

Esta revista faz parte integrante da edição de hoje do Diário de Viseu, não podendo ser vendida separadamente

Especial 26.º Aniversário

Uma viagem pelos

sabores da região



Diário de Viseu

Saborear as maçãs mais crocantes da região que inspiram uma doçaria diversificada

→ Deixamos as cerejas para trás e entramos no reino da maçã. Armamar é um dos maiores produtores nacionais de maçã, representando esta uma das mais importantes fontes de rendimento da população. A qualidade da maçã de Armamar é reconhecida a nível nacional e o seu peso na economia da região é muito relevante. As macieiras do planalto do sul do concelho, transformaram Armamar na capital da maçã de montanha. E, tal como os bons vinhos, ou não fosse este um concelho integrado nas terras demarcadas do Douro vinhateiro, também as maçãs das terras altas, mais aromáticas e crocantes, levam longe a qualidade dos produtos de Armamar.

Embora se possam saborear a qualquer hora do dia e em qualquer lugar, a maçã também inspirou a



As condições climáticas e as alturas tornam as maçãs únicas

doçaria, como é o caso dos bolinhos de maçã, os lencinhos de maçã, as searas de maçã e outras iguarias do-

ces que conquistam os visitantes.

Mas antes da sobremesa, onde também se destaca o queijo de cabra, frescos ou curados, é de bom tom saborear o cabritinho que é o símbolo máximo da gastronomia local. Assado no forno a lenha, acompanha com batatinhas assadas e arroz.

Durante toda a viagem será possível ver que todos os sabores típicos deste território nasceram das mãos das mulheres que trabalhavam a terra para alimentar a família e sempre souberam aproveitar e valorizar o que esta lhes dava. O milho e o centeio para o pão; o leite das cabras, ovelhas ou vacas para fazerem o queijo que, vendido, ainda dava algum lucro; o porco que matavam para fazer o fumeiro que era posto a secar por cima da lareira onde tudo era cozinhado: os cabritos ou os bor-

regos retirados ainda pequeninos dos rebanhos e cozinhados nos fornos de lenha em dia de festa.

Sabores que passaram de mãos em mãos e que hoje tornam mais rica a gastronomia portuguesa e inspiram os chefs mais inovadores e criativos. Mas que também inspiraram os sucessivos autarcas que os reconhecem como pilares do desenvolvimento dos concelhos e do território. E para isso os municípios organizam eventos que visam a promoção destes sabores e produtos endógenos. Veja-se a Mostra da Cereja de Penajóia, a Festa da Cereja em Resende, a Festa da Cavaca, em Lamego a Feira da Maçã de Montanha, em Armamar. Sem dúvida momentos especiais para se conhecer o território que tem muito mais para descobrir e saborear.

UM PARCEIRO COM SOLUÇÕES EM

- EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
- SISTEMAS SOLARES FOTOVOLTAICOS E TÉRMICOS
- AR-CONDICIONADO E BOMBAS DE CALOR
- PISO RADIANTE HIDRÁULICO E VENTIL-CONVECTORES
- AQS – ÁGUAS QUENTES SANITÁRIAS

CONTACTOS

ENATVISEU – ORLANDO PORTINHA

LOJA 1: RECTA DO CAÇADOR Nº 281, 3505-577 VISEU

LOJA 2: Quinta da Alagoa, Estrada Nelas, 3500-606 Viseu

232 284 288 | viseu@enat.pt | www.enat.pt



Armamar: encostas de sabor



João Paulo Fonseca

→Presidente da Câmara Municipal de Armamar

Armamar situa-se em plena região do Douro e o seu território integra a zona classificada pela UNESCO Património da Humanidade.

As encostas a norte do município são o anfiteatro natural que o trabalho do homem moldou para aqui se produzirem há quase 3 séculos um dos vinhos mais famosos do Mundo. Mas em Armamar há mais vinho para além dos rótulos Douro

e Porto. Mais a sul, e já no planalto beirão, pontuam de onde em onde as vinhas para produção dos afamados vinhos espumantes da região vinícola do Távora-Varosa. Quem não conhece os rótulos dos espumantes Raposeira e Murganheira?

A vinha e o vinho são embaixadores da excelência agrícola de Armamar, mas não estão sozinhos nesse papel. Ainda há mais!

Em Armamar produzem-se anualmente cerca de 80 mil toneladas de maçã, e não é uma maçã qualquer. Nos pomares que se estendem por cotas de altitude que variam entre os 550 e os 800 metros de altitude, produz-se a Maçã de Montanha. É uma maçã única! Tem características especiais que os consumidores apreciam: é mais crocante, tem mais sabor e maior frescura. Armamar é considerada por



isso a Capital da Maçã de Montanha.

Nos últimos anos há mais um fruto a impor-se no cardápio agrícola: a cereja. É um fruto muito apreciado, pela sua beleza e sabor.

A produção vem aumentando ano após ano!

Do campo para a mesa, e com tamanho potencial produtivo, o resultado só pode ser um: Armamar é um destino a considerar pela mesa com que recebe os seus visitantes.

O ícone da nossa gastronomia é o Cabritinho de Armamar. A receita é antiga, do tempo em que estava reservado para os dias de festa, e a sua confeção tem segredos bem guardados que os sucessivos herdeiros transmitem de geração em geração. Há vários restaurantes em Armamar que os conhecem e por isso servem esta iguaria com autenticidade. Deixe-se tentar, embarque nesta viagem pela gastronomia dos nossos antepassados... vai sentir que vale a pena! As maçãs têm sido matéria prima para doçaria variada. Merecem destaque os Bolinhos de Maçã, mas também tem que provar os Lencinhos do Campo, as compotas e os sumos naturais.

Ainda está a ler? Venha daí... Armamar está à sua espera!

AJUDE, CUIDANDO DE SI.

Farmácia da Misericórdia, uma Farmácia Social

232 430 310 @ farmacia@scmvis.eu



Encostas de Sabor *Hills of Flavour*



Armamar
MUNICÍPIO

WWW.CM-ARMAMAR.PT

