

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

MARANHO DA SERTÃ



Índice

Índice.....	i
1. Denominação.....	1
2. Descrição do Produto.....	1
3. Área Geográfica.....	2
4. Prova de origem.....	3
5. Método de obtenção.....	3
6. Ligação com a área geográfica.....	5
7. Apresentação e rotulagem.....	9
8. Controlo.....	9
9. Referências Bibliográficas.....	9
Anexos.....	11

1. Denominação

«MARANHO DA SERTÃ»

O Maranho da Sertã insere-se na Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.), tal como consta do Anexo XI do Regulamento de Execução (EU) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

2. Descrição do Produto

Entende-se por MARANHO DA SERTÃ o ensacado feito a partir da ‘bandouga’ (estômago de ovinos e caprinos), recheado com uma mistura de ingredientes cuja produção, preparação e ensacado são realizados de acordo com o presente Caderno de Especificações.

O MARANHO DA SERTÃ respeita os seguintes limites de incorporação dos seguintes ingredientes (% peso):

- Carne de caprino e/ou ovino: ingrediente predominante, 30 a 40%, *inclusive*;
- Arroz carolino: 15 a 25%, *inclusive*;
- Hortelã: 2 a 6%, *inclusive*;
- Toucinho Entremeado: 7 a 25 %, *inclusive*;
- Presunto: 2 a 12%, *inclusive*;

São ainda incluídos como ingredientes obrigatórios: Azeite (Azeite virgem ou virgem extra), Vinho branco, Água e Sal. Porém, a carne de caprino/ovino será sempre o ingrediente presente em maior percentagem.

Facultativamente, podem ainda ser incorporados os seguintes ingredientes: chouriço de carne, sumo de limão, pimenta ou piri-piri e alho.

O MARANHO DA SERTÃ apresenta a forma de um estômago (em saco ou em ‘C’) (Figura 2, Anexo I). A sua aparência exterior é rugosa, sendo visível a textura alveolar da bandouga. Esta envolve o conteúdo de forma suave, sem a ele aderir completamente. Não apresenta roturas e é visível à vista desarmada o cozimento manual. Já interiormente, quando cortado, sua aparência é irregular, sobressaindo as cores das carnes e da hortelã por entre os pedaços de arroz.

O MARANHO DA SERTÃ apresenta um sabor onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, aligeiradas pelo presunto e chouriço. São predominantes os aromas da hortelã e da carne caprina e/ou ovina.

O peso do MARANHO DA SERTÃ inteiro cozido pode variar entre as 200g e as 1.200g, *inclusive*. Pode ser comercializado inteiro (cru, cozido ou pré-cozido) ou fatiado (cozido ou pré-cozido).

O teor de sódio (g/100g) pode variar entre 0,7 e 2,9. Já o valor energético (kcal/kJ) por 100g pode variar entre 145/607 e 255/1068.

O MARANHO DA SERTÃ diferencia-se de outros maranhos pelo facto de não ter como ingrediente o serpão (*Thymus serpyllum*), de não utilizar bandouga sintética e de ser cosido à mão com agulha e linha.

3. Área Geográfica

A área geográfica de produção e preparação do MARANHO DA SERTÃ está circunscrita ao Concelho da Sertã (Figura 1).

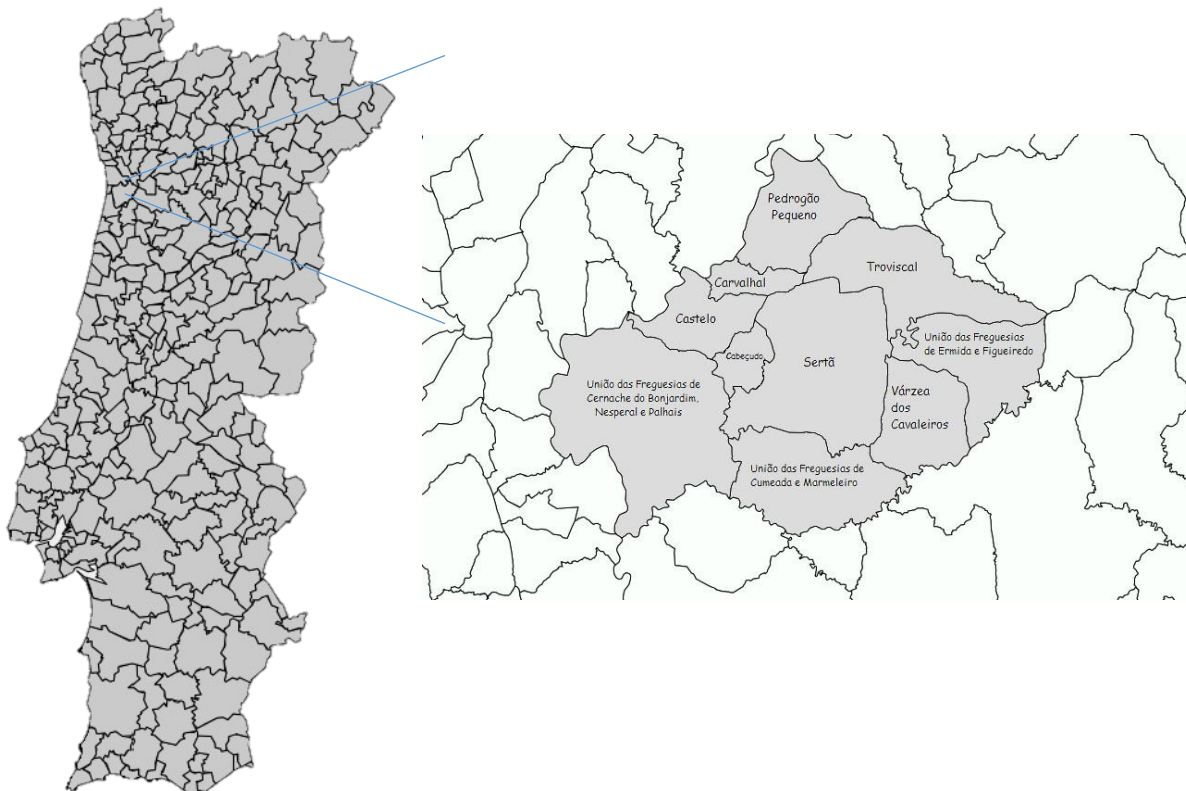


Figura 1. Área de transformação e acondicionamento do Maranho da Sertã

Fonte: Elaboração própria com base em imagens localizadas em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Sert%C3%A3>

4. Prova de origem

Os operadores que pretendam desenvolver as atividades de produção e preparação do MARANHO DA SERTÃ devem assumir, por escrito, o compromisso de cumprir o estipulado no presente caderno de especificações.

As atividades de produção e preparação do MARANHO DA SERTÃ devem ser realizadas no interior da área geográfica, cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e estar sujeitas ao respetivo regime de controlo.

Os operadores devem manter registos que permitam assegurar a manutenção da rastreabilidade específica do MARANHO DA SERTÃ até à sua colocação no mercado.

5. Método de obtenção

A produção e preparação do MARANHO DA SERTÃ devem respeitar o conjunto de procedimentos descritos nos seguintes pontos:

5.1. Produção

‘Bandouga’ é o nome popular atribuído ao estômago de caprino e/ou ovino usado como invólucro do MARANHO DA SERTÃ.

A preparação da bandouga deve atender aos seguintes aspetos:

- a) Depois de selecionada, deve ser limpa e lavada com água. A gordura e as impurezas que se mantenham presas à bandouga devem ser removidas, por corte ou raspagem, sem a romper;
- b) Deve ser desinfetada com sal e rodela/sumo de limão e/ou laranja. Pode também ser utilizado vinagre;
- c) Deve ser cosida com agulha e linha, deixando-se uma abertura para introduzir o recheio.

Na produção do recheio devem utilizar-se os seguintes ingredientes: carne de ovino e/ou caprino, arroz carolino, presunto, toucinho entremeado, hortelã, azeite, vinho branco, água e sal. Facultativamente, podem ainda ser usados os seguintes ingredientes: chouriço de carne, pimenta ou piri-piri, sumo de limão e alho.

A preparação do recheio deve atender aos seguintes aspetos:

- a) A carne de caprino/ovino deve ser desossada;
- b) As carnes (carne de caprino e/ou ovino, chouriço, toucinho, presunto) devem ser cortadas em pedaços pequenos e misturadas;
- c) A mistura deve ser temperada com sal, vinho branco e outros temperos de uso facultativo, adicionando-se água;
- d) A mistura, após temperada, deve ser deixada a marinar;
- e) O arroz deve ser regado com azeite e adicionado à mistura. Deve ser utilizado arroz carolino, por se tratar de um arroz de bago largo e curto, gomoso, que garante uma elevada capacidade de absorção do sabor e aroma dos restantes ingredientes.
- f) Já na parte final, a hortelã deve ser lavada e cortada em pedaços finos antes de ser adicionada à mistura. Pode ser adicionado sumo de limão, de modo a impedir a oxidação da hortelã;
- g) Todos os ingredientes do recheio são misturados entre si antes do enchimento da bandouga.

Uma vez preparado o recheio, procede-se ao enchimento da bandouga. Esta operação deve atender aos seguintes passos:

- a) Só se deve encher a bandouga até cerca de $\frac{3}{4}$ da sua capacidade, de modo a evitar o seu rompimento devido ao aumento de volume do arroz durante a cozedura;
- b) A abertura deixada na bandouga deve ser cosida com linha e agulha de modo a ficar totalmente fechada.

5.2. Preparação

Dada a sua natureza perecível, o MARANHO DA SERTÃ que se destine a ser comercializado acondicionado e cozinhado deve ser imediatamente pré-cozido ou cozido nas instalações de produção, de modo a evitar manipulações e contaminações microbiológicas. Nesta operação a preparação do MARANHO DA SERTÃ deve atender aos seguintes aspetos:

- a) Ser pré-cozido ou cozido em água, à qual se podem juntar os ossos e aparas que restaram da produção do recheio, hortelã, azeite e sal;

- b) Ser escorrido e arrefecido;
- c) Pode ser fatiado. Esta operação deve ser realizada de modo a garantir a integridade das fatias após o acondicionamento.

5.3. Acondicionamento

Dada a sua consistência frágil, a friabilidade do seu recheio e a sua natureza perecível, o MARANHO DA SERTÃ pode danificar-se facilmente se não for corretamente manipulado. A fim de garantir que o produto final conserva as suas características, bem como evitar contaminações microbiológicas, o MARANHO DA SERTÃ deve ser imediatamente acondicionado nas instalações de produção. O produto não pode ser reembalado. Quando fatiado, a operação de fatiagem deve ser realizada de modo a garantir a integridade das fatias após o acondicionamento.

O MARANHO DA SERTÃ deve ser mantido refrigerado até à sua colocação no mercado.

6. Ligação com a área geográfica

A ligação do MARANHO DA SERTÃ à sua área geográfica baseia-se na reputação.

O MARANHO DA SERTÃ goza de grande reputação, sendo um dos produtos mais afamados da gastronomia regional. Esta reputação, consolidada ao longo dos anos, baseia-se no proveito que o saber-fazer local soube retirar dos ingredientes típicos da região, dando origem a um produto característico e muito apreciado.

As características distintivas do MARANHO DA SERTÃ são:

- a não utilização de bandouga sintética;
- o cosimento manual da bandouga, que vai ajudar a definir a forma final do produto (em forma de estômago) e a prevenir o rebentamento do produto quando for cozido;
- O uso de hortelã e não do serpão como ingrediente.

Este produto tem uma importância considerável para a economia local. Em 2014 existiam pelo menos “17 empresas a produzir maranho no concelho”, que venderam nesse ano “mais de 57 mil quilos de maranho” (*O MIRANTE, “Festival do Maranho mostra o que a Sertã tem de melhor”*, 14-07-2016). Segundo esta fonte, estas empresas “geram mais de uma centena de postos de trabalho”, extremamente importantes para um concelho em que o número de residentes não chega aos 15 mil (dados do Instituto Nacional de Estatística relativos a 2017). A relevância económica da produção de MARANHO DA SERTÃ não passou despercebida ao jornal *PÚBLICO*, onde já em

2008 se afirmava que “*seguir a tradição e a qualidade não faz perder dinheiro*”, tal como demonstrado por “*um empresário da Sertã, com dois hotéis, [que] vendeu entre janeiro e julho quatro toneladas de maranhos*” (“*Culinária: associação ‘guarda’ dez pratos tradicionais em risco de desaparecer*”, 22-12-2008).

O MARANHO DA SERTÃ é referido e elogiado em inúmeros jornais, livros e outras publicações, em que é apontado como um dos principais *ex-libris* da gastronomia regional e como um pretexto para visitar a região. Estas fontes referem que o MARANHO DA SERTÃ, “*um pequeno saco feito de carne de bucho de borrego ou carneiro, arroz, presunto, chouriço, pimenta e vinho branco e fortemente condimentada com hortelã*”, é “*um dos pratos mais conhecidos da Sertã*” (“*Rota da Estrada Nacional 2*”, DESCLA, 2017), havendo mesmo quem o eleve a “*prato principal da culinária sertaginense*” (MEDIOTEJO.NET, “*A riqueza gastronómica do concelho da Sertã*”, 13-07-2018). Daí que haja quem considere que “*nenhuma viagem [à Sertã] ficará completa sem provar o bucho e os maranhos feitos como manda a tradição*” (CARAS, “*Sertã: entre o xisto e a floresta*”, 08-05-2016) e que recomende ao visitante que “*saboreie maranhos, feitos com o estômago de cabrito ou de cabra recheado com carnes diversas, arroz e ervas aromáticas.*” (DESTAK, “*Pelos trilhos da serra da Sertã*”, 07-08-2013). Stelson S. Ponce de Azevedo, em obra publicada no Brasil (“*Como fazer turismo de qualidade a baixo custo – Portugal*”; Trampolim; Brasília; 2.^a ed.; 2017), afirma que “*em minha opinião, a grande atração da Sertã é enogastronômica: buchos de porco recheado e ‘maranhos’*”.

Além de amplamente disponível nos restaurantes da região (Cf. PÚBLICO, “*Sertã dá a provar maranho e bucho recheado em Fevereiro*”, 26-01-2017; entre outros), o MARANHO DA SERTÃ marca também presença na ementa de restaurantes por todo o país, designadamente em Lisboa e no Porto, onde é apreciado tanto por locais como por turistas (Cf. VISÃO, “*Meio mundo diz que Portugal está na moda... e os turistas confirmam*”, 29-05-2014; EXPRESSO, “*À mesa com José Quitério*”, 10-02-2011; entre outros). O MARANHO DA SERTÃ pode também ser encontrado em diversos supermercados e lojas da especialidade, onde é frequentemente comercializado como produto gourmet, (Cf. <http://www.apetece.elcorteingles.pt/o-mais-fresco/orgulho-da-beira/>, consultado a 12-12-2018; entre outros).

A reputação do MARANHO DA SERTÃ deu origem ao “*Festival de Gastronomia do Maranho*”, evento realizado anualmente no concelho da Sertã desde 2011, em que os muitos milhares de visitantes apreciadores deste produto têm podido, por exemplo, participar em degustações de maranho ou desfrutar de demonstrações culinárias de

reconhecidos *chefs* nacionais, como Filipa Gomes ou Justa Nobre (Cf. EXPRESSO, “*Festival gastronómico: Maranho à mesa na Sertã*”, 08-07-2014; PORT.COM, “*Festival de gastronomia do Maranho na Sertã*”, 14-07-2017; RECONQUISTA, “*Sertã: Festival do Maranho decorre até domingo*”, 12-07-2018; entre outros).

O aparecimento do MARANHO DA SERTÃ, com características próprias, diferentes das encontradas na generalidade dos enchidos e ensacados tradicionais portugueses, está certamente relacionada com a típica produção de ovinos e caprinos na região em que se insere o concelho da Sertã, onde se chegou a contabilizar um efetivo de mais de 100.000 cabras e ovelhas (Salavessa, João; *“Salsicharia tradicional da Zona do Pinhal - Caracterização e melhoramento da tecnologia de fabrico dos Maranhos”*; Universidade Técnica de Lisboa; Lisboa; 2009).

O MARANHO DA SERTÃ ganhou protagonismo durante o século XX, sendo consumido sobretudo nos dias de festa. Um dado revelador da importância regional deste produto prende-se com um famoso almoço oferecido a Afonso Costa (ministro e primeiro-ministro da I República), a 13 de abril de 1913, em Cernache do Bonjardim (localidade situada no concelho da Sertã), onde o produto principal apresentado foi o já então tradicional maranho.

Jaime Lopes Dias refere-se por diversas vezes ao MARANHO DA SERTÃ na sua obra *“Etnografia da Beira”* (coletânea de onze volumes, publicada entre 1926 e 1971, dedicada à Beira Baixa e à descrição dos seus costumes). Apresentam-se alguns exemplos:

- No volume VI, de 1942, o autor refere que *“os dias de (...) grama do linho são de festa nas famílias do concelho da Sertã. [Come-se] grande jantar de carne, onde não faltam os maranhos”*;
- No volume VII, de 1948, o autor refere que *“em Arnoia, Castelo [Sertã] (...) nos jantares dos casamentos são obrigatórios os ‘maranhos’ (miudezas de cabrito ou carneiro, com presunto, paio, pimenta, hortelã, etc., ensacados em pequenos sacos de tripas de chibato ou carneiro)”*;
- No volume X, de 1970, o autor refere que *“os dias de festa ou trabalhos pesados (...) eram obrigados a grande refeição com carne e até com determinadas espécies como os maranhos, que se prestam à maravilha para preparar as merendas ou as refeições do dia-a-dia dos que trabalham fora de casa”*. Ainda neste volume, o autor descreve os maranhos como um *“petisco feito com arroz, toucinho, presunto, lombo de porco, chouriço, carne de borrego, hortelã, sal, pimenta, alho (...)”*.

Como se pode constatar, a composição dos MARANHOS DA SERTÃ apresentada por este autor não difere muito da atualmente adotada pelos produtores;

São várias as referências que permitem atestar a continuidade do consumo, do fabrico e da reputação do MARANHO DA SERTÃ ao longo do século XX e até aos dias de hoje, de que se apresentam alguns exemplos:

- No concurso *“Receitas de Cozinha e Doçaria Portuguesa”*, organizado em 1962 pela RTP e pela Secretaria de Estado da Informação e Turismo, Noémia Neves

arrecadou o 2.º prémio com uma receita com base neste produto tradicional, receita esta que integrou o livro publicado na sequência do concurso;

- Maria Odette Cortes Valente, na sua obra “*Cozinha Regional Portuguesa*” (1973), e Maria de Lourdes Modesto, em “*Cozinha Tradicional Portuguesa*” (1982), falam também das virtudes deste produto;
- Em 1984, o município da Sertã participou pela primeira vez no “*Festival Nacional de Gastronomia de Santarém*”, tendo o MARANHO DA SERTÃ marcado presença na ementa apresentada (Cf. *A COMARCA DA SERTÃ*, “*IV Festival nacional de gastronomia de Santarém*”, 21-09-1984). Também em 1985, na “*Feira das Regiões*”, a Sertã colocou na ementa o MARANHO DA SERTÃ (Cf. *A COMARCA DA SERTÃ*, “*A feira das regiões, na FIL*”, 31-05-1985). Seguiram-se inúmeras participações em outros festivais e eventos;
- Em artigo publicado em 1986, o jornal *A COMARCA DA SERTÃ* identifica o maranho como um dos trunfos gastronómicos do concelho (“*Produtos ‘Made in Sertã’*”, 11-04-1986);
- O MARANHO DA SERTÃ é referido em vários roteiros publicados na década de 1980, tal como o “*Roteiro Gastronómico da Região dos Templários*” (1987) e “*Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos*” (1988);
- Na década de 1990, o MARANHO DA SERTÃ é referenciado em duas edições da revista *TELECULINÁRIA* (n.ºs 883 e 884, de janeiro de 1996), bem como no roteiro “*Aromas e sabores de tradição da região dos Templários*” (1999) onde é descrito o seu modo de confeção;
- Já no século XXI, o MARANHO DA SERTÃ é referido em publicações como “*Produtos Tradicionais Portugueses*” (DGDR, 2001), “*Guia de Compras – Produtos Tradicionais*” (2011) e “*Guia dos Bons Produtos Tradicionais*” (2014 e 2015), onde é descrito como um produto tradicional e emblemático das Beiras.
- Em 2013, o MARANHO DA SERTÃ esteve representado na emissão filatélica “*Sabores do Ar e Fogo*” dos CTT, dedicada às tradições gastronómicas das regiões do Alentejo, Algarve, Beiras e Açores. Já em 2014, numa outra emissão filatélica, foi lançado um selo comemorativo do MARANHO DA SERTÃ.
- No romance “*Amor e Guerra: de Coimbra a Nambuangongo*” (Chiado Editora, 2017), de José Ferreira Abrantes, cuja ação decorre nos anos 60 e 70 do século XX, descreve-se do seguinte modo a passagem do casal protagonista pela Sertã: “*avistaram as primeiras casas da Sertã. (...) Um letreiro indicava haver um restaurante no seguimento do rio. (...) Uma empregada trouxe a lista (...), enquanto dizia: (...) O bucho e o maranho são os nossos pratos tradicionais, mas que podemos servir como entrada*”. Fica assim evidente o lugar de destaque que os maranhos ocupam, desde há décadas, na culinária da Sertã.

- Numa passagem do romance “*Cadáveres às Costas*” (D. Quixote, 2018), de Miguel Real, recomenda-se a uma personagem que esta deve “(...) sair, não estar em casa, (...) viajar, (...) se cansada parar num restaurante à beira da estrada, provar açorda alentejana, leitão da bairrada, cataplana de Coimbra, maranhos da Sertã, barrigas de freiras de Vila do Conde, palha de Abrantes, pão-de-ló de Ovar (...)”. Os MARANHOS DA SERTÃ são assim incluídos numa lista de afamadas iguarias tradicionais imediatamente reconhecíveis pelos leitores.

7. Apresentação e rotulagem

O MARANHO DA SERTÃ que não se destine a ser consumido diretamente no local de produção deve apresentar-se acondicionado da seguinte forma: inteiro (cru, cozido ou pré-cozido) ou fatiado (cozido ou pré-cozido).

A rotulagem do MARANHO DA SERTÃ deve:

- a) Conter uma das seguintes menções “MARANHO DA SERTÃ – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA” ou “MARANHO DA SERTÃ – IGP”;
- b) Identificar a entidade responsável pelo controlo.

8. Controlo

Em conformidade com o disposto no n.º 3 do artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada pelo organismo de controlo cujo nome e endereço estão publicamente disponíveis na base de dados da Comissão Europeia.

9. Referências Bibliográficas

Cunha, A.P.; Silva, A. P.; Roque, O. R. (2011) *Plantas e Produtos Vegetais em Fitoterapia*. Fundação Calouste Gulbenkian: Lisboa.

<http://www.proveportugal.pt/produto/arroz-carolino>, site consultado a 26 de Março de 2014.

Salavessa, J. (2009) *Salsicharia tradicional da Zona do Pinhal - Caracterização e melhoramento da tecnologia de fabrico dos Maranhos*. Universidade Técnica de Lisboa: Lisboa.

Azevedo, S.P. (2008) *Como Fazer Turismo de Qualidade a Baixo Custo – Portugal*. Thesaurus: Brasília.

Bento, C.L. (2009) *A Cozinha Tradicional na Área do Pinhal e o Desenvolvimento Regional - O Maranhão como Prato Emblemático num processo de mudança (1º parte)*. Lisboa.

Bento, C.L. (2009) *A Cozinha Tradicional na Área do Pinhal e o Desenvolvimento Regional - O Maranhão como Prato Emblemático num processo de mudança (2º parte)*. Lisboa.

DIAS, J.L. (1926-1971) *Etnografia da Beira* [Vol. 1: Lendas, costumes, tradições, crenças e superstições. Vol. 2: O que a nossa gente canta. Vol. 3: Contos e lendas. Costumes. Tradições. Crenças e superstições. Vária. Vol. 4: O que a nossa gente canta. Vol. 5: Lendas e romances. Costumes, tradições. Crenças e superstições. Vol. 6: Lendas e romances, costumes, indústrias rurais, crenças e superstições. Linguagem. Vol. 7: Lendas, contos, romances, costumes, indústrias regionais, tradições, crenças e superstições. Vol. 8: A habitação, contos e lendas, costumes, indústrias, tradições, crenças e superstições. Vária. Cancioneiro. Vol. 9: Contos, lendas, mitos e narrativas. Costumes. O traje. Os penitentes. Notas etnográficas e históricas. Vol. 11: Índice geral]. Livraria Moraes: Lisboa.

Valente, M.C. (1973) *Cozinha Regional Portuguesa*. Almedina: Coimbra.

Modesto, M.L. (1982) *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Verbo: Lisboa.

Anexos

Anexo I – Forma e Aspeto do Maranho da Sertã



Figura 2. Maranho da Sertã cozido

Anexo II - Notícias

Jornal Local

a) Visita do Presidente do Ministério ao concelho da Sertã

Uma das mais antigas referências sobre os Maranhos surge no início do século XX, a 13 de abril de 1913, em Cernache do Bonjardim, num almoço oferecido por Abílio Marçal a Afonso Costa (ministro e primeiro-ministro no tempo da I República). Um dado revelador do sucesso desta iguaria relaciona-se com esse almoço, em que o prato principal foram os já tradicionais Maranhos, como sabemos, um prato habitual nos dias de festa, fosse a família pobre ou rica. Como neste caso se tratava da visita do presidente do ministério a Cernache do Bonjardim (Figura 3), ocasião única para mostrar o melhor da região, foi apresentado um banquete de luxo para o presentear

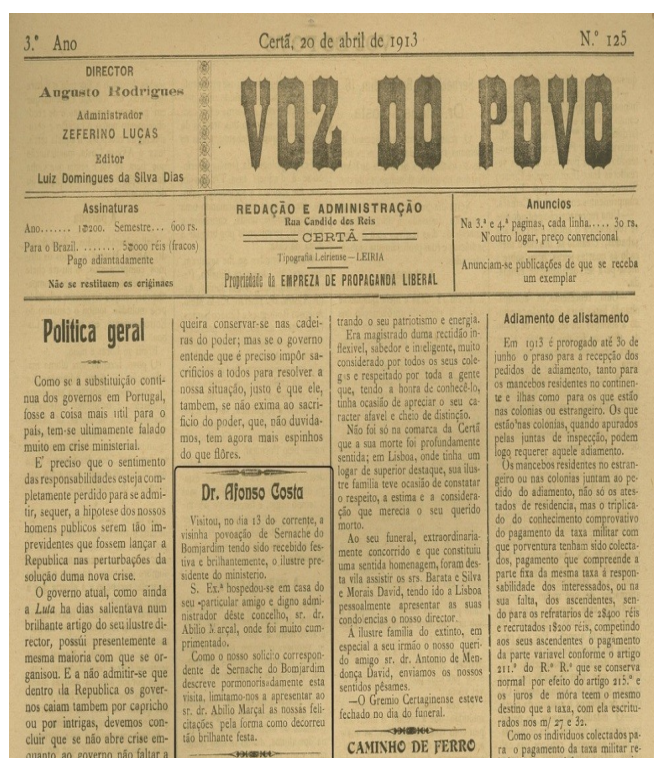


Figura 3. Notícia acerca da visita do presidente do ministério (Afonso Costa) ao concelho da Sertã no jornal "Voz do Povo", edição de 20 abril de 1913.

b) Festival Nacional de Gastronomia de Santarém

Recorda-se aqui que este festival é considerado um dos melhores festivais de gastronomia de Portugal, o que vem revelar a relevância que o MARANHO DA SERTÃ tinha para esta região.

Notícia no jornal "A Comarca da Sertã", edição de 21 de setembro de 1984 que evidencia a participação da Sertã no IV Festival Nacional de Gastronomia de Santarém. Os Maranhão como foi apresentado na ementa e foi referido: "*A ementa do concelho da Sertã faz crescer água na boca*";

Foi ainda noticiado algumas semanas após a sua realização, nesse mesmo jornal:

- "*A Presença da Sertã foi êxito por todos reconhecido*";

- “E o dia do concelho da Sertã tinha sido, até aquela altura, «Sem dúvida o dia maior em qualidade, quantidade e simpatia» como escreveu o enviado especial do Diário de Notícias”;
- “Com efeito, o almoço apresentado pelo concelho da Sertã foi de grande qualidade muito apreciado pelos cerca de 300 convivas”.

Nos anos de 1987e 1988, as participações neste festival não fugiram às edições que lhe precederam, pois manteve-se na ementa o Maranho da Sertã. Numa dessas notícias do jornal “A Comarca da Sertã” é possível ler:

Especificando quais as entradas que consideraram representativas – “Entradas: Maranhos da Sertã, Bucho Recheado à moda do Pinhal” (1988).

Na IX edição do mesmo festival, o jornal “A Comarca da Sertã” noticia (Figura 4) a presença do concelho e destaca os MARANHOS DA SERTÃ na ementa. É ainda acrescentado o seguinte título: “Sertã em Santarém esteve melhor que ninguém”.

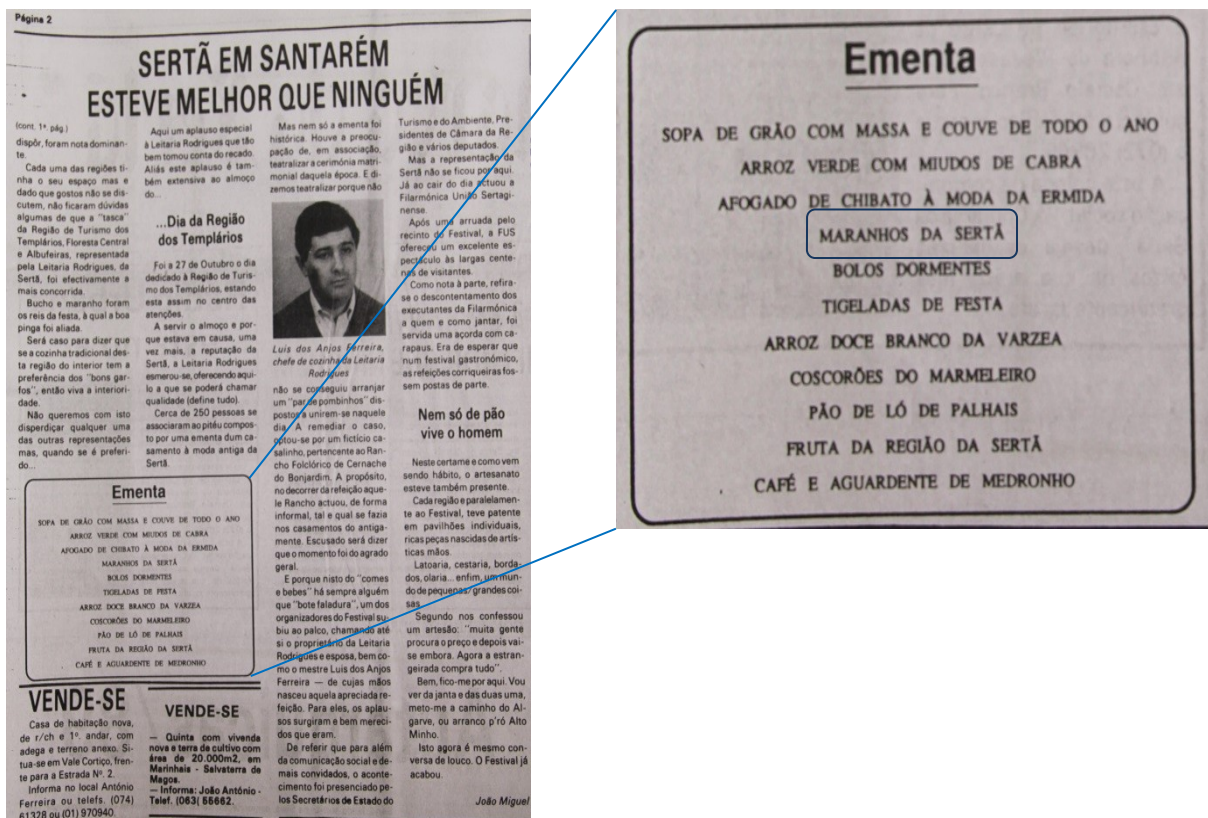


Figura 4. Notícia sobre o IX Festival de Gastronomia de Santarém no jornal “A Comarca da Sertã”, edição de 10 de novembro de 1989.

c) Outras Notícias

No ano de 1985 realizou-se a Feira das Regiões na Feira Internacional de Lisboa (FIL), nesta edição, a região de Castelo Branco foi representada, entre outros, pelo MARANHO DA SERTÃ. O jornal “A Comarca da Sertã” noticiou este feito (Figura 5), onde se pode ler: “*Presença condigna do concelho da Sertã*”; “*Ementa do almoço no dia do distrito: (...) – Maranhos da Sertã (...)*”.



Figura 5. Notícia sobre a Feira das Regiões no jornal “A Comarca da Sertã”, edição de 31 de Maio de 1985.

No dia 11 de abril de 1986, no mesmo jornal, aparece a seguinte referência (Figura 6): “*Cada família, tem a sua maneira especial de fazer (...) maranhos, bucho recheado (...)*”.



Figura 6. Notícia sobre os “Produtos «Made in Sertã»” edição de 11 de Abril de 1986

Anexo III - Roteiros gastronómicos

Em 1987 é lançado o Roteiro Gastronómico da Região dos Templários (Figura 7) com o intuito de promover essa mesma região, à qual a Sertã pertencia. Nele vêm representadas algumas das especialidades gastronómicas da região, como é o caso do MARANHO DA SERTÃ.

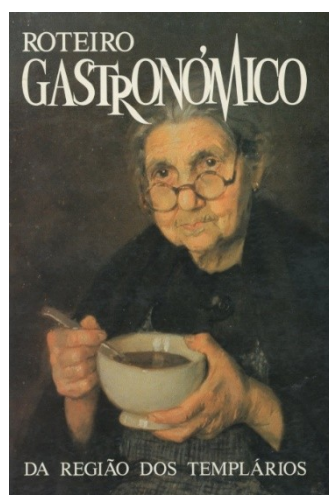


Figura 7. “Roteiro Gastronómico da Região dos Templários”, edição de dezembro de 1987.

No fim do século XX, mais precisamente no ano de 1999, é lançado um livro intitulado “*Aromas e Sabores de Tradição da Região dos Templários*” (Figura 8). O objetivo deste livro foi promover a gastronomia dos concelhos que na altura pertenciam à Região de Turismo dos Templários, sendo que a Sertã estava incluída neste lote. Dos produtos gastronómicos deste concelho foi apresentado e descrito o MARANHO DA SERTÃ como um dos produtos tradicionais dessa região.

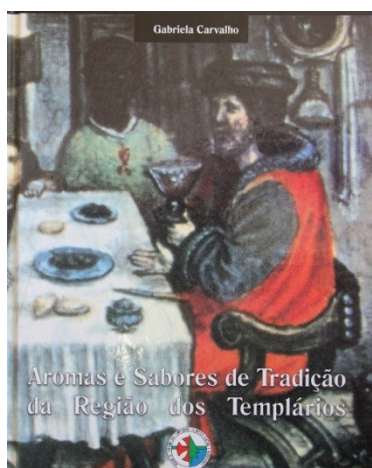


Figura 8. “Aromas e Sabores de Tradição da Região dos Templários”, 1999.

Dois anos depois, é editado pela Direção Geral do Desenvolvimento Rural o livro “*Produtos Tradicionais Portugueses*”. Na secção correspondente aos enchidos, ensacados, presuntos e outros produtos à base de carne, os “*Maranhos da Sertã*” são apresentados como um prato típico da Região Centro. Aí podemos ver a sua descrição, história, uso, produção, entre outros (Figura 9).

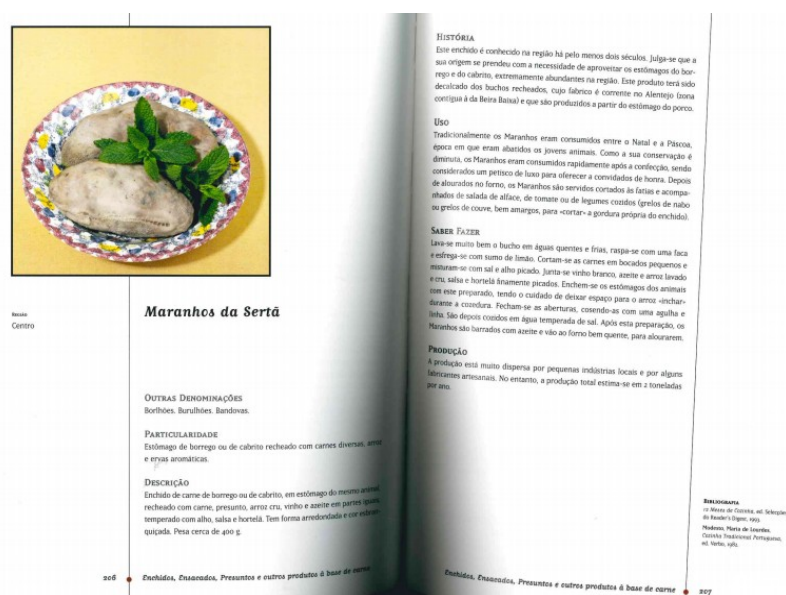
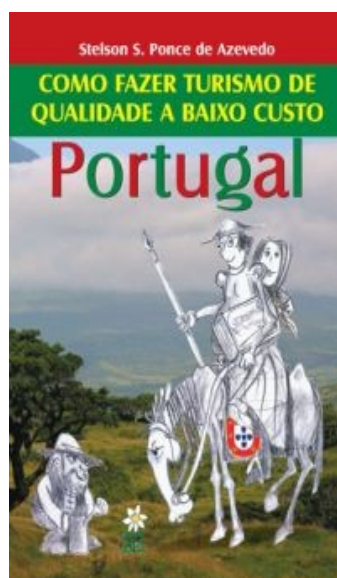


Figura 9. Livro “*Produtos Tradicionais Portugueses*”, edição da Direção Geral do Desenvolvimento Rural, 2001.

No ano de 2008 é lançado o livro (Figura 10) que serve como guia de viagem e turismo. O autor Stelson Ponce Azevedo descreve o MARANHO DA SERTÃ como um prato típico e atractivo, dizendo: “...na minha opinião, a grande atração da Sertã é enogastronômica: *Bucho de porco recheado e Maranho*”.



COMO FAZER TURISMO DE QUALIDADE A BAIXO CUSTO - PORTUGAL

rodovias imperiais. Dela, irradiavam-se vários caminhos que permitiam a comunicação nessa parte da “Spania”. Dessa época, conserva uma ponte e vestígios de pavimentos de estradas.

Sua parte antiga, que inclui um **Castelo**, originalmente mouro (séc. X), e depois templário (séc XII) e português, é pequena, mas bem conservada. Ao lado do castelo, a plataforma da praçinha do **Pelourinho** oferece um observatório privilegiado da parte baixa da cidade e do vale da Ribeira de Sertã.

Em um de seus distritos, **Cernache do Bonjardim**, nasceu D. Nuno Álvares Pereira, o Condestável, que conduziu o exército português na batalha de Aljubarrota.

Mas, em minha opinião, a grande atração de Sertã é enogastronômica: buchos de porco recheado e “**maranhos**”, prato beberbe composto por bucho de cabra recheado com uma mistura de arroz, carne do animal e hortelã. O prato é servido com acompanhamento de batatas cortadas, rodelas de laranja e “**grãos**” (uma espécie de couve) cozidos. É muito provável que a “**buchada de bode**” do interior do nordeste seja descendente dos “**maranhos**” de Sertã. O vinho da casa é muito saboroso. No reino dos doces, os **cartuchos de amêndoa** e os **cascoréis**. São muito apreciados os vinhos das adegas locais e o **aguardente de Medronho**.

Para experimentarem essas iguarias, indico o **restaurante “Santo Amaro”**, ao lado do Corpo de Bombeiros Voluntários.

Na volta para o Carregal, damos uma passada em **Pedregão Grande**. O povoamento da região se terá processado no segundo **milenio** a.C., quando as primeiras comunidades humanas se estabeleceram na confluência da Ribeira de Pêra com o Zêzere. Também os romanos demandaram estas paragens. Os vestígios datam do Século II d.C. Data

Mais recentemente, em 2011 e 2014, no “*Guia de compras – Produtos Tradicionais*” (Figura 11) e “*Guia dos Bons Produtos Tradicionais*” (Figura 12) respetivamente, é apresentado como produto tradicional das Beiras o “*Maranho da Sertã*”.



Figura 11. Guia de Compras de produtos tradicionais, 2011.



Figura 12. Guia dos Bons Produtos Tradicionais, 2014.

Anexo IV - Revistas de Culinária

a) Revistas de Culinária

Já no ano de 1996, surge uma reportagem da revista Tele Culinária (Figura 13 e 14) em que são abordadas diversas especialidades do concelho da Sertã. No passado considerada como uma das mais importantes revistas de culinária, as edições nº 883 e nº 884 de janeiro desse ano trouxeram-nos muitas páginas a descrever a gastronomia do concelho da Sertã, em especial o Maranhão. Ainda nesta revista foi escrito o seguinte acerca da gastronomia local: “A Sertã já é bastante conhecida nos meios gastronómicos nacionais pelas especialidades da região como sejam os maranhos e bucho recheado, já premiados em certames nacionais.”



Figura 13. Capas das revistas Tele Culinária, edição nº883 e nº884 de Janeiro de 1996.



Figura 14. Reprodução das páginas relacionadas com o “Maranhão da Sertã” da revista Tele Culinária, edição nº883 e nº884 de Janeiro de 1996.

Anexo V - Referências Literárias

O Maranhão da Sertã está referenciado na literatura pelas mãos do escritor Jaime Lopes Dias, autor de “*Etnografia da Beira*”. Este escritor apresentou uma coletânea de onze volumes, desde 1926 até 1971, nos quais descreve a região da Beira Baixa e seus costumes. Desses volumes podemos transcrever as seguintes frases:

“Os dias de malha dos cereais, da pisa das castanhas e da grama do linho, são de festa nas famílias do concelho da Sertã. No dia da malha comem o Bucho do porco, no dia da pisa a bexiga, e no dia da grama grande jantar de carne, onde não faltam os maranhos.” (Figura 15).

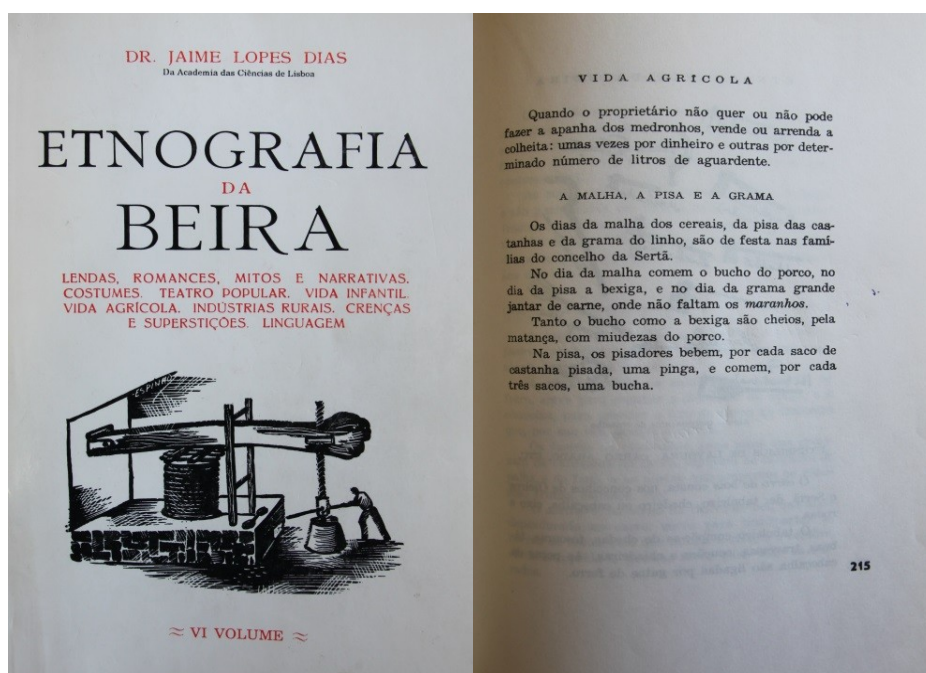


Figura 15. Livro “Etnografia da Beira” de Jaime Lopes Dias; Volume VI; página 215; 1942; Lisboa.

“Em Arnoia, Castelo (Sertã) (...) Nos jantares dos casamentos são obrigatórios ao «maranhos» (miudezas de cabrito ou carneiro, com presunto, paio, pimenta, hortelã, etc., ensacados em pequenos sacos de tripas de chibato ou carneiro).” (Figura 16).

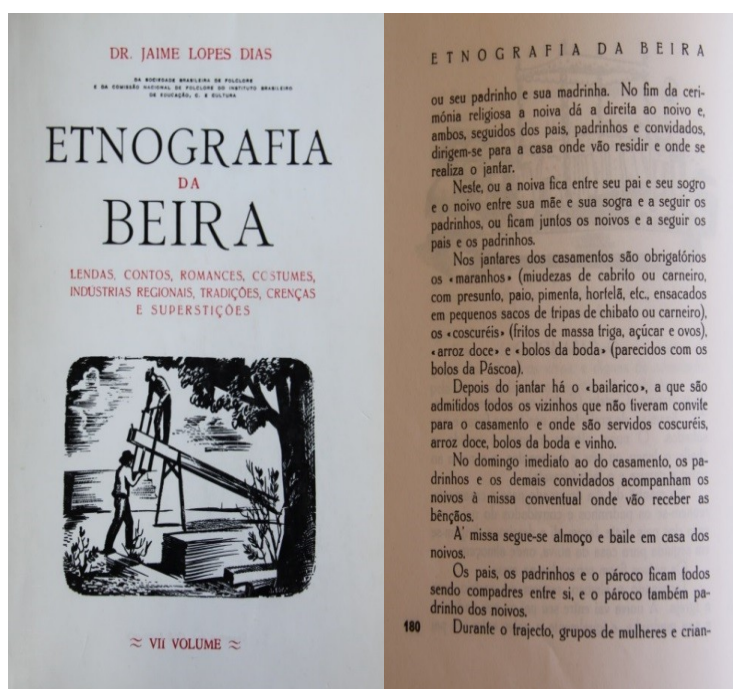


Figura 16. Livro “Etnografia da Beira” de Jaime Lopes Dias; Volume VII; página 180;1948; Lisboa.

“Porém comer carne nunca foi nem é para todos, nem para todas as refeições. Tida como obrigação nos dias de festa ou trabalhos pesados, como a malha dos cereais, a tosquia das ovelhas, a grama do linho, a pisa das castanhas, os carros de ajuda, e a agadanhção do feno, nunca faltava nas datas célebres da vida ou história local, nos dias dos santos padroeiros e nas efemérides de festas tradicionais, Natal, Carnaval, Páscoa ou de famílias como baptizados e casamentos (...) Todos estes dias eram obrigados a grande refeição com carne e até com determinadas espécies como os maranhos (Sertã) que se prestam à maravilha para preparar as merendas ou as refeições do dia a dia dos que trabalham fora de casa (...) faltando a descrição dos

maranhos, petisco feito com arroz, toucinho, presunto, lombo de porco, chouriço, carne de borrego, hortelã, sal, pimenta, alho, e cebola (...).” (Figura 17).

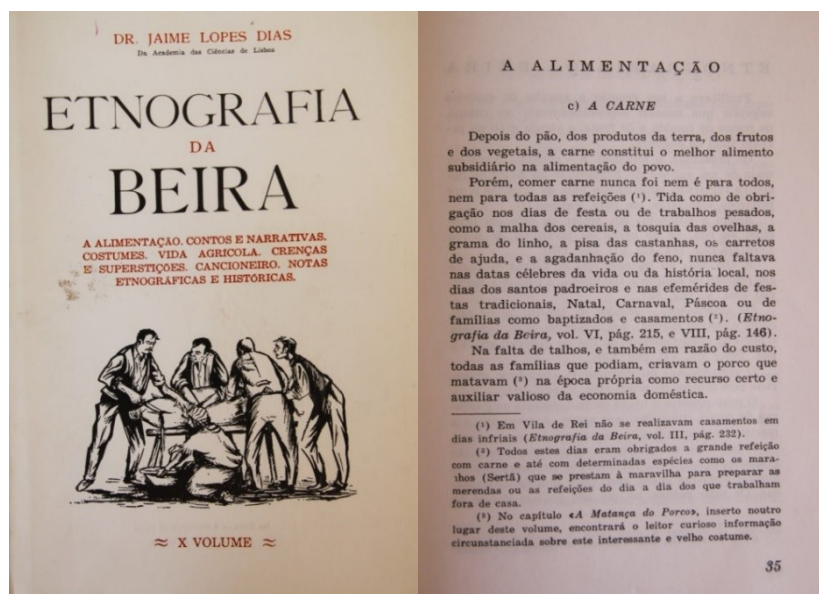


Figura 17. Livro “Etnografia da Beira” de Jaime Lopes Dias; Volume X; página 35;1970; Lisboa).

Anexo VI - Outras Referências ao Maranhão

Com o propósito de divulgar e valorizar este produto, em 2013, o MARANHO DA SERTÃ, esteve representado na emissão filatélica “Sabores do Ar e Fogo” dos CTT, dedicada às tradições gastronómicas das regiões do Alentejo, Algarve, Beiras e Açores. Já em 2014, numa outra emissão filatélica, é lançado o selo comemorativo “Maranhão da Sertã” (Figura 18).



Anexo VII - Registo de Testemunhos

a) Testemunho 1

Em conversa com o Sr. Carlos Alberto Pedro Marçal, empresário de restauração, nascido na Sertã a 1 de novembro de 1948 e também residente na Sertã, foi possível obter o seguinte testemunho:

Quando iniciou a produção de Maranho da Sertã?

“Já produzo maranho desde 1975 (há 39 anos), altura em que abri o nosso primeiro estabelecimento de restauração. Este prato só se consumia em ocasiões festivas, mas a partir de 1978 passámos a incluir esta iguaria na ementa diária do nosso restaurante Santo Amaro. No início não foi fácil e muitas vezes oferecemo-lo para os clientes degustarem, pois não era um prato conhecido.”

Qual o seu papel na divulgação deste produto?

“O Maranho da Sertã sempre teve um papel de destaque em datas festivas (casamentos, batizados, entre outras), a determinada altura achei que era tempo de lhe darmos mais destaque ainda e colocá-lo nas ementas diariamente, esta era uma questão primordial. Representámos a Sertã e o Maranho em muitos festivais e feiras, dentro e fora da região. Destaco em 1984, quando participámos pela 1ª vez no IV Festival de Gastronomia de Santarém, o sucesso extraordinário que tivemos na divulgação do Maranho da Sertã. A partir desta altura, esta iguaria começou a tornar-se conhecida, além região”.

b) Testemunho 2

Este é o testemunho de Dona Belmira Nunes, nascida a 11 de setembro de 1949 na Sertã e residente em Sertã. Esta antiga cozinheira respondeu às perguntas, dizendo:

Onde, quando e com quem aprendeu a fazer Maranho da Sertã?

“Eu aprendi a fazer os Maranhos da Sertã mais ou menos há 40 anos, altura em que me iniciei na cozinha e comecei a fazer as refeições para casamentos, batizados e outras festas locais. Esta tradição de fazer Maranhos aqui na Sertã vem já de há muito tempo, talvez 1 a 2 gerações passadas, pois havia muita gente que tinha cabras e ovelhas e a partir daí tinham matéria-prima para fazê-los. Toda a minha aprendizagem foi feita

através das minhas colegas de trabalho e pessoas da minha aldeia. Depois disso, aperfeiçoei alguns pormenores na receita e mantive até hoje essa maneira de fazer.”

Em que ocasiões se fazia o Maranho da Sertã?

“Como já referi, os Maranhos da Sertã eram feitos para casamentos, baptizados e outras festas de igual importância. Nessa altura eram alugados salões para servir as refeições e chamavam-me a mim e às minhas colegas (cozinheiras tradicionais), para fazer este e outros pratos tradicionais. Depois, mais tarde, os restaurantes começaram a ter estes pratos tradicionais e ao mesmo tempo a servir este tipo de festas, substituindo um pouco o papel da cozinheira tradicional. Hoje em dia, ainda faço os Maranhos da Sertã, mas maioritariamente para festas de família ou amigos.”

Anexo VIII - Cronologia factual da história do Maranho da Sertã

São de seguida apresentados os momentos mais marcantes na existência do MARANHOS DA SERTÃ:

- 1913 – MS são servidos num almoço em Cernache do Bonjardim, para o então 1º Ministro (Afonso Costa).
- 1926 – Jaime Lopes Dias inicia a edição de “Etnografia da Beira” (1926-1971), com referências ao MS.
- 1962 – Participação de Noémia Caldeira Ribeiro de Matos Neves, no concurso «Receitas de Cozinha e Doçaria Portuguesa», organizado pela RTP, arrecadando o 2.º prémio.
- 1964 – Primeira publicidade ao MS, do restaurante-bar “Flecha de Prata”, no jornal “A Comarca da Sertã”.
- 1971 – Lançamento do livro «Receitas de Cozinha e Doçaria Portuguesa», pela Secretaria de Estado da Informação e Turismo de Portugal.
- 1973 – Maria Odette Cortes Valente edita o livro “Cozinha Regional Portuguesa”, com referências ao MS.
- 1977 – Restaurantes do concelho da Sertã começam a introduzir nas ementas o MS.
- 1982 – Maria de Lourdes Modesto edita o livro “Cozinha Tradicional Portuguesa”, com referências ao MS.

- 1983 – Visita da Camara Municipal de Mafra ao concelho da Sertã (ao almoço foi servido MS).
- 1984 – Participação na IVª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
- 1985 – Participação na Vª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
- 1986:
 - Participação na VIª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
 - Artigo no Jornal “A Comarca da Sertã” referente aos produtos “Made in Sertã”.
- 1987:
 - Participação na VIIª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
 - Semana do concelho da Sertã na Feira Popular de Lisboa (MS presente na ementa).
- 1988:
 - Participação na VIIIª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
 - Feira Agrícola, Florestal, Industrial e Comercial da Sertã - FAFIC88 (MS presente na ementa).
- 1989 – Participação na IXª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (MS presente na ementa).
- Década 90 - Reportagens feitas pelo Jornal de Notícias e Diário de Notícias sobre a gastronomia da Sertã.
- 1987 – Lançamento do “Roteiro Gastronómico da Região dos Templários”.
- 1988 – Lançamento do Guia “Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos”.
- 1992 – Lançamento do livro “Poemas Diversos de José Serra”.
- 1994 – Lançamento do livro “Cozinha de Portugal – Beiras” de Maria Odette Valente.
- 1996 – Lançamento de duas edições da revista “Tele Culinária”, com edição especial sobre a gastronomia sertaginense.

- 1999 – Lançamento do livro “Aromas e sabores de tradição da região dos Templários”.
- 2001 – Lançamento do livro “Produtos Tradicionais Portugueses”.
- 2003 – Criação da Confraria do Maranhão.
- 2008 – Edição do livro “Como Fazer Turismo de Qualidade a Baixo Custo – Portugal” de Stelson Azevedo.
- 2011:
 - Lançamento do “Guia de Compras – Produtos Tradicionais”.
 - Festival do Maranhão e Bucho na Sertã.
- 2012 – Festival do Maranhão e Bucho na Sertã.
- 2013:
 - Emissão filatélica “Sabores do Ar e Fogo” dos CTT.
 - Festival de Gastronomia do Maranhão da Sertã.
- 2014:
 - Emissão filatélica “Gastronomia Tradicional” dos CTT.
 - Festival de Gastronomia do Maranhão da Sertã.
 - Lançamento do “Guia dos Bons Produtos Tradicionais”.