



VALE DO TUA

GASTRONOMIA, VINHOS E ARTESANATO



Gastronomia, Vinhos e Artesanato

Os cinco Municípios que integram o PNRVT estão no centro da grande e forte região de Trás-os-Montes com o epicentro na designada Terra Quente. A sul beneficiam das influências do vale do Douro, da sua tradição piscatória e dos vinhos produzidos nas abas e planaltos soalheiros e a norte descansam na Terra Fria transmontana e no poder da sua reconhecida matriz gastronómica.

À sua ancestralidade estavam associadas práticas agrícolas de subsistência e delas provêm diversas manifestações artísticas artesanais que ainda são perceptíveis, através das produções de rendas, latoaria, foles, tecelagem, pipos, chapéus, santos em madeira, cestos, mantas, albardas e toda uma vasta panóplia de artefactos. Procure-os nas *“Portas de Entrada”* do PNRVT e faça perdurar essa memória de um território profundo.



O cerco montanhoso e o isolamento da região, o clima austero, as raízes identitárias profundas, a hospitalidade natural, o espírito e tradições comunitárias e as sociabilidades próprias do *Reino Maravilhoso*, criaram um mundo à parte no contexto português e que evidenciam o cenário diferenciador das tipologias de ofertas disponibilizadas, que se assumem em simultâneo como cultura e raridade.

O mosaico climatérico, a natureza dos solos e a forte identidade cultural, refletem-se em produtos finais de assombroso e irrepetível paladar de que beneficia a sua poderosa gastronomia e os seus vinhos singulares.

É grande e notável a produção de vinhos, tanto na Terra Quente como no Douro, território onde mais se notabilizaram e internacionalizaram, tanto nos vinhos de mesa (DOC), como no moscatel de Alijó e de Favaios ou finalmente, nos vinhos do Porto associados às grandes marcas e quintas, que refletem o modelo tradicional da produção vitícola duriense. Uns e outros, são uma mais-valia da economia regional, um atributo turístico relevante e um deslumbramento para o paladar.



Experiencie a vasta oferta existente e deixe-se encantar por emoções inesquecíveis.

A gastronomia transmontana é muito variada e afirmativa e tem por trás dela uma forte tradição, um saber fazer e uma cultura. As hortas produzem batatas farinhudas, todo o tipo de legumes e cereais de que se fazem os afamados pães de Favaios, de Carrazeda, de Murça, de Mirandela e de Vila Flor. Pão saboroso e leve. E quando ardem os fornos no vale do Tua eles podem acolher os suculentos borregos e o cabrito serrano, acompanhados com arroz do forno nas datas festivas. Por sua vez as bolas e os folares de carne são generalizadamente consumidos na época pascal. Não podemos deixar de referir a maçã, a castanha e os cogumelos e todo o seu contributo para a riqueza e a variedade da restauração regional.

Mas o território, sendo famoso pela pesca pelos saborosos pratos que se confeccionam da Foz do Tua até Mirandela, evidencia-se muito mais pela caça, com destaque para o coelho, a perdiz e o javali, o que permite desenvolver pratos de alta qualidade, servidos na restauração regional.



Mas, em nenhum prato se dispensam as azeitonas e sobretudo os afamados azeites de Trás-os-Montes que se assumem como pedra basilar da confeção gastronómica que se preze, casando bem nas *“entradas”*, nos pratos, nas saladas e até em sobremesas, remetendo o paladar para gostos e experiências vivificantes que as antigas e as novas tendências culinárias bem evidenciam. E é por isso que se afirma que: *“Comer sem azeite, é comer miudinho”!*

Mas também se diz que:

“Das aves, a perdiz – melhor, a codorniz. Mas se o porco voasse, não havia carne que lhe chegasse”!

E com este ditado passamos a glorificar o porco, esse bísaro grandioso, herdeiro dos imemoriais berrões totémicos, como se fossem divindades e que está no centro da *“trindade tradicional do reino”* como afirmava Miguel Torga, realçando os salpicões, os presuntos e as alheiras, território onde são imortalizadas, tendo sido elevadas a *“maravilha”* da gastronomia portuguesa.



Saibam que, quando chega o tempo dos gelos e do sincelo e as montanhas se vestem de branco, as cozinhas transmontanas exibem então, sobre as lareiras, um verdadeiro pálio de enchidos com os quais se enfrentam as invernias, quando os homens adormecem com a natureza, entre o fogo e o ancestral silêncio. E, nesta comunhão cósmica, sincroniza-se a alma com a contrição do lendário espírito transmontano, enquanto a roda do tempo faz suceder as estações no seu perpétuo movimento.

Grande e forte é Trás-os-Montes!



TUA[®]

Parque Natural Regional
do Vale do Tua

Guia da Natureza **PNRVT** / Texto **Alberto Tapada**
Fotografia **Dinis Cortes** / **Jorge Delfim** / **Marco Peixoto** / **Ricardo Guerra** / **Samuel Tapada**
Design **Alexandre Araújo** / **Samuel Tapada**
Produção **Longomai**
Tiragem 500