

# AS DELÍCIAS DO SARRABULHO EM PONTE DE LIMA



*Morcela com arroz de sarrabulho é a novidade da edição 2011 da Feira do Porco e das Delicias do Sarrabulho. Uma iniciativa que decorre em Ponte de Lima, a "Pátria do Sarrabulho", entre os próximos dias 4 e 6 de Fevereiro.*

Na vila que se diz "a mais antiga de Portugal", o sarrabulho é entendido como produto estra-

tégico e uma das "maiores indústrias" e "não sujeita à globalização" Isto mesmo foi dito durante a apresentação do evento, na Expolima, que juntou elementos de escolas, Adega Cooperativa (associação de gastronomia einhos) e presidentes de Junta.

A organização, da Acorventos, com o apoio do município, estima em 40 mil o número de pessoas que afluirão ao certame. Marcarão presença quatro

restaurantes e deverão ser consumidos 3 mil quilos de morcela e consumidos 20 mil litros de vinho verde..

É, no fundo, a valorização de produtos endógenos, desde o porco bízaro (meia centena deles vão ser consumidos), o verde de Ponte de Lima, as tradições e, até, da música tradicional com grupos do concelho. O meio rural é valorizado e ganha alicerces para a sua sustentabilidade.

A Feira do Porco e das Delicias do Sarrabulho inclui um espaço/venda de produtos regionais, palestras, mostra/venda de artesanato, divulgação de usos e costumes tradicionais. São valorizadas antigas tradições, como a matança do porco, que já foi uma prática recorrente do mundo rural, o trabalho ao vivo de artesãos, o som das concertinas e dos bombos. De igual modo, será lançado um livro sobre o sarrabulho, uma "homenagem à restauração e às cozinheiras dos tempos antigos", obra que "partiu" da Escola Superior Agrária localizada na freguesia de Refóios.