

---

# *Caralhotas de Almeirim*

Caderno de Especificações



## ÍNDICE

1. NOME DO PRODUTO .....	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA .....	3
4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA .....	3
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO .....	4
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COMO MEIO GEOGRÁFICO .....	5
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM .....	8
8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO .....	8

## 1. NOME DO PRODUTO

«*Caralhotas de Almeirim*»

Enquadra-se na «Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos», segundo a classificação dos produtos apresentada 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. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

As “Caralhotas de Almeirim” são pequenos pães, com um diâmetro médio de 15 cm, de forma arredondada, côdea quebradiça e estaladiça, de tonalidade acastanhada, e miolo rústico, com olhos pequenos a médios. Os pães são amassados e obtidos através de métodos típicos da região de Almeirim, Santarém.

As matérias-primas a utilizar no fabrico das “Caralhotas de Almeirim” são as seguintes:

- Farinha de trigo de tipo 55 ou tipo 65 ou similar;
- Fermento de padeiro e/ou “Pão acrescentado”, ou seja, massa que ficou de véspera a levedar (cerca de 1% por cada 100 kg de farinha);
- Água (50-65% por cada 100 kg de farinha);
- Sal (1,5% por cada 100 kg de farinha).

Depois de amassadas e levedadas, as “Caralhotas de Almeirim” são cozidas em forno, geralmente no forno tradicional a lenha.

## 3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A produção das “Caralhotas de Almeirim” está circunscrita ao concelho administrativo de Almeirim.

## 4. GARANTIA DE ORIGEM

As “Caralhotas de Almeirim” apenas podem ser produzidas por produtores cujas instalações estejam localizadas na área geográfica, se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e que submetam ao respetivo regime de controlo a totalidade da sua atividade.

Os produtores devem manter atualizados registos que contenham a identificação do operador e a identificação e localização das suas instalações. Devem também manter atualizados registos que permitam identificar e relacionar entre si as matérias-primas, os lotes originados e os lotes expedidos.

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica das “Caralhotas de Almeirim” em todas as fases de produção até à sua colocação no mercado, designadamente através da sua adequada identificação e separação de outros pães não passíveis de certificação.

## **5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO**

### **MISTURA DOS INGREDIENTES E AMASSADURA**

A amassadura e mistura dos ingredientes pode ser executada manualmente ou com recurso a uma batedeira.

O processo decorre da seguinte forma:

Coloca-se a farinha num recipiente. Faz-se um buraco no meio da farinha e coloca-se o fermento de padeiro. De seguida adiciona-se o sal e água. Amassa-se com a mão ou batedeira e pode juntar-se ou não o “pão acrescentado” de véspera. É novamente acrescentada água e prossegue-se o processo de amassadura, “puxando as abas da massa”, até a massa ficar elástica e começar a fazer bolhas e despegar-se do alguidar.

### **LEVEDAÇÃO**

No final, fura-se a massa com os cinco dedos da mão - "para crescer" -, polvilha-se o exterior com um pouco de farinha e há quem faça uma cruz durante o período de levedação que deve ser, indicativamente, de uma hora. Para favorecer a fermentação, pode tapar-se a massa com um pano limpo e, por cima, outro pano forte que "abafe" bem o recipiente.

### **CORTE DA MASSA**

Com as mãos enfarinhadas, passam-se em volta das paredes do recipiente para descolar a massa. Com as mãos molhadas, fazem-se bolas de 15 cm de diâmetro (caralhotas) que são seguidamente enfarinhadas.

## COZEDURA

Enquanto se preparou a massa, acendeu-se o forno tradicional de lenha, com tijolo de burro. A lenha utilizada é de eucalipto, pinho e sobro. Também há quem recorra ao aquecimento do forno “alimentado de lado”, através de *pellets* do mesmo tipo de lenha.

O pão está tendido e prepara-se o forno para a cozedura. Deverá deixar-se aquecer o mesmo até a abóboda “branquear”. Nos fornos tradicionais puxam-se as brasas para a boca do forno e faz-se a limpeza com uma toalha molhada. De seguida, começa-se a colocar o pão no tijolo da base do forno.

Mete-se a farinha na pá, colocam-se as caralhotas na pá e, depois, no interior do forno. A arte resulta da combinação do forno bem quente e do segredo da composição da massa. Segundo dizeres da região: “Quanto mais o forno aquece, mais a caralhota endurece”. As Caralhotas ficam cozidas entre 10 a 15 minutos.

## 6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A relação das “Caralhotas de Almeirim” com a área geográfica é baseada essencialmente na reputação do nome. “Caralhota” é como se chama ao borboto das camisolas de lã, na região de Almeirim (1 - Livro *Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber*, de Paulo Moreiras, capítulo *Volta a Portugal Através do Pão*, página 119).

A história deste pão, segundo o transmitido oralmente de geração em geração, é a seguinte: “Havia uma velhinha que estava a cozer pão e a filha raspou o alguidar de barro e fez uma bolinha com os restos. Quando a senhora perguntou o que ela estava a fazer, respondeu: ‘Uma caralhota, mãe!’ E ficou assim”, relata Emília David, conhecida padeira que dedicou toda a sua vida a fazer este pão típico da cidade ribatejana de Almeirim (2 - *Este ano volta a haver caralhotas*, Correio da Manhã, 9 de Junho de 2013).

### ASPETOS HISTÓRICOS

Almeirim nasceu à beira do Tejo. A ocupação das terras aráveis pelos romanos, que deixaram vestígios de presença por todo o concelho, terá começado por volta do século I a.C.. Aqui, desenvolveram a criação de gado e as culturas de trigo e oliveira. Nos séculos seguintes, a vocação agrícola desta região, localizada no Ribatejo, cresce, nomeadamente no cultivo de trigo, cevada, centeio e milho-miúdo. A grande difusão da vinha só acontece a partir do século XIX.

Durante a II Dinastia (de Avis), Almeirim ganha importância. As coutadas de grande extensão, a proximidade a Santarém, ao Tejo e a Lisboa, assim como o fácil acesso por via fluvial, fazem de Almeirim um dos lugares preferidos da família real e a estância de Inverno frequentada por numerosos membros da Corte. Ganha o título de “Sintra de Inverno”).

D. João I, entre 1411 e 1423, fez construir o Paço Real acastelado e as primeiras habitações que vieram a contribuir para a criação da vila. Algumas décadas mais tarde, para compensar as pessoas que para ali iam morar, D. João II manda aforar terrenos para a produção de vinha, olival, horta e pomar. Quem tinha menos dinheiro fazia pão para vender. As “Caralhotas de Almeirim”, segundo relatos dos historiadores do concelho, deverão ter surgido entre o século XIX e princípios do século XX. “Tinham as farinhas, existiam padeiras e desde o século XVI que existiam fornos”, contam.

Numa zona rural, com poucos recursos, era em casa que se cozia o pão para dar de comer à família. Era cozido uma vez por semana e guardado em sacos de pano, para ser comido ao longo da semana. “Deus te acrescente que és para muita gente”, assim dizia a padeira, nos momentos da levedura e da cozedura, para trazer a boa sorte e garantir que o pão crescia. Dizeres populares que ainda hoje são ditos e fazem parte de um património oral muito particular da região de Almeirim.

Conta o historiador Dr. Eurico Henriques: “Agarrados ao alguidar (porque era pouco, faziam-se em pequenas quantidades) ficavam pedaços de massa e nada podia ser desperdiçado. A partir desses restos eram feitas bolas que eram, depois, cozidas. A “Caralhota” aparece como uma forma de não desperdiçar o produto com que se está a trabalhar, porque custa muito. O pão foi Deus que deu.”

Em Almeirim, a tradição das Caralhotas, pequenos pães feitos a partir do aproveitamento dos restos, vem, assim, de longe. E surge ligada às necessidades do povo (3 - Caralhotas de Almeirim, TV4Ribatejo, 4 de Maio de 2009). A fama das “Caralhotas de Almeirim” deu-se com o progresso da restauração em Almeirim, terra de tradições gastronómicas bem arreigadas. O pão mais pequeno é um acompanhamento que complementa a também afamada “Sopa da Pedra” e foram os restaurantes que começaram a fazer o próprio pão e a apresentá-lo como parte deste prato tradicional.

Nas padarias ou na restauração, são muitos aqueles que, em Almeirim, se esforçam por manter viva a chama do forno a lenha. E por garantir que as Caralhotas continuam a ser imagem de marca da terra.

### **IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOLÓGICA**

Com 23.400 habitantes (Censos 2011), a cidade de Almeirim goza de uma certa centralidade geográfica, pela sua proximidade a Lisboa e pela boa acessibilidade. É, sobretudo, reconhecida pela qualidade dos seus vinhos, demais produtos agrícolas e, especialmente, pelo setor da restauração, que granjeia uma forte reputação e um carácter distintivo que se deve a especialidades regionais como a conhecida “Sopa da Pedra” e as “Caralhotas de Almeirim”. A restauração é, aliás, um dos motores económicos desta cidade, empregando - direta e indiretamente - centenas de pessoas e servindo, semanalmente, milhares de refeições.

Assim, do ponto de vista sociológico e económico, a preservação da produção das “Caralhotas de Almeirim” é de essencial importância, não só pelos aspetos diretos e indiretos relacionados com a

criação e/ou manutenção dos postos de trabalho, como também pela garantia dada ao consumidor da compra de um produto tradicional e de qualidade assegurada ( 4 - *Almeirim vende 3 milhões de caralhotas por ano*, rederegional.com, 11 de Outubro de 2018).

### O 'SABER FAZER'

Os produtores de “Caralhotas de Almeirim”, tanto nas padarias (artesaniais e industriais), como na restauração, seguem e mantêm viva uma tradição histórica transmitida de geração em geração. Esse ‘saber fazer’ traduz-se:

- na escolha e correto equilíbrio das matérias-primas, assim como na avaliação do ponto de levedura, da qual depende a cõdea estaladiça e a massa destes pequenos pães;
- no método de amassadura, que, por um lado, pode contar com “pão acrescentado” da véspera, para “dar força ao pão”; e, por outro, garante uma massa rústica, com olhos pequenos a médios;
- na preservação de um património oral e rural, nomeadamente das chamadas “Calengas”, os votos de “boa levedura”: “Deus te acrescente que és para muita gente”, que se pode dizer na produção das “Caralhotas de Almeirim”.

### A REPUTAÇÃO

As “Caralhotas de Almeirim” são imprescindíveis no quotidiano diário de Almeirim, dos seus habitantes e de quem visita a cidade. Faz parte de um património gastronómico distintivo, sendo um produto diferenciador do setor da restauração daquele concelho, altamente afamado - e preservado pela Confraria Gastronómica de Almeirim (5 - V Capítulo da Confraria Gastronómica de Almeirim dedicado às Caralhotas de Almeirim, Sapo Vídeos, 20 de maio de 2010).

Como pão ou como elemento essencial para a degustação de um prato determinante para a cultura desta cidade, a “Sopa da Pedra”, as “Caralhotas de Almeirim” gozam de grande reputação. Os produtores e os próprios habitantes usam-nas como um símbolo da sua cidade (6 - *O segredo das caralhotas*, O Mirante, 23 de agosto de 2006). E, para os outros consumidores, o produto - até pelo jogo caricato de palavras que lhe está associado - aparece indelevelmente associado a Almeirim.

A qualidade diferenciada das “Caralhotas de Almeirim” confere-lhes uma elevada reputação e é acreditada pelos próprios consumidores. Pela sua história e tradição, as “Caralhotas de Almeirim” são atualmente uma das principais referências gastronómicas do concelho de Almeirim, estando sempre presente nas feiras, mostras e presenças institucionais do concelho (7 - *Festival Nacional de Gastronomia de 19 a 29 de outubro em Santarém com o pão como tema*, Diário de Notícias, 18 de Setembro de 2017).

## **7. ROTULAGEM**

Na rotulagem das “Caralhotas de Almeirim” a designação do produto deve ser seguida da menção “Indicação Geográfica Protegida” ou, então, da menção “IGP”.

## **8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO**

O controlo da certificação será realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.



## ANEXO I - FIGURAS



Figura 1. Processo de amassadura manual



Figura 2. Processo de amassadura mecânico - recurso a uma bateadeira elétrica



Figura 3. Processo de fermentação, com a tina “abafada”



Figuras 4 e 5. Processo de corte da massa



Figura 6. Caralhotas a aguardar a entrada no forno



Figura 7. Lenha para acender o forno



Figura 8. Máquina de aquecimento a *pellets*



Figura 9. Caralhotas a “entrar” no forno tradicional a lenha



Figuras 10 e 11. Caralhotas a cozer nos fornos tradicionais a lenha

## ANEXO II - BIBLIOGRAFIA:

### ELEMENTOS QUE PROVAM A REPUTAÇÃO DAS “CARALHOTAS DE ALMEIRIM”

Notícias e referências históricas acerca das Caralhotas de Almeirim:

1. Livro Pão & Vinho: Mil e uma histórias de comer e beber, de Paulo Moreiras, capítulo Volta a Portugal Através do Pão, página 119, publicado pela primeira vez em 17 de outubro de 2014
2. Correio da Manhã, 9 de Junho de 2013: <https://www.cmjornal.pt/mais-cm/domingo/detalhe/este-ano-volta-a-haver-caralhotas>
3. Caralhotas de Almeirim (TV4Ribatejo, 4 de maio 2009): <https://www.youtube.com/watch?v=EZXluPvbl2g>
4. <https://www.rederegional.com/economia/23585-almeirim-vende-3-milhoes-de-caralhotas-por-ano>
5. V Capitulo Confraria Gastronómica de Almeirim dedicado às Caralhotas de Almeirim <http://videos.sapo.pt/SNJ7Dz1WssYt10IB8C6e> (20.Maio.2010)
6. O Mirante, 23 de agosto de 2006 <https://omirante.pt/semanario/2006-08-23/sociedade/2006-08-23-o-segredo-das-caralhotas>
7. Festival de Gastronomia de Santarém: <https://www.dn.pt/lusa/festival-nacional-de-gastronomia-de-19-a-29-de-outubro-em-santarem-com-o-pao-como-tema-8780307.html>