

Iguarias do Centro

TURISMO
CENTRO
DE PORTUGAL

#01



LEITÃO
DA BARRADA

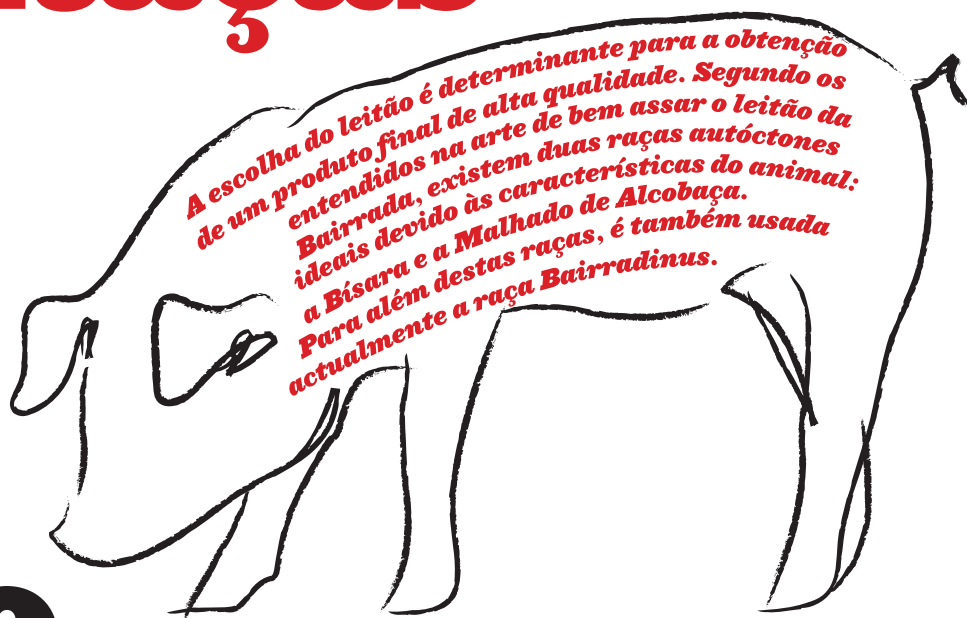
Bairrada

A Bairrada é um território de excelência, reconhecido em Portugal e no estrangeiro pela sua superioridade gastronómica e vínica. A sua área geográfica compreende todas as freguesias dos concelhos de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro e parte dos concelhos de Águeda, Aveiro, Cantanhede, Coimbra e Vagos.

Preparado com segredos e requintes meticulosos passados de geração em geração, aqui o Leitão é Rei!



as Raças



O porco da raça **Bísara** é um porco esgalgado e pernalta, de orelhas pendentes, predominante no Norte do país. Esta raça, tradicionalmente usada na confecção do Leitão da Bairrada, é de crescimento lento, de engorda difícil e a carcaça tem uma proporção de músculo maior que de gordura, originando uma carne pouco atoucinhada mas muito entremeada, cujo sabor é melhorado com a alimentação rica e variada, destes animais.

O porco da raça Malhado de Alcobaça possui uma cabeça grande e côncava, com orelhas pendentes cobrindo os olhos. Os animais possuem esqueleto bem desenvolvido, com um corpo forte e longo. A carcaça apresenta pouca gordura, o que confere a esta raça boas características para a produção de produtos de carnes de qualidade, sendo, juntamente com a raça bísara, ideal para a confecção do leitão da Bairrada.

O porco de raça Bairradinus resulta do cruzamento das raças na linha materna Land Race com a Larg Wit, o que originou a raça Camborough e na paterna 100% Bísara. É um porco que tem as características da raça Bísara, mas melhorado com o cruzamento em conjunto das duas outras raças.

O resultado é excelente pois alia a textura da Bísara com a gordura das duas outras raças o que é indispensável para obter um bom leitão da Bairrada.

Caracteriza-se por ter grandes orelhas pendentes, focinho comprido, dorso também comprido e convexo, pernas compridas, de cor malhada, de sedas rijas, mas com a gordura necessária entre a pele e a carne, muito importante para a assadura.



**Pre
para
ção**



O leitão da Bairrada, para ter a qualidade que se lhe reconhece, não deve ter mais de 7 a 8 Kg depois de limpo, peso este que é em regra obtido por volta das 5 a 6 semanas de vida. Deve ser sempre alimentado pelo leite materno, pois só assim se consegue obter uma qualidade de excelência.

Outrora, o leitão era morto, com uma faca ou navalha longa e pontiaguda, com uma picada funda entre as patas da frente, para o lado do pescoço, procurando o matador, dado o seu grau de agilidade, dar pouco sofrimento ao animal. Actualmente, e para que o animal morra sem dor, já é, previamente à morte, electrocutado. O modo de preparar o leitão depois de morto também foi evoluindo por imposições legais e de melhor higiene.

Inicialmente, e até ao final do século passado, a sua preparação era artesanal, pois não havia necessidade de cumprimento das normas comunitárias. Nesse contexto, e com vista a ser “esbolado” ou “esboldrado”, o leitão era colocado, depois de morto, numa panela de ferro de boca bastante larga e com capacidade superior a 30 litros, na qual havia sido aquecida água até ferver.

O leitão começava por ser mergulhado parcialmente pelas patas dianteiras para avaliar se a água se encontrava à temperatura ideal. Assim, e caso se conseguissem arrancar as “castanholas” ou unhas do leitão sem dificuldade, a água estava à temperatura exacta para o desenvolvimento do processo de preparação.

De seguida, era mergulhado o leitão pela cabeça, e até metade do seu comprimento, o tempo necessário para que apanhasse a temperatura ideal. Após a sua saída rápida da água, para não arrefecer, o leitão era colocado numa mesa e esfregado energicamente pelo preparador com a ajuda de uma serapilheira (saco de juta) em toda a metade que emergiu, arrancando-se assim todos os pêlos e ainda a primeira camada de pele fina da superfície, à qual na região da Bairrada se dá o nome de “boldra”.

Depois de limpa ou “esboldrada” a metade do lado da cabeça do leitão, procedia-se de igual modo para a parte traseira, mergulhando-se de novo o leitão até à parte já “esboldrada” de forma a que o leitão ficasse totalmente “esboldrado”, ou seja, sem pêlo e sem a pele da superfície. Depois desta tarefa procedia-se ao amanho, mediante o qual eram retiradas as vísceras através de duas aberturas ou cortes, sendo uma na barriga e outra no pescoço. Quando todas as vísceras estivessem no exterior do leitão, este era lavado com água fria abundante e colocado a escorrer desde a noite de um dia até ao dia seguinte, para que o leitão antes de levar os temperos não tivesse qualquer água no seu interior.

Mas se os assadores e pequenos restaurantes preparavam o leitão deste modo artesanal, actualmente a sua preparação nos matadouros dos restaurantes já é bem diferente. Aqui o leitão fica cerca de 24 horas nas abegoarias para que todo o cansaço causado pela viagem até ao matadouro desapareça.

Passado tal período de tempo o leitão é electrocutado de maneira a que, quando for picado para sair o sangue, operação esta feita na vertical de cabeça para baixo, não sintam dor.

Seguidamente passa pela depiladora com água à temperatura de 70°C, para se retirarem todos os pêlos e a primeira camada de pele, após o que é lavado. Posteriormente, são-lhe retiradas as vísceras e é lavado com abundante água fria. Por fim, o leitão é dependurado de um dia para o outro numa câmara de frio de cabeça para cima, para assim escorrerem todas as águas que estão no seu interior, ficando assim pronto para a assadura.



Para a confecção de um leitão limpo com cerca de 8 Kg devem-se prever os seguintes ingredientes:

- * 2 cabeças de alhos
- * um punhado de sal (\pm 3 colheres de sopa)
- * 1 colher de sopa de pimenta branca
- * salsa
- * 50 g de toucinho
- * 50 a 100 g de «unto» / manteiga de porco
- * folha de louro

O Tempero do Leitão



Os alhos são descascados e colocados num recipiente próprio para o efeito, que antigamente era um almofariz de madeira, juntamente com os restantes ingredientes. Amassa-se tudo dentro do recipiente, podendo tal operação ser feita com varinha mágica, até que todos os ingredientes fiquem bem triturados e misturados, fazendo uma pasta. Depois do leitão estar limpo e escorrido é enfiado numa vara, que actualmente é de aço inox mas que nos primórdios desta actividade era de eucalipto devidamente descascado e seco, e amarrado pelas patas traseiras com um arame fino.

De seguida o leitão é muito bem barrado, tanto por fora como por dentro, com a mistura anteriormente feita, introduzindo-se o restante tempero na barriga e em todas as partes vazias. Dão-se umas picadas com a agulha de o coser, nas coxas e espáduas, introduzindo um pouco de tempero nessas picadas.

Após a colocação dos temperos, cosem-se os rasgos da barriga e do pescoço com uma «agulha de leitão» e um fio de linho ou algodão conhecido por fio carrete e pica-se totalmente a pele do leitão para não enfoliar e ficar estaladiça e para que saia parte da sua gordura durante a assadura.

O leitão está pronto a entrar no forno.

a Assadura



A qualidade do “Leitão da Bairrada” varia com o saber e a arte do assador. Também importante é o forno. O tradicional forno a lenha bairradino, utilizado para cozer o pão e a broa, tem um ou dois orifícios na parede oposta à porta onde se introduz a ponta da vara, sendo esta colocada no meio da porta da boca do forno, de forma a que a parte de baixo desta fique tapada e só a outra parte de cima possa ser aberta para sair, sempre que necessário, o calor em excesso. O forno deverá ser muito bem aquecido com lenha, de preferência cascas ou madeira de eucalipto ou vides, até à temperatura de 300°C. O leitão deverá assar lentamente, durante cerca de 2 horas, sendo a vara rodada manual

e lentamente para que a assadura seja uniforme. Este é um dos segredos da habilidade do assador.

Durante a assadura, o leitão é retirado algumas vezes do forno e borrifado com vinho branco da Bairrada. Estes borrifos periódicos feitos com um ramo de salsa ou louro não deixam que a pele enfole ou rebente, tornando-a estaladiça, apetecível e sem queimaduras. A esta operação chama-se «constipar» o leitão.

O leitão está assado quando se solta da vara e ao rodá-la não acompanha os seus movimentos. Retira-se então do forno e faz-se um pequeno orifício no ventre para retirar do seu interior todas as gorduras e molho em excesso que não tenham caído no interior do forno aquando da assadura. Depois desta «sangria» ainda deverá ir ao forno cerca de 10 minutos para o enxugar um pouco.

Apresentação

O leitão da Bairrada é normalmente comido quente ou morno para que os seus aromas e sabores fiquem mais intensos e para que, ao ser comido, se desfrute de um maior prazer. Porém, também frio o leitão da Bairrada poderá ser servido e comido, sendo dessa forma apreciado por muitos dos seus admiradores.

O leitão da Bairrada deve ser cortado ou trinchado, em pedaços pequenos, com uma tesoura própria para o efeito, sendo a tradicional tesoura de poda ainda a mais utilizada quer pelos assadores quer pelos restaurantes. O leitão deve ser empratado com a pele sempre virada para cima, sem nunca sobrepor os pedaços, para que a pele mantenha a textura estaladiça e crocante e para que o sabor do interior do leitão seja distinto do da pele.

Na travessa, que deverá conter somente leitão e não qualquer um dos acompanhamentos com que é servido na mesa, deverão constar pedaços das três partes do leitão: cachaço, costelas e pernil, para assim poderem ser apreciados e conjugados os três sabores.

Como acompanhamento do leitão, e de acordo com a tradição na Bairrada, usa-se a batata pequena cozida com pele e não a batata frita que, ao ser usada, promove a mistura da gordura do leitão com a gordura da batata, não se conseguindo, dessa forma, saborear correctamente aquela iguaria. Para além da batata cozida com pele, o leitão da Bairrada é também acompanhado por salada de alface simples, para não interferir com o sabor daquele, e por laranja às rodelas, que combina na perfeição e tem um efeito adstringente.



Outros pratos de Leitão

Cabidela de Leitão

Prato típico da região da Bairrada que é confeccionado com sangue e miúdos do leitão (coração, pulmões e fígado) cortados aos bocadinhos e temperados com o molho do leitão, banha, sal, azeite, cebola, vinho tinto e água.

Tradicionalmente, este prato é assado no forno, por baixo do leitão, aparando o molho que escorre deste.



Feijoada de Leitão

Um refogado bem puxado a que se juntam os bocados de leitão assado e feijão branco cozido na hora. Não esquecer 1 colher de molho de leitão para temperar. Este prato tradicional faz-se para aproveitamento das sobras do leitão da Bairrada.



Isclas de Fígado

Fígado do leitão, cortado em fatias muito finas que, depois de temperado com alho, sal, pimenta e um pouco de vinho branco, é frito. Usa-se tanto em tapas para entrada, como com cebolada para uma refeição mais completa.



Sandes de leitão

Pão da Mealhada com pedaços de Leitão da Bairrada que é característico das zonas de passagem e que tem a vantagem de o seu acompanhamento não alterar o paladar da iguaria.

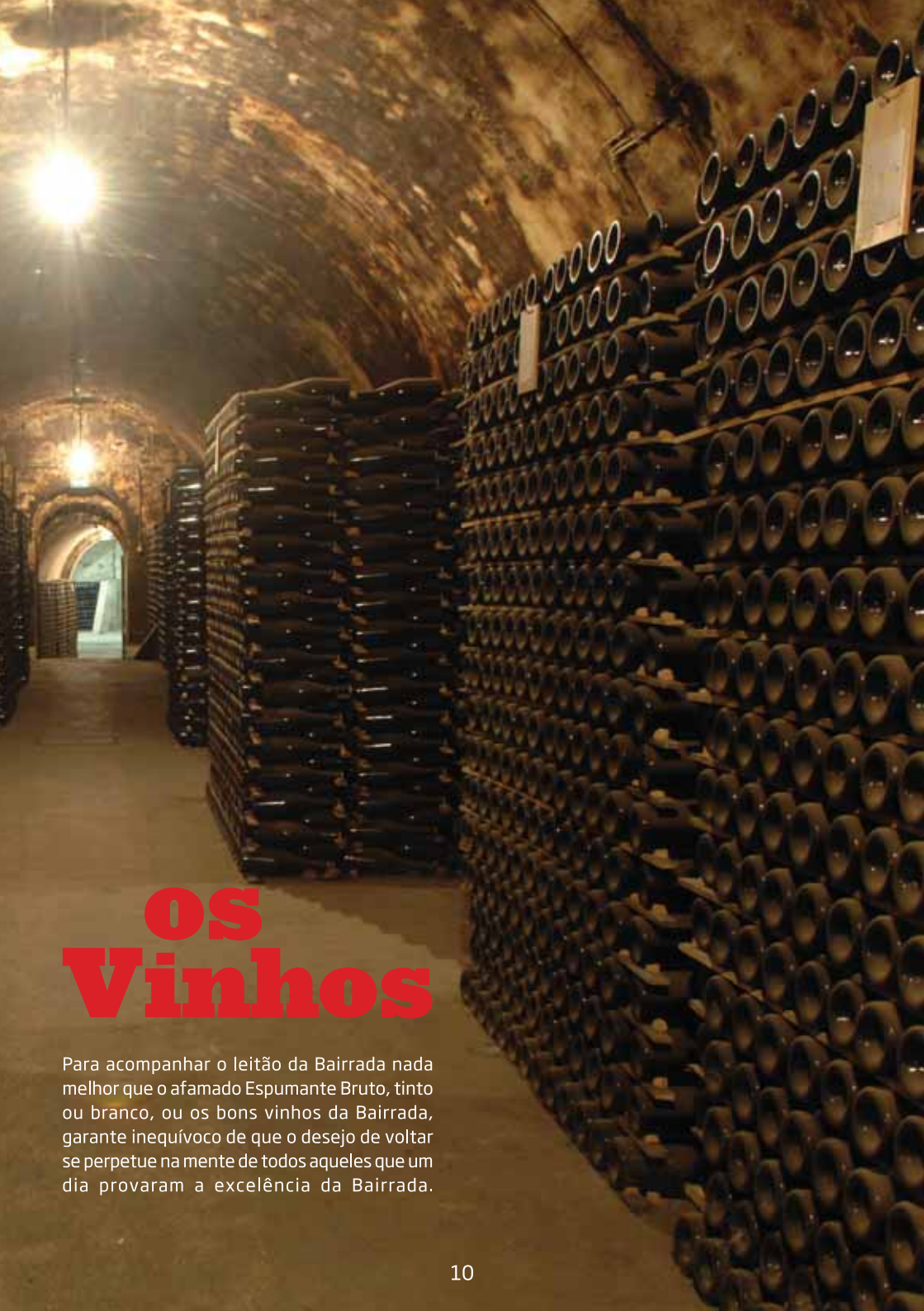
Bola de Leitão da Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão

Criada pela Confraria que lhe deu o nome é feita com uma massa de pão trigo, que vai ao forno em tabuleiro. É composta por uma camada de massa, sobre a qual se coloca o leitão partido sem ossos e devidamente distribuído por toda a massa.

De seguida é colocada sobre o leitão nova camada de massa para o cobrir integralmente.

Vai ao forno para cozer e é comida tanto quente como fria.





OS Vinhos

Para acompanhar o leitão da Bairrada nada melhor que o afamado Espumante Bruto, tinto ou branco, ou os bons vinhos da Bairrada, garante inequívoco de que o desejo de voltar se perpetue na mente de todos aqueles que um dia provaram a excelência da Bairrada.



Uma marca de Excelência



4 MARAVILHAS DA MESA
DA MEALHADA
MUNICÍPIO DE MEALHADA
água | pão | vinho | leiteão



onde Comer

Assadores

Concelho de Águeda

IVO DOS LEITÕES

Vale Grande
3750-066 AGUADA DE CIMA

MANUEL DOS LEITÕES

Paradela
3750-405 ESPINHEL
T 234 621 905

DIONÍSIO REIS ROSA

Piedade
3750-406 ESPINHEL
T 234 622 064

FERNANDO MARQUES NEVES

Rua Nunes Geraldo
3750-466 FERMENTELOS

JORGE MARQUES DOS LEITÕES

Rio Côvo
3750 ÁGUEDA
T 234 603 949 | TM 919 412 751

NELSON DOS LEITÕES

Junto Largo da Feira - Rio Côvo
3750 ÁGUEDA
T 234 603 085 | TM 914 576 676

ZITO DOS LEITÕES

Póvoa da Igreja
3750-721 RECARDÃES
T 234 622 482 | TM 965 117 775

MARGARIDA MARIA FERNANDES

NEVES - AGOSTINHO VIDAL
S. Martinho - Aguada de Cima
3750-062 AGUADA DE CIMA
T 234 666 697

JOSÉ AUGUSTO DOS LEITÕES

E OLGA DOS LEITÕES
Rua Quinta de Santo António nº 165
3750-068 AGUADA DE CIMA
T 234 666 865 | TM 967 020 068
E danielaalmeida_4@hotmail.com

Concelho de Anadia

ALCIDES DOS LEITÕES

Casinho - Sangalhos
3780-000 SANGALHOS
T 234 741 959

CIPRIANO ALVES GOMES QUEIROZ

Outeiro de Baixo
3780-176 S. LOURENÇO DO BAIRRO
T 231 512 009

JOSÉ CONCEIÇÃO MARTINS

Vielha do Canto - Arcos
3780-291 ANADIA
T 231 511 286

ADELINO SIMÕES CEVADA

Rua dos Combatentes
Avelãs de Caminho
3780-351 AVELÃS DE CAMINHO
T 234 741 082

AVELINO DOS LEITÕES

Rua dos Hibiscos - Mata da Curia
3780-543 TAMENGOS

WALTER RODRIGUES BENFEITA

Rua das Roseiras - Mata da Curia
3780-543 TAMENGOS
T 231 503 030

LEITÃO DE LEVIRA

Rua Principal, S/N - Levira
3780-589 VILARINHO DO BAIRRO
T 231 596 332

FAUSTO DOS LEITÕES

Pedreira de Vilarinho
3780-593 VILARINHO DO BAIRRO
T 231 950 509

MOREIRA DOS LEITÕES

Rua das Areias - Paredes do Bairro
3780-611 PAREDES DO BAIRRO
T 231 528 236

NELSON JESUS COUCEIRO LOPES

Beco dos Malmequeres - Tamengos
3780-544 TAMENGOS
T 231 503 017

CASA ORLANDO

Pedreira de Vilarinho
3780-593 VILARINHO DO BAIRRO
T 231 959 169

CASA BARROS

Rua da Liberdade
Pedreira de Vilarinho
3780-593 VILARINHO DO BAIRRO
T 234 743 052

Concelho de Cantanhede

GALHANO DOS LEITÕES

Rua da Areia, 84
3060-537 SEPINS
T 231 280 442 | TM 964 025 862

MANUEL DAVID DE JESUS MIRALDO

Rua Principal, 357
Seadouro - Covões
3060-357 COVÕES
T 231 461 973

ASDRÚBAL NETO TORRES

Rua da Ciência, 35
Labregos - Covões
3060-286 COVÕES
T 231 959 153 | TM 936 270 549

RUI TORRES

Rua N. Sra. da Guia, 924 - Montouro
3060-292 COVÕES
T 234 751 724 | TM 936 270 538

ANTÓNIO MANUEL PEREIRA SAMELO

Rua Principal, 352 - Monte Arcano
3060-291 COVÕES
T 964 404 443
E antoniosameloo@hotmail.com

AMÂNDIO COSTA PACHECO
Rua Vale de Cordinha, 21 - Pêna
3060-521 PORTUNHOS
T 919 456 265

Concelho de Coimbra

TONITO DOS LEITÕES
Rua do Cimo, n° 42-44
3020-850 SOUSELAS
T 239 914 078 | TM 919 899 089
E info@tonitodosleitoes.net
www.tonitodosleitoes.net

Concelho de Mealhada

TÓ DOS LEITÕES
Mala - 3050-186 CASAL COMBA

ROTA LEITÕES
Rua Areiro
3050 MEALHADA
T 231 204 604

FORNO DOS LEITÕES
Avenida da Floresta, n° 69
3050-347 MEALHADA
T 231 202 402 | TM 967 602 434
E ofornodamealhada@gmail.com
www.ofornodamealhada.com

SOARES DOS LEITÕES
Rua das Outeirinhas - Vacariça
3050-511 VACARIÇA
T 231 939 364

FORNILEITÃO
Rua do Padrão 3 - Silvã
3050-186 CASAL COMBA
T 231 205 173 | TM 936 282 669

O RETIRO
Largo do Freixo - Canedo
3050-401 PAMPILHOSA
T 231 949 555 | E retiro_canedo@sapo.pt

BAIRRADA XXI
Estrada Nacional 234
3050-183 PEDRULHA
T 231 281 429 | TM 966 307 356
E bairradaxxi@sapo.pt

Concelho de Oliveira do Bairro

MIRALDO DOS LEITÕES
Perrães - 3770-062 OIÃ

JOSÉ LUÍS DOS LEITÕES
Oiã - 3770-059 OIÃ
T 234 723 845

MIGUEL DOS LEITÕES
Troviscal

Concelho de Vagos

CASA DOS LEITÕES
Rua da Capela, 12 - Sancheuias
3840-557 SANTO ANDRÉ DE VAGOS
T 234 782 436

DUARTE DOS LEITÕES
Rua dos Felícios
3840-503 SANTO ANTÓNIO DE VAGOS
T 234 793 707



Restaurantes

Concelho de Águeda

CASA VIDAL

Almas Santas da Areosa
Aguada de Cima
3750-041 AGUADA DE CIMA
T 234 666 353

RESTAURANTE JOÃO DOS LEITÕES

Piedade - 3750-406 ESPINHEL
T 234 622 099

Concelho de Anadia

RESTAURANTE POMPEU DOS FRANGOS

Estrada Nacional 1 - Malaposta
3780-294 ANADIA
T 231 512 653

JANUÁRIO MATOS

Estrada Nacional 1 - Malaposta
3780-294 ANADIA
T 231 512 350

RESTAURANTE SÓ LEITÃO

Estrada Nacional 1 - Malaposta
3780-294 ANADIA
T 231 503 898

CASA QUEIRÓS

Estrada Nacional 1, 2537
3780-351 AVELÃS DE CAMINHO
T 234 741 259

RESTAURANTE PRANXUDOS

Estrada Nacional 1 - Curia
3780-541 TAMENGOS
T 231 516 068

RESTAURANTE PAINEL SIMÕES

Estrada Nacional 1 - Curia
3780-541 TAMENGOS
T 231 512 984

RESTAURANTE SANCHO

Estrada Nacional 1 - Aguium
3780-621 AGUIM
T 231 503 464

NOVA CASA DOS LEITÕES

Estrada Nacional 1 - Peneireiro
3780-623 AGUIM
T 231 518 025

RESTAURANTE VIRGÍLIO DOS LEITÕES

Estrada Nacional 1 - Peneireiro
3780-623 AGUIM
T 231 512 960

MUGASA RESTAURANTE

Apartado 49 - Fogueira
3781-908 SANGALHOS
T 234 741 061

RESTAURANTE METINHA DOS LEITÕES

E.N. 1 - Peneireiro
3780 ANADIA
T 231 503 670

CASA DOS LEITÕES

Estrada Nacional 1
3780-621 AGUIM
T 231 503 362

RESTAURANTE DINA QUEIRÓS

Estrada Nacional 1
3780-621 AGUIM
T 231 512 036

RESTAURANTE TORRES

Rua dos Avertigais
3780-597 TORRES
T 231 959 114

Concelho de Aveiro

RESTAURANTE LINHARES DOS LEITÕES

Estrada Nacional 109
Quinta do Simão - Esqueira
3800-227 AVEIRO
T 234 314 081

RESTAURANTE ABÍLIO MARQUES

Rua da Capela, 182
Bonsucesso - Aradas
3810 AVEIRO
T 234 423 457
F 234 381 412
E geral@restauranteabiliomarques.pt
www.restauranteabiliomarques.pt

Concelho de Cantanhede

RESTAURANTE O REI DO LEITÃO

Rua Dr. António Oliveira, 7
3060-318 FEBRES
T 231 461 137 | TM 963 608 647
E anocas7@hotmail.com

RESTAURANTE JOKA

Largo Prof. D. Clementina Sequeira, 80
3060-816 SANGUINHEIRA
T 231 411 218 | TM 966 912 808

RESTAURANTE JÚLIA DUARTE

Rua José Pereira Machado, 47
3060-427 MURTEDE
T 231 202 129

RESTAURANTE VERDADEIRO PINGÃO

Estrada Principal - Ançã
3060-011 ANÇÃ
T 239 963 300 | TM 919 441 348
E levybeato@hotmail.com

Concelho de Coimbra

O PORQUINHO

Quinta da Ribeira, 1 - Coselhas
3000-125 COIMBRA
T 239 494 036 | F 239 491 055
E geral@oporquinho.com
www.oporquinho.com

ALBATROZ

IC 2 - 3020-923 TORRE DE VILELA
T 239 913 532 | F 239 913 532

RUI DOS LEITÕES

Rua da Barraca, 9 - Fornos
Torre de Vilela
3020-923 COIMBRA
T 239 913 377 | F 239 913 377

O SANTOS

Rua da Barraca, 5 - Fornos
Torre de Vilela
3020-927 COIMBRA
T 239 913 561

Concelho de Mealhada

RESTAURANTE CHURRASQUEIRA ROCHA

Fonte Nova
3050-352 MEALHADA
T 231 202 357
E geral@churrasqueirarocha.com
www.churrasqueirarocha.com

RESTAURANTE PEDRO DOS LEITÕES

Rua Álvaro Pedro, nº2
3050-382 SERNADELO
T 231 209 950
E restaurante@pedrodosleitoes.com
www.restaurante.pedrodosleitoes.com

RESTAURANTE ESPELHO DE ÁGUA

Av. da Restauração - Sernadelo
3050 MEALHADA
T 231 201 637
E espelho.mealhada@gmail.com
www.restauranteespelhodeagua.com

RESTAURANTE NELSON DOS LEITÕES

Av. da Restauração - Sernadelo
3050 -382 MEALHADA
T 231 202 031

**RESTAURANTE
OCTÁVIO DOS LEITÕES**
Rua da Fonte Velha n.º 5
3050-566 VENTOSA DO BAIRRO
T 231 289 916

**RESTAURANTE
O TÍPICO DA BAIRRADA**
E.N. n.º1 (IC2) Sernadelo
3050-382 MEALHADA
T 231 203 282

RESTAURANTE MANUEL JÚLIO
Largo da feira
3050-106 BARCOUÇO
239 913 512
T geral@manueljulio.pt
www.manueljulio.pt

RESTAURANTE O CASTIÇO
Av. Cidade de Coimbra
3050-374 MEALHADA
T 231 202 941
E info@restauranteocastico.com
www.restauranteocastico.com

QUINTA DOS TRÊS PINHEIROS
Estrada Nacional N.º 1
3050 -382 MEALHADA
T 231 202 391
E geral@trespinheiros.com
www.trespinheiros.com

RESTAURANTE REI DO LEITÃO
Av. da Restauração, n.º17
3050 -382 MEALHADA
T 231 202 093

RESTAURANTE O HILÁRIO
Estrada Nacional N.º 1, Sernadelo
3050 -382 MEALHADA
T 239 472 114

RESTAURANTE META DOS LEITÕES
IC2, Estrada Nacional 1 Sernadelo
3050-382 MEALHADA
T 231 209 540

RESTAURANTE OÁSIS
Av Floresta 39 - 3050-347 Mealhada
231 202 081

**RESTAURANTE
FLORESTA DOS LEITÕES**
Estrada Nacional 1
3050-347 MEALHADA
T 231 202 025

RESTAURANTE BASÍLIO DOS LEITÕES
Av. cidade de Coimbra 102
3050-374 MEALHADA
T 231 202 546

**RESTAURANTE
COUCEIRO DOS LEITÕES**
Estrada Nacional 1
3050-347 MEALHADA
T 231 202 098

RESTAURANTE PIC NIC
Av. Floresta 71
3050-347 MEALHADA
T 231 202 343

RESTAURANTE FLOR DA BAIRRADA
Av. da Restauração 23/7 Sernadelo
3050 - 382 MEALHADA
T 231 202 311

CHURRASQUEIRA TEM TEM
Santa Luzia
3050 MEALHADA
T 239 913 450

LICÍNIO
Av. Cidade de Coimbra,96, 100
3050 MEALHADA
T 231 202 061

O TELHEIRO
Malaposta Carqueijo
3050 MEALHADA
T 231 949 438

LOURENÇOS
Ed. Oásis, Av. Emídio Navarro
3050 LUSO
T 231 939 479

**RESTAURANTE
O MANEL DO CASTIÇO**
Malaposta Carqueijo
3050 Mealhada
T 239 913 883

RESTAURANTE BOA VIAGEM
Ponte Viadoces - Mealhada
3050 -184 CASAL COMBA
T 231 205 324

SANTA GULA
Largo 5 de Outubro, 3
3050 - 082 BARCOUÇO
T 239 910 040

RESTAURANTE O LEITÃOZINHO
Estrada nacional n.º1
3050-106 BARCOUÇO
T 239 918 110

RESTAURANTE CONSTANTINO
Estrada Nacional n.º1
Av. de Coimbra
3050 - 347 MEALHADA
T 231 202 298

RESTAURANTE OS BEIRÕES
Estrada Nacional 1
3050-347 MEALHADA
T 231 203 539

RESTAURANTE STOP
Ponte Viadoces - Mealhada
3050 -184 CASAL COMBA
T 231 205 083
E geral@restaurantestop.com.pt
www.restaurantestop.com.pt

ESTALAGEM PORTAGEM
R. São Domingos n 20
3050 - 183 MEALHADA
T 231 209 880
E portagem.bairradacenter@gmail.com

GRANDE HOTEL DO LUSO
Rua Dr. Cid de Oliveira, 86,
3050-210 LUSO
T 231 937 937
E info@hoteluso.com
www.hoteluso.com

PALACE HOTEL DO BUÇACO
Mata do Bussaco
3050-201 LUSO
T 231 937 970
E bussaco@almeidahotels.com
www.almeidahotels.com

MOTORISTA
Malaposta Carqueijo
3050 MEALHADA
T 231 949 260

RESTAURANTE O "CEDRO"
Largo 1.º de Maio, Adões
3050 - 071 BARCOUÇO
T 239 914 722

RESTAURANTE O "CESTEIRO"
Rua José D. Figueiredo
3050 LUSO
T 231 939 360

VARANDA DO LAGO
Parque do Lago
3050 LUSO
T 231 930 888

O VAZ
Dr. José Cerveira Lebre
3050 MEALHADA
231 202 085

PÁTIO DA CASQUEIRA
Rua Central, 110
3050-106 BARCOUÇO
T 239 911 556

Concelho de Oliveira do Bairro

RESTAURANTE CASA DOS LEITÕES
Rua da Murta, 121 - Oliveira do Bairro
3770-216 OLIVEIRA DO BAIRRO
T 234 747 309

RESTAURANTE ALAMBRA
Rua da Murta, 120
3770-216 OLIVEIRA DO BAIRRO
T 234 747 309

RESTAURANTE CAPRI
Praça de S. Pedro, 126
3770-355 PALHAÇA
T 234 751 293

O LEITÃO
Praça de S. Pedro, 132
3770-355 PALHAÇA
T 234 751 473

Confrarias e Associações

Em defesa da qualidade e da tradição

FEDERAÇÃO PORTUGUESA DAS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS

A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas surgiu em Junho de 2001, como Associação Cultural sem fins lucrativos, e tendo como finalidade principal a promoção, divulgação e defesa da Gastronomia Tradicional Portuguesa.

Actualmente constituída por 68 Confrarias Gastronómicas, todas elas Associações Culturais de profundo significado para as regiões que representam, a FPCG tem vindo a consolidar a sua estrutura organizativa, para dar resposta a todos os desafios que hoje se colocam, quer no panorama nacional, quer no que respeita à projecção internacional.

Hoje, a Federação integra um conjunto de entidades com intervenção directa e indirecta na Gastronomia enquanto produto estratégico da nossa Economia e particularmente no Turismo, sempre na defesa dos nossos produtos, dos produtores e do receituário tradicional

O nosso lema será sempre a defesa das Artes Culinárias, Património Cultural do nosso País, sinónimo da convivialidade, de saber comer, de valorização das memórias, da nossa história, enfim, de um Povo.

T 239 428 149
RUA PEDRO DE SANTARÉM, Nº 102
2000-223 SANTARÉM

MORADA DA SEDE FUNCIONAL
LARGO DR. DANIEL DE MATOS
EDIFÍCIO DO MERCADO MUNICIPAL
3350 VILA NOVA DE POIARES
fpcg.geral@gmail.com
www.fpcg-online.com



A CONFRARIA GASTRONÓMICA DO LEITÃO DA BAIRRADA

Fundada em 1995, a Confraria Gastronómica do Leitão da Bairrada, com sede em Sangalhos, é uma Associação sem fins lucrativos, de âmbito regional, tendo por objectivo primeiro e primordial a divulgação dos valores culturais e gastronómicos da região, levando a cultura e costumes Bairradinos a todos os pontos por onde passa e onde é convidada a comparecer. Apadrinhada pela Confraria Gastronómica de S. Gonçalo, cuja missão se assemelha à sua, na medida em que, também aquela, se propõe preservar a antiga e tradicional arte culinária (Aveirense), a Confraria Gastronómica do Leitão da Bairrada pretende defender a legitimidade do Leitão da Bairrada e preservar a sua qualidade e as suas seculares características, honrando e prestigiando a tradição, de forma a proteger esta iguaria de qualquer incumprimento da receita tradicional e do lucro fácil que muitas vezes fecha os olhos à qualidade do produto.

APARTADO 38
3781-908 SANGALHOS
T 918 881 169
c.g@leitaobairrada.com
www.leitaobairrada.com



CONFRARIA GASTRONÓMICA DA GÂNDARA AROMAS E SABORES GANDARESES

Existente desde 01 de Janeiro de 2001, tem por objectivos a defesa, valorização e promoção da gastronomia e produtos alimentares da região Gandaresa onde se insere.

RUA DO PREVENTÓRIO, N°999
3060-675 TOCHA
T 231 443 078 | F 231 443 718
ferraz@pedroferraz.com



CONFRARIA DA PATEIRA

A Confraria da Pateira, constituída no dia 8 de Janeiro de 2005, na Vila de Fermentelos, tem por objectivo a promoção, divulgação, valorização e defesa cultural e gastronómica da Pateira de Fermentelos, onde se insere o Leitão da Bairrada.

RUA DA PATEIRA, N°48
3750-439 FERMENTELOS
geral@confrariadapateira.com
www.confrariadapateira.com

CONFRARIA DAS ALMAS SANTAS DA AREOSA E DO LEITÃO

A Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão é uma associação, criada em 8/4/2002. Tem sede na vila e freguesia de Aguada de Cima, concelho de Águeda e visa sobretudo a preservação e divulgação de todas as manifestações culturais directa ou indirectamente relacionadas com as romarias das Almas Santas da Areosa e a preservação, defesa e divulgação da tradicional confecção do leitão assado da Bairrada e seus derivados, que terá tido origem em Aguada de Cima.

RUA DA AZENHA
APARTADO 55
3754-908 AGUADA DE CIMA
T 234 623 570 / 234 666 291
F 234 602 317



CONFRARIA GASTRONÓMICA DE S. GONÇALO DE AVEIRO

A Confraria Gastronómica de S. Gonçalo foi fundada, em Aveiro, no dia 11 de Maio de 1989, muito embora os seus membros já reunissem, uma vez por mês, em diferentes restaurantes do Concelho de Aveiro, desde 1985, escrevendo após cada repasto, a sua crítica gastronómica que era publicada no Semanário Litoral. Recuando ainda mais, tem origem num grupo de estudantes liceais e universitários, que organizavam uns repastos quando se reencontravam nos períodos de férias.

A Confraria de S. Gonçalo é conhecida no nosso país e no estrangeiro e busca na culinária aveirense, do tempo dos nossos avós, uma forma de fazer reviver o que se comia nos tempos idos, um fonte inesgotável de conhecimento das tradições da nossa terra. Aqui cabe o famoso Leitão da Bairrada. Os seus Confrades vestem o Gabão de Aveiro, de burel de côr castanha e usam a insígnia que representa o nosso Santo Padroeiro, o São Gonçalinho, em cima da proa dum barco Moliceiro. Tem uma Cantate que canta as canções de Aveiro, com mais de um século de existência e outras novas.

Tem um grupo de Artistas Plásticos alguns deles referenciados em livros e enciclopédias de Arte Contemporânea e já publicou seis livros sobre Gastronomia e Crítica Social à mesa onde se revela o Espírito Irreverente dos Confrades de S. Gonçalo. Publicou, semanalmente, nos jornais Litoral, Campeão das Províncias, O Aveiro, Jornal da Pateira, Páginas de Gastronomia e de Crítica aos Restaurantes. Publicou o livro "Ovos Moles de Aveiro". Desde 2003 tem o seu próprio Órgão de Informação, O Paskim, publicado mensalmente com crónicas e reportagens dos Capítulos Gastronómicos. Premeia, com a entrega do Diploma Oficial da Confraria de S. Gonçalo, os "Dez Mais" recomendados Restaurantes de Aveiro.

CASA MUNICIPAL DA CULTURA,
EDIFÍCIO FERNANDO TÁVORA, SALA 4.1
PRAÇA DA REPÚBLICA
3810-156 AVEIRO
T 234 318 801 | 919 949 694
zelu83@sapo.pt

CONFRARIA GASTRONÓMICA DA REGIÃO DA BAIRRADA

A Confraria Gastronómica da Região da Bairrada, fundada em Agosto de 2007, surgiu com o objectivo de divulgar, promover e solidificar as riquezas gastronómicas duma zona geográfica, abrangente de oito concelhos: Águeda, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Mealhada, Oliveira do Bairro e Vagos.

RUA DOS OLIVAIS, N.º 34-B – ARCOS
3780 ANADIA
T 969 655 685
confgastbairrada@gmail.com
<http://confgastbairrada.blogspot.com/2008/07/confraria-gastronomica-da-regio-da.html>

ASSOCIAÇÃO MARAVILHAS DA MEALHADA

“Água, Pão Vinho e Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”

A Câmara Municipal de Mealhada, convicta do inegável valor do seu património gastronómico, decidiu criar uma identidade forte, coesa para os produtos que até hoje levaram mais longe o nome desse município.

Para tal criou a marca “Água, Pão, Vinho e Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”, a qual poderá ser utilizada pelos agentes económicos dos sectores (Restauração e Bebidas, Hotelaria, Produtores de Vinho, Padarias, Assadores de leitão entre outros) que demonstrarem interesse na obtenção desta distinção. O grande objectivo desta iniciativa é distinguir, de entre a enorme oferta existente no Concelho, aqueles que garantem a autenticidade, a tradição e a qualidade destes 4 produtos. O objectivo primordial é diferenciar pela qualidade, de modo a que quem visita o Concelho possa escolher um produto e exigir que o mesmo lhe seja apresentado segundo os critérios que consideram representar a genuína tradição da confecção do pão da Mealhada ou do leitão assado, a qualidade da água e dos vinhos que brotam em solos concelhios. Esta marca “Água, Pão, Vinho e Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”, é uma marca de prestígio, com uma identidade forte, capaz

de galvanizar este “Centro de Excelência Gastronómica” que é já o Concelho de Mealhada. Dando continuidade à promoção do Projecto e tentando dar resposta aos desafios que se tornam cada vez mais ambiciosos e abrangentes, surgiu a necessidade de criar uma entidade que representasse todos os envolvidos. Surge assim, no início de 2010, a “Associação Maravilhas da Mealhada”, constituída pelas cerca de 30 entidades aderentes e pela Câmara Municipal. A Associação, sem fins lucrativos, tem como objecto principal a promoção e valorização, a nível nacional e internacional, da marca supra referida e dos produtos a ela associados.

ASSOCIAÇÃO MARAVILHAS DA MEALHADA
LARGO DO JARDIM
3054-001 MEALHADA
T 231 200 980





SABORES COM TRADIÇÃO



coimbra
PORTUGAL

www.turismodecoimbra.pt



TURISMO CENTRO DE PORTUGAL

RUA JOÃO MENDONÇA, 8
3800-200 AVEIRO

T +351 234 420 760

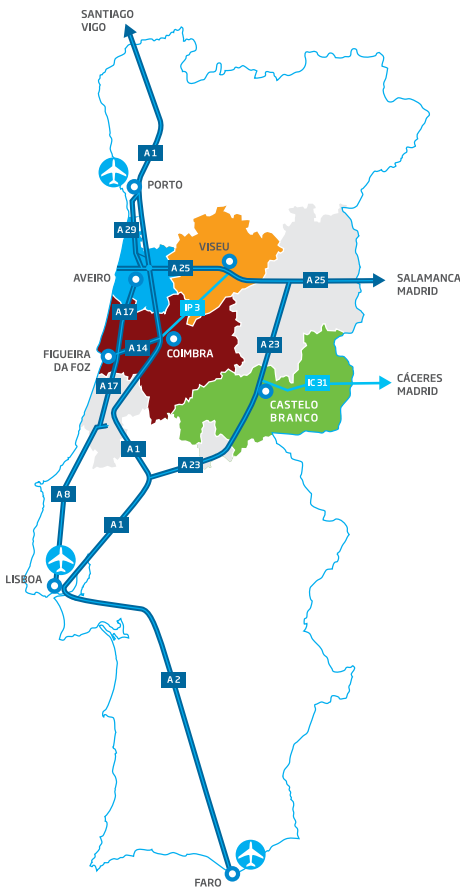
F +351 234 428 326

geral@turismodocentro.pt

www.turismodocentro.pt



Gastronomia & Vinhos



O Centro de Portugal é sinónimo de experiências gustativas diferentes e inesquecíveis! Numa Região de vastíssimos contrastes culturais e paisagísticos, a vivência árdua das gentes de antigamente, aliada ao engenho e arte daqueles a quem foi reservada a difícil incumbência de preparar os alimentos, por vezes escassos, traduziu-se na descoberta de receitas magníficas e de requinte inquestionável.

Entre os pratos de cariz mais frugal e aqueles que, pela elaboração mais engenhosa, estiveram desde os primórdios associados aos dias de festa e de alegre convívio, o difícil é escolher!

E que dizer do enorme saber e talento acumulados dos grandes chefs que, com a determinação das gentes do Centro, aproveitam os produtos endógenos e DOP para produzir magníficos pratos gourmet, de autor e mesmo de fusão... Simplesmente fantásticos! No Centro de Portugal a gastronomia é um misto inebriante de imagens, paladares e odores...