



## Feira Nacional de Doçaria Tradicional

### Cronologia

**2002** - A TAGUS assume, entre outras funções, a de divulgar e promover os produtos tradicionais, vector em que se enquadra a gastronomia e a doçaria da Região. Inserida no programa TAGUS'toso e apoiada pelo Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+, a 1ª Feira Nacional de Doçaria Tradicional realizou-se entre os dias 28 e 30 de Junho, no Jardim do Castelo. Conciliando o prazer da contemplação da natureza com o prazer da doçaria nacional, a primeira edição deste certame contou com iguarias vindas de várias regiões do País e representadas pelas suas Associações de Desenvolvimento Local (ADL's), Açores (ARDE), Santarém (APROVER), Maia, Terras de Bastos (PROBASTO), Baixo Tâmega (DOLMEN), Terras de Moncorvo, Tomar (ADIRN), Estremoz, Amarante, Aveiro, Alto e Baixo Alentejo, Guimarães, Torres Vedras, Arouca, Santiago do Cacém, Alcácer do Sal e claro, o Ribatejo Interior (TAGUS).

Paralelamente, aos stands a feira contou com um vasto programa cultural e lúdico que passou pela música e a actividades desportivas como o rapel, o BTT e a orientação.

Concurso de Stands: 1º Butter Fly de Amarante;

2ºARDE- Açores.

“Pedro Saraiva, responsável da TAGUS, no final, fez-nos um balanço positivo desta iniciativa. Por outro lado, dizia-nos que organização se sentia orgulhosa “por ter devolvido o espaço do Jardim do Castelo à Cidade e à Região”. In *Nova Aliança, 11 de Julho de 2002*

**2003** - A 2ª edição da Feira Nacional de Doçaria Tradicional tomou novamente lugar no Jardim do Castelo, entre os 27 e 29 de Junho. Contou com mais de 28 doceiros de Norte a Sul do país. Para além da doçaria tradicional, a mostra contou ainda com a venda de compotas, mel e bebidas licorosas.

A TAGUS criou um stand gigante para todos os doceiros do Ribatejo Interior participantes.

“Segundo Fátima Martinho, técnica da TAGUS “ o balanço foi positivo já que os nossos objectivos foram alcançados”, adiantando ainda que “tivemos mais público que o ano anterior, os participantes no certame receberam bem o novo formato, e tanto que os bisaram como os que participaram pela primeira vez ficaram satisfeitos com esta segunda edição da feira”. In *Primeira Linha, 2 de Julho de 2003*

**2004** - A 3ª Feira de Doçaria Tradicional de Abrantes (entre os dias 25 e 27 de Junho) realizou-se novamente no Jardim do Castelo, surgindo no âmbito da estratégia da TAGUS de promoção e dinamização da comercialização de produtos locais de qualidade. No entanto, foi o último ano que foi apoiada pela iniciativa comunitária LEADER +. Nesse ano participaram cerca de 33 doceiros. Neste ano, a mostra foi adornada com um desfile de fogaças realizado pelas crianças do ATL “O Pequeno Lavrador”.



## Feira Nacional de Doçaria Tradicional

Concurso de Stands: Melhor Stand - Arouca

“O rescaldo final é de fácil leitura: a 3ª Feria atingiu um nível superior às anteriores. Mais gente de volta das tasquinhas (...) maior volume de transacções, e noites muito boas para desfrutar o fresquinho, com o Futebol bem presente, embora com tardes de grande calor, que não impediram, mesmo assim, que as pessoas se deslocassem ao Jardim do Castelo.” In *Jornal de Abrantes*, 9 de Julho de 2004

**2005** - Por motivos logísticos a 4ª edição da Feira de Doçaria foi realizada no Parque Urbano de S. Lourenço, nos dias 24, 25 e 26 Junho. Para esta edição foram introduzidas algumas novidades ligadas à valorização e promoção da doçaria tradicional de Abrantes - Palha de Abrantes, tigeladas, broas de noz e mel, entre outros. A TAGUS deu a conhecer a história e o processo de fabrico da Palha de Abrantes, às crianças e aos graúdos, através de uma Exposição Ilustrada. Ligado ainda ao tema “Palha de Abrantes” aconteceu a 1ª Oficina de Doçaria de Abrantes, dirigida a todas as Escolas do Ensino Básico, onde as crianças se tornaram verdadeiros doceiros da Palha de Abrantes e tomaram contacto com os vários ingredientes e com o saber-fazer dos nossos doceiros tradicionais. Esta iniciativa, com carácter pedagógico, teve como objectivo dar a conhecer o doce e a sua história, como reflexo da vida e história da cidade de Abrantes.

E como estímulo à produção de doçaria artesanal, as donas de casa foram desafiadas a apresentarem, doces tradicionais ou receitas próprias, através da realização de um Concurso de Doçaria para não doceiros.

**2006** - A 5ª edição da Feira Nacional de Doçaria Tradicional de Abrantes, viu a sua data alterada, antecedendo assim o tradicional “Pedir os Bolinhos” do dia de Todos os Santos e mudou de local, para o centro histórico da cidade.

Decorreu pela primeira vez no edifício dos Claras, entre os 27 e 29 de Outubro, tendo cerca 5.000 visitantes oportunidade de saborear as magníficas delícias que os 33 expositores apresentaram.

Efectuou-se, também, o lançamento da banda desenhada d’”O Palhinhas”, uma história da nossa doçaria, cujas ilustrações são da autoria do arquitecto Ricardo Cabrita, e que utiliza uma personagem que se espera que cativa de forma despreziosa para uma história em torno de um ícone que facilmente se identifica em toda a região, como é o doce da Palha de Abrantes.

Durante todo o certame, esteve também presente a exposição “TAGUS’ toso - Doçaria Tradicional de Abrantes, Constância e Sardoal”, que através de suporte multimédia apresentou o registo fotográfico da confecção dos principais doces tradicionais da região: a palha de Abrantes, as tigeladas, os queijinhos do céu, as broas de mel e noz e os bolos de massa lêveda.

Realizou-se a 2ª Oficina de Doçaria Tradicional, apresentando uma nova temática: as Broas de Noz e Mel.

**2007** - A 6ª edição tomou o lugar e a data igual a 2006. Houve uma exposição com a personagem da Banda Desenhada “O Palhinhas”, em tamanho real, decorado pelas escolas de Abrantes e o lançamento do concurso de trabalhos escolares



## Feira Nacional de Doçaria Tradicional

versando o tema de “O Palhinhas e a Doçaria Tradicional”, que visavam promover e valorizar de forma pedagógica a doçaria tradicional existente na região.

**2008** - Esta 8ª edição iniciou com uma acção promocional no Espaço Portugal Rural em que quatro doceiras do Ribatejo Interior ensinaram ensinar cerca de 200 crianças do Jardim-escola João de Deus, de Campo de Ourique, a confeccionarem bonecas de massa lêveda. O certame contou também com uma actividade formativa para os pequenos produtores e técnicos de turismo que se traduziu numa sessão de esclarecimentos dada por técnicos do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, sobre a Circular nº5 de 2008, que regulamenta o registo e as condições necessárias a instalações privadas de confecção e venda de géneros alimentícios em pequena escala.

Sob o mote “Vamos Pôr a Mão na Massa”, a TAGUS desafiou os alunos do 1º Ciclo e do Pré-escolar do Ensino Básico do concelho de Abrantes a realizarem trabalhos em massa lêveda que representassem o personagem de Banda Desenhada “Palhinhas”.

Sobre a acção promocional, as doceiras deixaram o testemunho: “Gostei imenso de trabalhar com estas crianças”, contou, por seu lado, Maria de Lurdes Mendes, 75 anos, de Constância, especialista em queijinhos do céu. Maria de Lurdes teve ainda a ajuda de Lúcia Leitão, perita em Palha de Abrantes, Conceição Marques (broas de mel e tigeladas) e Alina Pedro (cavacas, ferraduras e bonecas).” *In Jornal de Notícias, de 22 de Outubro de 2008*