

# A Festa do Sarrabulho

- \_ Câmara estima que passaram por Ponte de Lima perto de 80 mil visitantes
- \_ Obra sobre o Sarrabulho foi também apresentada durante o evento que contou a 3a edição



Segundo a autarquia de Ponte de Lima visitaram a feira mais de 80 mil visitantes, provenientes de várias regiões do país e da Galiza. A Feira do Porco e Delícias do Sarrabulho contou com a presença de 40 expositores de produtos regionais, artesanato de vários pontos do país, e quatro restaurantes do concelho, mobiliando muita gente que, nomeadamente no domingo invadiu literalmente a tenda gigante da feira. As filas foram uma constante e muita gente teve de esperar fora até que alguém sáisse para poder entrar.

A enchente traduziu-se também em milhares de quilos de enchidos, de fumados, de delícias do Sarrabulho além do famoso vinho casta Vinhão, produzido no concelho.

Obviamente que o rei foi o Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima foi rei, deliciando os mais apaixonados e curiosos, ficando assim mais uma vez feita a promoção dos produtos endógenos. Mas nem só do estômago viveu esta feira, e se era para promover a terra também se promoveram os grupos típicos, os sons típicos da Concertina encheram o recinto, os Bombos e os Grupos de Música popular, todos do concelho de Ponte de Lima.

Para a organização a terceira edição da Feira do Porco e do Sarrabulho foi por isso um redundante sucesso. O afamado Arroz de Sarra-



bulho de Ponte de Lima foi o especial anfitrião, e já o é na vila mais antiga de Ponte de Lima todos os fins-de-semana, acompanhado das típicas de-

licias derivadas da carne do porco bísaro, são os principais ingredientes da Feira do Porco e das delícias do Sarrabulho.

## Sarrabulho em Livro



A terceira edição da Feira do Porco e Delícias do Sarrabulho foi também imelhóvel oportunidade para a apresentação 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. 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.

Esta publicação é uma edição conjunta do Município de Ponte de Lima e da Associação Concelhia das Feiras Novas, num claro exemplo de promoção dos nossos mais altos valores, nomeadamente nos que respeitam ao Património Gastronómico, com o intuito de apoiar todos os trabalhos que estão a ser realizados por algumas entidades na preparação da documentação que definirá as especificidades do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima, a qual permitirá, posteriormente, iniciar todo o processo de certificação.

"Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição | The Gastronomy of Tradition", pretende enaltecer aquela que é uma das tradições gastronómicas mais importantes da Ribeira Lima, num projecto coordenado por Nuno Brito, vice-presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, e por Ana Paula Vale, sub-directora da Escola Superior Agrária do mesmo Politécnico. "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.