

# Sarrabulho foi rei de feira



**CULTURA** | Gastronomia, o vinho verde e os saberes tradicionais estiveram em destaque em mais uma Feira do Porco e Delícias do Sarrabulho que decorreu na Expolima

# Sarrabulho à moda de Ponte de Lima

■ **Paulo Julião**  
jornalista

Integrada no programa da Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho, realizou-se, na Expolima em Ponte de Lima, a apresentação pública do livro "Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição | The Gastronomy of Tradition", coordenado por Nuno Vieira e Brito e Ana Paula Vale, Professores da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima (Instituto Politécnico de Viana do Castelo), coadjuvados, a nível de equipa técnica, por Eduarda Oliveira e Gabriela Candeias.

Ponte de Lima é hoje uma das terras mais visitadas aos fins-de-semana naquilo que o livro apresentado designa "uma genuína romaria gastronómica", sendo milhares aqueles que procuram aquilo que de melhor a



gastronomia limiana lhes pode oferecer. O arroz de Sarrabulho é, para o autarca limiano Victor Mendes, "uma das maiores marcas da nossa identidade, ao qual devemos também acrescentar a arte, num exercício ambicioso de promoção dessa nossa iguaria". "A vila limiana pode ser pioneira dentro de um novo conceito de património gastronómico. É uma das formas importantes de cultura num local que pretende ser terra rica da humanidade", sublinha Nuno Vieira e Brito. Para Victor Mendes, "o prato típico limiano é um verdadeiro motor do desenvolvimento económico do concelho". Du-

rante a apresentação do livro, o autarca não esqueceu "as cozinheiras que diariamente primam pelo valor da sua arte e que tanto têm contribuído para a elevação do nome da vila limiana". O arroz de sarrabulho é, para os coordenadores da publicação, um bom exemplo em que o desenvolvimento e gastronomia se combinam num espaço perfeito físico e de grande riqueza humana".

Desenvolver o património como fonte de riqueza, promoção e de inovação é o desafio de toda uma população que tem no sarrabulho à moda de Ponte de Lima "uma forma de ser minhota". De acordo com os autores do livro, Nuno Vieira e Ana Paula Vale, "Ponte de Lima tem uma afinidade única com o sarrabulho. Nasce-se em Ponte de Lima com ele, chega-se a Ponte de Lima e aprende-se sarrabulho, namora-se em Ponte de Lima com o

sarrabulho; visita-se Ponte de Lima, também, pelo Sarrabulho. A obra, devidamente ilustrada com fotografias de Amândio de Sousa Vieira e em edição bilingue (português e inglês), totaliza 136 páginas e está dividida em três grandes capítulos: Testemunhos, O Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima e O Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima e os seus Ingredientes. No capítulo intitulado Testemunhos, reúnem textos de Victor Mendes, Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima; António Manuel Couto Viana, Poeta e Encenador; João Castro Caldas, Professor Catedrático; Daniel Campelo, Engenheiro Agrónomo; Francim Castro e Sousa, Presidente da Direcção da Associação Concelhia das Feiras Novas; Luís Dantas, Escritor; Francisco de Calheiros, Presidente da Direcção da ADRIL - Associação de Desenvolvimento Rural Integrado do

Lima; Hélio Loureiro, "Chef" Especialista em Gastronomia; António Luís Cerdeira, da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes; Rui Teixeira, Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo; e da Direcção da Confraria Gastronómica do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima. O afamado Arroz de Sarrabulho de Ponte de Lima acompanhado das típicas delícias derivadas da carne do porco bísaro, foram os principais ingredientes da Feira do Porco e das delícias do Sarrabulho, evento que Ponte de Lima acolheu pelo 3º ano consecutivo, transformando-se numa verdadeira festa dos saberes e sabores tradicionais. Em simultâneo à promoção do Arroz de Sarrabulho, destaque para a exposição de produtos regionais de fabrico artesanal, confeccionados à base de carne do porco e do fumeiro, como são as chouriças de carne, salpicão à Serra de D'Arga, chouriço de cebola, lombo e barriga fumada e os tradicionais presuntos. As delícias do Sarrabulho não ficaram por aqui. A morcela com arroz de sarrabulho foi a novidade da edição 2011. Trata-se de um enchido com baixo teor de sal, para degustar cozido ou

grelhado. Mais de 80 mil visitantes, provenientes de várias regiões do país e da Galiza, passaram pela III edição da Feira do Porco e das Delícias do Sarrabulho. A iniciativa contou com a presença de 40 expositores de produtos regionais, artesanato de vários pontos do país, e quatro restaurantes do concelho, "mobilizou uma multidão, que fez fila para entrar no certame", divulgou uma fonte camarária. Este impacto reflectiu-se em toda a restauração da vila, que, como é habitual recebe aos fins-de-semana, milhares de forasteiros, sendo de realçar que a procura duplicou neste último fim-de-semana. Milhares de doses de Sarrabulho foram servidas ao longo dos três dias da feira de acordo com a organização, o balanço final do evento atingiu um grau de satisfação elevado, tendo em conta o volume de negócios efectuado, decorrente da venda de milhares de quilos de enchidos, de fumados, de delícias do sarrabulho além do famoso vinho casta Vinhão, produzido no concelho. O último dia do certame foi aquele que registou maior número de visitantes, consagrando Ponte de Lima, de acordo com a organização, como "a pátria do sarrabulho".

