

SOPA DA PEDRA DE ALMEIRIM



ESPECIFICAÇÕES

AGRUPAMENTO GESTOR

ARSOPADAPEDRA
ASSOCIAÇÃO DE RESTAURANTES DA SOPA DA PEDRA

Índice

1. Nome a registar	3
2. Tipo de produto.....	3
3. Justificação do registo.....	3
4. Descrição.....	4
ANEXO I – Figuras	10
ANEXO II – Elementos que provam o carácter tradicional da “Sopa da Pedra de Almeirim”	13

1. Nome a registar

“Sopa da Pedra de Almeirim”

2. Tipo de produto

Enquadra-se na «Classe 2.21. Pratos cozinhados», 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.

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto:

X - é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponda a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente

3.2. Indicar se o nome:

X - é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico

- identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto

Sendo uma sopa típica de Almeirim há vários séculos, a divulgação comercial deste prato enquanto “Sopa da Pedra de Almeirim”, para um público muito mais vasto, acontece a partir de 1960, quando o restaurante “O Toucinho” passa a confecioná-lo e a vendê-lo ao público, com tal designação. Devido às suas características físicas, uma vez que se trata de um caldo grosso, castanho-avermelhado e com muitos ingredientes, alguém o comparou às pedras que formam o piso de muitas estradas que, ainda hoje,

existem na zona histórica de Almeirim. Assim, ganhou o nome de “Sopa da Pedra de Almeirim”.

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

A “Sopa da Pedra de Almeirim” é uma especialidade cozinhada à base de vegetais, nomeadamente feijão e batata, e de carne de porco (chispes, faceira, toucinho e enchidos).

Características físicas

A “Sopa da Pedra de Almeirim” apresenta-se como um caldo grosso e irregular devido à presença de ingredientes como o feijão, a batata e os enchidos. Estas características físicas são responsáveis pelo nome de batismo deste prato, visto que faz lembrar as pedras que calcetam as ruas mais antigas de Almeirim.

Propriedades organoléticas

A cor do caldo é castanho-avermelhada, pontuado, de forma irregular, pelos diferentes ingredientes que o integram, incluindo os enchidos, as carnes, as batatas e os coentros. Sendo uma sopa farta, que passa por um longo processo de cozedura e um tempo de espera que permite a absorção e mistura do gosto de todos os ingredientes, tem um sabor e cheiro específicos e intensos, a enchidos e a feijão. Também por isso, a sua textura é macia, uma vez que os ingredientes estão bem cozidos e integrados no caldo. O feijão produz uma espécie de ‘nata’ que engrossa o caldo e produz um concentrado, da mesma forma que os pequenos cubos de batata também emprestam uma consistência mais grossa à sopa.

4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no n.º 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Matérias-primas

As matérias-primas e ingredientes auxiliares usados para a obtenção do produto “Sopa da Pedra de Almeirim” são os seguintes (para uma quantidade indicativa de 50 litros):

- Feijão catarino seco (cerca de 6 kg)
- Chouriço de carne de porco (cerca de 7 unidades)
- Morcela de sangue (cerca de 7 unidades)
- Farinheira (cerca de 9 unidades)
- Chispes e/ou faceira de porco (20 kg, em média)
- Toucinho curado (em média, 1 kg)
- Batata (cerca de 20 kg)
- Cebola - (cerca de 3 kg)
- Coentros - q.b. (quanto baste), antes e depois da cozedura
- Alho - q.b.
- Louro - q.b.
- Pimenta - q.b.
- Colorau e/ou massa de pimentão - q.b.
- Azeite e/ou banha (cerca de 2 dl)
- Água (a necessária para a confeção da quantidade do produto indicada)
- Sal q.b.

Preparação

Os chispes são salgados no dia anterior, sendo, depois, imediatamente antes da fase de cozedura, passados por água para retirar o excesso de sal. Da mesma forma, o feijão catarino seco deve ser posto de molho com antecedência ou, em alternativa, passado por água antes de colocado na panela. As cebolas são finamente picadas, assim como os alhos. As batatas são partidas em pequenos cubos.

Cozedura

Começa-se por colocar água na panela, a que se junta o feijão, a cebola, o alho, o colorau e/ou massa de pimentão, a pimenta, o louro e, caso assim se opte, adicionam-se outros temperos, como os coentros, o azeite ou a banha (não necessariamente por esta ordem). Os ingredientes são colocados na panela, sem refogado, a frio.

De seguida, acrescentam-se os chispes, as faceiras e o toucinho, assim como os enchidos. As farinheiras podem ser colocadas numa fase mais tardia, quando os chispes e o feijão catarino estejam quase cozidos. Há mesmo quem opte por cozer as farinheiras à parte, para as mesmas não abrirem.

Depois de tudo cozido, retiram-se as carnes e os enchidos. Quando arrefecidos, procede-se ao seu corte, em pequenos pedaços e rodelas, respetivamente.

Ao caldo que fica na panela e que continua a cozer, adicionam-se as batatas, cortadas em pequenos cubos irregulares. Nesta altura, se necessário, retificam-se os temperos. Depois de a batata estar cozida, desliga-se o lume. A sopa deve ficar a ‘descansar’, para que o feijão produza a chamada ‘nata’, de forma a engrossar o caldo. Também a batata deve desfazer-se quanto baste (q.b.), ficando os pequenos cubos irregulares com as ‘arestas limadas’, arredondadas, engrossando também o caldo. Desta forma, garante-se que todos os ingredientes ficam ‘ligados’ entre si, tornando a sopa macia e aveludada.

Na hora de servir, como opção, pode adicionar-se um calhau rolado (a pedra), devidamente lavado, ao caldo.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

A origem da “Sopa da Pedra de Almeirim”, ainda que sem esta designação, recua aos anais da cozinha popular, sendo recorrente na mesa dos agricultores desta região de vocação agrícola, plantada à beira do rio Tejo. É a partir do século XV, quando o rei D. João I manda construir o Paço Real acastelado e as primeiras habitações que fazem nascer a vila, que a região ganha importância. É o rei D. João II que manda aforar os terrenos para a produção de vinha, olivais, pomares e hortas, atraindo população para a região. Como era apanágio da época, as famílias consumiam os géneros que

cultivavam. Mas, nesta região, a agricultura de subsistência ganha maior relevância, uma vez que sendo zona de coutadas, para as práticas de lazer da monarquia e das suas cortes, as gentes locais não podiam caçar. Por isso, o cultivo de vegetais nas hortas familiares e a criação do porco caseiro, que era morto no inverno e do qual se aproveitavam todas as partes, eram cruciais para a sobrevivência da população.

São precisamente estes os ingredientes da conhecida “Sopa da Pedra de Almeirim” - ainda que a receita pudesse diferir de família para família. Plantava-se feijão, batata e conservava-se em salgadeiras a carne do porco e produziam-se enchidos. Na generalidade, eram estes produtos a base da sopa tradicional desta região, muito nutritiva e ótima para retemperar as forças exigidas pelos pesados trabalhos agrícolas. Também por ser rica, contendo carne de porco, toucinho e enchidos, valia como uma refeição completa. “Esta receita, de raiz popular, é parte categórica da cultura popular de Almeirim”, refere o historiador Eurico Henriques, também vereador da Câmara Municipal de Almeirim, com o pelouro da Cultura.

Foi só muito mais tarde, no início da década de 1960, que a receita passa a ser designada “Sopa da Pedra de Almeirim”. Para a divulgação desta especialidade gastronómica foi determinante a pequena mercearia detida pelo vendedor de peixe José Manuel “Toucinho” e a mulher, Maria Manuela Aranha, que daria, depois, origem ao restaurante “O Toucinho”. Segundo relatos da família, esta loja, na zona antiga da cidade, recebia ‘caixeiros-viajantes’ que se detinham nestas paragens para vender os seus produtos e restabelecer forças para o resto do caminho. Ali comiam alguns dos pratos regionais que família cozinhava. Na mesa, nunca faltava a sopa de feijão, batata e enchidos, que deliciava os comensais. Conta Hélia Costa, filha do casal que fundou a mercearia e, depois, o restaurante: “Estes vendedores eram também nossos fornecedores, pessoas da nossa confiança. Um dia, um deles veio cá para comer e a minha mãe serviu-lhe a sopa que tinha feito, que era uma receita que já as minhas avós faziam. O senhor gostou tanto que quis trazer uns amigos para experimentar. Mas como aqui se faziam outras sopas, para conseguir identificar aquela receita específica, o senhor disse: ‘É aquela sopa escura, pesada, que parece as pedras da rua’, referindo-se às ruas empedradas que existiam nesta zona. Aqui à volta ainda há muitas estradas assim.”

Este nome de ‘batismo’, dado por comparação às pedras que formavam o piso das estradas mais antigas desta cidade ribatejana, passou a designar comercialmente uma receita tradicional de sopa rural que, de boca em boca, ganhou fama e passou a atrair

visitantes à vila, vindos apenas para provarem este prato. A pequena mercearia acabaria por dar lugar ao restaurante, em 1962, que se assume como “o pioneiro da Sopa da Pedra de Almeirim”. Com o passar do tempo outros restaurantes abriram portas empenhados na produção da “Sopa da Pedra de Almeirim” de acordo com o receituário das gentes rurais, exponenciando este sector de atividade na região. Hoje, a restauração, que apresenta como especialidade esta “Sopa da Pedra de Almeirim”, é um dos motores desenvolvimento económico do concelho. Mais de uma dezena de restaurantes de Almeirim, a grande maioria reunidos na ARSOPADAPEDRA - Associação de Restaurantes da Sopa da Pedra, servem, semanalmente, cerca de 5 mil refeições. Almeirim, que fica no centro de Portugal, é paragem obrigatória para muitos viajantes e turistas que percorrem o país e aproveitam a centralidade desta cidade para parar e saborear uma “Sopa da Pedra de Almeirim”.

Para a disseminação comercial da “Sopa da Pedra de Almeirim” contribuiu a associação, feita de forma espontânea, à história popular do frade e da sua sopa da pedra - popular em Portugal e um pouco por toda a Europa, incluindo geografias mais longínquas como o Brasil. Recolhida em 1883 por Teófilo de Braga na obra “Contos Tradicionais do Povo Português”, reza a lenda que tudo começou com um frade que, engenhoso na forma de pedir, conseguiu ludibriar a ingenuidade de um lavrador e fazer um saboroso caldo a partir de uma pedra que trazia no bolso. Ao calhau, adicionou batata, feijão e os enchidos. Pela similitude do nome “Sopa da Pedra” e até pelos ingredientes, tanto da receita de Almeirim como da fórmula da lenda, rapidamente a lenda se colou à história real. Tratou-se de uma colagem publicitária que ajudou a divulgar a verdadeira “Sopa da Pedra de Almeirim”. Como os visitantes que chegavam aos restaurantes perguntavam pela pedra, passou a incluir-se opcionalmente uma terrina servida à mesa.

A “Sopa da Pedra de Almeirim” é divulgada um pouco por todo o país, e até no estrangeiro, pela Confraria Gastronómica de Almeirim, que tem como missão divulgar e preservar o património cultural, histórico, etnográfico e gastronómico deste concelho ribatejano. “De todas as receitas típicas de Almeirim, a Sopa da Pedra destaca-se enormemente. Andamos por todo o país em ações e já fomos fazer divulgação em países como Espanha, França, Bélgica ou Hungria”, indica Rui Figueiredo, grão-mestre da Confraria que promove anualmente, e desde 2013, o festival “Sopa da Pedra de Almeirim”.

Esta especialidade tradicional está tão conotada com Almeirim, o seu local de origem, que, ao longo dos anos, nos diversos programas de televisão dedicados à gastronomia nacional, a "Sopa da Pedra de Almeirim" tem sido um ícone gastronómico de elevada importância, sendo uma das iguarias portuguesas mais conhecidas.

Personalidades muito importantes para a preservação e divulgação da cozinha nacional, como Maria de Lourdes Modesto, incluíram a receita da "Sopa da Pedra de Almeirim" nos seus acervos de receitas populares, que datam da década de 1960.

Todos os anos, desde 2013, é organizado o "Festival da Sopa da Pedra", que já se tornou num evento incontornável na vida cultural da cidade e atrai milhares de visitantes. Com o apoio da câmara, este evento é promovido pela Confraria Gastronómica de Almeirim, que nasceu com a missão de divulgar o cardápio típico deste concelho, em especial a "Sopa da Pedra de Almeirim". Em 2017 foi constituída a ARSOPADAPEDRA - Associação de Restaurantes da Sopa da Pedra, onde se encontram reunidos os maiores produtores desta especialidade. Restaurantes como Forno, Toucinho, Pinheiro, Tertúlia da Quinta, Zézano, David Park, Cisco e Galinha fazem desta sopa típica a principal iguaria do seu menu e partilham em comum o objeto social da Associação em relação à sopa e a responsabilidade deste processo de certificação.

ANEXO I - Figuras



Figuras 1, 2, 3 e 4. Uma amostra dos ingredientes base da “Sopa da Pedra de Almeirim”



Figuras 5 e 6. Numa panela, começa-se por adicionar à água, o feijão, a cebola, o alho e os temperos. De seguida, acrescentam-se as carnes e os enchidos.



Figura 7. O processo de cozedura das carnes e do feijão.



Figuras 8. Quando cozidos, procede-se ao corte das carnes e dos enchidos.



Figura 9. Depois de cozida a batata, desliga-se o lume e o preparado fica a descansar.



Figuras 10 e 11. Confeccionada a sopa colocam-se as carnes previamente cortadas. Os coentros colocam-se diretamente na sopa ou vão à parte para serem colocados a gosto.

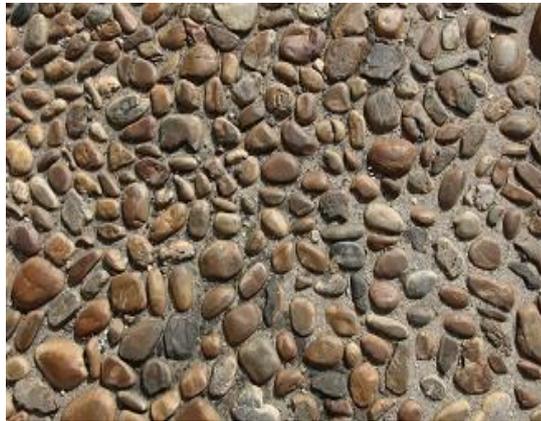


Figura 12. As estradas empedradas das ruas históricas de Almeirim, que batizaram esta especialidade gastronómica.

ANEXO II - Elementos que provam o carácter tradicional da “Sopa da Pedra de Almeirim”

Vídeo acerca da origem e confeção da Sopa da Pedra (acerca da família que está na origem do restaurante “O Toucinho”):

<https://www.youtube.com/watch?v=T4kRvdNSg7I>

Recorte do Jornal 4Semanas, março de 2009:

MORREU A MÃE DA SOPA DE PEDRA
Mariana Lurdes Aranha faleceu a 11 de Março com 96 anos

Mariana Lurdes Aranha, a mãe da Sopa de Pedra de Almeirim e fundadora do restaurante 'O Toucinho', faleceu a 11 de Março com 96 anos. As exéquias realizaram-se no cemitério daquela cidade e foram muitos os familiares e amigos que quiseram dar o último adeus a uma matriarca que será sempre recordada pelo seu carácter e personalidade fortes.

Nascida a 29 de Junho de 1912, a 'Ti Mariana', como era afectivamente tratada, ainda trabalhou até há bem pouco tempo no restaurante que ergueu no lugar onde outrora era uma mercearia.

Os petiscos e almoços que preparava para os fornecedores começaram a ganhar fama - em particular uma sopa de feijão e enchidos - cuja procura extravasou o espaço da loja.

As encomendas daquele caldo escuro, "que parecia ser feito com pedras", começavam a ser cada vez maiores, como referiu ao 4Semanas a neta, que hoje toma conta do negócio.

"As pessoas começaram a identificar a sopa dessa forma e o nome foi ficando", recordou Hélia Costa, descrevendo a avó como uma pessoa "sempre disponível para a família e para toda a gente".

A 'Ti Mariana' marcou presença na cozinha d' 'O Toucinho' até aos 91 anos e era ela que dava o toque final à Sopa de Pedra.

Nessa altura, fruto de imposições comunitárias, foi necessário reformular todo o espaço e a mudança demasiado brusca acabou por afastar a avó Mariana de



junto da panela de 100 litros que diariamente é confeccionada n' 'O Toucinho'.

"O nome da minha avó está marcado em muita gente", disse Hélia Costa, assegurando que tal como em 1962, a Sopa de Pedra servida hoje n' 'O Toucinho' continua a conservar o mesmo sabor.

Hoje, a 'Sopa de Pedra' faz parte do património gastronómico de Almeirim e é servida em muitos restaurantes da cidade que tiraram partido da lenda do Frade que assegurava conseguir fazer uma sopa com um seixo.

Mas, garantem-nos, a receita daquela que é servida n' 'O Toucinho' é única e é, de certa forma, o legado mais importante que a 'Ti Mariana' deixa e que encontra na neta a continuação do seu trabalho.