

Bragança

fim-de-semana *astronómico*

17/18/19 Fevereiro



butelo com casulhas

organização



TURISMO DO NORTE E NOROESTE DE PORTUGAL

portoenorte™



RESTAURANTES ADERENTES

D. Roberto

Estrada Nacional 218,
Gimonde | 273 302 510

Lá em Casa

Rua Marquês de Pombal
nº 7 | 273 322 111

O Geadas

Rua do Loreto s/n
273 324 413

O Javali

Quinta do Reconco -Estrada do
Portelo – Meixedo | 273 333 898

O Manel

Rua Oróbio de Castro nº 26
273 322 480

O Pote

Rua Alexandre Herculano nº 186
273 333 710

Poças

R. Combatentes da Grande
Guerra nº 200 | 273 331 428

Pousada de S. Bartolomeu

Estrada do Turismo
273 331 493

Quinta das Covas

E.N. 218, Gimonde
273 302 510

Solar Bragançano

Praça da Sé nº 34 1º Andar
273 323 875

Tulipa

Rua Dr. Francisco Felgueiras
nº 8/10 | 273 331 675

Turismo

Estrada do Turismo – Cabeça Boa
273 324 204

FEVEREIRO • 17, 18, 19

A carne de porco tem papel primordial na alimentação das gentes de Trás os Montes desde o tempo que os nossos ancestrs Celtiberos domesticaram os primeiros porcos monteses. Uma das formas que terão encontrado para fazer durar a preciosa chicha foi recorrendo à salga e ao fumo, que com o tempo e saber acumulado foram aperfeiçoando. A repetição de gestos transmitidos através de gerações, temperado de engenho, imaginação e circunstância, redundou num manancial de receitas e variantes que redundam numa das riquezas da nossa região: o fumeiro.

Da longa lista de carnes fumadas e enchidos que se fazem em Trás os Montes e das muitas receitas para as degustar destaca-se uma que de tão singela e frugal será talvez a mais harmoniosa e saborosa: as Cascas com Butelo.

As Cascas ou Casulas, uma engenhosa maneira de conservar feijões migando as vagens ainda verdes, mas já bem cheias e secando-as ao sol para que se possam comer no Inverno.

O Butelo, um enchido volumoso, feito com a ponta das costelas mendinhas, ossinhos com cartilagem como os da suã, carne da barbela e do rabo, tudo adubado com alho, colorau, louro, sal, água e vinho, ensacado em tripa grossa, estômago ou bexiga, fumado e curado.

André Magalhães



• butelo com casulas

Quando a ousadia é merecida e se procura milagres perfeitos, é a hora de desfraldar a bandeira da vitória, ferrar o galho em sonhos de princesas encantadas, desenferrujar e afiar os gumes dentários, excomungar dietas e reclamar: Cascas com butelo!!!

No dia anterior, ponha um quilo de cascas ou casulas de molho em água fria. No dia seguinte, coza-as com sal, juntamente com o butelo. Quando tudo estiver bem cozido, escorra as cascas para uma terrina ou para uma travessa funda, disponha por cima o butelo partido em pedaços e regue tudo com um bom azeite cru. Podem também ser acrescentadas de um bocado de presunto, orelheira e umas costelas.

In *Crónicas Comestíveis*, António Monteiro

PROGRAMA

Dia 17 de fevereiro

19h00 - Abertura do Fim de Semana Gastronómico
19h30 - Apresentação Pública da Confraria do Butelo e da Casula
(Restaurante O Geadas)

Dia 18 de fevereiro

17h00 - Conferência "Fumeiro - Uma Riqueza de Trás-os-Montes" com o orador convidado André Magalhães
(Auditório C. C. Municipal Adriano Moreira)