

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE  
MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS**

Indicação Geográfica Protegida

# ÍNDICE

<b>1. NOME DO PRODUTO .....</b>	<b>4</b>
<b>2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 DEFINIÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>4</b>
2.1.1 Características físicas.....	4
2.1.2 Características organolépticas.....	4
2.1.3. Características químicas.....	4
<b>2.2 CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS .....</b>	<b>4</b>
2.2.1 Marmelo .....	4
2.2.2 Açúcar .....	4
2.2.3 Sumo de limão .....	5
<b>3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA .....</b>	<b>5</b>
<b>4. PROVA DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA.....</b>	<b>5</b>
<b>5. MODO DE PRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>5.1. FLUXOGRAMA DE FABRICO DO PRODUTO .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2 MÉTODO DE FABRICO DO PRODUTO.....</b>	<b>5</b>
<b>5.3 FORMA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>9</b>
<b>6. ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO DO PRODUTO COM O MEIO GEOGRÁFICO ..</b>	<b>9</b>
<b>6.1 A ORIGEM HISTÓRICA DO PRODUTO.....</b>	<b>10</b>
<b>6.2 A PASSAGEM DO TESTEMUNHO E DO SABER FAZER.....</b>	<b>13</b>
<b>6.3 A REPUTAÇÃO E O LEGADO MANUSCRITO DO PRODUTO .....</b>	<b>13</b>
<b>6.4 A REPUTAÇÃO ATRAVÉS DE TESTEMUNHOS EM BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA</b>	<b>15</b>

<b>6.5 A REPUTAÇÃO DA MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS E A LITERATURA.....</b>	<b>16</b>
<b>7. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO .....</b>	<b>16</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>17</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>23</b>

## 1. NOME DO PRODUTO

Marmelada branca de Odivelas - Indicação Geográfica Protegida (IGP).

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**Tipo de Produto:** Classe 1.6 - Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados, tal como previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014 que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

### 2.1 DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Marmelada branca de Odivelas é um doce, nos termos do Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro, obtido exclusivamente da cozedura do mesocarpo do marmelo, fruto do marmeleiro (*Cydonia oblonga* Miller), com açúcar branco, água e sumo de limão.

As quantidades de polpa e ou polme utilizadas no fabrico de 1000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a 350 g de marmelos.

#### 2.1.1 Características físicas

Cor	Homogénea, próxima do branco.
Brilho	Uniforme e intenso.
Consistência	Sólida, que lhe permite ser cortada com faca.

#### 2.1.2 Características organolépticas

Aroma	A marmelo.
Sabor	Doce.

## 2.2 CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

### 2.2.1 Marmelo

O marmelo é o fruto do marmeleiro (*Cydonia oblonga* Miller), de cor amarelo a amarelo claro, podendo ter tonalidades esverdeadas, no estado de maturação adequado para a produção de marmelada branca de Odivelas.

### 2.2.2 Açúcar

Açúcar branco, para permitir obter esta marmelada, de cor próxima do branco.

### **2.2.3 Sumo de limão**

Sumo de limão, para evitar a oxidação da polpa do marmelo, após o descasque.

## **3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA**

Todas as fases de transformação da Marmelada branca de Odivelas têm lugar no interior da área delimitada, no concelho de Odivelas, distrito de Lisboa.

(Em anexo I, mapa representativo).

## **4. PROVA DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA**

Os produtores de Marmelada branca de Odivelas têm que identificar o fornecedor, a quantidade e a origem de todos os lotes de matérias-primas recebidos, o recetor, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos, possibilitando desta forma a rastreabilidade completa do produto.

## **5. MODO DE PRODUÇÃO**

### **5.1. FLUXOGRAMA DE FABRICO DO PRODUTO** (Anexo II)

### **5.2 MÉTODO DE FABRICO DO PRODUTO**

Todas as fases de transformação da Marmelada branca de Odivelas têm lugar no interior da área delimitada, no concelho de Odivelas.

Após a receção das matérias-primas (marmelo e açúcar), o que compreende uma selecção rigorosa dos frutos, segue-se o respetivo armazenamento.

O processo produtivo inicia-se pela lavagem do fruto (marmelo) permitindo desta forma remover contaminantes e matérias estranhas.

A etapa do descasque do marmelo, consiste em retirar a casca, o caroço e as sementes, bem como algumas extremidades e partes danificadas (Figura 4), reservando apenas a polpa do marmelo, para um recipiente próprio com água fria e algumas gotas de limão (Figura 5).



Figura 4 - Descasque do marmelo.



Figura 5 - Polpa de marmelo reservado em recipiente próprio.

O cozimento da polpa do marmelo realiza-se num tacho com água, em lume forte. Logo que a polpa do marmelo se encontra cozida sem se desfazer, procede-se à sua trituração através de ação mecânica, obtendo-se uma massa homogénea, que se designa por polme de marmelo, a qual se reserva para um recipiente próprio (Figura 6).



Figura 6 - Polme de marmelo reservado em recipiente próprio.

No entanto há produtores que optam por cozer o marmelo com a casca, descascando o fruto depois de cozido, após o que o reduzem a polme de forma idêntica à explicada anteriormente, uma vez que esta opção não afeta o resultado final.

Segue-se a etapa da pesagem (açúcar e polme de marmelo). (Figura 7).



Figura 7 - Pesagem do açúcar.

Para a preparação da calda de açúcar coloca-se ao lume a quantidade certa de água e açúcar, na proporção média de 1 kilo de açúcar para 2,5 dl de água, deixando-se ferver até atingir o ponto do açúcar designado como “ponto alto de açúcar” ou “bola forte rija”, o qual é atingido quando, deitando uma pinga em água, esta coalhe. Este ponto de açúcar, sendo sujeito a análise empírica dos produtores locais e revela a importância acrescida do “saber fazer”. Atingido o ponto certo, é determinante a homogeneização da calda de açúcar, o que se obtém batendo-a, com bastante intensidade, em ambos os sentidos, durante alguns minutos (Figura 8).



Figura 8 - Homogeneização da calda de açúcar.

Depois da calda de açúcar se encontrar muito bem homogeneizada, adiciona-se o polme de marmelo e volta-se a homogeneizar com intensidade, nos dois sentidos. Deixa-se ao lume até levantar fervura, altura em que deve ser retirada do lume, de imediato (Figura 9).



Figura 9 - Homogeneização da calda de açúcar com o polme de marmelo.

O preparado obtido coloca-se ainda quente, em recipientes adequados para géneros alimentícios (Figura 10), previamente forrados com papel vegetal.



Figura 10 – Enchimento de uma taça de cerâmica.

Quando colocada em tabuleiros, a marmelada branca fica a estabilizar durante um dia, no mínimo, sendo depois desenformada para um novo papel vegetal, onde volta a estabilizar novamente durante duas horas, no mínimo. Só após este período de tempo é cortada através do molde respetivo, para o formato pretendido: cubo (Figura 11), barra (Figura 12), peça (Figura 13).

Em ocasiões especiais, como por exemplo no dia dos namorados, na Páscoa e no Natal, a marmelada é cortada através do molde respectivo, no formato de círculo, trevo, coração, florão, sino e estrela, conforme tradição histórica (Anexo V).

Após a fase do corte, segue-se um período de secagem, ao ar, em ambiente seco, no mínimo durante sete dias, até a marmelada desenvolver uma crosta que permita ser manipulada com os dedos.



Figura 11 – Secagem do formato cubo.





Figura 12 – Secagem do formato barra.



Figura 13 – Secagem do formato peça.

### 5.3 FORMA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

A marmelada branca de Odivelas pode ser apresentada em recipiente adequado para géneros alimentícios ou fracionada.

## 6. ELEMENTOS QUE PROVAM A RELAÇÃO DO PRODUTO COM O MEIO GEOGRÁFICO

O facto de esta marmelada ser de cor branca, o que a distingue das demais marmeladas conferiu a atual reputação a este produto que se encontra descrita e assinalada através da história, dos legados manuscritos e das referências bibliográficas e literárias.

A atual reputação encontra-se evidenciada, entre outros, pela presença na final do concurso 7 Maravilhas Doces de Portugal (2019), pelos prémios recebidos, nomeadamente nos concursos Nacionais de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses, bem como a referência em meios de comunicação social.

A título de exemplo, refira-se um artigo publicado a 05/06/2015 no jornal SOL, em que, no contexto da Confraria da Marmelada Branca de Odivelas, é salientada a genuinidade e a singularidade da mesma.

Mais, em série televisiva de carácter histórico “Madre Paula” (2017) é feita referência a este produto.

A Marmelada branca de Odivelas é um legado secular das monjas Bernardas do Mosteiro de São Dinis de Odivelas, integrando um leque variado da doçaria conventual de Odivelas, de grande qualidade, tendo sido mantida ao longo de várias gerações.

A área geográfica de fabrico da Marmelada branca de Odivelas está circunscrita ao concelho de Odivelas, em virtude das várias condições requeridas, nomeadamente: os métodos tradicionais constantes e leais ao modo de produção conventual, transmitidos ao longo das várias gerações em Odivelas; o saber fazer secular dos produtores existentes em Odivelas, que se dedicam a esta actividade, segundo uma tradição histórica transmitida de geração em geração, consagrada por isso ao longo do tempo; as diferentes formas de comercialização, sempre alusivas a Odivelas; a existência de tachos e formas datados de há mais de 100 anos, que continuam a ser a base dos moldes de alguns formatos; o facto da produção nunca se ter evadido de Odivelas; os factos históricos que ligam este produto a Odivelas.

## 6.1 A ORIGEM HISTÓRICA

Os Mosteiros foram os repositórios de muito *saber* da antiguidade, em particular da herança árabe no que respeita à doçaria. A influência monástica foi enorme, sobretudo a dos conventos femininos onde “(...) a elaboração dos doces atingiu o seu esplendor...” (Saramago, 1997, p. 22).

Um dos doces confeccionados em muitos Mosteiros e Conventos de Portugal era a marmelada. Em Odivelas atingiu não só notoriedade, mas também reputação especial, muito ligada à origem geográfica. O consumo da marmelada foi penetrando os hábitos alimentares portugueses, fazendo hoje parte da riquíssima doçaria portuguesa.

A doçaria conventual surge da divulgação do açúcar nos conventos, particularmente do oriundo da Ilha da Madeira e do Brasil. “...o conceito de doçaria conventual está ligado à divulgação do açúcar nas cozinhas monásticas a partir do último quartel do século XV.” (Saramago e Fialho, 1997, p.22).

Até aos séculos XIII e XIV, os doces eram feitos essencialmente com mel, existindo, no entanto, registos que referem a utilização de açúcar, apesar de ser uma mercadoria cara. Ferro (1996, p. 31), relata que “No século XIII, D. Dinis fez comprar açúcar rosado e açúcar de Alexandria, tão caro que se avaliava em mais de 50 vezes o preço do mel”.

O Códice I.E. 33. da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles corresponde ao Livro de Cozinha da Infanta D. Maria<sup>1</sup>, sendo descrito em 1909, por Achille Pellizzari, que o reporta a finais do século XV ou princípios do século XVI. Nele Manuppella (1986) considera que “Estamos em presença de um códice sem dúvida valioso”, onde se refere por muitas vezes, a marmelada, bem como ao fruto marmelo.”

---

<sup>1</sup> Infanta D. Maria (8-11-1538 a 8-7-1577), filha do Infante de Portugal Dom Duarte e neta de Dom Manuel I.

O Mosteiro de São Dioniso e São Bernardo era detentor de vastas propriedades, rendas e privilégios, possuindo condições económicas para, cedo, introduzir na sua cozinha um valioso e indispensável ingrediente: o açúcar, para a confeção da marmelada.

Realça-se que Dom Dinis doa o Mosteiro às monjas Bernardas da Ordem de Cister, assegurando a sua sustentabilidade económica através da concessão de muitos e proveitosos bens e excluindo-o da sua Lei, que vedava às instituições religiosas a herança de bens imóveis.

*“Don Denis pela graça de Deus rey de Portugal e do Algarue. A quantos esta carta uirem faço saber [...] E eu querendo fazer graça e mercee ao meu moesteiro d’Odiuellas antr’os outros mosteiros de meus r[e]inos tenho por bem e mando e outorgo que toda a molher que filha d’algo quer outra qual quer que entrar no sobredito moesteiro d’Odiuelas e for en el professa se morrer esse [moest]eiró abbadessa e conuento desse logar uenham successon e herdem todos esses beens e possissões e h[er]ancas que forem dessa dona morta (...)”<sup>2</sup>.*

Dom Dinis deu assim um impulso determinante para o Mosteiro de São Dinis ser “(...) *estimado pelo de maior magnificência que tem todo o reino e ainda na Europa. Se pode verificar, que não há outro que lhe exceda.*” (Brandão, 1980, p. 780 a 781).

De acordo com o inventário dos foros do Mosteiro de São Dionísio D’Odivellas, este era detentor de avultados bens conferindo-lhe o estatuto do “mais opulento e majestoso que as Bernardas Cistercienses possuíram em Portugal” (Oliveira, 2000, p. 495).

Realça-se que desde a Idade Média que a fruta tem um papel importante na alimentação e economia portuguesa, sendo que já nessa época se conheciam quase todas as que se consomem atualmente.

Este facto assume particular importância pois evidencia a origem da doçaria conventual tendo em conta que o pagamento dos foreiros era efetuado essencialmente em géneros, nos quais a fruta desempenhava um peso fundamental (Oliveira, 2000).

As monjas Bernardas do Mosteiro de Odivelas juntavam ao pagamento dos foreiros, a exploração das terras que circundavam o Mosteiro, onde as árvores de fruto estavam presentes, depreendendo-se que de entre estas estaria o marmeleiro (Figura 3).

---

<sup>2</sup> Extracto da Carta de Privilegio ao Mosteiro de São Dinis, datada de 7 de abril de 1295.

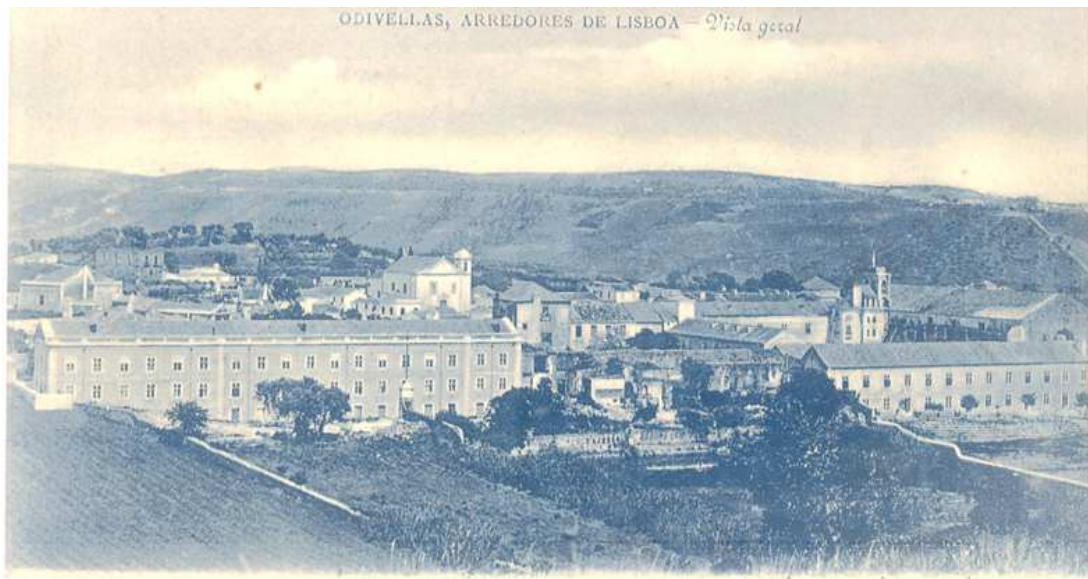


Figura 3 – Mosteiro de Odivelas, em 1912 (vista geral).

Face a este excedente sazonal, tornou-se necessário o desenvolvimento de processos de conservação da fruta, permitindo uma gestão de recursos que assegurasse a alimentação em períodos do ano mais severos.

No caso do marmelo, esta conservação e reutilização era assegurada através da confeção de compotas e doces, dos quais se destaca a marmelada.

*“O Mosteiro ficou assim afamado pela sua magnificência [...] pelo grande número de religiosas [...] pela sua confeitaria delicada e graciosa [...] e a saborosa marmelada [...] ainda hoje sobrevivente e que se tem vindo a vender nas pastelarias da povoação.”* (Proença, 1924, p. 453).

Enquanto expressão que contribui para a identidade regional ou nacional, a culinária *“(...) projecta-se na dimensão histórica do povo, preservando a tradição”* (Cabral, 1999). Sendo que, falar de gastronomia, enquanto elemento identitário no Concelho de Odivelas é falar, sobretudo, na doçaria e na sua ligação ao Mosteiro de São Dioniso e São Bernardo<sup>3</sup>. Dos vários doces tradicionais, o mais conhecido é a célebre Marmelada branca de Odivelas.

Confeccionada no Mosteiro de São Dioniso e São Bernardo pelas monjas Bernardas, a originalidade da sua receita - que permitia obter uma marmelada de cor clara, luminosa e de sabor inigualável - foi sempre mantida em segredo.

Medidas legislativas, em 1862, levaram à extinção dos mosteiros femininos e, quatro anos depois, em 1866, apenas duas monjas percorriam os corredores, salas e claustros do Mosteiro de São Dinis, que outrora acomodara perto de três centenas de monjas (Brandão, 1980).

Uma das duas últimas monjas, a Dona Abadessa, Dona Bernardina da Conceição Correia, morre a 17 de Junho desse mesmo ano. A porta do Mosteiro encerrou definitivamente em 30 de Setembro de 1888, quando Dona Carolina Augusta de Castro e Silva, a última monja, sai do

---

<sup>3</sup> Os conventos femininos foram os grandes responsáveis pela difusão de receitas (Consigliere e Abel, 1999).

Mosteiro extinto, trazendo na sua bagagem algo de muito precioso e único “as receitas de doçaria” do Mosteiro (Cabral, 2000, p. 29 a p.36).

Esta religiosa morre alguns anos depois, no ano de 1909, em Odivelas (encontrando-se sepultada na Casa do Capítulo, do antigo Mosteiro), ficando o precioso receituário na guarda de sua afilhada Dona Virgínia Adelaide Simões dos Santos.

Realça-se que o processo de encerramento do Mosteiro de São Dinis foi acompanhado pela afetação do seu património ao Estado e pela progressiva passagem dos *saberes* desta congregação religiosa à população circundante (Saraiva, 1995, p. 55 a 56).

Mas importa salientar que a notoriedade do produto e a reputação geográfica que permitiu que ao nome comum fosse adicionado o geográfico é bem a prova e a certeza da origem da Marmelada branca de Odivelas no Mosteiro de São Dioniso e São Bernardo<sup>4</sup>, em Odivelas, pelas mãos das monjas Bernardas.

## 6.2 A PASSAGEM DO TESTEMUNHO E DO SABER FAZER

A “ciência” da confeção da Marmelada branca de Odivelas passa para o exterior do Mosteiro de Odivelas na segunda metade do século XIX, sendo que a transmissão do conhecimento teve como veículo privilegiado a oralidade. As transações destes géneros alimentícios – tal como a de todos os outros - são marcadas pela ausência de registos, primando assim a ausência de importantes fontes coevas.

Hoje, tal como ontem, a tradição oral prevaleceu “(...). A sabedoria transmitida pela D. Ivone (antiga funcionária do Convento) foi transmitida a outros produtores que seguem assim o saber fazer das freiras. Partem todos do mesmo princípio [*na* confeção da Marmelada Branca de Odivelas] que é adquirida não só pelos odivelenses, mas por muita gente de fora [...] que vem de longe só para comprar” (CMO, 2012b).

O registo do fabrico da Marmelada branca de Odivelas reside pois na transmissão oral, através das várias gerações, pois foi este processo que permitiu o seu fabrico, desde os finais do século XIX até aos nossos dias, vindo a integrar-se na memória coletiva e tradição cultural dos odivelenses, muito antes da publicação do manuscrito das receitas da doçaria do Mosteiro de Odivelas, onde se encontra a receita desta original marmelada.

## 6.3 A REPUTAÇÃO E O LEGADO MANUSCRITO DO PRODUTO

Em 1970, através da Comunicação do Dr. Paulo Caratão Seromenho, intitulada Doces Lembranças do Mosteiro de Odivelas, no âmbito do 67.º Colóquio Olissiponense, as atenções centram-se no importante volume manuscrito das “receitas” de doçaria do extinto Mosteiro de Odivelas, entre as quais se encontrava a valiosa descrição do modo de fazer a Marmelada branca de Odivelas.

---

<sup>4</sup> Também denominado Mosteiro (Convento) de Odivelas ou Mosteiro de São Dinis. Fundado pelo Rei D. Dinis nos finais do século XIII, em 1295, sendo concluído em 1305.

Em baixo, na figura 4, apresenta-se o texto transcrito por Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, tendo como fonte “O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas”, sendo consensual entre os historiadores a justeza da transcrição da receita referida, excetuando a questão relativa ao recipiente onde a Marmelada Branca era colocada.

Parecendo uma questão de somenos, não o é. Adquire importância, pois que coloca em evidência o processo de consumo: se taça, era para barrar o pão, se prato, era para o corte, em pedaços. A primeira forma de consumo era de uso tradicional, mas a segunda permitia degustar a Marmelada Branca como se de um bolo se tratasse.

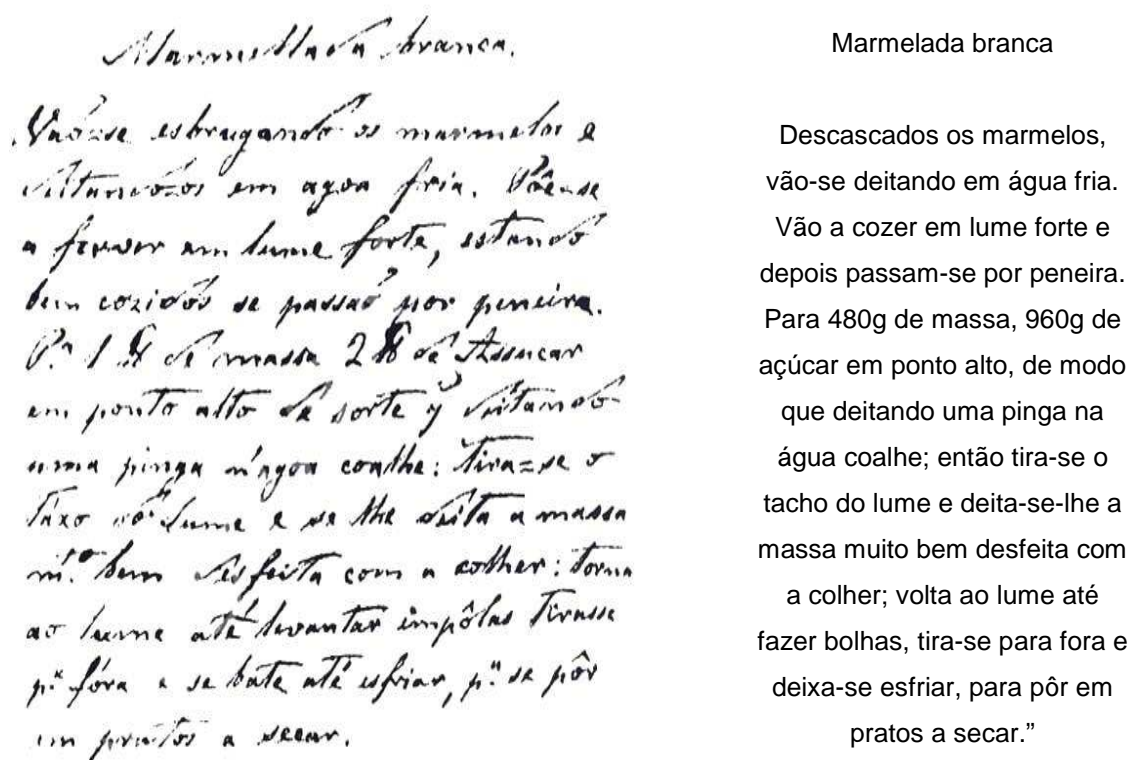


Figura 4 – “Receita” manuscrita da Marmelada branca de Odivelas e respetiva transcrição adaptada (Cabral, 2000).

A autenticidade da Marmelada branca alicerça-se neste documento, sendo significativo o facto de a receita se designar por “Marmelada branca”. Vaz (2010), refere: “Todas as variantes, mesmo com poucas alterações, são aproximações (...)”.

Como refere Vaz (2010), a “marmelada branca não era para barrar pão, mas para se comer como um bolo”, indo à mesa nas festividades, nos abadessados e outeiros promovidos pelo Mosteiro de Odivelas, evidenciando o “...quão peritas na arte de fazer doces, na qual não tinham rivaes na composição de famosíssimos e dulcíssimos [com a] marmelada.” (Branco, 1886), sendo oferecida aos convidados em pedacinhos como se fosse um bombom.

Em Saraiva (1995), podemos ler “A arte da doçaria cultivada com esmero e imaginação, dando origem aos papos de anjo, bolo podre, aos esquecidos, às limas recheadas de doce de ovos, [...] aos ladrilhos ou quartos de marmelada, cobria o mosteiro de sólida e merecida fama (...)”.

Para além da originalidade da forma de consumo da Marmelada branca de Odivelas importa realçar a peculiaridade da receita, sendo que a quantidade de açúcar é o dobro da polpa de marmelo.

Igualmente a especificidade do marmelo utilizado confere características distintivas à Marmelada branca de Odivelas, nomeadamente conferindo-lhe tonalidade, textura e sabor diferenciados.

A maior singularidade da Marmelada branca de Odivelas, que reside na sua cor clara, assenta, pois, na proporção de açúcar utilizado, nas características das matérias-primas (marmelo em fase inicial de maturação) e no seu modo de fabrico de características artesanais.

A produção final resulta na Marmelada de cor próxima do branco, por distinção de outras marmeladas correntes e de cor avermelhada. E aqui, o carácter branco é identitário.

#### 6.4 A REPUTAÇÃO ATRAVÉS DE TESTEMUNHOS EM BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA

Muitos são os autores que se dedicaram ao estudo do burgo de Odivelas, do Mosteiro de Odivelas e, evidentemente, da Marmelada branca de Odivelas.

Em Branco (1886), podemos ler: *“Em outubro, porém, celebrava-se com todo o esplendor e espavento a festa de S. Dionísio, altamente concorrida pelo povo das cercanias do convento, e pela fidalguia da côrte. E era então principalmente que as monjas mostravam até à evidência quão deslumbrantes eram em belleza, e na maneira gentil e airosa com que trajavam seus bellos hábitos, quão encantadoras e attrahentes as bellissimas vozes com que em coro respondiam às antiphonas da missa conventual, e quão peritas na arte de fazer doces, na qual não tinham rivaes na composição dos famosíssimos e dulcíssimos: Manjar real, manjar branco, suspiros, marmelada, esquecidos, bollo podre. Sim, não tinham rivaes!”*.

Figueiredo (1889), escreve que *“Na ala norte do claustro da Moira (conservemos-lhe a denominação que o reconhecimento lhe applicou), na que fica á mão direita de quem nella entra, abrem-se varias portas dando accésso a diversas officinas. Alli se acham as portas de varias casas de arrecadação, a passagem para um dos celleiros, e a entrada de cosinha abbadessal. Nesta cosinha, ampla e bem disposta, variadas doçarias se manipularam: a famosa marmellada, os apreciados fartens, os saborosos esquecidos, a deliciosa compota de variadas fructas, os elevados penhascos, o celebrado tabefe; ao que se juntavam os mimos de assucar rosado, e de cidra, as turinas, os cuvilhetes de abóbora”*.

Martins (1928) usa uma expressão curiosa para se referir à Marmelada branca de Odivelas: *“Em Odivelas tudo era doce, desde o amor que as monjas prometiam no fusilar das suas pupilas e na suavidade de suas vozes, até à marmelada, de exquisita composição, com que se atafulhavam os aristocratas e os vates”*.

A distinção da Marmelada branca de Odivelas encontra-se patente ao analisarmos *“(…) alguns autores que referindo-se aos doces de vários conventos, só mencionam a marmelada quando falam das bernardas de Odivelas.”* (Vaz, 2010).

Sousa (1947) considera-a uma especialidade: *“A terceira confeitaria, que ainda hoje existe era do Castanheira, na Rua da Betesga, em frente da Praça da Figueira, que tem sido depósito das seguintes especialidade: [...] marmelada de Odivellas”*. Sequeira (1967) alude assim à Marmelada branca de Odivelas: *“Mas a todas levavam as lampas as bernardas ricas de Odivelas. As galantes e aristocráticas freirinhas [...] foram inatingidas no fabrico da marmelada – a sua coroa de glória (...)”*.

A conceituada gastrónoma Maria de Lourdes Modesto, em *Doces Conventuais e Licores da Tradição Portuguesa* (1981) realça assim a Marmelada branca de Odivelas: “A melhor marmelada de todas é a que ainda se faz em Odivelas. Só é digna desse nome sagrado a que apresentar a cor mais próxima do branco puro, uma delícia”.

Por último, Pimentel (1908) refere-se deste modo ao Mosteiro de São Dinis de Odivelas: “Portanto, pouco há que ver do tempo das freiras bernardas, a não ser a sua igreja. Contudo alguma coisa nos sabe ainda á vida freirática – são os bolos, suspiros e esquecidos, é a marmelada, que se fabricam no logar por tradição monástica”.

## 6.5 A REPUTAÇÃO DA MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS E A LITERATURA

Autores como Almeida Garrett, Alberto Pimentel ou Camilo Castelo Branco referenciam a doçaria das monjas Bernardas de Odivelas, nas suas importantes obras literárias.

Pimentel (1892) diz que, em Odivelas, “D. João V (...) entremeava as pulsações do coração com as contrações do estomago, mordiscando ladrilhos de marmelada com a Madre Paula (...)”.

## 7. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO

Menções obrigatórias

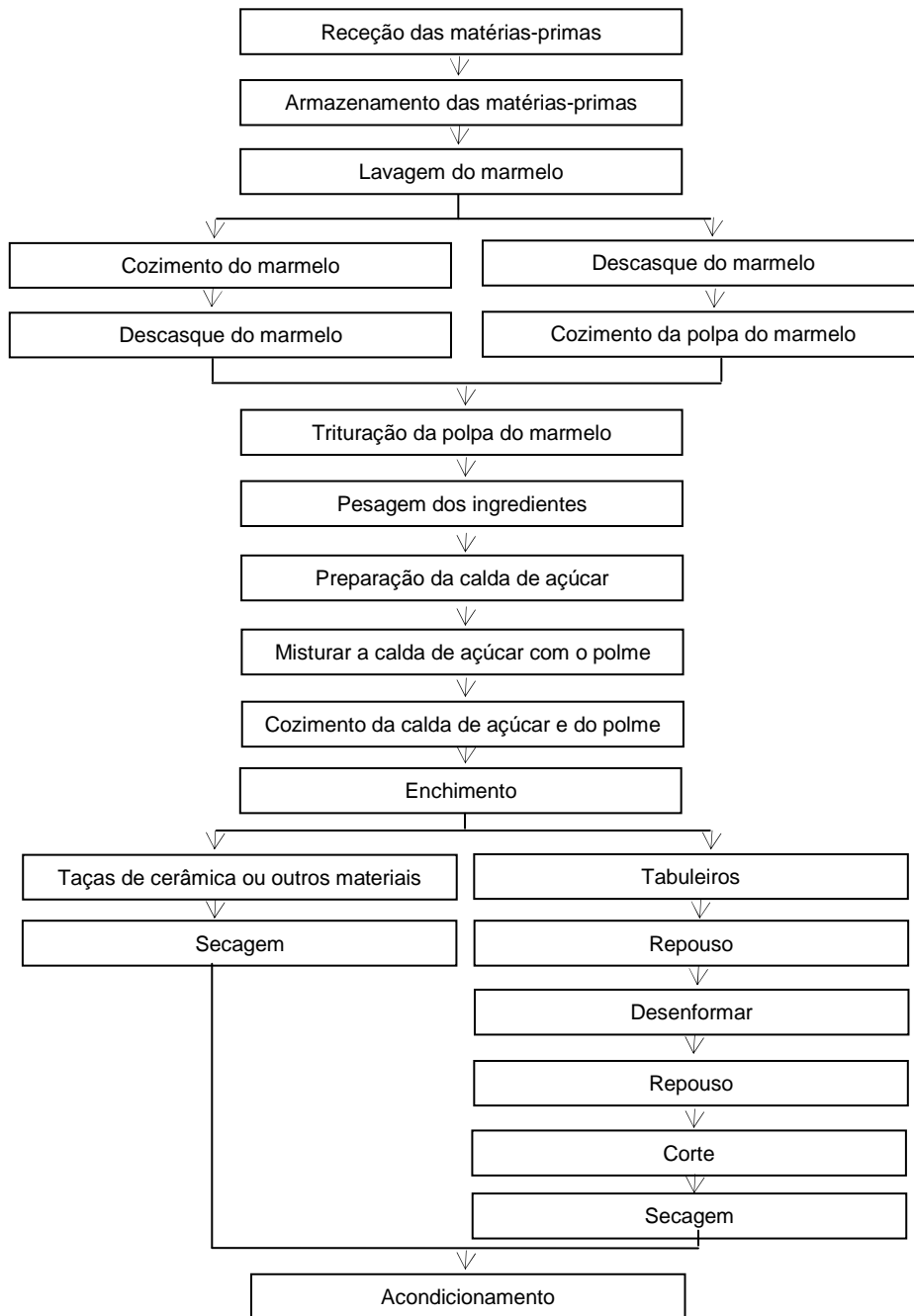
- Marmelada branca de Odivelas – Indicação Geográfica Protegida ou Marmelada branca de Odivelas – IGP;
- Logótipo da Marmelada branca de Odivelas







## Anexo II – Fluxograma de fabrico do produto



Anexo III - Fotografias da Casa da Marmelada (aproximadamente de 1960).



# Café e Pastelaria *Cruzeiro*



BOLOS REGIONAIS

## CANTIGA DE ODIVELAS

Dos doces de Portugal,  
que todo o mundo bem-diz  
como prendas muito belas,  
há um que não tem rival:  
— marmelada de Odivelas  
do tempo de Dom Deniz.

De Dom Deniz e Garrett,  
toda a linda das donzelas  
de esmerada distinção,  
o velho cantar repete:  
— marmelada de Odivelas  
só faz bem ao coração.

E ao coração de quem sente  
conforto e faz tanto bem,  
que ao seu filhinho doente,  
docemente, canta mãe:  
— marmelada de Odivelas  
é receita das mais belas.

Das mais belas diz a lenda,  
e a poesia também diz,  
nestas palavras singelas;  
o quem quer uma doce prenda  
do tempo de Dom Deniz,  
bela prenda e das mais belas:  
— marmelada de Odivelas?!

Artur Lóbe de Campos

MÚSICA DE TOMAZ BORBA

\*\*\*

Rua Guilherme Gomes Fernandes, 81-B Telef. 913393 ODIVELAS

MARMELADA DE ODIVELAS

## CANTIGA DE ODIVELAS

Dos doces de Portugal  
que todo o mundo bem diz,  
como prendas muito belas,  
há um que não tem rival:  
- marmelada de Odivelas  
do tempo de Dom Deniz.

De Dom Deniz a Garrett,  
toda a linha das donzelas  
de esmerada distinção,  
o velho cantar repete:  
- marmelada de Odivelas  
só faz bem ao coração.

E ao coração de quem sente  
conforta e faz tanto bem,  
que ao seu filhinho doente,  
docemente, canta a Mãe:  
- marmelada de Odivelas  
é receita das mais belas.

Das mais belas, diz a lenda,  
e a poesia também diz  
nestas palavras singelas:

Quem quer uma doce prenda  
“do tempo de D. Dinis”,  
Bela prenda e das mais belas:  
- marmelada de Odivelas?!

Anexo V – Fotografia da placa (recuperada) da Casa da Marmelada.



**Anexo VI – Moldes usados para o corte da Marmelada branca de Odivelas**  
(aproximadamente de 1900)



Molde - Formato círculo



Molde - Formato trevo



Molde - Formato coração



Molde - Formato florão



Molde - Formato sino



Molde - Formato estrela

## BIBLIOGRAFIA

**Bastos, S.** (1947). *Lisboa Velha, Sessenta Anos de Recordações, 1850-1910*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.

**Branco, M.** (1886). *As Minhas Queridas Freirinhas D'Odivelas*. Lisboa: Typographia Castro Irmão.

**Brandão, F.** (1980). *Monoarchia Lusitana. Parte Sexta*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.

**Cabral, M.** (2000). *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*. Lisboa: Verbo.

**CMO (2012a)**. Entrevista a D. Ilda Viera, antiga aluna e funcionária do Instituto de Odivelas [Registo vídeo]. Odivelas: CMO (Cassete) (60 min).

**CMO (2012b)**. Entrevista ao Sr. José António Coelho, produtor de Marmelada branca de Odivelas [Registo vídeo]. Odivelas: CMO (Cassete) (60 min).

**Consigliere, C. e Abel, M.** (1999). *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*. Lisboa: Colares Editora.

**Ferro, J.** (1996). *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa: Publicações Dom Quixote.

**Figueiredo, B.** (1889). *O Mosteiro de Odivelas - Casos de Reis e Memórias de Monjas*. Lisboa: Livraria Ferreira.

**Garrett, A.** (1981). *Lírica*. Porto: Lello & Irmão.

**Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2013**. Lisboa: Enigma Editores.

**Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2014**. Lisboa: Enigma Editores.

**Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2015**. Lisboa: Enigma Editores.

**Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2016**. Lisboa: Enigma Editores

**Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2017**. Lisboa: Enigma Editores

**Leitão, M.** (1998). *Instituto de Odivelas*. Goiás: Cegraf.

**Manuppella, G.** (1986). *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.

**Marques, A.** (1987). *A Mesa*. in: *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*. Lisboa: Sá da Costa.

**Martins, R.** (1928). *Os Grandes Amores de Portugal – Madre Paula*. Lisboa: Edição do Autor.

**Modesto, M.** (1981). *Doces Conventuais e Licores da Tradição Portuguesa*. Lisboa: Verbo.

**Santos, R.** (2000). *A Nossa Senhora de Odivelas*. *Jornal o Independente*, revista *A Preguiça* (n.º 8), p. 18 a 30.

**Oliveira, A.** (2000). *Verbo Enciclopédia, Luso-Brasileira de Cultura*. Lisboa: Verbo.

**Paccetti, V.** (1988). *O Mosteiro de São Dinis de Odivelas*. Lisboa: (texto policopiado).

**Pessanha, S.** (1998). *Doçaria Popular Portuguesa*. Sintra: Colares Editora.

**Pimentel, A.** (1908). *As Amantes de Dom João V*. Lisboa: Bonecos Rebeldes.

**Pimentel, A.** (2009). *A Estremadura Portuguesa, Portugal pittoresco e ilustrado*. Lisboa: Empreza da História de Portugal.

**Piteira, M.** (2000). *Estudo da Influência da Composição da Marmelada na sua Textura, a importância do Teor em Polpa de Marmelo*. Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa.

**Produtos Tradicionais Portugueses**, MADRP, SEDR, DGDR, Lisboa 2001

**Proença, R.** (1924). *Guia de Portugal*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

**Tavares, A.** (2010). *A Famosa Marmelada de Odivelas*. Disponível em: <http://odivelas.com/2010/02/12/a-famosa-marmelada-de-odivelas/>, acedido em 10 de Setembro de 2012.



**Tavares, A. (2011).** Ilda Vieira, 100 Anos e a Sua Maravilhosa Casa, o Instituto de Odivelas. Disponível em: <http://odivelas.com/2011/08/05/ilda-vieira-100-anos-e-a-sua-maravilhosa-casa-o-instituto-de-odivelas-video/>, acedido em 10 de Setembro de 2012.

**Santos, R. (2000).** *Orgulho - A Nossa Senhora de Odivelas*. A Preguiça, 8, 12-24.

**Saraiva, C. (1995).** *Mosteiro de S. Dinis de Odivelas*. Lisboa: Instituto de Odivelas.

**Saramago, A. e Fialho, M. (1997).** *Doçaria dos Conventos de Portugal*. Lisboa: Assino & Alvim.

**Sequeira, G. (1967).** *Depois do Terramoto – Subsídios para a História dos Bairros Ocidentais de Lisboa*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa

**Silva, B. (1999).** *Avaliação da autenticidade de derivados de marmelo através do perfil fenólico*. Dissertação de Mestrado. Porto: Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto.

**Silva, B. (2005).** *Marmelo (Cydonia oblonga Miller) e marmelada: perfil em compostos fenólicos, ácidos orgânicos e aminoácidos livres e avaliação do potencial antioxidante*. Tese de Doutoramento. Porto: Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto.

**Ribeiro, E. (1928)** *O doce nunca amargou...: Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*. Coimbra: Imprensa da Universidade.

**Ribeiro, G. (2000).** *O marmelo*. A Preguiça, 8, 31.

**Vaz, M. (2000).** *O Concelho de Odivelas – Memórias de um Povo, 2000*. Odivelas: Câmara Municipal de Odivelas.

**Vaz, M. (2010).** *Marmelada de Odivelas: o segredo esta ao lume*. Disponível em: <http://odivelas.com/2010/03/21/marmelada-branca-de-odivelas/>, acedido em 3 de Novembro de 2011.

**Veloso, C. (1992).** *A Alimentação em Portugal no século XVIII, Nos Relatos os viajantes estrangeiros*. Lisboa: Minerva Historia.