

FOLHA INFORMATIVA

25-2017 / Outubro

OS MELHORES SABORES DE ALPIARÇA

MAGUSTO COM BACALHAU ASSADO



«O que se pretende com a realização em Novembro do *Mês do Magusto* é retomar as tradições culinárias dos nossos antepassados porque, quando se chegava a esta altura do ano - ao Outono - costumavam comer migas fervedas com bacalhau assado. Quando as temperaturas começam a baixar e anunciam o Inverno para breve, as pessoas começam a consumir comidas que são próprias desta estação, com mais substância, para preparar o organismo para os rigores da estação mais fria.

Por isso, se antigamente se comiam as migas agora fazemos um prato especial, que tem praticamente os mesmos ingredientes das migas, mas que é cozinhado de uma maneira diferente, que muitos consumidores acham que é melhor, e a que chamamos *magusto*. Quando se chega a esta altura de Novembro, já se sabe que as pessoas procuram o magusto.»

(...)

Há muitas pessoas que associam o magusto às castanhas mas, pela nossa tradição, o magusto refere-se ao prato de migas (cozinhadas de uma certa forma) com bacalhau assado.

ÍNDICE

OS MELHORES SABORES DE ALPIARÇA	2
ANEXO	7

A ideia de dedicar o mês de Novembro ao magusto com bacalhau assado partiu de uma pessoa com quem temos colaborado com o objectivo de valorizar as tradições da cozinha tradicional de Alpiarça e do Ribatejo. Chama-se Idalécia Pestana e a ela já foi dedicado um Caderno Cultural cujo foco foi a doçaria tradicional de Alpiarça. Fomos ouvir as suas opiniões.



O que se pretende com a realização em Novembro do *Mês do Magusto* é retomar as tradições culinárias dos nossos antepassados porque, quando se chegava a esta altura do ano - ao Outono - costumavam comer migas fervidas com bacalhau assado. Quando as temperaturas começam a baixar e anunciam o Inverno para breve, as pessoas começam a consumir comidas que são próprias desta estação, com mais substância, para preparar o organismo para os rigores da estação mais fria.

Por isso, se antigamente se comiam as migas agora fazemos um prato especial, que tem praticamente os mesmos ingredientes das migas, mas que é cozinhado de uma maneira diferente, que muitos consumidores acham que é melhor, e a que chamamos *magusto*. Quando se chega a esta altura de Novembro, já se sabe que as pessoas procuram este prato, que é muito apreciado.

Coincide com a época da água-pé e das castanhas, pelo que uma refeição típica desta época do ano conjuga tudo isto. Em todas as famílias se cumpria a tradição do consumo de magusto, água-pé e castanhas assadas ou cozidas com erva-doce.



Castanha assada, doce de castanha e água-pé

Por estas razões pensámos em criar um evento aqui no restaurante que, durante o mês de Novembro de cada ano, pudesse evocar esses tempos e evidenciar junto das pessoas que nos visitam o bom gosto e o prazer que se tem ao provar pratos muito bem confeccionados e que nos evocam o passado.

Isto acontece porque somos abordadas aqui em casa para fazermos esta comida, especialmente nesta altura do ano. Oferecemos então diariamente o magusto às pessoas que nos visitam e que aqui tomam a sua refeição e convivem com animação, porque o ambiente que aqui existe é convidativo ao convívio.

Há muitas pessoas que associam o magusto às castanhas mas, pela nossa tradição, o magusto refere-se ao prato de migas (cozinhadas de uma certa forma) com bacalhau assado. O que aqui fazemos igualmente por tradição é acompanhar o magusto com a água-pé e uma sobremesa de doce de castanhas.

O que é esta sobremesa? É um creme de castanhas com abóbora, tudo muito bem cozido e passado, a que se adiciona açúcar e canela, servindo-se em taças de vidro decoradas com castanhas cozidas para lhe dar um sabor delicioso.



Sobremesa de castanhas doces

A receita do magusto está publicada num livro que fizemos para dar a conhecer a nossa forma de estar e de cozinhar, a nossa *alma*, e que hoje voltamos a dar a conhecer ¹ porque as pessoas gostam de saber como é que as coisas são feitas e a sua razão de ser.

Pela nossa experiência culinária e por conhecermos as nossas tradições, o magusto sabe melhor se for acompanhado por água-pé tinta, que nós aqui em Alpiarça sabemos produzir muito bem, e também porque é esta a altura da água-pé, o mês de Novembro.

No seguimento destas tradições considerámos que seria muito bom fazer acompanhar este prato de uma sobremesa que está de acordo com a estação do ano, que é a castanha, e que aqui servimos assada ou em doce, de acordo com o gosto das pessoas.

Nós aqui em Alpiarça temos uma doçaria muito rica e variada, de tal maneira que se está a estudar e a fazer o seu levantamento e a publicar em livros. Então porque é que não havemos de apresentar um doce que seja igualmente típico e que tenha a ver com o prato que é servido e com a nossa terra e tradições? Assim o propomos e fazemos, numa combinação que as pessoas apreciam muito.

No final, a proposta é a de conjugar o magusto, o bacalhau assado, as castanhas e a água-pé, mas não é tudo, porque pensámos igualmente em incluir umas entradas de enchidos tradicionais da nossa região.

¹ A receita do magusto é publicada nesta Folha no anexo final.



Entrada de enchidos tradicionais com pão-de-milho

Os enchidos fazem parte da nossa culinária e dos nossos hábitos alimentares, desde tempos de que não há memória. São feitos de uma forma caseira, muitas vezes como resultado da matança do porco, que se continua a fazer para fins não comerciais nem industriais, para as famílias. Aproveitámos essa tradição e incluímos os enchidos, acompanhados com o tradicional pão-de-milho porque é o que vai melhor, igualmente acompanhados de água-pé, tudo condizente com o outono que aí está.

O resultado é um conjunto de pratos muito característicos e que agradam bastante, desde as entradas já referidas, ao magusto com bacalhau, à água-pé e ao doce de castanhas ou mesmo as castanhas assadas. É caso para dizer: bom apetite!



A sugestão culinária completa

Trata-se de uma refeição extremamente tradicional, servida num ambiente familiar, na *Casa dos Arcos* em Alpiarça, com a cozinheira e anfitriã Idalécia Pestana, que habituou as pessoas a apreciarem a qualidade da cozinha campesina que vem do tempo dos nossos avós. Vale a pena aceitar a sugestão.



A anfitriã no seu acolhedor e familiar restaurante, a *Casa dos Arcos*, em Alpiarça ²



² O restaurante *Casa dos Arcos* fica localizado junto do jardim municipal e do banco Millenium BCP, em Alpiarça.

ANEXO

Magusto com Bacalhau Assado

Ingredientes para preparar o Magusto:

2 couves portuguesas	2 dl. de azeite
1 kg. de batatas (cortadas às rodelas)	2 litros de água
1 cebola picada	1 pão de trigo, cortado aos pedaços pequenos
6 dentes de alho	½ pão de milho, cortado aos pedaços pequenos
	Sal q.b.

Preparação:

Cozem-se as couves migadas a murro, em conjunto com as batatas cortadas às rodelas finas, a cebola picada e o sal. É tudo muito bem cozido.

Depois de cozido, junta-se depois o pão de milho e deixa-se cozer mais um pouco. Junta-se então o pão de trigo e coze mais um pouco. Amassa-se tudo muito bem com uma colher de pau. Depois de amassado, retira-se do lume e junta-se o alho moído e o azeite previamente aquecido. Volta novamente ao lume, para apurar, até estar a gosto.

Vai à mesa numa travessa com bacalhau assado, temperado com azeite e alhos cortados às rodelas. Leva também azeitonas para decorar.



Doce de Castanhas

Ingredientes para preparar o doce:

250 gr. de açúcar louro

250 gr. de castanhas

250 gr. de abóbora

1 colher de chá de erva-doce

1/2 colher de chá de canela

Preparação:

Cozem-se as castanhas, escorre-se a água da cozedura e, de seguida, faz-se o puré triturando-as com a varinha.

Coze-se a abóbora, escorre-se a água da cozedura e, de seguida, faz-se o puré triturando-as com a varinha.

Num tacho, junta-se os purés de castanha e de abóbora, e adiciona-se o açúcar e a erva-doce, levando a lume brando para apurar.

Depois de apurado, verte-se para as tacinhas e decora-se com castanhas cozidas e com canela. Está pronto a servir, um doce simples e saboroso.



NOVEMBRO

MÊS DO MAGUSTO

Restaurante OS ARCOS
Alpiarça

Os melhores Sabores de Alpiarça



Restaurante Os Arcos
Alpiarça

