

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
3.1. Indicar se o produto:	3
3.2. Indicar se o nome:	3
4. Descrição.....	4
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)	4
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).....	5
4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento).....	9

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

A “Sopa da Pedra de Almeirim” resulta do método tradicional de confeção deste prato regional, típico no concelho administrativo de Almeirim, Ribatejo, que ganhou fama a partir da década de 1960. Trata-se de uma sopa rural, farta e nutritiva para fazer frente à dureza dos trabalhos no campo, que é parte do receituário tradicional desta região. De vocação agrícola e população modesta, o Ribatejo é rico em caldos confeccionados a partir de ingredientes cultivados para a subsistência das famílias, como a batata e o feijão, e dos enchidos e das carnes do porco criado no chiqueiro caseiro, para alimentar durante o inverno. Além do processo típico de cozedura pelo qual passa, ao natural sem refogado, esta sopa distingue-se também pela utilização, além da carne de porco (chispes/faceira e toucinho), de enchidos do Ribatejo, produzidos preferencialmente no concelho de Almeirim ou pela Encherim - Cooperativa de Enchidos de Almeirim. A utilização destas matérias-primas conferem a esta especialidade gastronómica uma notoriedade distintiva, muito ligada à região e à cidade que lhe deu nome. 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.

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” e passou a ser o cartão de visita desta cidade ribatejana e a confundir-se com ela própria. 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. A “Sopa da Pedra de Almeirim” é, hoje, o principal motor de desenvolvimento económico da cidade, sendo servidas por semana, cerca de cinco mil refeições, a clientes nacionais e estrangeiros, que se deslocam especificamente a Almeirim para provarem este prato típico, que ganhou fama nacional e um lugar próprio na gastronomia portuguesa - fazendo parte do receituário tradicional português que se tem tido o cuidado de fixar.

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). O tempo de preparação ronda as 3 horas, a que se soma um período de descanso mínimo de 30 minutos.

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 calçavam 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.

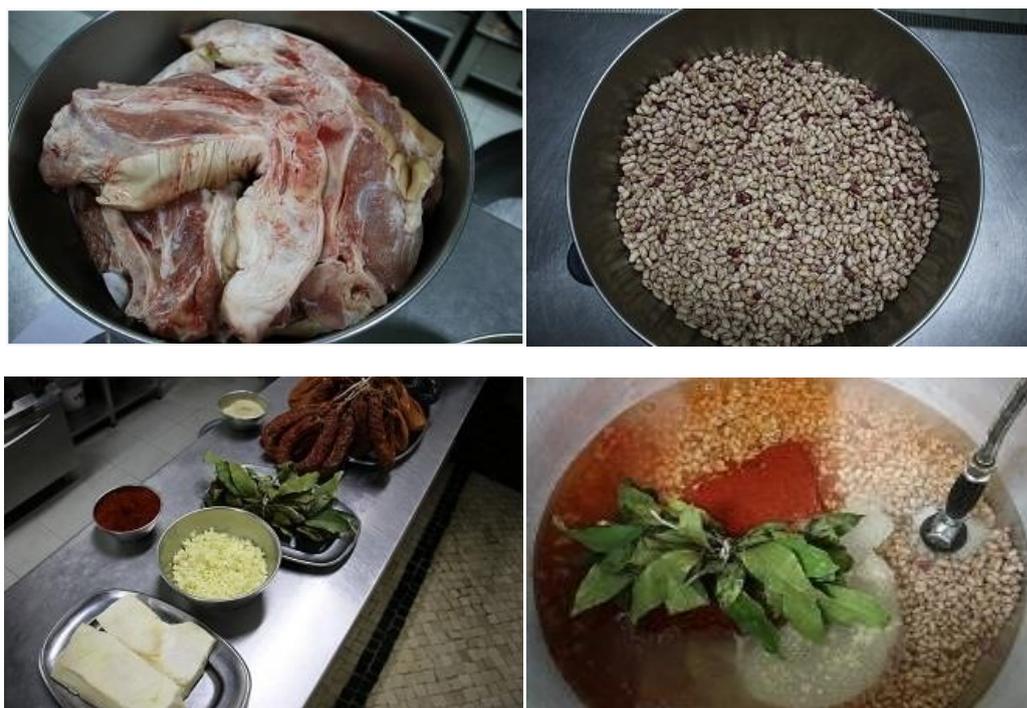
4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no n.º 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

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 (geralmente, 6 kg)
- Chouriço regional do Ribatejo (7 unidades, geralmente cada uma a rondar, em média, 220 g)
- Morcela regional do Ribatejo (7 unidades, geralmente cada uma a rondar, em média, 220 g)
- Farinheira regional do Ribatejo (9 unidades, geralmente cada uma a rondar, em média, 220 g)
- Chispes e/ou faceira de porco (geralmente, 20 kg)
- Toucinho curado (geralmente, 1 kg)
- Batata (geralmente, 20 kg)
- Cebola - (geralmente, 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 - facultativo
- Água (a necessária para a confeção da quantidade do produto indicada)
- Sal, na retificação de temperos - facultativo

As quantidades indicadas dos ingredientes podem variar consoante o fabricante, com um intervalo de variação de 20%).



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

Apesar de alguns temperos ou gorduras, como a massa de pimentão, o azeite ou a banha, poderem ser opcionais, a receita base da “Sopa da Pedra de Almeirim” tem um modo de produção tradicional. Abaixo, está plasmado o método de confeção típico desta especialidade gastronómica, fruto de um saber fazer consensual de confeção desta especialidade.

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 o azeite ou a banha (não necessariamente por esta ordem). Os ingredientes são colocados na panela, sem refogado, a frio.



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.

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.

Dependendo da quantidade, o processo de cozedura das carnes e do feijão pode oscilar entre 1 hora e 30 minutos e 2 horas e 30 minutos (indicativo).



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

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



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

Ao caldo que fica na panela e que continua a cozer, adicionam-se as batatas, cortadas em pequenos cubos irregulares. O tempo de cozedura da batata ronda os 30 minutos (indicativo). Nesta altura, se necessário, retificam-se os temperos. Depois da batata estar cozida, desliga-se o lume. A sopa deve ficar a ‘descansar’, no mínimo, 30 minutos para que o feijão produza a chamada ‘nata’, de forma a engrossar o caldo (indicativo). 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.



Figura 9. Depois de cozida a batata, desliga-se o lume e o preparado fica a descansar no mínimo 30 minutos

Na hora de servir

Volta-se a acender o lume. Nesta altura, podem acrescentar-se os coentros na panela ou, em alternativa, podem ser adicionados na terrina ou colocados à parte. Na terrina com sopa, acrescentam-se as carnes e os enchidos que tinham sido previamente cortados. A “Sopa da Pedra de Almeirim” deve ser servida bem quente. Como opção, pode colocar-se um calhau rolado (a pedra) lavado no caldo ou à parte.



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

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, oliveiras, 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.”



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

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 uma na 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.

A “Sopa da Pedra de Almeirim” é, hoje, o principal motor de desenvolvimento económico e cultural da cidade. Por semana, são servidas cerca de cinco mil refeições, a clientes nacionais e estrangeiros, que se deslocam especificamente à cidade para provarem este prato típico, que ganhou fama nacional e um lugar próprio na gastronomia portuguesa - fazendo parte do receituário tradicional português que importa fixar.