

VI Mostra de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra

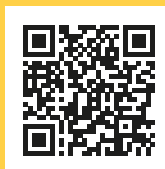
Numa cidade onde outrora existiram vários conventos – Celas, Santa Clara, Sant'Anna e Sandelgas, entre outros – os doces são uma herança valiosa. Dos inúmeros receitas, destacam-se, como especialidades de Coimbra, os pastéis de Santa Clara, o manjar branco, as arrufadas de Coimbra, as queijadas, as talhadas de príncipe, os suspiros, a barriga de freira, a encharcada, o pão de ló, entre muitas outras.

Ao longo dos anos e por diversos motivos, a arte de cozinhar ingredientes como os ovos, o açúcar, a gila e a amêndoa – preparados com uma perícia notável – foi caindo no esquecimento. No entanto, um trabalho de investigação contínuo e a passagem de testemunho oral e escrito por parte de algumas famílias e de alguns grupos etnográficos, tornaram possível degustar o primor de autênticas iguarias na *VI Mostra de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra*.

É inquestionável o dever de proteger e defender este património, como forma de desenvolvimento económico, de valorização identitária e de afirmação e promoção histórico-cultural da nossa cidade, da região e do país. A criação da Associação de Doceiros de Coimbra (ADOC), a par do processo que decorre para a qualificação de algumas especialidades doceiras, liderado pela Câmara Municipal de Coimbra, visa a prossecução destes objetivos, bem como a afirmação do património doceiro de Coimbra no mercado regional, nacional ou internacional.

Ao organizar este certame, que conduz à nossa cidade inúmeros visitantes, a Câmara Municipal de Coimbra pretende manter viva a riqueza das formas, dos sabores e dos saberes, preservando e divulgando a herança da doçaria coimbrã e de outras especialidades que, de forma similar, tiveram expressão em localidades que estarão também presentes neste evento, formando um doce quadro geográfico que vale a pena degustar!

A sua visita valoriza Coimbra! Venha descobrir o nosso património doceiro!



+info

www.cm-coimbra.pt
www.turismodecoimbra.pt
www.agenda7-coimbra.pt

VI Mostra de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra

04 E 05 DE OUTUBRO 2014
CONVENTO DE SANT'ANNA
(QUARTEL DA BRIGADA DE INTERVENÇÃO)

ORGANIZAÇÃO:



CÂMARA MUNICIPAL
COIMBRA

COLABORAÇÃO:



Brigada
de Intervenção



ALCOBAÇA
Dê lugar ao Amor



QUALIFICA



C ·

FLUC FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE COIMBRA



Dia 04, sábado

Horário: 15h00 - 22h00

15h00

Abertura Oficial

Apresentação do Registo da Marca Coletiva de Associação “arrufada de Coimbra” como primeiro passo para a qualificação dos doces conventuais de Coimbra.

15h30

Visita ao Certame

16h30

“A essência do doce: o açúcar e o mel na história da alimentação”

Deuses, médicos e gulosos: mel e outros açúcares para o corpo e para a alma

Inês de Ornellas e Castro/ Universidade Nova de Lisboa
Mel e açúcar nas receitas dos Descobrimentos: do código 142 do Arquivo Distrital de Braga ao código 10763 da Biblioteca Nacional de Portugal (sécs. XVI – XVIII)
Anabela Barros/ Universidade do Minho
Moderadora: Maria Helena da Cruz Coelho/ Universidade de Coimbra

17h30

Suplício dos Doces

Rábula Satírica de 1727, escrita pelo Padre Jesuíta e Professor de Teologia, Silvestre Aranha, onde os doces de Coimbra são chamados a um Tribunal Académico pelo mal que faziam aos estudantes (Manuscrito da B.G.U.C.)
Representação pela Bonifrates, Cooperativa de Produções Teatrais e Realizações Culturais, C.R.L.

18h30

Provas Comentadas

Dar a provar e a conhecer os doces conventuais e tradicionais

QUALIFICA com a colaboração dos doceiros presentes na Mostra.

21h00

Fanfarra da Brigada de Intervenção Coro Misto e Trovadores do Mondego

Dia 05, domingo

Horário: 10h00 - 19h30

11h00

Provas Comentadas:

Dar a provar e a conhecer os doces conventuais e tradicionais

QUALIFICA com a colaboração dos doceiros presentes na Mostra.

15h00

Provas Comentadas:

Dar a provar e a conhecer os doces conventuais e tradicionais

QUALIFICA com a colaboração dos doceiros presentes na Mostra

16h30

Recriação de um Outeiro

Ligada à tradição doceira era habitual a realização dos *outeiros* ou *abadessados*. Eram recitais poéticos, habitualmente noturnos, onde junto às portarias dos Conventos femininos, devidamente engalanados para o efeito, se juntavam lentes, estudantes, poetas e fadistas. Estes freiráticos apinhavam-se nos adros esperando que pelas grades do convento as religiosas dessem o mote que seria depois desenvolvido pelos presentes em versos, sonetos ou outras criações melódicas.

Nos conventos femininos de Sant’Anna, Santa Clara, Celas, Sandelgas, ou Tentúgal, procuravam os estudantes amores, suspiros, poesia e doces. No final, como escreve Almeida Garrett “mui guloso doce as madres nos davam”. Ou seja, cada Convento oferecia as suas especialidades doceiras.

Representação pelo Teatro Amador de Ribeira de Frades

17h00

Músicas de Sempre

Sara Travassos e Tiago Cordeiro

18h00

Tuna de Medicina da Universidade de Coimbra

19h30

Encerramento

Participantes

- * A Brasileira | Coimbra
- * Confraria dos Sabores de Coimbra | Coimbra
- * Café Santa Cruz | Coimbra
- * Pastelaria Briosa | Coimbra
- * Pastelaria Moinho Velho | Coimbra
- * Pastelaria Tamoeiro | Coimbra
- * Pastelaria Tosta Rica | Coimbra
- * Pastelaria Vasco da Gama | Coimbra
- * Pastelaria Vénus | Coimbra
- * APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro | Aveiro
- * Associação de Produtores do Pão de Ló de Ovar | Ovar
- * Brisadoce | Amarante
- * Casa de Encosturas | Cabeceiras de Basto
- * Casa do Bolinhol | Caldas de Vizela
- * Casa dos Doces Conventuais | Alcobaça
- * Casa do Pão de Ló | Alfeizerão
- * Confeitaria Jesuítas e Limonetes | Santo Tirso
- * Confeitaria Santa Luzia/Fábrica de Pão de Ló | Figueiró dos Vinhos
- * Confraria do Bolo de Ançã | Ançã
- * Confraria da Doçaria Conventual | Tentúgal
- * Delícias do Castelo | Santa Maria da Feira
- * De Maria Doçaria | Leiria
- * Doce História | Braga
- * Doçaria Ponto Rebuçado | Leiria
- * Doçaria Paula Rosa | Reguengos de Monsaraz
- * Douro’s Flavours | Lamego
- * Licores de Alcobaça | Alcobaça
- * Mosteiro de São Martinho de Tibães | Mire de Tibães
- * Mosteiro do Lourçal | Pombal
- * Pastelaria O Mosteiro | Lórvão
- * Pastelaria Queijadinha | Pereira
- * Pão de Ló de Margaride/António Lopes | Felgueiras
- * Rebuçados da Régua | Régua

Participação Internacional

- * Francisco Vives Muñoz | Alicante

Participação especial

- * Colares Editora

Artesanato

- * Associação Para Preservação das Tradições Locais “Herança do Passado” | Tecelagem de Almalaguês
- * Maria José Nogueira Leal | Registos de Santos