

# Gazeta das Caldas

  
**ALCOBAÇA**  
*Dê lugar ao Amor*

ASSINATURA ANUAL: 22,50€ DIGITAL: 15€

Director: José Luiz de Almeida Silva Director Adjunto: Carlos M. Marques Cipriano

Tel: 262870050 / Fax: 262870058/59

redacao@gazetacaldas.com / desporto@gazetacaldas.com / publicidade@gazetacaldas.com / assinatura@gazetacaldas.com

[www.gazetacaldas.com](http://www.gazetacaldas.com)  
[facebook.com/gazetacaldas](https://facebook.com/gazetacaldas)



PUBLICAÇÕES  
PERIÓDICAS  
AUTORIZADA A CIRCULAR  
EM MÚLTIPLOS EXEMPLARES  
DE PLÁSTICO OU PAPEL  
PORDE ANTES DE TRABALHAR  
VERIFICAÇÃO POSTAL

TAXA PAGA  
PORTUGAL  
CCE TAVIRO



ALCOBAÇA  
CIDADE  
DOS DOCES  
CONVENTUAIS

XVII MOSTRA INTERNACIONAL

## doces & licores conventuais





# Os doces e licores conventuais voltam a 'casa' de 19 a 22 de Novembro em Alcobaça

Está quase aí a 17ª edição da Mostra de Doces e Licores Conventuais de Alcobaça, que decorre de 19 a 22 de Novembro. Este ano a maior novidade prende-se com uma projecção de vídeo mapping em toda a fachada do Mosteiro de Sana Maria de Alcobaça, que se vai repetir quatro vezes em cada uma das três noites do evento – quinta, sexta e sábado – com a qual a autarquia espera atrair ainda mais visitantes. A entrada custa 1 euro ou 2,5 euros para os dias todos.

Joel Ribeiro

jribeiro@gazetacaldas.com



os 31 expositores, a maioria são casas comerciais que se dedicam à produção de pastelaria e doçaria tradicional, sem esquecer a vertente licoreira do evento, também ela um marco da produção monástica.

Mais de um terço dos expositores vem do concelho de Alcobaça, mas vêm também de outras paragens, de norte a sul do país, de onde a doçaria conventual tem tradição.

Algumas das estrelas da mostra serão as cornucópias, o Pão-de-Ló de Alfeizerão, os pastéis de Santa Clara, as brisas do Liz, os D. Rodrigues, o Pão de Rala, as trouxas do Mondego, o pudim Abade de Priscos, ou ainda os licores de Ginja de Alcobaça ou o de Singeverga.

Para além de procurar conquistar a gula dos visitantes, os expositores vão ainda concorrer pelo melhor licor conventual, pelo melhor doce, pela melhor compota e pelo prémio inovação, que premeia as casas que mais que reproduzir as receitas ancestrais, lhes dão uma nova dimensão.



O presidente da Câmara de Alcobaça, Paulo Inácio, espera bater este ano o recorde de entradas

A mostra mantém ainda as participações eclesiais, três portuguesas e outras tantas internacionais. O convento do Lourical, as monjas Cistercienses de Rio Caldas e o Mosteiro de Singeverga vão mostrar a tradição eclesial portuguesa. Os galegos do Mosteiro de Santa Maria do Sobrado mostram o seu creme de leite, os belgas de Herkenrode regressam com a cerveja conventual e os franceses da Abadia de Fécamp com o licor Benedictine.

## Impacto na economia local

A mostra deste ano tem um orçamento de 140 mil euros. Metade do orçamento diz respeito à projecção de vídeo mapping, embora

a autarquia apenas despenda 20 mil euros nesse projecto.

O investimento da autarquia é praticamente neutralizado com os ingressos – que têm um custo de 1 euro – e é largamente ultrapassado pelo retorno que o certame tem na economia local.

Paulo Inácio, presidente da Câmara de Alcobaça, sublinha que o evento enche os hotéis do concelho e gera ainda crescimento de número de dormidas nas unidades na área envolvente. “Na restauração os números também disparam”, acrescenta.

Com as novidades deste ano e uma aposta maior na publicitação do evento, a convicção do autarca é que será, ao nível afluência, “a melhor edição de sempre”.

## Uma razão mais para visitar o mosteiro

Se os doces e licores já seriam uma boa razão para uma deslocação a Alcobaça, a combinação com o espaço onde se realiza eleva o certame a uma dimensão completamente diferente de muitas outras que se realizam pelo país fora.

Este ano os visitantes voltam a ter acesso a partes do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça que não estão abertos ao público, como o Claustro do Cardeal. O certame faz-se ainda nos claustros da hospedaria, da prisão e de D. Dinis, nas salas dos Monges e das Conclusões e ainda no Refeitório. Ana Pagará, directora do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, dis-

se que o evento é já um marco para a direcção do mosteiro e cria mais-valia para aquele equipamento.

O enorme fluxo de visitas neste período (podem chegar aos 50 mil nos quatro dias, quando a média diária no resto do ano se fica pelas 550 visitas) obriga a uma “alteração profunda da rotina do mosteiro” e a que sejam tomadas algumas medidas de restrição para “segurança e conservação do património”. Ana Pagará referiu que um simples derrame de café nas pedras porosas do mosteiro seriam um desastre.

É por isso que nem todas as áreas do mosteiro podem ser utilizadas na Mostra, embora estejam acessíveis ao público.

A directora recordou que o Mosteiro é membro da Carta Europeia das Abadias Cistercienses e que na última assembleia geral “este evento foi considerado exemplar” de entre os que decorrem em toda a Europa Cisterciense. A directora do mosteiro salientou que este é um dado que “devemos acolher e utilizar a nosso favor, é um canal que permite conduzir mais visitantes ao mosteiro e ao território de Alcobaça”. ■

## A maior projecção de vídeo mapping em Portugal

A principal novidade da Mostra de Doces e Licores Conventuais deste ano será a projecção de vídeo mapping nos 200 metros de largura da fachada do mosteiro, que fazem desta a maior do país numa só fachada. O projecto, avaliado em 70 mil euros, alia a mostra com a comemoração dos 25 anos de Património Mundial do mosteiro e deverá contribuir para que o certame ultrapasse as 50 mil visi-

tas que se têm registado nos últimos anos.

O vídeo, da autoria do Atelier Ocubo, é o resultado de um ano de trabalho, revelou o director artístico daquele atelier, Nuno Maio. A projecção tem uma duração próxima dos 18 minutos e vai contar, nesse espaço de tempo, toda a história do mosteiro, desde a promessa de D. Afonso Henriques aos monges até aos dias de hoje.

Cobrir toda a área da fachada foi um grande “desafio técnico”, refere Nuno Maio. Para o conseguir, vão ser instaladas na praça do Rossio cinco torres de dois por dois metros. Da banda sonora fazem parte os The Gift, que acederam ao pedido da autarquia para que utilizasse as músicas da banda alcobacense que celebra 20 anos de carreira.

Nas noites de quinta a sábado o

vídeo será projectado quatro vezes, às 20h00, 21h00, 22h00 e 23h15, esta última já depois de encerrado o certame.

Paulo Inácio, presidente da Câmara de Alcobaça, sublinhou que esta projecção não era possível sem o apoio do Turismo do Centro, que comparticipa o projecto em perto de 50 mil euros.

Um projecto desta envergadura para a Mostra de Doces e Licores

Conventuais era um sonho para a autarquia, revelou a vereadora Inês Silva, e faz parte de uma “aposta de marketing de território fortíssima”, acrescentou Paulo Inácio.

Com esta apresentação a autarquia espera também obter uma maior distribuição dos visitantes ao longo dos quatro dias de certame, visto que a maior afluência continua a ser ao domingo. ■ J.R.

# “Dulce de leche envasado al silencio” pela “Mano de Santo Cisterciense”



Mosteiro de Santa Maria de Sobrado, situado na Galiza, que está presente na Mostra de Alcobça, produz, segundo inúmeros testemunhos, uma excepcional “Dulce de leite” (Doce de leite), sem conservantes, mantendo um sabor inigualável, com uma receita que se perde nos anos.

Tanto pode ser consumido directamente, como utilizado nas mais variadas receitas e na preparação de outros doces ou bolos. Este produto é feito com leite a 80%, açúcar (15%), xarope de glucose (4,8%) e aroma de baunilha, sendo vendido em embalagens de vidro de 350 gr.

O Mosteiro de Santa Maria do Sobrado pertence à província da Corunha, no centro de um eixo entre a cidade de La Corunha, Santiago de Compostela e Lugo, constituindo um ponto conhecido de apoio dos Caminheiros de Santiago. É um mosteiro cuja origem se perde nos tempos, sendo já referido em fontes históricas no século X, sob o nome de S. Salvador.

Contudo, segundo outras fontes, o mosteiro foi fundado em 952 por Hermenegildo Aloitez, conde de Présaras e por sua esposa a condessa Paterna Gundesíndez, perdendo-se a história no primeiro século e meio, voltando a conhecer-se a partir de 1242, quando os descendentes dos fundadores entregam o mosteiro à ordem de Cister. A partir daí S. Bernardo de Claraval envia os primeiros monges começando nes-



se ano a vida monástica cisterciense, que chegou até hoje. No entanto, ao longo deste quase milénio, o mosteiro atravessa períodos de projecção e de decadência. No início da segunda metade do séc. XX o cardeal Fernando Palácios, arcebispo de Santiago de Compostela e do Mosteiro Cirterciense de Viacelli decide a sua reconstrução e em 1966 instala ali uma nova comunidade de monges de Cister, recomeçando a vida monástica naquele lugar e que chega até hoje.

Como é conhecida a vida dos monges de Cister é simples e austera, não podendo mostrar qualquer forma de riqueza, vivendo como uma comunidade pobre e penitente, no que afirma na “alegria do Espírito Santo”, dedicando-se no silêncio à contemplação e ao trabalho.

O mosteiro tem um granja agrícola, com gado bovino, que permite aos monges formados tecnicamente nesta área produzir uma quantidade grande de leite e fazer a sua transformação para produtos de maior valor acrescentado. Por isso

construíram uma pequena unidade industrial de transformação e de refrigeração do leite para produzir o afamado “Dulce de leite”. Também têm uma horta de 3000 metros quadrados, com uma estufa, que produz para as necessidades da comunidade monástica, bem como para as pessoas que alojam na sua hospedaria, especialmente para os caminheiros de Santiago. Aí produzem todo o género de legumes seguindo as normas da agricultura biológica, o que lhes dá uma excelente qualidade e sabor, sendo uma fonte de saúde para os seus residentes e hóspedes.

Começaram a produzir nos últimos anos também no Mosteiro artigos de uso e de decoração inspirados na cultura indiana, bem como de actividade pictórica, que são muito apreciados pelo público.

Na sua etiqueta reza: “Dulce de leche envasado al silencio”, “Mano de Santo Cisterciense”, “Elaborado y envasado por los monjes de la Orden Cisterciense de la Estrecha Observancia”. ■ JLAS



# “Benedictine, o elixir da saúde”



licor Benedictine, um das mais famosas bebidas conventuais do mundo, também vai estar presente na Mostra de



Alcobça. A sua história mítica e não comprovada na realidade, tem origem em 1510, na Abadia de Fecamp, quando o monge beneditino alquimista e herbanário D. Bernado Vincelli descobriu a fórmula mágica duma bebida surpreendente, cuja fórmula se viria a perder séculos depois. Só em 1863, um comerciante de vinhos e colecionador de arte religiosa, de nome Alexandre Le Grand redescobriu, no meio da sua colecção de livros antigos, este elixir que a Revolução Francesa havia afastado.

Ora este afamado licor, com uma graduação alcoólica de



40%, é feito com essências de 27 plantas locais e especiarias orientais, que foram reconstituídas num verdadeiro “elixir da saúde” e a que foi dado o nome de Benedictine, em homenagem ao seu hipotético inventor. Nos componentes do licor podem encontrar-se angélico, hisopo, junípero, mirra, açafraão, a flor de abeto, aloe, arnica, melissa, chá, tomilho, coentro, cravo, limão, baunilha, casca de laranja, mel, frutas vermelhas, canela e a noz-moscada.

Ainda em homenagem a esta epopeia, Alexandre le Grand mandou construir um “insólito, mágico Palácio-Fábrica Benedictino”, obra do arquitecto Camille Albert, com arquitectura inspirada no neo Gótico-Renascença que foi inaugurado em 1900 e que hoje é uma atracção de quem procura na origem esta bebida. No mesmo local foi instalado um espaço dedicado à arte moderna e contemporânea, onde se realizam exposições temporárias. No Palácio pode-se ver hoje a destilaria e os alambiques de cobre martelado, bem como os produtos que na composição mágica, dão origem a tão apreciado licor.

O licor é largamente utilizado na confecção de doces, tais como as trufas beneditinas, ou mesmo crepes e soufflés, bem como outros pratos de carne e marisco.

A garrafa do Benedictino inspirou também vários artistas célebres como Gauguin, Marcel Duchamp, que o representaram nas suas obras. ■ JLAS





# Doces do Convento do Louriçal e história da sua fundação e da sua fundadora



abitualmente na mostra de Alcobaça, como vai acontecer este ano, está presente o

Convento do Louriçal, situado na vila com o mesmo nome, pertencente ao concelho de Pombal e que tem a tradição na fabricação dos biscoitos de azeite, das paciências e das delícias do Rei D. João V pelas irmãs Clarissas que o habitam em clausura.

Segundo um caldense, Mário Lino Silva, cuja família teve origem no Louriçal, os biscoitos são conhecidos há mais de dois séculos, com a característica de não conter açúcar, sendo feitos à base de azeite. Estes biscoitos em forma de 8, que são muito saborosos, tem como composição 250 g de farinha de trigo fina, farinha normal sem fermento, 40 ml de azeite, meia colher de café de sal e água morna q.b (100 ml). Ficam os tópicos da preparação para os leitores experimentarem: Numa tigela deite a farinha e faça uma cova no meio, deite lá o azeite e o sal e amasse deitando água aos poucos até envolver toda a farinha e ter uma massa firme para poder moldar as rosquinhas. Vão ao forno aquecido a 180º durante cerca de 15 minutos ou até apresentarem uma cor ligeiramente dourada.



As paciências e as delícias são feitas com receitas antigas, inspiradas na tradição da colonização árabe, que as monjas trouxeram para o Louriçal quando da sua fundação no séc. XVII. Segundo o nosso conterrâneo, uma das freiras que veio de Évora para o Louriçal, teve origem em Olivença, e na sua opinião é muito provável que tenha-se inspirado na tradição dos doces de Olivença feitos à base de amêndoa, gila, figos com origem árabe.

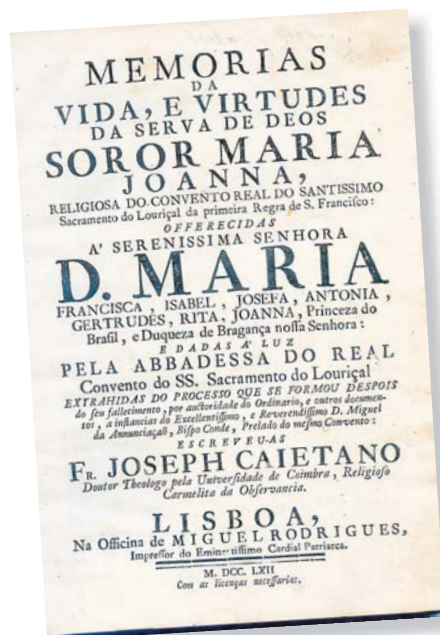
As paciências são doces feitos com nozes, açúcar, coco e ovos. Por seu lado as delícias do Rei D. João V são confeccionadas com cenoura, açúcar, coco, ovos e laranja.

O convento de Louriçal teve muitos anos em que não produziu doces conventuais para vender mas esta tradição foi recuperada há poucos anos, sendo hoje uma das actividades que lhe dá projecção na comunidade.

Reza a história que foi no século XVII que foi fundado o convento do Desagravo do Santíssimo Sacramento por parte de uma jovem freira, de seu nome Madre Maria do Lado que aqui ali se instalou com as suas companheiras. Viveu poucos anos e dois anos antes da sua morte, em 1630, foi criado o Recolhimento das Terceiras, onde passaram a habitar e onde veio a falecer.

A vida de Madre Maria do Lado é muito apreciada no seio da Igreja Católica, estando o seu processo de beatificação a aguardar a decisão da Santa Sé em Roma. Sobre a história da sua vida, das suas memórias e das suas virtudes e do Convento do Louriçal há duas obras antigas, editadas em 1762, cujas capas publicamos e que são obras raras. ■

JLAS



## Participantes

Atelier do Doce	Alcobaça
Casa do Pão de Ló de Alfeizerão	Alcobaça
Cisterdoce	Alcobaça
Padaria Lérias	Alcobaça
Casa dos Doces Conventuais	
e Casinha dos Montes	Alcobaça
Licor de Ginja M.S.R.	Alcobaça
Pastelaria Alcôa	Alcobaça
Pastelaria Rebelo	Alcobaça
Restaurante Trindade	Alcobaça
Rosmaninho Limão	Alcobaça
Restaurante António Padeiro	Alcobaça
Brisadoce	Amarante
Manuel Bastos	Arouca
Ovos Moles de Aveiro	Aveiro
Maltesinhas - Doces Conventuais	Beja
O Gigo	Braga
Briosa do Mondego	Coimbra
Casa do Povo	Curral das Freiras - Madeira
Quintal D. Quixote	Évora
Mosteiro de Sta Maria do Sobrado	Galiza - Espanha
Abadia de Herkenrode	Herkenrode - Bélgica
Padaria do Marquês	Leiria
Pastelaria "O Mosteiro"	Lorvão
Comité Jumelages	Aubergenville - França
Flor de Liz	Ovar - Aveiro
Convento do Louriçal	Pombal
A Casa da Isabel	Portimão - Algarve
Paula Rosa	Reguengos de Monsaraz
Mosteiro de Singeverga	Santo Tirso
A Pousadinha	Tentúgal - Coimbra
Monjas Cistercienses de Rio Caldo	Terras do Bouro
Casa do Bolinhol	Vizela

### Presença de escolas profissionais: Ateliers e degustação

EPADRC - Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister - Alcobaça  
Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste - Caldas da Rainha e Óbidos

### Horário

Quinta, 19 Nov.: 14h às 23h (inauguração às 14h)  
Sexta, 20 Nov.: 12h às 23h  
Sábado, 21 Nov.: 10h30 às 23h  
Domingo, 22 Nov.: 10h30 às 20h

### Bilhete (maiores de 12 anos)

1 dia €  
4 dias (pulseira livre trânsito): 2,5€

### Video Mapping

Dias 19, 20 e 21 Novembro  
Sessões: 20h00, 21h00 e 23h15

### Espaços do Mosteiro

Claustro D. Dinis, Sala dos Monges, Refeitório, Sala das Conclusões, Claustro da Hospedaria, Claustro do Cardeal e Claustro da Prisão.