

As voltas do Azeite

3 e 4 Dezembro
Loja Portugal Rural

“Azeite de Trás-os-Montes” D.O.P.

“É um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante”.

O uso da Denominação de Origem Protegida obriga a que os azeites sejam produzidos de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, variedades de azeitona, condições de apanha e transporte para o lagar, condições de laboração e as características do produto final.

Provas de Azeite

Provas didácticas de azeite com a dinamização de um **painel de produtores.**

dia 3 de Dezembro

- 12:00 horas e 17:30 horas

dia 4 de Dezembro

- 12:00 horas

Convite

A Desteque - Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente Transmontana e a AOTAD - Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro convidam V.Exa. para a apresentação do livro **"Palavras do Olival"** de António Manuel Monteiro, co-financiado no âmbito do PIC LEADER+ Terra Quente Transmontana.

A dita apresentação será a duas vozes, pelo subtil gourmet e cronista aquilino Virgílio Nogueiro Gomes e pelo audaz editor, Roger Teixeira Lopes, e irá decorrer no dia 4 de Dezembro, às 19.00 horas, na Loja Portugal Rural, em Lisboa.

De seguida, a Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro idealiza e apresenta, o Restaurante Flor de Sal executa e a Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela serve-vos “comeres azeitados”.

O presidente da Direcção da Desteque

O presidente da Direcção da AOTAD



MDRP
Ministério da Agricultura
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas



ESPAÇO PORTUGAL RURAL

NOTA: Solicitamos confirmação até dia 02.12.08, através de: geral@desteque.pt; telf: 278 201 470; fax: 278 262 389.

As voltas do azeite com "palavras de olival"

"Se eu tiver azeite, pão e vinho,
em casa toda a noite,
durmo como um rei e não acordo sozinho."

Aprovo e honro, simplesmente, tão simpática eloquência à triade alimentar dos povos e dos locais onde também reina a oliveira - Trás-os-Montes e Alto Douro. Assim sendo, e como o melhor das voltas que o azeite possa dar é o prazer de quebrá-las. Vamos a isso! Apreste-se, então, para o argumento popular de que **comer sem azeite é comer miudinho**, gozem a aceitação da mesa e louvem a singularidade do "Azeite de Trás-os-Montes" - porque para este prazer não há castas, nem raças, nem ofícios, é para todas as idades, para todas as condições, para todos os dias... Pode associar-se a todos os demais prazeres e queda-se por último para consolarmos a perda de qualquer um outro. E saiba-se que o nosso azeite - com a vossa absolvição - é o amante das comidas que os afortunados estômagos transcendem no prazer da mesa. E também se sabe que sendo um bom amante, a amada não pode ser nada má. Depois do palavreado olivícola, o que vamos comer?

A Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro idealiza e apresenta, o Restaurante Flor de Sal executa e a Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela serve-vos todos estes comeres azeitados - o aroma das **alcaparras transmontanas**, o pico das **pastas de azeitonas** borraceiras, a birra das **bolas sovadas**, o erotismo das **almôndegas de negrinhas de Freixo**, o cachondo das **alheiras de Mirandela**, cachicos e cachicos de **puđins azeitados** da Vilarica, o exotismo dos **palitos azeitonados** de carrasquenhas, o agasalho dos **biscoitos e pãezinhos** de azeite e azeitonas, a subtilidade da **marmelada de madurais** e sabe lá que mais, a **desquebra do chá dos rebentos ladrões das verdeais**.... Fico-me por aqui, antes que S. Fortunato, patrono dos bons comedores, se exalte por tão luciferino prazer de comeres azeitados, principalmente pelos próprios ciúmes. Assim, deixo para outra altura, as migas e as caldeiradas, as carnes e as outras peixadas... os folares e os polvos alagarados.

Porém, já que para alimentar o estafermo do corpo para que a inocência da alma se sintam bem nele, convido-vos, agora, para o prazer do vinho, e a nossa pauta vinícola é longa e saborida. Por isso, nada melhor do que consumir esta rotina de prazenteio azeitado, testando o perfume sensual dos vinhos das terras quentes transmontanas.

Peço, então, perdão aos comensais de circunstância pela utilização do azeite nas comidas mais sensatas, e solicito a protecção dos doutos eméritos que entendem afrouxar os cintos nas ocasiões que fazem desta prática: - não uma insólita extravagância senão a consequência de uma solene convicção.

E mais, na minha terra transmontana quando alguém se refere a uma pessoa inteligente, é costume dizer-se: "**aquele parece que bebe azeite...**". Que gente sábia! Julgo que vocês pensam da mesma forma!

"Se não existisse a oliveira, eu seria a primeira das árvores, diz o freixo..."
Provérbio berbere