Comezainas de Abril, uma via sacra para saborear sem culpas

Cláudia Alpendre Marques – Público - 26 de março de 2025

Abrimos a degustação com o Festival Queijo, Pão e Vinho de Palmela. Organizado pela ARCOLSA - Associação Regional de Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida, o certame faz a montra da 29.ª edição com queijo (honras de destaque ao de Azeitão), pão caseiro e vinho da região, mas também mel, doçaria, fruta e artesanato. (...)

Na púcara, grelhado, em azeite, ensopado, em caldeirada ou assado no forno. Estas são algumas das modalidades escolhidas por Castro Verde para levar o borrego à mesa, sempre com a mestria dos saberes tradicionais.

A sexta edição do Festival Sabores do Borrego está marcada para os dias de 4 a 6 de Abril, cortesia da autarquia, em parceria com a Associação de Agricultores do Campo Branco e as Carnes do Campo Branco - Agrupamento de Produtores Pecuários. O borrego é rei, mas há outras iguarias à prova em tasquinhas, a par de exposições, palestras, cantares, bailaricos e uma Semana Gastronómica à medida nos restaurantes da região (de 28 de Março a 6 de Abril). Os bilhetes diários custam 3€; o passe, 5€.

No que toca à mesa da Páscoa, há honras partilhadas com o cabrito: assado no forno com batatas e grelos, na púcara, em forma de caldeirada, feijoada, ensopado ou caril, é a figura central nas ementas de 32 casas de Torres Novas, assim faz saber a carta do 34.º Festival Gastronómico do Cabrito, em cena de 11 a 20 de Abril.

Para os interessados em fazer a degustação conjunta, Porto de Mós alinha a sexta edição do Festival Gastronómico do Cabrito e do Borrego (de 5 a 20 de Abril) e Marvão contribui com o ritual de uma Quinzena Gastronómica dedicada ao cabrito e ao borrego, com a serventia do que de melhor se faz na típica cozinha do Alto Alentejo. As datas da 18.ª edição ainda estão por revelar, mas é certo que andarão à volta da quadra pascal.

Tem lugar assegurado nas tradições e memórias gustativas da Páscoa, ali ao lado do coelhinho, do ovo de chocolate e das amêndoas. Numa dimensão mais espiritual, carrega também a simbologia de presente de padrinhos a afilhados.

Considerado por muitos o bolo-emblema da quadra, o folar é também dono e senhor de uma feira que conta já com 26 edições (esta será a 27.ª) ao serviço do saber e dos sabores da comunidade local. A Feira do Folar de São Marcos da Serra (Silves) volta a cumprir a sua cartilha entre 18 e 20 de Abril e, além do pão doce, perfumado com canela e erva-doce e decorado com ovos inteiros, põe a mesa com outras iguarias serranas — como o mel, a doçaria, os licores ou o medronho —, animação musical, *workshops* e artesanato.

Na mesma rota está a Feira do Folar de Valpaços, apontada para o fim-de-semana anterior, de 11 a 13 de Abril. Aqui, a receita é outra: sai o açúcar e entram as carnes e os enchidos, cozendo em formas de barro ou argila e valendo ao resultado a certificação com o selo IGP (Indicação Geográfica Protegida) e à cidade da região do Alto Tâmega a fama de Capital do Folar. Para a festa do 25.º certame entram também o azeite, o mel, as compotas, o bolo podre, o pão de centeio e os frutos secos, entre outros.

Voltando aos doces pecados, há Torrão Doce de 4 a 6 de Abril no Jardim Público do Torrão, vila que pertence ao município de Alcácer do Sal, para dar a conhecer as maravilhas produzidas pelos doceiros da região mas também de outros pontos do país. O pinhão, o mel, o arroz, o azeite, a gastronomia e o artesanato juntam-se à banca para ajudar a enaltecer todo o potencial da economia local.

E em Felgueiras, o fim-de-semana de Ramos (11 a 13 de Abril) vem temperado com o cheirinho do Festival do Pão de Ló. No evento que também responde como Mostra Internacional de Doçaria Tradicional, o destaque vai para o emblemático pão-de-ló de Margaride e para as variantes de outras coordenadas, estendendo-se a montra aos dez restaurantes locais que integram a rota do Fim-de-Semana Gastronómico de Felgueiras.

https://www.publico.pt/2025/03/26/fugas/noticia/comezainas-abril-via-sacra-saborear-culpas-2127257