieira, o génio fotográfico do Amândio de Sousa Vieira e a ousadia artística da Ângela Calheiros, que deram forma a esta obra que enaltecerá uma das tradições gastronómicas mais importantes da Ribeira Lima: o Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima”, frisam ainda os dois coordenadores desta edição. “Sarrabulho – Identidade e Arte”, “Festa da Vida”, “Sarrabulho – Fonte de Cultura e Economia”, “Confraria Gastronómica do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima”, “Arroz de Sarrabulho: Um Trajecto”, “A Tia Rosa Paula”, “A Inovação no Sarrabulho”, “Cozinhar é um Prazer, Degustar a Conjugação Perfeita do Prazer”, “Vinho Verde Tinto – Um Património Cultural”, “Origem e Tradição”, são alguns dos capítulos que dão corpo à obra sobre o sarrabulho. Com intervenções escritas, em jeito de testemunhos, nomes sonantes da sociedade portuguesa, em especial do norte do país, como não poderia deixar de ser, encontram-se presentes neste livro, Rui Teixeira, presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Hélio Loureiro, “chef” especialista em Gastronomia, Francisco de Calheiros, presidente da Direcção da ADRIL – Associação de Desenvolvimento Rural Integrado do Lima, António Luís Cerdeira, da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, entre outros a enriquecer a publicação. O livro conta ainda com excertos de obras de nomes incontornáveis da literatura portuguesa como Miguel Torga, Eça de Queirós, Ramalho Ortigão, Couto Viana, Fernando Pessoa, António Feijó, Cesário Verde, Júlio Dinis, entre outros. O lançamento da obra, em apresentação pública, acontecerá no próximo dia 5 de Fevereiro, às 11h00, na “Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho – Tradição Gastronómica”, que decorrerá em Ponte de Lima, na ExpoLima, até ao dia 7 de Fevereiro.

01-03-2011

Ponte de Lima: Arroz de Sarrabulho ...

Artigo de Segunda-feira, 31 de Janeiro, 2011 às 13:38, arquivado em [Economia](#). Pode seguir os comentários a esta entrada através do feed [RSS 2.0](#). Os comentários estão desactivados, mas pode criar um [Trackback](#) para aqui, no seu site.

Os comentários estão fechados

PressPoint criado com [WordPress](#)

[RSS Artigos](#) e [RSS Comentários](#).