



# SABORES DO TOIRO BRAVO

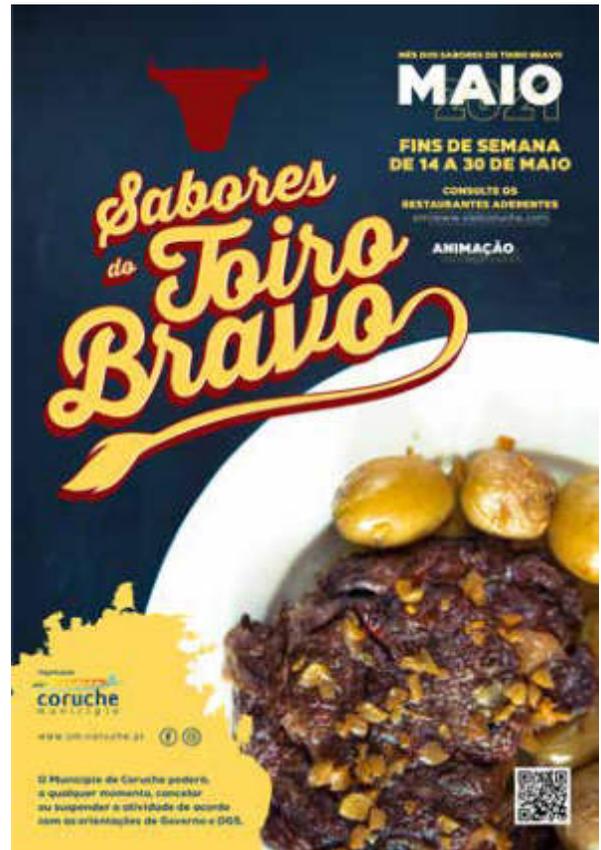
CÂMARA MUNICIPAL DE CORUCHE



SABORES  
DO  
TOIRO BRAVO

## Índice

Mensagem de abertura	4
Pega de caras... no prato!	6
O Toiro (algumas curiosidades)	9
O Toiro Bravo	13
O Toiro Bravo na alimentação	19
Os sabores do Toiro Bravo	25
O Toiro Bravo na cozinha	30
Receitas da Confraria do Toiro Bravo	101
O vinho e os sabores do Toiro Bravo	107
O montado e o Toiro Bravo	109



# Mensagem de abertura



«O prato nacional é como o romanceiro nacional, um produto do génio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos...»

Fialho de Almeida

“Os gatos”

A arte da cozinha portuguesa é, por ventura, um dos tesouros nacionais mais bem guardados e que torna cada uma das regiões única e apetecível. Assume-se mesmo que o património gastronómico é um bem comum a ser mantido e que permite salvaguardar saberes, honrando o passado para compreender o presente, para melhor perspetivar o futuro.

A gastronomia de Coruche está fortemente ligada à especificidade do território, à Lezíria e à Charneca ribatejana. Para manter a ligação entre cultura e identidade e potenciar a sustentabilidade da Gastronomia do Ribatejo com um produto turístico autêntico surgiu, em 2004, o certame gastronómico Sabores do Toiro Bravo, promovido pelo Município de Coruche, em parceria com a restauração e com continuidade durante o ano na oferta dos restaurantes locais e que fixou na economia coruchense uma carta gastronómica de excelência.

É por esta via que o certame acontece todos os anos, por volta do primeiro fim de semana do mês de maio, a marcar o início das atividades da tauromaquia, e se assume como uma receita de sucesso, um evento carismático do Ribatejo. O ingrediente secreto aqui fica: entre abraços e a alegria da boa mesa com os amigos, o desafio de “fazer uma pega de caras... no prato”.

Com um número cada vez maior de apreciadores que recomendam a sensação e a experiência, o certame gastronómico Sabores do Toiro Bravo mereceu a atribuição de menção honrosa, na categoria de “melhor evento gastronómico do Ribatejo”, em 2016, pela Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo. Mas afigura-se que a melhor distinção é o sentimento de pertença. O crescendo do desafio confere um contributo nacional para um património que é dos apreciadores dos paladares únicos das carnes de raça brava, reconhecendo, no aproveitamento das diversas peças, a existência de um vasto acervo de entradas e pratos principais provenientes de receituário popular a que se juntam criações dos Chefs da moderna cozinha de autor, conhecedores das propriedades ricas da carne, com ementas tão deliciosas à vista quanto ao paladar.

Por este motivo, e na tentativa de reunir receitas e fixar saberes, surge o livro que agora se edita, “Sabores do Toiro Bravo”, que centra o seu objetivo no potencial social, cultural, económico e turístico da região, sem pretender sobrepor-se à investigação de histórias e vivências, já muito bem tratadas em publicações de autor e contidas na carta gastronómica da Lezíria do Tejo. O convite à participação no livro de entidades e analistas de gastronomia, bem como de Chefs de reconhecido nome regional e nacional, serve o propósito de criar valor e referência ao setor. O trabalho editorial e fotográfico tem autoria na dedicada equipa técnica da Câmara Municipal de Coruche e demonstra o cuidado com a preservação da cultura tradicional.

O livro assume ainda o objetivo de reconhecer os criadores de raça brava, os talhantes e os restaurantes de Coruche que souberam acarinhar o certame desde a primeira edição e o conduziram ao sucesso de hoje, bem como os que servem “Bravo do Ribatejo” durante o ano, desejando que a estes se juntem outros. O livro evidencia uma restauração com características familiares, reconhecendo um estilo de cozinha, mas também a personalidade das gentes que fazem e a das gentes que saboreiam. É que o que vem no prato é sempre reconhecido pelo palato, não precisa de intérprete, precisa, isso sim, de compreensão de contexto e memória. A mesma memória que saboreia conserva, seja o sabor, o cheiro, a apresentação e, desejavelmente, o lugar.

A carne de Toiro Bravo afirma-se hoje como um evidente elemento do património gastronómico de Coruche, seja no contexto local ou regional, e assenta na ligação entre a cultura tradicional e as linhas mestras para o desenvolvimento estratégico e turístico da região.

Saboreemos pois a mesa posta com sabor a “Bravo do Ribatejo”!

Célia Barroso  
Vereadora da Cultura e Turismo  
Município de Coruche

## Pega de caras... no prato!

Foi com esta frase, que serve de mote ao evento gastronómico “Sabores do Toiro Bravo” no pensamento, que parti para a execução do trabalho para que fui convidado pela Câmara Municipal de Coruche, a quem agradeço a confiança.

Mas esta tarefa só poderia ir na direção da tauromaquia em sentido metafórico – como a pega referida – porque os meus conhecimentos dessa área são parcos, mas também porque a minha motivação foi direcionada para os sabores deste bovino. E, por isso, desde sempre assumi o compromisso de ter como “foco” principal a possibilidade de contribuir para dar a conhecer o produto carne de toiro bravo que, como referiu Mário Sandoval, conceituado Chef de Cozinha espanhol com duas Estrelas Michelin, é um *“grande luxo desconhecido”*.

A minha atividade profissional de jornalista na área da gastronomia permitiu-me conceber e concretizar este documento em forma de livro, a pensar sobretudo nos gastrónomos apreciadores de carnes bovinas autóctones portuguesas. Atrevo-me mesmo a dizer que o grande objetivo é conquistar novos consumidores, absolutamente convencido, pela minha experiência, de que muitos tornar-se-ão consumidores/apreciadores “militantes”.

Para além de todas as adjetivações gastronómicas que possa fazer-se do ponto de vista do paladar, há que ter em conta a crescente e evidente apetência – acentuada desde o início deste novo século – por produtos alimentares que apresentem comprovadamente maior relação com a natureza e, no caso da carne, que sejam provenientes de animais com condições de criação (vida) “não agressivas”.

Claro que, mesmo que o tema central seja a alimentação/gastronomia, as referências à tauromaquia são inevitáveis, tendo em conta que é esse o principal motivo da existência dos toiros nas herdades/ganadarias.

Como confrade fundador da Confraria Gastronómica do Toiro Bravo sempre entendi que iniciativas com o objetivo desta publicação poderiam/deveriam ser promovidas pela

associação onde se incluem confrades que a ela aderiram motivados pela temática da “festa brava”, mas igualmente um número muito significativo de apreciadores dos sabores do toiro bravo, a que poderemos chamar “gastroaficionados”. No entanto, como se refere mais à frente, a confraria está inativa.

Para concretizar o projeto definido optei por solicitar colaborações várias, nomeadamente através de esclarecedoras conversas mas também pela reprodução de textos, certo de que a parte de cada um – devidamente identificada – contribuirá para o conhecimento do animal, do produto e sobretudo da sua confeção culinária.

Permitam que deixe aqui um especial abraço a Aníbal Mendes pelo apoio que me prestou.

Permitam-me partilhar a esperança de que este livro possa ser um passo – ainda que pequeno – para a mais do que justificada necessidade de conjugação de esforços no sentido de dar a conhecer este produto culinário que, como se percebe pelas declarações de quem nos apresenta receitas, tem um enorme potencial gastronómico.

No capítulo dedicado ao “Toiro Bravo na Cozinha” atente-se na diversidade e riqueza das propostas criativas (receitas) dos três Chefs de Cozinha, das duas escolas convidadas e dos restaurantes do concelho de Coruche que apresentam propostas tradicionais ou com um toque de modernidade, embora com grande “moderação” na explicação das receitas.

Nota final, de forma muito direta e frontal, faço um convite aos gastrónomos que ainda não conheçam esta carne, independentemente da sua simpatia pelas questões relacionadas com a tauromaquia, a que não hesitem e mostrem a coragem de fazer uma pega de caras. No prato, claro!

Amílcar Malhó



# O Toiro (algumas curiosidades)

## O Touro (ou Toiro?)

A consulta de dicionários ou enciclopédias leva-nos sempre para uma dupla resposta: ambos os nomes são aceites como corretos.

No sítio eletrónico Ciberdúvidas da Língua Portuguesa, desde maio de 2019 propriedade do ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa, pode ler-se:

*Os Romanos receberam da língua grega a palavra “tauros”, que converteram em “taurus”. É desta última palavra que surgiram as formas touro e toiro.*

E é esta realidade que poderá ser encontrada nos textos que se seguem, embora com a palavra toiro maioritariamente associada aos assuntos relacionados com o “toiro bravo”.

Devido à sua virilidade, poder e imponente presença, o touro foi um ícone de culto para muitas culturas antigas, sendo considerado por algumas, como a mesopotâmica, a grega, a romana ou a egípcia, como um animal sagrado.



Touro Sagrado,  
Antigo Egito  
<https://www.gratispng.com/png-5p0b07/download.html>

## Na mitologia egípcia: Ápis, cerimónias, insígnias e epítetos reais

Os antigos Egípcios acreditavam que o touro poderoso representava a personalidade do próprio faraó. Na mitologia egípcia, de todos os touros sagrados o que maior projeção alcançou, como deus agrário da fecundidade, da vegetação renascida e da ressurreição, foi, seguramente, o boi Ápis, associado em Mênfis aos deuses Ptah e Osíris. Na sua condição de touro ágil, vigoroso e viril, Ápis era um intermediário consistente entre o mundo dos vivos e o dos mortos, além de ser um propiciador de fertilidade e renascimento quando associado ao deus-Sol. A sua participação, literalmente ao lado do faraó, na “corrida ritual”, importante cerimónia no âmbito da conceção ideológica do poder real, reforçou ainda mais a sua importância no seio do panteão egípcio.

(José C. Sales, Universidade Aberta, CHUL – No I Congresso Internacional “O Cavalo e o Touro na Pré-História e na História” organizado pelo Centro Português de Geo-História e Pré-História e que decorreu na Golegã e na Chamusca em maio de 2013)

## Na mitologia grega

Uma das criaturas mitológicas gregas mais famosas é o Minotauro, representado numa figura robusta e musculosa, com corpo de homem e cabeça de touro. Era violento, destruidor e alimentava-se de carne humana, o que levou Minos a enviá-lo para o labirinto de Creta. Teseu, um dos mancebos gregos enviados para tentar destruir o monstro, prevendo que a saída do labirinto poderia ser difícil, foi deixando cair, desde a entrada, um fio que se ia desenrolando de novelo que Ariadne, filha de Minos, lhe havia dado para esse efeito e lhe permitiu sair do labirinto depois de ter concretizado a morte do monstro. O mito do Minotauro representa a essência do signo de Touro.

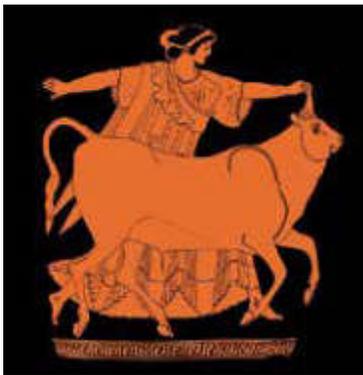


Ilustração de um vaso de cerâmica grega, com figuras vermelhas do séc. V a.C., mostrando o mito de Europa e Zeus disfarçado de touro. Museu Arqueológico de Tarquinia, Itália (imagem domínio público)

## Na Astrologia

Na Uranoscopia, ou Astrologia, que estuda a influência dos astros nos acontecimentos ou nas pessoas, o Touro é o primeiro dos três signos do elemento terra na roda zodiacal e simboliza a matéria, a forma primordial da vida, os recursos materiais.

São do signo Touro as pessoas nascidas entre os dias 20 de abril e 20 de maio.

O poeta brasileiro **Vinícius de Moraes** era um apaixonado por astrologia. E também por mulheres, como se percebe pelo facto de ter contado com nove esposas (algumas não oficiais), a última das quais apresentava como “*a minha viúva*”.

Juntando estas duas paixões, Vinícius escreveu “Um signo uma mulher”, conjunto de pequenos poemas para a “mulher de cada signo”, originalmente publicados em 1971 e depois editados em livro em 1975.

A mulher de touro!  
*O que é que brilha sem  
Ser ouro? — A mulher de Touro!  
É a companheira perfeita  
Quando levanta ou quando deita.  
Mas é mulher exclusivista  
Se não tem tudo, faz a pista.  
Depois, que dona-de-casa...  
E à noite ainda manda brasa.  
Sua virtude: a paciência  
Seu dia bom: a sexta-feira  
Sua cor propícia: o verde  
As flores dos seus pendores:  
Rosa, flor de macieira.*

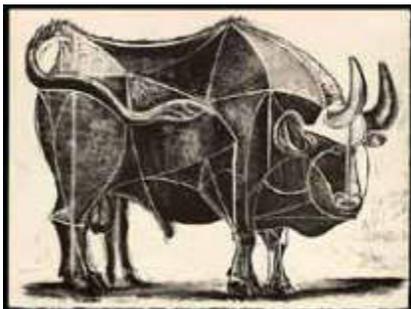


Para além da poesia – aqui associada à astrologia – o touro tem sido ao longo dos anos motivo e inspiração de variadíssimas formas de arte. Desde as representações pré-históricas da arte rupestre à pintura, na qual se podem referir, apenas a título de exemplo, alguns dos mais conhecidos artistas.

**Francisco Goya** (1746-1828) foi um pintor e gravador espanhol e há quem afirme que usou a tauromaquia para expressar sua dissidência política contra os nobres, opressores do povo. Em 1816 apresentou *La Tauromaquia* (A Tauromaquia), uma série de 33 gravuras, e em 1825 criou a série *Los Toros de Burdeos* (Os Touros de Bordeaux).



Chuva de Touros  
Francisco Goya,  
c. 1815  
<https://culturamusica.wordpress.com/2017/07/24/leveza-e-turbulencia-na-pintura-de-goya/goya-chuva-de-touros-circa-1815/>



El Toro (des. 4)  
Pablo Picasso  
Litografia  
1945

#### Entrada de Touros

Júlio Pomar  
Papel  
Água-tinta e técnica mista  
1960  
FCG-Centro Arte Moderna, Inv. GP159



**Pablo Picasso** criou um conjunto de onze litografias denominadas *El Toro*, numa série de imagens, todas resultantes de uma única peça.

Mas uma das suas mais famosas obras é *Guernica*, onde o artista, na sua visão, expõe os efeitos da guerra inspirando-se no bombardeamento da cidade de Guernica em 1937. Neste quadro, Pablo Picasso integra um cavalo e também um touro, no que é considerado uma clara representação da força que estes dois animais possuem na cultura espanhola. Como todas as grandes obras, este quadro tem sido alvo de várias “leituras” interpretativas e para uns o cavalo é o franquismo e o touro o povo, para outros o contrário.

Por cá, **Júlio Pomar**, considerado um dos criadores de referência da arte moderna portuguesa, é autor de *Entrada de Touros* onde “as figuras dos touros são apresentadas nos seus múltiplos movimentos entrecruzados”, referem os entendidos.

“A *Tauromaquia* foi um dos temas de eleição de Júlio Pomar num período decisivo da sua carreira – desde os primeiros *Touros*, em gravura e pintura, de 1959-60. E a ela por vezes regressou em obras ligadas ao imaginário ibérico (com Cervantes e Goya), que realizou até entrado o século seguinte. O mundo da *Corrida*, nas suas diversas manifestações, ocupou-o durante quatro decisivos anos em que mudou a sua pintura, antes de partir para Paris, em 1963. E a primeira exposição na capital francesa foi dedicada à série das *Tauromaquias*.”

(Fundação Júlio Pomar)

### Na Música

A música mais diretamente relacionada com o mundo taurino tem vindo a manifestar-se sobretudo através da atuação das bandas filarmónicas no acompanhamento musical das touradas, destacando-se a interpretação de temas de Pasodobles, um estilo musical que é também uma dança de origem espanhola, surgido no século XVI.

A Sociedade Instrução Coruchense editou em 2004 o CD *Aficion Coruchense* e posteriormente, durante a edição de 2011 dos Sabores do Toiro Bravo, apresentou em estreia o pasodoble *António Ribeiro Telles*, do compositor António Labreca.

No mundo da canção alguns autores abordaram o tema touro/tourada. Na memória ficou a canção precisamente com o título *Tourada*, escolhida para representar Portugal no Festival Eurovisão da Canção em 1973. Fernando Tordo compôs a música e interpretou e Ary dos Santos é o autor da letra que é, na verdade, uma metáfora e alegoria que comparava a tourada ao regime político de então.

Mas é no fado que o touro, o cavalo e as touradas ganham grande expressão musical, com temas como: *Toiro, eh toiro; Fado e toiros; Fado do campino; Fado ribatejano; Fado do forcado* ou o *Fado do cavalo ruço*, interpretados pelos mais diversos artistas.

### O Touro de Osborne

Ver a silhueta do touro lá ao longe era o grande “sinal” de que já estávamos em Espanha. Depois, para fugir à monotonia da viagem, contavam-se os grandes animais que íamos encontrando ao longo do percurso de carro. Espalhados um pouco por todo o território, eram colocados junto às estradas, preferencialmente sobre elevações de terreno, beneficiando dessa localização para ganhar maior visibilidade.

Partitura pasodoble *António Ribeiro Telles*  
António Labreca  
2011  
SIC

Foi criado em 1956 para promover o brandy de Jerez produzido pelo Grupo Osborne e em 1957 já existiam 16 touros na beira das estradas espanholas. Tinham quatro metros de altura, os cornos pintados de branco e um rótulo da bebida que publicitavam. Mais tarde ganharam ainda maior visibilidade ao passarem para sete metros de altura.

Como reação a uma lei que obrigava a colocar os painéis publicitários a uma distância de 125 metros da estrada, os touros de Osborne passaram a ter cerca de 14 metros de altura para que, mais afastados, continuassem a ser vistos.

Considerado por muitos como o símbolo nacional de Espanha, foi “ameaçado” em 1988 por uma lei que acabou com anúncios junto às principais vias. Mas o “estatuto” que então tinha, levou a que fosse considerado uma referência cultural e artística da paisagem espanhola, com o Supremo Tribunal, em 1997, a sentenciar a sua conservação face ao interesse estético e cultural que os espanhóis lhe atribuíram.

Há informações de que chegaram a ser meio milhar na paisagem espanhola, mas atualmente não devem ultrapassar uma centena.



Toro de Osborne  
Las Cabezas de San Juan, Espanha.  
Grez - Obra do próprio, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3242347>

### O touro de Wall Street

Com 3,5 toneladas de peso e 3,4 metros de altura, a escultura de bronze *Charging Bull* representa um touro em posição de ataque e constitui o maior símbolo de poder da Bolsa de Valores de Nova Iorque – New York Stock Exchange.

Da autoria de Arturo di Modica, foi colocada, em 1989, em frente à Bolsa de Valores de Nova Iorque durante a noite, numa bem sucedida ação de intervenção artística. Apreendida pela polícia, foi retirada e (re)instalada em local próximo, em Bowling Green, onde permanece desde então.

A lenda urbana cria longas filas de visitantes que adoram tirar fotografias a esfregar a mão nos chifres, no focinho e, parece que preferencialmente, nos testículos do touro de Wall Street, acreditando que atrai sorte, prosperidade e dinheiro.



Charging Bull  
Arturo di Modica  
Bronze  
1989  
Nova Iorque  
<https://www.freeimages.com/pt/photo/bull-market-1457119>

### A Casa do Touro

Em Rio de Honor existe um espaço museológico designado “Casa do Touro” que, dedicado à história e cultura daquela localidade fronteiriça, está instalado no edifício que originalmente albergava o touro da aldeia, propriedade da comunidade.

# O Toiro Bravo

Um documento sobre o toiro bravo na alimentação/gastronomia não pode ignorar que a razão de existência destes animais, nos últimos tempos, tem sido a atividade tauromáquica. A principal motivação para a sua criação é a obtenção de animais com as características consideradas ideais para a tourada, denominados bovinos de Raça Brava de Lide.

Para conhecer a origem destes animais solicitámos a colaboração do Secretário Técnico da Associação Portuguesa de Criadores de Toiro de Lide, A. Vasco Lucas, que refere o seguinte...

## ***Acerca da Raça Brava de Lide***

*A sua origem histórica situa-se, como a de quase todos os bovinos, no género “Bos” e, concretamente, o toiro bravo no “Bos taurus primigenius” — o Uro ou toiro selvagem do neolítico.*

*Mas no caso da Raça Brava, e aqui reside o interessante da questão, foi a única que se consubstanciou numa especialidade produtiva ligada a um carácter psicológico, ou seja, foi o cultivo da qualidade de agressividade, tendo como adjuvantes os acidentes externos do clima, vegetação e alimentação, que perpetuaram o bovino bravo na Península Ibérica, originando uma série evolutiva que vem a terminar no “Bos taurus ibéricus”, resultante de diversos cruzamentos, sempre presididos na salvaguarda do tal carácter psicológico de agressividade. O cruzamento que tradicionalmente mais terá predominado foi o que se verificou entre o uro vindo da Ásia Central, através dos celtas — “Bos taurus celticus”, e o uro vindo do Egito e Norte de África, através dos Cartagineses — “Bos taurus africanus”.*

*Num passado remoto estes animais fixaram-se em regiões que, de acordo com as características rústicas inerentes, aliavam a extensão despovoada e florestada — charnecas e serranias — à proximidade de água e pastagem abundantes — lezírias e vales —, procurando, portanto, a complementação da alimentação com o esconderijo que o seu estado selvagem exigia.*

*Assim se fixou o antigo bovino bravio, corpulento e de formas bastas, veieto de cornos, alto de agulhas e extremidades, com estrutura e características desiguais.*

*Só nos finais do século XIX e princípios do passado o toiro bravio português principia a integrar-se no processo evolutivo de adaptação ao toureio moderno, no sentido de ser dotado de bravura, nobreza e amplitude de investida.*

*Logo, a morfologia foi alterada para um animal de silhueta recortada e pele fina, com garupa e lombo desenvolvidos, de pouca barbela e ventre reduzido, de grande precocidade e rendimento de carcaça.*

*E, embora esta raça se destine quase exclusivamente à lide, pois trata-se de um animal manobrado geneticamente, com caracteres psico-instintivos de agressividade e componentes*

*fisiológicos distintos das demais, através de séculos de seleção, há que não esquecer a sua contribuição na produção de carne, pois a sua boa conformação traduz-se num apreciável rendimento de carcaça que rivaliza com muitas outras raças.*

*Além disso, a sua criação é em pastagem extensiva, muita a sobcoberto florestal, contribuindo largamente para a fixação do carbono, para a proteção e diversidade de variadíssima fauna e flora, evitando muitos incêndios. Logo o seu habitat é um verdadeiro parque ecológico de valor incalculável para a natureza e para o próprio homem.*

*Em resumo, a sua rusticidade e boa conformação levam-nos a encará-la como apreciável fonte de produção de carne de alto interesse económico, até porque a qualidade sávida é excelente, pois a engorda é progressiva, não tendo o “grão” nem a gordura provocada pelas engordas intensivas e de outra natureza.*

Aos “sabores” dedicaremos a maior parte deste documento, mas consideramos ser do interesse dos leitores dar a conhecer mais algumas curiosidades sobre este animal.

A gestação na raça brava tem uma duração de mais ou menos nove meses. Quando chega o momento do parto, a vaca brava afasta-se dos outros animais e desloca-se para junto da vegetação. Logo que termina o parto, a mãe ingere a placenta com o objetivo de impedir que os predadores possam detetar a cria enquanto esta permanece deitada no chão.

No “mundo” da criação de toiros bravos, quando a cria alcança o primeiro ano de idade ganha o nome de eral. Um ano depois, portanto com dois anos, passa a designar-se utrero e, ao alcançar os três anos de vida, fica a designar-se novilho. É quando chega aos quatro anos que passa a ser um touro/vaca brava.

O toiro bravo é criado em liberdade, por norma vivendo em grandes extensões de montado ou lezíria, no que pode chamar-se uma reserva ecológica preservada para a sua criação e que se designa por regime extensivo. De forma simples pode explicar-se a pecuária extensiva como a criação dos animais em áreas extensas, pastando livremente nessa extensão e aumentando assim os seus níveis de bem-estar, sobretudo quando comparados com a pecuária intensiva.

### **Toiro Bravo em Coruche**

Coruche é um dos concelhos ribatejanos com maior ligação ao mundo dos toiros, seja pela tradição do toureio ou pela existência de herdades onde as manadas se estendem pelas lezírias e vastas extensões de montado de sobreiros, que fazem deste território a “Capital Mundial da Cortiça”.

Como exemplo desta realidade refira-se a deliberação da Câmara Municipal de Coruche, em reunião realizada em 23.05.2012 e por unanimidade, de aprovar a declaração da Tauromaquia como Património Cultural Imaterial de Interesse Municipal.

Tendo por base o trabalho desenvolvido na exposição inaugural do Núcleo Tauromáquico de Coruche – *Tauromaquia de Coruche: História, Arte, Tradição* –, cujo conteúdo nos informa claramente sobre a criação do toiro bravo no concelho, na *Memória Justificativa* que integrou a proposta para este efeito pode ler-se:

*“Nas mais antigas referências à criação de toiro bravo nas margens do Sorraia encontram-se os monges do Monte da Barca (século XIV). Contudo são apenas indicações, pois nos documentos relacionados consta somente gado e não gado bravo.*

(...) Alguns autores situam o desenvolvimento da criação de toiros de lide, não no formato em que acontece atualmente mas já com a intenção de selecionar reses a fim de serem lidadas, a partir do reinado de D. Miguel (1828-1834), com a Casa do Infantado.

*Esta Casa, criada por D. João VI, pai de D. Miguel, consistia num título e num conjunto de bens móveis e imóveis que pretendia garantir património aos filhos que não o primogénito. D. Miguel terá recebido de seu tio Fernando VII de Espanha um conjunto de reses bravas.*

*Mais tarde, depois da guerra civil que opôs D. Pedro a seu irmão D. Miguel, saindo vencedor o primeiro, os terrenos e conteúdo ter-se-ão dispersado. Na sequência destes acontecimentos surge a hipótese, consensual para alguns autores, de que os toiros desta casa teriam estado na origem das primeiras ganadarias do concelho de Coruche.*

(...) As referências a ganadarias mais antigas serão as de Máximo Falcão e de José Elias Bettencourt. De Máximo Falcão sabe-se que nasceu em 1831 e que era criador de toiros de lide na Agolada. Foram lidados toiros seus no Campo de Santana em 1887.

*Sobre José Elias Bettencourt sabemos que era natural de Portalegre, mas que aqui se fixou.*

*Era forçado e a sua ganadaria deu sementais para a formação de outras ganadarias do concelho no início do século XX."*

Em 2021, na tradicional corrida de toiros efetuada no âmbito das Festas em honra de Nossa Senhora do Castelo a 17 de agosto, feriado municipal, para além do destaque para a comemoração dos 50 anos do Grupo de Forcados Amadores de Coruche, o cartel anunciava o concurso entre as ganadarias do Sorraia:



António Silva



David Ribeiro Telles



Lopes Branco



Vale Sorraia



Veiga Teixeira



Herd. A. Cunhal Patrício

São estas as ganadarias coruchenses que dão continuidade à criação de animais, embora, devido à pandemia de COVID 19 iniciada no primeiro trimestre de 2020, as atividades tauromáquicas tenham sido suspensas, provocando constrangimentos económicos aos proprietários, já que uma parte dos animais acabam por ultrapassar a idade considerada ideal para participação em touradas.

A comercialização de animais para consumo humano ainda não tem expressão considerada compensatória. Talvez, como acontece em muitos outros setores da vida económica, a situação pandémica venha a provocar uma reflexão e, quem sabe, concluir que a par do objetivo tauromáquico considerado principal, venha a colocar-se a hipótese de investir mais na valorização e promoção deste gado como produto gastronómico, como já acontece na vizinha Espanha.

Quando falamos de toiro bravo em Portugal há uma associação imediata à região do Ribatejo, embora uma parte do Alentejo deva igualmente ser considerada, nomeadamente para a criação da Raça Brava de Lide DOP, tal como, ainda que excepcionalmente, as margens do rio Mondego.

Mas outros territórios, mais distantes mas igualmente com fortes ligações aos costumes e tradições relacionados com os toiros, acabam por fomentar a ligação entre as populações,

como aconteceu com a integração de novas práticas de tauromaquia popular, neste caso a tradicional tourada à corda açoreana que, a partir de 2006, passou a fazer parte da programação das tradicionais Festas em honra de Nossa Senhora do Castelo.

A presença dos pastores açorianos, conhecedores ímpares das técnicas tradicionais da tourada à corda, provocou tal entusiasmo que, até à data, continuam a realizar-se anualmente por ocasião daquelas festas populares e a sua integração nos festejos começa já a ser entendida pelos coruchenses como normal, como algo que simplesmente faz parte das suas festas.

Os “pastores” que anualmente viajam até Coruche vêm da ilha Terceira, onde *“o fascínio pelo Toiro Bravo faz parte da nossa génese e permite definirmo-nos como povo”*, como refere Sónia Ferreira, da Ganadaria Casa Agrícola José Albino Fernandes e Presidente da Associação Regional de Criadores de Toiros de Tourada à Corda, que tem sede em Angra do Heroísmo. Para conhecer um pouco do *“animal mais amado e mais idolatrado pelas nossas gentes: o Toiro Bravo!...”*, fiquemos com o texto que nos enviou como resposta à nossa solicitação.

### **O Toiro Bravo na ilha Terceira**

*A Tauromaquia, ou melhor o fascínio pelo Toiro Bravo, faz parte da nossa génese e permite definirmo-nos como povo. É uma das mais ancestrais culturas dos Açores e a sua origem perde-se na memória dos tempos. Após a descoberta das ilhas em 1431 os Portugueses utilizaram gado para perceber as condições em que se podia fazer o povoamento na Região Autónoma dos Açores (RAA), porque naquele tempo tal como hoje depreendia-se que onde vive o gado podem viver seres humanos. Estes animais foram inicialmente criados em regime de liberdade no interior dos matos, pelo que adquiriram características bravias. Depois, o cruzamento e a seleção apuraram o toiro e o gosto pela interação com ele, cercar animais, guiá-los por terrenos difíceis, gerou uma relação de respeito e de desafio. Com o passar dos anos e dos séculos a evolução e aperfeiçoamento não só transformou o toiro no animal que conhecemos hoje como ajudou a moldar a nossa sociedade nos Açores, nomeadamente na ilha Terceira.*

*Descoberta a ilha Terceira, no ano de 1451 atracam as primeiras naus que deram início ao seu povoamento. Nestas e nas seguintes naus veio uma fidalguia lusitana vocacionada para as artes taurinas e um povo inteiro ligado ao culto do Espírito Santo.*

*Para alguns autores, a persistência de corridas de toiros e touradas à corda só na ilha Terceira explica-se pela abundância de gado bravo no interior da ilha. Para outros, revela claramente a origem espanhola de tais diversões, consequência do longo período de ocupação castelhana da ilha Terceira. Contudo, uma versão mais verosímil refere que o espetáculo dos toiros era uma diversão e demonstração de valentia de nobres e fidalgos. Sendo em Angra, centro de aristocracia, onde se situava a Corte, naturalmente terá tido condições favoráveis para que a Festa Brava apenas tivesse sobrevivido na ilha Terceira, influenciando outras ilhas já a partir do século XX.*

*Tal é a importância do gado bravo no imaginário popular terceirense que se atribui aos toiros a vitória na Batalha da Salga, a 25 de junho de 1581, ao expulsar as tropas invasoras castelhanas. Assim, a ilha Terceira ficou registada na História como o último reduto português a resistir ao domínio Filipino e daí resultou o brasão de armas da autonomia regional caracterizado pelo Decreto Regional n.º 4/1979/A de 10 de abril.*



Tourada à corda  
Coruche  
2018  
CMC





*O Toiro Bravo vive plenamente adaptado à paisagem vulcânica agreste do interior da ilha Terceira. A sua menor compleição física, resiliência e bravura dever-se-á a esse habitat natural onde domina o terreno vulcânico mais pedregoso e com menores recursos em termos de abundância de pasto. Há uma relação importante entre os lugares onde são criados touros e os ecossistemas naturais na ilha Terceira. As ganadarias acabam por ser reservas biológicas onde existe todo o interesse em estudar e monitorizar a vida selvagem que ocorre nesses espaços que, sem a presença deste animal, estaria ao abandono.*

*O Toiro Bravo desenvolveu ao longo dos tempos, nos terceirenses, uma perceção da importância dos recursos naturais que de outra maneira poderia não existir de forma tão expressiva nas pessoas. O toiro pode ter sido o catalisador de uma cultura mais ligada à natureza, fornecendo percursos de conciliação entre valores culturais e valores naturais no uso de recursos sustentáveis.*

*Os Açores, e em particular a ilha Terceira, detêm uma cultura tauromáquica bem vincada, gerada pelo culto de apreciar o toiro em todas as suas valências. Desde a apreciação do toiro na sua criação no campo, até ao seu desempenho nas corridas de touros, tourada à corda, ou analisando o seu comportamento para seleccionar os animais para as manifestações de cariz popular. Desde muito cedo as gentes da terra tomam contato com o Toiro Bravo. As crianças, no colo dos pais, veem passar os touros à porta das suas casas e aos domingos vão romarias visitar os animais ao campo, criando-se verdadeiros adeptos das ganadarias, tal como acontece com os clubes de futebol, que percorrem a ilha para ir ver um toiro sistematicamente e que discutem e defendem um toiro como se de um jogador de futebol se tratasse.*

*Com mais de duzentos espetáculos populares anuais de 1 de maio a 15 de outubro, a tourada à corda é sem dúvida a maior manifestação popular dos Açores, enchendo os arraiais de várias ilhas, mas especialmente a ilha Terceira, com a sua vivência indescritível com muito colorido, gente bonita, capinhas, vendedores, pastores e fogo pr'ó ar!... Como elemento central da Festa Brava surge o animal mais amado e mais idolatrado pelas nossas gentes: o Toiro Bravo!...*

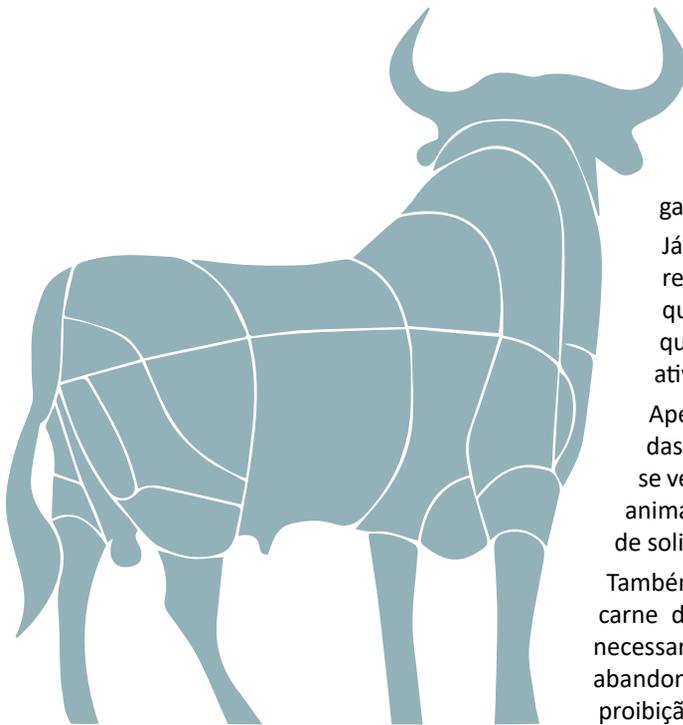
*É pois neste contexto que a ilha Terceira e os Açores têm vindo a afirmar-se como uma das mais afcionadas terras de Portugal, com um povo que ama o Toiro e faz da sua admiração um verdadeiro culto.*



O Toiro Bravo na ilha Terceira  
Açores  
André Fagundes



# O Toiro Bravo na alimentação



A carne de toiro bravo, identificada especificamente como tal, conheceu ao longo dos tempos maior popularidade principalmente em regiões identificadas com a tauromaquia. Atualmente o seu consumo tem maior expressão no âmbito de eventos com a componente gastronómica associada à tradição da “festa brava”.

Já na ilha Terceira (Açores) esta carne integra com alguma regularidade a oferta nos talhos, mas sem informação específica que a identifique como proveniente de animais bravos entre os que, como acontece no continente, não são selecionados para as atividades tauromáquicas.

Apesar do regime de exceção para a morte do toiro nas touradas das festas anuais atribuído a Barrancos e à vila de Monsaraz, já não se verifica o consumo, pela população após o desfecho, da carne do animal abatido. Em Monsaraz a carne é agora doada a instituições de solidariedade social, depois de passar pela inspeção veterinária.

Também na região do Ribatejo, durante muitos anos, se consumiu carne de toiro bravo de forma “direta” em festas públicas – não necessariamente oriunda de atividade tauromáquica –, uma prática abandonada na sequência do Decreto-Lei n.º 28/84 que determina a proibição do *“abate de animais fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito, se os mesmos se destinarem ao consumo público,*

*consubstanciando esta prática crime contra a saúde pública”*. No entanto, a legislação nacional prevê a existência de exceções.

Com a proibição das touradas de morte em 1928 deixou de se consumir a carne de animais abatidos na arena em Portugal. Atualmente e desde há muito tempo que, depois das touradas, os touros são transportados para matadouros, cumprindo todos os requisitos exigidos ao abate de qualquer outro bovino para consumo humano.

A existência de toiro bravo nas diversas herdades/ganadarias continua a ser assumida com o objetivo de criar animais com as características consideradas ideais para a tourada. Há no entanto a convicção de que, no futuro, passará a ser encarada com mais naturalidade a possibilidade de os animais que não possuam as características consideradas ideais para as arenas poderem ser desde logo, com menor tempo de vida, destinados ao consumo humano, já que se trata de uma carne considerada biológica, uma definição cada vez mais procurada, em especial por consumidores mais exigentes.

Existem, no entanto, particularidades que devem ser tidas em conta na seleção dos animais para confeção alimentar, como refere António Eduardo, proprietário de um talho em Santo Estêvão,

no concelho de Benavente, através do qual fornece os promotores de festas populares em municípios com maiores tradições relacionadas com a tauromaquia, mas também restaurantes com localizações que vão da região onde tem sede até, por exemplo, Viana do Castelo. O fornecimento de carnes destes animais para produção de enchidos é outra das atividades que desenvolve atualmente.

Bisneto de um empresário que chegou a possuir mais de duas dezenas de talhos, cresceu entre a preparação das carcaças e a função de “olheiro” a escolher os animais para comercialização em geral.

No que se refere ao “gado bravo”, António Eduardo dá preferência às novilhas gordas que, com esse objetivo, como complemento da alimentação natural, tenham consumido um reforço alimentar específico para o efeito durante algum tempo antes do abate. Até porque *“antes dos dois anos de idade são animais com pouco peso”* e por isso é conveniente o tal *“suplemento alimentar para que, ainda com pouca idade, alcancem os 120/130 kg”*, conclui o empresário, que possui também uma unidade de produção de charcutaria e salsicharia em Coruche.

Refira-se, a propósito de enchidos, que o chouriço de toiro bravo é uma especialidade ribatejana que tem vindo a conquistar consumidores muito para além da região, seja a integrar o famoso cozido de carnes bravas ou, por exemplo, na opção *“grelhado e finamente fatiado, por ter um teor baixo de gordura”*, como sugere a empresa Quintinha D’Aldeia, que produz o Chouriço de Touro Bravo premiado com a Medalha de Prata no 10º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais 2020.

Alfredo Tomaz, atual proprietário do Talho do Manel, localizado no Mercado Municipal de Coruche, onde há mais de 30 anos se vende carne de toiro bravo, prefere disponibilizar carne das novilhas que vão às tentas mas que não chegam a ser lidadas porque, *“sendo consideradas pouco valiosas do ponto de vista da bravura, acabam por valer pela carne tenra”*. Mantendo este princípio, dá preferência a animais com dois a três anos no máximo e com alguma engorda de feno.

O empresário é membro da Confraria Gastronómica do Toiro Bravo – que abordaremos mais à frente –, organismo que *“poderia ter um importante papel na promoção gastronómica deste produto que tem um grande défice de informação junto dos consumidores”*. Apesar de contar com alguns clientes que tradicionalmente consomem esta carne, Alfredo percebe essa falta de conhecimento na abordagem de outros clientes particulares, reconhecendo que a maior *“fatia”* das vendas anuais se destina aos restaurantes e muito particularmente por ocasião do evento Sabores do Toiro Bravo.

Quanto às crescentemente procuradas carnes maturadas, Alfredo admite algumas experiências, com maturações de 2 ou 3 semanas, mas adverte para a necessidade de conhecimentos para garantir bons resultados, nomeadamente na preparação (limpeza) que, para além de *“um desperdício de 15 a 20%”*, se não for bem executada, provoca um mau sabor na carne. Por outro lado, se o objetivo for a maturação, torna-se ainda mais importante um bom conhecimento para escolher o animal. Alargar os conhecimentos relacionados com o produto *“carne brava”*, da transformação à confeção, constitui a chave para abrir caminho a uma maior rentabilização para os criadores e outros intervenientes, nomeadamente da cadeia de distribuição, por forma a responder à crescente procura – e consequente oferta – por produtos alimentares que apresentem maior relação com a natureza.

Assiste-se atualmente (agosto/2021) a uma campanha que uma cadeia nacional de retalho está a fazer para promover uma raça de origem escocesa, apresentando-a como de produção

100% nacional, e sublinhando o facto de possuir “certificação” em bem-estar animal “*que lhe dá a garantia de que ao longo da vida o animal está bem alimentado e bem tratado*”.

Argumentos, reconhecamos, que há muito tempo deveriam ser “bem” evidenciados pela carne proveniente de toiros bravos ou “carne de Bravo do Ribatejo” embora, evidentemente, se trate de animais com características bem diferenciadas.

### **Carne de Bravo do Ribatejo**

Mas o crescimento da procura pode levar à tentação de procedimentos menos corretos por parte da oferta, nomeadamente no que popularmente se designa como “vender gato por lebre”. E foi precisamente com o objetivo de contrariar as “más práticas” e defender o consumidor que o Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava pugnou pelo reconhecimento da “carne de Bravo do Ribatejo” como Denominação de Origem Protegida (DOP).

Para que se perceba melhor a importância da proteção das Denominações de Origem, solicitámos a colaboração de Ana Soeiro, Engenheira Agrónoma, representante de Portugal no Comité Europeu das IGs (1992-2007) e atual Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL e Vice-Presidente para a Europa do Movimento Internacional oriGIn.

*Os produtos agrícolas com características qualitativas especiais decorrentes da sua ligação à região de origem podem ter um papel relevante numa perspetiva de desenvolvimento rural, constituindo recursos importantes das regiões desfavorecidas e dos modelos de agricultura, sustentáveis.*

*Se identificados e qualificados constituem um trunfo importante para o mundo rural:*

*impedindo o despovoamento das regiões menos favorecidas, potenciando e complementando os recursos existentes, gerando postos de trabalho locais, melhorando o fundo de fertilidade dos solos, preservando as condições ambientais naturais, respeitando os ecossistemas existentes e a biodiversidade, garantindo a sobrevivência das gerações atuais e futuras.*

*Normalmente estes produtos têm uma particularidade: por terem qualidade diferenciada é o consumidor que os começa a “chamar pelo nome da terra/região” onde são produzidos.*

*Ganham, assim, direito a usar uma “denominação de origem” (DO) ou uma “indicação geográfica” (IG). Mas com o uso, vem o abuso! Sabemos bem que se a lei não reconhecer e proteger estas denominações, elas serão abusivamente utilizadas, lesando os seus produtores e os seus consumidores.*

*O reconhecimento legal de uma DO ou de uma IG tem grande importância pois permite aos produtores: elaborarem as regras de produção, de rotulagem e de apresentação comercial dos seus produtos; demonstrarem publicamente que cumprem tais regras, já que estão submetidos a controlo oficial; participarem ativamente na promoção comercial e na comercialização dos seus produtos bem como na defesa da sua DOP ou da sua IGP contra todos os atos que possam constituir utilizações abusivas, exploração da reputação, imitação, evocação ou que possam, qualquer que seja a forma (incluindo uso de imagens), induzir o consumidor em erro.*

*No caso concreto da Carne de Bravo do Ribatejo, a legislação impede o uso deste nome não só em produtos que não cumpram as regras de produção ou que não estejam submetidos a controlo oficial, mas também que o nome seja evocado e o consumidor enganado com nomes de estabelecimentos, nomes de pratos cozinhados, anúncios ou mesmo imagens*

*alusivas a “carne brava”, “carne de toiro bravo”, “carne de toiro ribatejano” ou quaisquer outras formas que lesem a Denominação de Origem Protegida.*

### **A DOP Carne de Bravo do Ribatejo**

A 8 de novembro de 2013 a União Europeia reconheceu a Carne de Bravo do Ribatejo como Denominação de Origem Protegida – DOP.

Tomando como referência o Caderno de Especificações apresentado para o efeito pelo Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, destacamos algumas das informações que nele constam:

No que respeita às características da Carne de Bravo do Ribatejo, evidencia-se que se devem, fundamentalmente, *“às condições edafo-climáticas em que os animais são nascidos, às características morfológicas e funcionais da raça e ao manejo, já que são criados sempre em regime extensivo (a campo) .../... preservando a vegetação e pastagem natural de que se alimentam, contribuindo para a manutenção e fertilidade das terras e consequentemente para o equilíbrio do Mundo Rural”.*

De acordo com o mesmo documento, este produto deve apresentar-se comercialmente da seguinte forma:

*“Carne de Novilha Brava de Lide”, carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 e os 200kg, quando abatidas entre os 18 e os 30 meses;*

*“Carne de Novilho Bravo de Lide”, carcaças de machos com um peso entre os 150 e os 250kg, quando abatidos entre os 18 e os 30 meses;*

*“Carne de Vaca Brava de Lide”, carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 e os 250kg, quando abatidas entre os 31 e os 60 meses de idade;*

*“Carne de Toiro Bravo de Lide”, carcaças de machos com um peso não inferior a 200kg, quando abatidos entre os 31 e os 60 meses de idade.*

Tendo em conta que estão intimamente ligadas à idade ao abate, ao peso ao abate, ao sistema de produção e à raça, a Carne de Bravo do Ribatejo tem, como refere o documento, *“qualidades organolépticas muito particulares, sendo genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande suculência, textura suave, detentora de um ‘flavour’ (sabor) característico, não muito intenso e uma cor vermelho-cereja-escuro e brilhante, com um pH inferior a 6”.*

O Caderno de Especificações elaborado pelo Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava “reforça” os atributos desta carne, evidenciando *“a gordura intramuscular, muito característica nas carcaças destes animais, a qual apresenta um aspeto geral designado por marmorização, já que se encontra distribuída como fibras muito finas no tecido muscular, o que contribui para a suculência, firmeza e sabor da carne”.*

Importante é, igualmente, sublinhar que estas características *“são essencialmente devidas ao tipo de vida destes animais, criados exclusivamente em regime extensivo, em plena liberdade de movimentos, com alimentação e água sempre à disposição e com pastagens espontâneas, típicas da região de origem, da qual fazem pleno aproveitamento e que é apenas complementada com escassa quantidade de alimentos concentrados, quando a estação do ano é adversa e o alimento natural escasseia”.*

Os animais cuja carne poderá entrar no mercado como “Carne de Bravo do Ribatejo” são criados na área geográfica que compreende os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e os concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines, do distrito de Setúbal, e apenas ao concelho de Idanha-a-Nova do distrito de Castelo Branco e ainda à freguesia de Araze de no concelho de Montemor-o-Velho, no distrito de Coimbra.

Da desmancha das carcaças resultam normalmente, como se refere no documento, as seguintes peças de carne: *traseiro, lombo, vazia, aba grossa, alcatra, rabadilha, chã de fora + ganso, chambão pequeno, pojadouro, dianteiro, acém comprido, acém redondo, coberta do acém, pá, cachaço, aba das costelas, chambão da pá, peito, osso buque, rabo e língua.*

Refira-se ainda que, para garantia de que se consome “Carne de Bravo do Ribatejo DOP”, deve ter-se em atenção o rótulo onde, obrigatoriamente, deverão constar as seguintes menções específicas:

- Carne de Bravo do Ribatejo – Denominação de Origem Protegida, complementado pelo logotipo Europeu;
- Logotipo da Carne de Bravo do Ribatejo;
- Identificação do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto.





# Os sabores do Toiro Bravo

A carne de toiro bravo é ainda desconhecida da grande maioria dos gastrónomos portugueses. Uma das razões poderá estar no facto de o seu consumo sempre ter estado associado ao mundo da tauromaquia e outra poderá estar relacionada com o diminuto fornecimento deste produto nos circuitos comerciais que não tem sido considerado financeiramente apelativo para os criadores.

A falta de informação sobre as características que diferenciam e podem valorizar este produto coloca aos consumidores algumas dúvidas, nomeadamente perante uma carne que por norma se apresenta marmoreada e a puxar para o vermelho escuro em contraposição com o “apelativo” aspeto rosado dos bovinos criados de forma intensiva e objetivamente para comercialização em larga escala.

No entanto, verifica-se atualmente uma crescente e evidente apetência – acentuada desde o início deste novo século – por produtos alimentares que apresentem comprovadamente maior relação com a natureza e, no caso da carne, que sejam provenientes de animais com condições de criação (vida) “não agressivas”.

## **Sabores do Toiro Bravo**

A carne de Toiro Bravo foi desde sempre um produto pecuário importante na alimentação das gentes ribatejanas, ainda que consumida maioritariamente nos dias de festa que nos últimos anos são, também, os dias em que decorre o evento Sabores do Toiro Bravo.

Desde 2004 que a Câmara Municipal de Coruche promove anualmente os Sabores do Toiro Bravo, um evento gastronómico que começou por acontecer em março mas que passou para maio por considerar-se que nessa altura do ano a carne, devido às condições de pastagem, estaria em melhores condições.

Com o mote “Faça uma pega de caras... no prato!” as arcadas da Praça de Toiros recebem um grupo de restaurantes do concelho que garante o fornecimento de refeições e petiscos em confeções culinárias com carne de toiro bravo, recuperando receitas tradicionais mas também apresentando algumas inovações. Na sequência das melhorias que anualmente a organização tem vindo a implementar e consequente resposta no crescente número de visitantes, em 2017 o Sabores do Toiro Bravo recebeu uma menção honrosa nos prémios atribuídos pelo Turismo do Alentejo e Ribatejo na categoria Melhor Gastronomia.

Com a primeira edição, as “Tasquinhas do Toiro Bravo”, como também ainda é conhecido o evento, desde logo se afirmaram por se tratar de um produto diferenciado a que não é alheia, obviamente, a tradição tauromáquica do concelho e da região, mas ultrapassando claramente as fronteiras geográficas e as simpatias pela festa brava, numa realidade comprovada pelos milhares de forasteiros que se deslocam a Coruche numa presença repetida ou para responder à curiosidade da primeira degustação.

No âmbito da 3.ª edição dos Sabores do Toiro Bravo foi apresentada, em maio de 2006, a Confraria Gastronómica do Toiro Bravo, que contou com a Confraria Gastronómica do Ribatejo e a Confraria Gastronómica da Carne Barrosã como “madrinhas”.

A Confraria, que pretendia, mais do que o concelho de Coruche, representar todo o território onde nascem e crescem estes animais, assumiu estatutariamente o objetivo de “promover a investigação, defesa, promoção e consumo da carne da raça Toiro Bravo”, através de iniciativas em que deveriam ser estimulados a participar cozinheiros, empresários de restaurantes, produtores e empresários do comércio de carne, entre outros.

Incentivada e apoiada pelo município coruchense, a associação gastronómica passou a ser gerida por uma direção que teve como principal missão dinamizar os “confrades” que ao longo dos anos foram integrando a Confraria e que marcaram presença, um pouco por todo o território nacional, de norte a sul, com os seus trajes inspirados na festa brava, nos Capítulos de entronização promovidos por outras confrarias e iniciativas relacionadas com a temática da gastronomia e do toiro.

Foi sempre evidente a curiosidade gerada pela representação deste produto gastronómico, manifestada pelas inúmeras perguntas que confirmavam a reduzida e muitas vezes incorreta informação de que dispunham. Mas como acontece em muitas estruturas associativas, também esta sociedade “confrádica” esmoreceu alguns anos depois, encontrando-se atualmente (2021) oficialmente existente e com órgãos sociais eleitos, mas praticamente inativa.

Em 2020 a pandemia da COVID-19, que levou à imposição – no país e no mundo – de regras e medidas para controlar o efeito da doença, impediu a realização da festa que coloca o toiro no prato, mas 2021 marcou o regresso dos Sabores do Toiro Bravo, numa 17.ª edição realizada em formato muito diferente e em três fins-de-semana de maio. As medidas de contenção obrigaram a descentralizar o evento, que desta forma não decorreu na Praça de Toiros como habitualmente, mas nos doze restaurantes do concelho que aderiram à iniciativa.

Para além da apresentação de ementas com confeções do receituário tradicional, com apontamentos de modernização destas ou mesmo com criações próprias, os restaurantes receberam nos dias programados grupos de animação, nomeadamente música e dança do folclore ribatejano. A realização desta edição, tendo em conta os tempos difíceis vividos pelos empresários devido aos constrangimentos impostos pelas regras de segurança relacionadas com a situação pandémica, constituiu um “importante bálsamo” e um valioso “incentivo para aguentar”, como foi referido.

Pode afirmar-se que esta iniciativa, ao longo de quase duas dezenas de anos, muito tem contribuído para a promoção deste segmento da oferta gastronómica local, tendo em conta o impacto da difusão conseguida nos meios de comunicação social regionais e nacionais. Com o objetivo de contrariar a imagem do consumo de carne de animais relacionados com a atividade tauromáquica, tem existido um esforço – talvez ainda pouco assertivo – de evidenciar as características organolépticas do produto, sobretudo como consequência do modo de criação em espaços abertos e com alimentação natural.

Ao contrário do que acontece com a carne de outros bovinos em que, regra geral, a oferta é apresentada como vaca ou novilho, neste caso continua a designar-se o produto como carne de “toiro” – ou Bravo do Ribatejo DOP – quando na verdade a opção é, maioritariamente, pela comercialização de animais com menor tempo de vida e de peso, como novilhos e vacas.

No Caderno de Especificações que levou ao reconhecimento pela União Europeia da Carne de “Bravo do Ribatejo” como Denominação de Origem Protegida (DOP), o Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, entidade proponente, refere que este produto deve apresentar-se comercialmente como Carne de Novilha Brava de Lide, Carne de Novilho Bravo de Lide, Carne de Vaca Brava de Lide ou Carne de Toiro Bravo de Lide, embora, como já referido, a designação “Toiro”, no universo da oferta, acabe ainda por sobrepor-se às restantes. E com a palavra “Lide” a sugerir, neste caso erradamente, uma associação à tourada.

No concelho de Coruche e um pouco por todos os restantes territórios ribatejanos integrados em municípios onde a tauromaquia teve ou continua a ter tradição, há cada vez mais restaurantes que incluem nas suas ementas, com alguma regularidade, as mais variadas confeções com esta carne. De entre a oferta, justifica-se plenamente uma referência à Taberna do Quinzena, em Santarém, que ao longo dos seus 150 anos de existência sempre incluiu na sua oferta petiscos com toiro bravo.

Mas também fora da região mais diretamente conotada com a “festa brava” existe um significativo número de restaurantes com este produto na ementa, contribuindo para um progressivo aumento do número de “gastroaficionados”.

Na região da Grande Lisboa temos o exemplo do restaurante O Barril, em Arruda dos Vinhos, que há mais de 15 anos passou a incluir esta carne na sua oferta e, numa aposta forte no produto, apresenta 12 sugestões diferentes de bifés de toiro bravo, embora a ementa possa incluir também o “clássico” rabo de toiro, o ossobuco, a aba ou mesmo uma jardineira, entre outras propostas.

Catarina Bexiga não se limita a apoiar os pais a gerir o negócio – que montaram há mais de 30 anos – e, para promover a troca de conhecimentos e de opiniões, criou no *facebook* o grupo “Fãs da Carne de Toiro Bravo”. Para além disso, investiga e “absorve” toda a informação que encontra, o que lhe permite, até, estar a par do que se passa no país vizinho, lamentando constatar que, *“infelizmente, a promoção desta carne está muito mais avançada em Espanha do que em Portugal”*.

No que se refere à experiência adquirida na preparação e confeção da Carne de Toiro Bravo, revela que, por exemplo, *“no caso de um bife, aconselhamos que seja do Lombo, Vazia ou Acém (comprido ou redondo)”*, com a preparação e confeção a não variar muito do convencional: frito ou grelhado e com tempero de sal e pimenta q.b. *“No entanto, aconselhamos que seja, preferencialmente, consumido meio/mal passado”*, acrescenta. No caso concreto da oferta no seu restaurante as opções são várias: à portuguesa, de coentrada, com natas e cogumelos, só com natas ou só com cogumelos, com molho de mostarda, com molho de café, à pimenta, com ervas aromáticas, à D. Elvira, e ainda Bife da vazia especial, uma opção grelhada, regado com azeite quente e alho.

Para outras preparações, outras experienciadas sugestões: *“o Rabo de toiro bravo estufado, Bochechas de toiro bravo estufadas ou Aba de toiro bravo no forno, são opções que exigem um pouco mais de tempo de cozedura do que o habitual”*, explica Catarina Bexiga, acrescentando que *“o uso de temperos depende muito da ‘mão’ de quem cozinha”*.

A gerente do restaurante O Barril não tem dúvidas: *“É verdade que se trata de uma carne mais escura e com um sabor mais intenso, todavia a escolha acertada das peças e o adequado corte das mesmas pode quebrar o tal ‘mito’ de se tratar de uma carne rija.”*

E Catarina conclui afirmando: *“É uma carne com identidade, que nos permite novas experiências e novas aventuras culinárias. Temos por prática dizer aos nossos clientes que é um ‘tesouro’ para descobrir e valorizar!”*

As receitas que integram este livro permitem conhecer outros “protagonistas” que muito têm contribuído para a valorização da cozinha moderna e/ou tradicional, nomeadamente no que se refere à valorização da carne de toiro bravo como produto gastronómico, como se percebe pelas declarações que recolhemos.

Rodrigo Castelo é já um nome conhecido e reconhecido, não apenas pelo seu trabalho diretamente relacionado com arte da confeção mas também pela estudo e investigação dos produtos, com particular destaque para aqueles que fazem parte da tradição do “seu” Ribatejo.

Miguel Silva tem um percurso que o “moldou” profissionalmente, mas não lhe fechou os horizontes para a constante necessidade de evolução da cozinha, embora com o cuidado de respeitar as bases da tradição e as características dos produtos que usa.

José Júlio Vintém “respira” Alentejo quando cozinha. Mesmo com recurso a produtos ou técnicas alheias à tradição alentejana, é na “memória” do que ouviu aos mais velhos que encontra as soluções para as propostas inovadoras que continuam a surpreender.

A resposta determinada e criativa ao convite de participação neste livro por parte das duas instituições de formação que aqui se incluem – a EPVT de Santarém e a EPSM de Salvaterra de Magos – constitui um importante sinal do contributo que os agentes regionais podem prestar à valorização da nova cozinha portuguesa, respeitando os produtos e a sua origem. Muito em particular, no caso de produtos da própria região, como acontece neste caso.

Do concelho de Coruche contamos seis restaurantes que participaram na 17.ª edição do evento gastronómico Sabores do Toiro Bravo com propostas que muito contribuem para a continuidade, com qualidade, da cozinha tradicional/regional. Mas também com abertura para explorar novas propostas que acompanhem os desafios que se colocam à gastronomia em Portugal. Apesar de maioritariamente comidos na relação das suas receitas, não deixam de evidenciar as “heranças” que receberam.

Embora não o encontremos expresso, não é difícil perceber, em cada receita, o objetivo da chamada “comida de conforto”. Ou, se preferirem, a presença do ingrediente indispensável: o amor, neste caso, à ruralidade.

Para que aumente o número de restaurantes e talhos com esta oferta falta, claramente, determinação que leve a uma estratégia de divulgação, valorização e promoção desta carne com elevado potencial gastronómico, levando os criadores a considerar a possibilidade de uma maior aposta nesta vertente de negócio, tendo em conta, por exemplo, o elevado número de animais não selecionados para eventual intervenção na atividade tauromáquica ou para reprodução destes, que continua a ser apresentado pelos criadores como o principal objetivo das herdades com criação de animais desta raça.

Uma maior colaboração entre os agentes de comercialização desta carne e os profissionais ligados à área de cozinha, incluindo escolas de formação e associações, nomeadamente na área da chamada “nova ou alta cozinha”, constituiria certamente um interessante caminho para alcançar objetivos na linha dos que os nossos vizinhos espanhóis perseguem com maior empenho nos últimos anos.

## A “Raça 100% Autóctone” em Espanha

Sabe-se do significativo consumo desta carne na vizinha Espanha, associado a festejos populares relacionados com a “festa brava” e à comercialização em talhos localizados em regiões com esta tradição.

Mas, como referem meios de comunicação social direta ou indiretamente ligados à tauromaquia, os criadores espanhóis manifestam cada vez maior abertura para a comercialização do gado para consumo da carne, como forma de compensar uma significativa diminuição de receitas relacionadas com a atividade tauromáquica, uma realidade ampliada pelas repercussões do COVID-19.

Tendo esse como um dos seus objetivos, nasceu, em 2015, a Federação das Associações da Raça Autóctone de Lide (Fedelidia), constituída pelas associações reconhecidas oficialmente pelo Ministério da Agricultura espanhol para a gestão do Livro Genealógico da Raça Bovina de Lide. As cinco associações que formam a Fedelidia representam cerca de um milhão de explorações com um efetivo que ultrapassa os 200 mil animais de raça pura inscritos no Livro Genealógico, como se pode ler no site desta federação.

A Fedelidia assumiu desde logo como objetivo principal *“valorizar a produção, dando a conhecer as virtudes de uma carne com raízes ancestrais na cultura gastronómica do nosso país e que possui qualidades claramente diferenciadas, desconhecidas por muitos consumidores”*.

Um objetivo que conta com o entusiasmo e a colaboração de Mário Sandoval, Chef do restaurante Coque em Madrid, com duas estrelas Michelin, cujo menu apresenta, por exemplo, Enchidos de touro bravo fumado e Bife tártaro de touro bravo. Sandoval, que foi durante seis anos presidente da Federação de Cozinheiros de Espanha, declarou considerar este produto, “o grande luxo desconhecido”.

Em fevereiro de 2018 esta parceria apresentou, com a designação de “Bravo Gourmet”, o primeiro *food truck* de “carne de bravo” no mais importante evento de inovação do setor Horeca em Madrid, numa clara opção de levar o produto aos mais variados locais e eventos, promovendo-o junto dos consumidores, sobretudo mais jovens e descontraídos nas opções alimentares/gastronómicas.

Meses mais tarde, a “Bravo Gourmet” foi apresentada como marca, numa aposta da Fedelidia e da associação profissional de que Mário Sandoval era na altura presidente, para conquistar restaurantes e consumidores em geral.

Outro dos objetivos perseguidos, este considerado de extrema importância para a afirmação das características de criação sustentável, extensiva e ecologicamente correta do touro bravo junto dos consumidores, foi a autorização do Ministério da Agricultura espanhol para rotular esta carne com o logotipo “Raça 100% Autóctone”.



**O Toiro Bravo  
na cozinha**

Sou pelo Toiro desde que me conheço.

Este bravo animal, lindo e de porte imponente, é dono e senhor do seu espaço.

Será sempre impossível falar de toiros bravos sem me emocionar. Traz-me memórias, das mais nostálgicas que tenho, deu-me amigos para a vida e valorizou-me muito enquanto pessoa.

Sou filho de forcado, fui forcado e neto de toureiro amador, e venho de uma família que respira o Toiro da cabeça aos pés. Fui educado no meio do mundo do toiro, com isso ganhei muitos valores, como o respeito pelos outros, camaradagem, humildade, amor, valorização e defesa cultural, relações interpessoais, devoção, compromisso, a dar a troco de nada e respeitar sempre os outros, assim como a respeitar sempre o Toiro.

Olho agora para o Toiro como profissional, como das mais belas carnes naturais que se podem degustar.

A sua proteína é riquíssima e muito fácil de digerir, basta pensarmos que este nobre animal vive a campo, com pastos muito ricos e que nunca chega às nossas mesas antes de perfazer os dois anos de idade, o que reflete o tempo de alimentação generosa e cuidada transmitida pelas pastagens e suplementação rica em nutrientes e vitaminas, sendo que nos últimos meses é engordado com as melhores das rações, com a intenção de lhe dar mais uma vez a melhor das energias.

A sua carne selvagem é bastante saborosa e com um ligeiro toque a doce, que podemos usar na plenitude, da cabeça aos pés, e fazer as mais diversas confeções. Possui os mais diferentes cortes como qualquer outro bovino, de que são exemplo o lombo, vazia, acém redondo, alcatra, pojadouro, rabadilha, entrecosto e até mesmo as vísceras e bavette, mais frequentemente usados para grelhar, as mãos e a dobrada para guisar e os peitos, rabo, chambão, aba para cozer, estufar e assados de forno longos.

Para finalizar quero enviar um forte abraço de amizade e admiração à Câmara Municipal de Coruche e agradecer imenso o convite para estar presente neste livro, agradecer-vos também o que têm feito pelo Ribatejo e em especial pela defesa do património e cultura.

Deixo a todos os leitores algumas sugestões e interpretações de como podem dar asas à imaginação.

Espero que desfrutem e gostem.

Chef Rodrigo Castelo





## Chef Rodrigo Castelo

Nasceu em Santarém, em 1980, e desde cedo desenvolveu o gosto pela cozinha, influenciado pelo seu pai. Após uma etapa profissional na indústria farmacêutica mudou o rumo da sua carreira e concretizou um sonho, em outubro de 2013, ao inaugurar o Ó Balcão, em Santarém.

Sempre respeitou os produtos do Ribatejo, mesmo quando fazia “petiscadas” para os amigos. Desenvolveu um consistente repertório gastronómico de inspiração tradicional e regional que o afirmam como uma referência nacional na cozinha. Tem levado o seu Ribatejo aos mais conceituados eventos gastronómicos do país, como o Congresso dos Cozinheiros, o Peixe em Lisboa, o Sangue na Guelra e Chefs On Fire.

Entre as distinções que conquistou destacam-se o prémio Restaurante de Cozinha Tradicional (Revista Grandes Escolhas, 2019), o Troféu Portugal (Edições do Gosto, 2018), Garfo de Prata (Boa Cama Boa Mesa, 2018 e 2019), prémio Mesa Diária (Mesa Marcada, 2017), 1.º lugar na categoria Restaurantes (Revolta do Bacalhau, 2016), prémio Melhor Cozinha de Autor e Medalha de Ouro no 6.º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo, 2016.

O Ó Balcão é um projeto de valorização do património cultural e gastronómico do Ribatejo, com especial destaque para a produção regional, ampliando a mensagem de uma região rica e forte em produtos, sabores e tradições.

***Uma carne selvagem, bastante saborosa e com um ligeiro toque a doce, que pode ser usada na plenitude e com ela fazer as mais diversas confeções.***

Chef Rodrigo Castelo

# Joelho de toiro

Joelho assado no forno

## Ingredientes

2,100kg de joelho de toiro aberto ao meio sobre o alto; 2 cebolas cortadas em lâminas grossas; sal q.b.; pimenta q.b.; 5 cravinhos; 1 ramo de alecrim; 5 folhas de salva; 1 ramo de manjerona; 200ml de azeite; 100g de massa de pimentão; 50g de massa de alho; 500ml de água; 1lt de vinho branco.

## Preparação

Misture todos os ingredientes num tabuleiro de forno fundo, deixe a marinar 24 horas.

Pré-aqueça o forno a 250°C.

Coloque o tabuleiro no forno com tudo o que tem a marinada por baixo e os pedaços de joelho cobertos pelos líquidos.

Tape com papel prata e deixe cozinhar durante 1,5 horas. Retire a prata, volte os pedaços de carne para o outro lado e cubra de novo com papel prata.

Cozinhe durante mais 1,5 horas com a prata por cima à mesma temperatura.

Retire e veja se a carne já sai do osso. Se sim, baixe o forno para 200°C e vá voltando de 10 em 10 minutos até corar.

## Arroz

### Ingredientes

1 chávena de arroz carolino; 1 cebola picada não muito grande; 3 dentes de alho picados; azeite q.b.; 2 chávenas de caldo do assado; 1 chávena de água; picante e sal q.b.

### Preparação

Aqueça um fio de azeite num tacho, junte a cebola picada e deixe cozinhar até quebrar. Adicione os dentes de alho laminados e a folha de louro.

Adicione o arroz, mexa e deixe fritar um pouco.

Junte o caldo do assado, tempere com sal se necessário, a gosto, tape e deixe levantar fervura.

Coloque em lume baixo, adicione mais caldo se necessário e vá mexendo lentamente.

O arroz, até ficar pronto, leva cerca de 15 a 18 minutos.

Sirva com o joelho com o próprio caldo por cima.



# Tártaro de toiro bravo

## **Ingredientes**

### **Para o tártaro**

250g lombo de toiro; raiz de rábano forte ralada; mostarda; alcaparras; cebola roxa; gema de ovo; molho de soja; molho inglês; maionese; sumo de lima; picante; cebola roxa picada; coentros; azeite; mel; flor de sal.

### **Para as tostas picantes**

4 fatias de pão caseiro; 150ml azeite picante com dentes de alho.

## **Preparação**

### **Para o tártaro**

Cortar a carne de toiro aos cubos e os restantes alimentos, envolver tudo.

### **Para as tostas**

Torrar, pincelando com o azeite picante.



# Cornos e tentáculos

## Ingredientes

### Para a língua

1,4kg língua de toiro; 300ml vinho tinto; 500g cebola; 40g alho; 40g sal; 150g azeite; 150g cenoura; 20g alecrim; 20g manteiga.

### Puré de inhame

500g inhame; 200g cascas inhame; 400ml natas; 250g manteiga; 20g sal; 40ml sumo de limão; 5g noz-moscada; 2g pimenta.

### Tagliateli de lulas

800g lulas; 55ml azeite; 20g alho; 5g louro; 28g raiz de coentro; 2g casca de limão; 4g zeste de lima; 5g vinagre de tomate; 2g pimenta; picante q.b.

### Tentáculos

60g tentáculos; 100g farinha de milho; 200ml óleo.

## Preparação

### Língua

Ferver a língua durante 1,5 horas e retirar a pele e tornedó; estufar com todos os ingredientes, durante 2,5 horas.

Aparar e deixar apenas 4 tornedós; marcar os tornedós em manteiga, alho e louro.

### Puré de inhame

Em água corrente lavar os inhames até a água sair limpa; cozinhar os inhames num tacho durante 50 minutos em lume médio.

Levar os inhames ao robot de cozinha, triturar, na velocidade máxima, com as natas e manteiga.

Temperar com sumo de limão, noz-moscada, sal e pimenta, infundonar as cascas, durante 5 minutos, com as natas e passar num filtro, adicionar ao puré.

### Lulas

Retirar a pele à lula, abrir pela costura, tirar a espátula, reservar a tinta e o interior da lula; retirar o bico da lula do interior dos tentáculos; ferver 2 minutos, com alho, louro, fio de azeite e casca de limão; reservar no frio.

Laminar a lula muito finamente com uma faca bem afiada ou com uma fiambreira.

Adicionar zeste de limão, sumo de limão, azeite, sal, pimenta e picante.







## Chef Miguel Silva

Miguel Ângelo Gaspar Duarte da Silva nasceu em Santarém em março de 1975.

Depois de terminado o curso de cozinha/pastelaria na Escola de Hotelaria de Lisboa aos 16 anos, passou pelas Pousadas de Portugal, Hotel Altis, Hotel Lezíria, restaurantes O Ponto Vermelho (Estádio S.L.B.) e a A Cernelha. Na empresa Zezola e Rosa fez *“o maior evento da minha vida, com 46 mil refeições em 5 dias”*, recorda.

Deu formação no Centro de Formação Profissional de Santarém durante cerca de 8 anos, mantendo, em simultâneo, a gestão e o serviço de cozinha do restaurante típico A Cartola em Santarém.

Atualmente é proprietário do restaurante e empresa de catering Varanda do Parque, no CNEMA, em Santarém, com capacidade para 200, 400, 1000 ou 2000 pessoas. Presta serviços de consultoria na área da restauração em Portugal continental e ilhas e atividade de catering em várias quintas e até mesmo ao domicílio.

***O culto do toiro bravo vai muito para além da tauromaquia.***

***Passa, por exemplo, pelo nosso prato, para que à mesa com familiares, amigos e amigos dos amigos mantenhamos vivas as nossas origens, tradições e cultura.***

Chef Miguel Silva

# Alcatra de toiro bravo no alguidar com couve coração de boi

1 alguidar de barro escuro; 1 rolo de alumínio.

## Ingredientes

1kg ossos de toiro bravo da costela; 1,8kg alcatra de toiro bravo; 100g toucinho entremeado; 150g de manta (toucinho só de gordura); 100g toucinho fumado; 1 couve coração de boi; 1 garrafa (0,75l) de vinho verde da Quinta Alorna; 18 feijões verdes; 1 colher de sopa de pimenta da Jamaica; sal q.b.; 120g manteiga com sal; 2 cabeças de alho; 3 cebolas grandes picadas; 3 folhas de louro; 230g banha de porco; 10 batatas médias para cozer à parte.

## Preparação

Cortar a alcatra em pedaços grandes (tamanho de chávena de café); cortar cubos grandes de toucinho, manta e toucinho fumado; cortar couve coração de boi ao meio e retirar o pedúnculo; untar alguidar com 30 gramas de banha de porco; cobrir fundo do alguidar com ossos de toiro bravo; colocar um pouco de cebola picada por cima dos ossos; colocar couve coração de boi previamente preparada no centro do alguidar.

Dispor carnes pré-preparadas (alcatra, toucinhos e manta) em torno da couve coração de boi; colocar nos entremeios as cabeças de alho cortadas ao meio assim como o louro; juntar a restante cebola picada; temperar de sal e pimenta da jamaica; colocar a restante banha e a manteiga em pedaços por cima de todos os ingredientes; regar com o vinho verde. Por fim tapar com prata e levar ao forno.

**Obs.:** No caso de termos forno de lenha e termos acabado de cozer pão coloca-se o alguidar no forno, fecha-se e deixa-se ficar a confecionar lentamente até ao dia seguinte. Quem só tem forno dito normal para os nossos tempos, leva ao forno a 160°C durante cerca de 5 horas.

Por fim e para ganhar cor, nos últimos minutos pode retirar-se a prata para dar uma tostadela.

Momento ideal para, se necessário, retificar temperos.

Acompanha com batata cozida como guarnição.



# Arroz de toiro bravo confeccionado em lume de lenha e em panela de ferro suspensa na burra

Um cesto de lenha e uma panela de ferro de pelo menos 12 litros.

## Ingredientes

1kg arroz carolino das lezírias; 200ml de azeite; 3kg cachaço ou nispo de toiro bravo; 5 cebolas médias; 1 cabeça de alho; 1,5kg de tomate chucha bem maduro; 3 folhas de louro; sal e pimenta q.b.; 3 garrafas (0,75l) de vinho tinto Falcoaria; água q.b.; 1 ramo de salsa; 1 ramo de hortelã; 1 ramo (generoso) de coentros.

## Preparação

Picar alho e cebola grosseiramente; cortar tomate em cubos grosseiros; preparar ramo de cheiros com salsa, hortelã e coentros; colocar panela de ferro em lume de lenha, mas forte. Quando estiver quente adicionar o azeite.

Logo de seguida juntar o alho e momentos depois a cebola mexendo sempre; deixar alourar ligeiramente; adicionar o tomate cortado previamente em cubos mexendo bem.

Juntar a carne e envolver bem no refogado; refrescar com o vinho; juntar o ramo de cheiros e a folha de louro; temperar de sal e pimenta.

Tapar e deixar cozinhar em lume brando durante cerca de 4 horas. Durante este período é natural que tenha que adicionar um pouco de água. Retirar o ramo de cheiros e a carne já cozinhada que deverá estar a começar a desfazer-se e desfiá-la.

Juntar um pouco de água se necessário, pois vamos cozer o arroz e o mesmo deve ficar quente; quando a cozedura do arroz estiver quase pronta, juntamos a carne já desfiada.

Por fim adicionamos coentros frescos picados para dar alguma frescura ao prato.

**Obs.:** Para um mais completo regresso às origens serve-se o arroz numa frigideira de alumínio ou num prato de esmalte, polvilha-se com coentros frescos e come-se à colher.

Bom apetite.







## Chef José Júlio Vintém

Nasceu em Portalegre em 1972 e em 2001 concretizou o sonho de abrir um restaurante na sua terra natal. Surgiu, então, o Tombalobos. Antes e depois deste passo como empresário fez um percurso académico e profissional que o levou a várias experiências que fazem dele, atualmente, uma figura incontornável no panorama da nova cozinha em Portugal.

Nova, mas sempre com respeito pela tradição que o estimula a desenvolver uma cozinha de sabores autênticos, com técnicas que evidenciem a textura, os aromas e os sabores dos alimentos.

Recriar receituário tradicional, em particular do Alentejo, com base nos produtos autóctones, levou-o a criar os já famosos “enfrascados” e a fazer do Tombalobos, na zona histórica da cidade, um destino gastronómico incontornável em Portalegre.

***A carne de Toiro Bravo, além de muito saborosa e saudável, tem um toque exótico amendoado, que nos lembra a caça e que permite criações surpreendentes.***

Chef José Júlio Vintém

# Croquetes de rabo de toiro bravo com caril, quiabos e tomate coração de boi

## Ingredientes

2kg rabo de toiro; 2 cebolas; 6 dentes de alho; 100g de salsa; 2 folhas de louro; 20g pimentão das hortas; 2 colheres de sopa de caril; 30g sal; pimenta q.b.; 2dl azeite; 20cl vinho branco; 200g leite de coco; 2 ovos; 100g pão ralado; 200g quiabos.

**Polme:** farinha; ovo; cerveja; água gaseificada; sal; pimenta; sumo de limão.

## Preparação

Estufar o rabo de toiro com uma cebola, o alho e a massa de pimentão (pimentão das hortas), a salsa, o louro, o sal, o azeite, o vinho branco e o leite de coco.

Quando estiver cozido, desossar e desfiar bem. Refogar a outra cebola, adicionar o caril e deixar apurar bem com o caldo de estufar o rabo de toiro. Envolver bem até estar tudo numa massa homogénea. Juntar um pouco de farinha até fazer massa moldável. Arrefecer e enrolar os croquetes passando por ovo e pão ralado. Reservar.

**Para os quiabos:** arranjar os quiabos raspando a base. Bringir, passar pelo polme feito com todos os ingredientes e fritar.

Servir com tomate coração de boi temperado com sal e orégãos.

Temperar os croquetes com coentros.



# Vazia de toiro bravo com migas de tomate, cogumelos e espargos

## Ingredientes

Vazia de toiro bravo; alho; louro; sal.

Migas de tomate: pimentão das hortas; pimentão-doce.

Alho francês; azeite; espargos; cogumelos.

## Preparação

Embalar a vazia em vácuo com um dente de alho, uma folha de louro e azeite. Levar a banho-maria durante 10 minutos a 54°C. Retirar a carne da embalagem após este processo e deixar descansar durante 30 minutos.

Corar a carne na grelha e servir com flor de sal, acompanhada com cogumelos salteados, migas de tomate e espargos salteados.

**Alho francês assado no forno:** cortar o alho francês em bocados e levar ao forno com azeite e sal durante 1 hora a 180°C.

**Migas de tomate:** fritar alho em azeite, juntar massa de pimento (pimentão das hortas), pimentão doce (colorau) e tomate. Deixar refogar.

Juntar o pão e envolver bem até fazer uma bola.





## Escola Profissional Vale do Tejo Santarém

A Escola Profissional do Vale do Tejo (EPVT) é a única escola profissional do país com uma estrutura acionista constituída por 28 entidades, da qual fazem parte as maiores empresas da região, a Associação Empresarial da Região de Santarém – NERSANT, associações culturais, instituições de solidariedade social e duas instituições de ensino superior.



Largo Pedro Álvares  
Cabral, 1  
2000-091 Santarém  
Telf. 243 328 441



José Pereirinha é formador na EPVT desde 2009. Com formação em Cozinha/Pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, no núcleo escolar de Vidago, em 1984/86, passou por diversos hotéis e restaurantes de norte a sul do país, até 1994, quando ingressou na área da formação. Atualmente, para além de formador, é coordenador dos cursos de hotelaria na respetiva escola.

***Sendo o toiro bravo um animal típico no Ribatejo e pouco reconhecido como carne de consumo, há todo o interesse em valorizar esta proteína. É uma carne de sabor mais intenso e mais musculada, exigindo por isso confeções mais demoradas, podendo ainda suportar temperos mais fortes sem perder a sua identidade característica. Quando bem 'toureada', revela toda a sua raça no prato, seja qual for a "faena" aplicada.***

José Pereirinha



Vânia Modesto é formadora na EPVT desde 2011. Completou a formação em Cozinha/Pastelaria na Escola Profissional de Salvaterra de Magos no ano de 2000/2003. Após o término do curso, trabalhou em hotéis da região de Lisboa e do Ribatejo até 2011, ano em que iniciou a sua atividade na área de formação.

***A carne de toiro bravo faz parte da história do Ribatejo. Possui características muito próprias, uma vez que é mais rija, escura e com um sabor mais intenso. Por ter estas propriedades, esta carne suporta tempos de cozedura demorados e temperos fortes, nunca perdendo a sua essência.***

Vânia Modesto

# Entremeada de novilho com magusto, espuma de pão e puré de feijão

## Ingredientes

**Entremeada:** 200g entremeada de novilho; 5 dentes de alho picado; 2 ramos de tomilho; 1 folha de louro; azeite, sal, pimenta q.b.

**Magusto:** 250g de pão caseiro; 2 dentes de alho picados; 1 folha de louro; 80g de couve portuguesa em juliana; 50g de feijão encarnado; sal e pimenta q.b.

**Espuma de pão:** pão caseiro; alho picado; louro; 2 cargas de CO2.

**Puré de feijão:** 70g de feijão encarnado; 1 cebola; 2 dentes de alho; natas e sal q.b.

## Preparação

**Entremeada:** Temperar a entremeada de touro bravo com sal, pimenta, azeite, alho picado, tomilho, louro e banha. Levar ao forno a 140°C, durante 6 horas.

**Magusto:** Bringir a couve portuguesa cortada em juliana; cozer o feijão encarnado.

Cortar o pão em cubos e temperar de sal, pimenta, alho picado.

Demolhar o pão com a água da cozedura do feijão; fritar o alho picado em azeite com a folha de louro e de seguida adicionar o pão.

Retificar temperos (reservar um pouco deste preparado para fazer a espuma de pão) e adicionar a couve e o feijão.

**Espuma de pão:** Triturar, com o mix, o magusto que ficou reservado e de seguida colocar no sifão com duas cargas de CO2. Agitar bem e reservar.

**Puré de feijão:** Cozer o feijão com cebola, alho e sal; no fim de cozido triturar com um pouco de natas. Retificar temperos.

## Empratamento

Empratar em prato raso.

Fazer 3 quenelles com o magusto e distribuir pelo prato de forma harmoniosa.

Cortar a carne em pedaços pequenos e distribuir pelas quenelles de forma desencontrada.

Fazer 3 beijinhos de puré de feijão ao lado de cada pedaço de carne. Colocar a espuma de pão em cima de cada pedaço de carne. Decorar com rebentos de coentros.

## Notas

Bringir – breve cozedura em água.

Quenelles – Montinho ou “bolinho” do formato, por exemplo, do pastel de bacalhau.



# Naco de toiro bravo estufado com puré de batata trufado, nabo, cenoura, couve portuguesa e jus de tomilho

## Ingredientes

**Naco de toiro bravo:** 200g naco de toiro; 1 cebola; 2 dentes de alho seco; 1 alho francês; 1 cenoura; 2 ramos pequenos de tomilho; 1 folha de louro; 1dl de vinho branco; azeite, banha, sal, pimenta preta q.b.

**Puré de batata trufado:** 100g de batata; 2 dentes de alho; 1 folha de louro; azeite trufado, natas, sal e pimenta q.b.

**Legumes:** ½ nabo; 1 cenoura baby; 1 folha de couve portuguesa.

**Jus de tomilho:** 40g de aparas de carne de touro bravo; 1 cebola; 2 dentes de alho seco; 1 alho francês; 1 cenoura; 1 ramo de tomilho; 1dl de vinho branco.

## Preparação

**Naco de toiro bravo:** Limpar a carne de gorduras. Temperar de sal, pimenta, azeite, alho picado e tomilho.

Corar a carne em azeite e banha. Cortar os legumes em paisana e de seguida suar em azeite.

Refrescar com vinho branco e de seguida adicionar a carne. Deixar ferver cerca de 15 minutos.

Colocar o preparado em sacos de vácuo e levar à ronner a 75°C cerca de 8 horas.

**Puré de batata trufado:** Cozer as batatas temperadas de sal. No fim de cozidas, passar pelo passe-vite e temperar de sal, pimenta, natas previamente reduzidas com alho picado e louro.

Retificar temperos e regar com o azeite trufado.

**Legumes:** Descascar a cenoura baby e bringir. Tornear o nabo e bringir.

Cortar a couve portuguesa de forma redonda com a ajuda de um corta-massas redondo.

Saltear os legumes em azeite e alho.

**Jus de tomilho:** Fritar as aparas do touro bravo em azeite e de seguida juntar o alho esmagado e o tomilho.

Adicionar os legumes, molhar com água e deixar reduzir. Após a redução do caldo, juntar os sucos da cozedura da carne.

Deixar apurar e retificar temperos.

## Empratamento em prato redondo.

Colocar o puré na ponta do prato com a ajuda de uma espátula e puxar até fazer uma cama.

Dispor a carne no centro do prato, os legumes ao lado da carne de forma harmoniosa e regar com o jus de tomilho.

Decorar com rebento de ervilha.

## Notas

Ronner – cozeduras de baixa temperatura por tempo prolongado.

Tornear – dar um formato mais perfeito aos legumes (batata, cenoura).

Bringir – breve cozedura em água.

Jus – suco ou molho.





## Escola Profissional de Salvaterra de Magos

A Escola Profissional de Salvaterra de Magos (EPSM) foi criada em 1990 com o objetivo de formar quadros técnicos altamente qualificados, capazes de integrar o mercado de trabalho de forma proativa, contribuindo para o aumento da competitividade das empresas da região onde está inserida.

Em 2021 disponibilizou cursos nas áreas de: Cozinha e Pastelaria; Restaurante/Bar; Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade; Animação Sociocultural; Informática de Gestão e Técnico de Eletrónica, Automação e Comando.



Rua Heróis de Chaves, 4  
2120-091 Salvaterra  
de Magos  
Telf. 263 500 300



A Chef Noélia Costa leciona os cursos de cozinha na Escola Profissional de Salvaterra de Magos desde 1994, procurando sempre estar na vanguarda das técnicas de cozinha com o objetivo de aproximar a escola do mercado de trabalho. Para além da formação na área técnica/prática destes cursos, tem participado em vários certames na área da gastronomia, como o Mês da Enguia em Salvaterra de Magos, na qualidade de júri, o Festival do Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas em Benavente, a FICOR – Feira Internacional da Cortiça em Coruche, em showcookings, demonstrando os seus conhecimentos à população em geral.

***A carne de toiro bravo é uma carne de excelência, pela forma como o próprio animal é criado, a sua alimentação e até a forma como é tratado depois de morto, como a maturação, que é muito mais prolongada para que as carnes ganhem sabor, tenrura e uma consistência mais suave.***

Noélia Costa

# Carpaccio de toiro bravo com pesto de coentros

## Ingredientes

200g de vazia de toiro bravo; 20g de côdea de broa de milho; 40g de queijo seco em lascas; 15g de alcaparras; 30g de canónigos; flor de sal, azeite de trufa, coentros siselados, óleo, azeite, sal, pimenta q.b.

**Pesto de coentros:** 30g de coentros bringidos e escorridos; 10g de alho descascado e sem gérmen; 15g de queijo parmesão; 15g de amêndoas; 1dl de azeite; sal e pimenta q.b.

**Puré de alho:** 50g de alhos descascados e sem gérmen; 1lt de leite.

## Preparação

**Carpaccio:** Limpar a vazia de gordura, enrolar em película em forma de “salame” e levar ao congelador de um dia para outro. Retirar do congelador, retirar a película, fatiar finamente na fiambreira e colocar as fatias da vazia de forma elegante nos pratos que vai servir.

**Pesto de coentros:** Levar ao liquidificador todos os ingredientes até formar um molho homogéneo, retificar de sal e pimenta.

**Puré de alho:** Dividir o leite em três partes iguais. Colocar os alhos num tacho a cozer com uma das partes do leite, deixar cozinhar 2 a 3 minutos. Retirar os alhos e repetir o processo com as outras duas partes do leite. Voltar a retirar os alhos e triturar com a varinha. Temperar com sal e pimenta

**Crocante de broa de milho:** Ralar a côdea da broa e saltear em azeite quente. Juntar os coentros siselados.

**Crocante de alcaparras:** Fritar em óleo quente as alcaparras abertas. Secar.

## Empratamento

Temperar o carpaccio com a flor de sal, pulverizar com o azeite de trufa e polvilhar com o crocante de broa de milho e as alcaparras. Dispor lascas de queijo e acompanhar com os canónigos. Terminar com apontamentos de pesto de coentros e puré de alho.

## Notas

Siselados – picados.

Bringidos – fervidos em água.

Pesto – molho.

Canónigos – planta comestível.



# Nacos de toiro bravo estufado com batata-doce em duas texturas

## Ingredientes

**Nacos de toiro bravo:** 1kg de perna de toiro bravo cortada em nacos; 150g de cebolas em paisana; 100g de cenoura em paisana; 30g de aipo em paisana; 20g de alho esmagado; 1l de vinho tinto; 40g de banha; 1dl de azeite; tomilho, pimentão-doce, sal e pimenta q.b.

**Puré de batata-doce:** 600g de batata-doce laranja; 40g de manteiga; 2dl de natas; 5 cabeças de alho com casca; noz-moscada ralada q.b.

**Ervilhas tortas:** 16 unidades de ervilhas tortas; azeite, sal e pimenta q.b.

**Chimichurri:** 100gr de salsa siselada; 5g de tomilho fresco picado; 5g de orégãos frescos picados; 5g de alecrim picado; 2 alhos picados; 2 folhas de louro; ½ malagueta fresca picada e sem sementes; raspa e sumo de 1 lima; 1,5dl de azeite; 0,5dl de vinagre de vinho tinto; cominhos em pó, sal e pimenta q.b.

**Crocante de batata-doce:** 0,5l de óleo; 60g de batata-doce laranja; pimenta de caiena q.b.

## Preparação

**Nacos de toiro bravo:** Atar os nacos, temperar com alhos esmagados, sal, pimenta, pimentão-doce e tomilho. Selar os nacos em azeite e banha. Retirar os nacos, adicionar as cebolas, as cenouras e o aipo. Deixar caramelizar e deglaçar com vinho tinto. Colocar os nacos no tacho a estufar com os legumes caramelizados e cobertos com a deglaçagem. Tapar com papel vegetal (molhado em água e espremido) e com a tampa do tacho. Levar ao forno pré aquecido a 150°C durante 3 horas.

**Puré de batata-doce:** Lavar a batata e cortar ao meio com a casca. Temperar com azeite, sal e tomilho e levar ao forno pré-aquecido a 190°C/200°C, tapada com papel de alumínio, durante 45 minutos. Retirar a casca e reservar. Colocar num tacho natas, manteiga, meia cabeça de alho, a noz-moscada, o tomilho e deixar reduzir 10 minutos. Colocar num liquidificador a batata e a redução das natas e triturar, até obter um creme liso. Retificar temperos.

**Crocante de batata-doce:** lavar bem a batata com a casca e com um descascador de legumes retirar lascas. Colocar em água e gelo até levar a fritar (o choque de temperatura faz com que a batata fique crocante). Fritar em óleo quente, secar e temperar com uma mistura de sal e malagueta.

**Ervilhas tortas:** Lavar as ervilhas tortas, bringir, arrefecer em água e gelo e escorrer. Saltear em azeite e temperar de sal e pimenta.

**Molho chimichurri:** Juntar todos os ingredientes (deixar marinar de um dia para o outro).

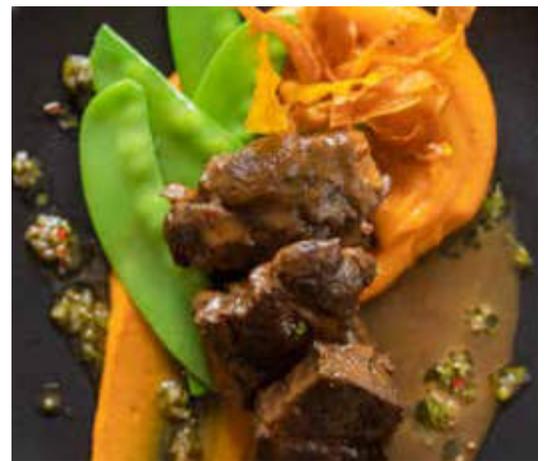
## Empratamento

Colocar no fundo do prato uma lágrima grossa de puré de batata-doce, sobrepor 4 ervilhas salteadas em leque, os nacos dispostos sobre o puré, salpicar com molho chimichurri e colocar lascas de crocante de batata doce sobre o puré encostado à carne e terminar com o molho do estufado.

## Notas

Cortar em paisana – o mesmo que cortar em camponesa.

Deglaçar – técnica de cozinha que consiste em usar um líquido (vinho tinto), para despegar o que ficou “agarrado” no fundo do tacho na selagem.







## Coruja Chef

Pratos com toque inovador, com base em receitas que passam de geração em geração e permitem usar os produtos do montado.

Optam por ingredientes na construção das cores, molhos, sabores e texturas que respeitam a tradição, *“com gosto pela inovação e natural tendência para o improviso, características presentes na cultura mediterrânica”*, como referem.

Propostas apresentadas nos Sabores do Toiro Bravo 2021, para além das duas que se seguem: Bochechas de toiro bravo no forno; Língua de toiro bravo estufada; Posta brava com batata frita caseira às rodelas e migas de espargos.

***O toiro bravo, por ser criado livre, em pastagens no montado, resulta numa carne com uma gordura diferente que a torna mais succulenta, permitindo melhores resultados na cozinha.***

Maria Antónia Malta

# Bife à Coruja

## Ingredientes

Posta brava grelhada.

Molho à base de azeite, alho, louro e natas.

## Preparação

Após grelhada, a carne é colocada sobre uma cama de cogumelos salteados e regada com o molho.





# Vitela brava assada no tacho

## Ingredientes

Posta brava no tacho sobre cebola, tomate maduro, alho, louro, aipo, cenoura e coentros.

## Preparação

Deita-se no tacho vinho branco e azeite e vai a estufar. No final, adiciona-se o sal.

Depois de fatiada a carne, vai a acabamento no forno e, antes de servir, é aromatizada com coentros.

Tempo de preparação: cerca de 3 horas.









## Fonte de Pau

Localizado numa zona rural com uma bonita decoração rústica e típica da região, com bar, um espaço de jardim e esplanada e, no exterior, um pequeno parque com baloiços e escorregas para os mais pequenos.

Propostas apresentadas nos Sabores do Toiro Bravo 2021: Pica-pau de toiro bravo; Sopa de rabo de boi com legumes; Miminhos de toiro bravo na telha; Tábua de vaca brava com camarão; Mista de vaca brava na tábua com camarão; Vitela brava estufada; Bife de vitela brava à Fonte de Pau (com molho especial de camarão), para além daquelas cujas receitas se apresentam.

***Com os Sabores do Toiro Bravo (evento), este ano aqui no restaurante, tive oportunidade de ver melhor a satisfação dos clientes a apreciar os pratos suculentos que se conseguem fazer com esta carne.***

Luísa Barroso

# Bifes à Fonte de Pau

## Ingredientes

300g de bifes da vazia; 3 camarões grandes; 2 dentes de alho; 2 folhas de louro; 1 colher de margarina; 1 pouco de óleo; 1 pacote de natas; sal a gosto.

## Preparação

Junta-se numa frigideira a margarina, um pouco de óleo, os alhos e o louro, onde se frita o camarão. Depois de retirar o camarão vai o bife a fritar e, quando pronto, juntam-se as natas.





# Sopa de rabo de boi

## Ingredientes

1kg rabo de boi; 1 cebola média; 3 dentes de alho; 2 folhas de louro; 4 batatas grandes; 2 cenouras; couve; nabiça, agrião; azeite para temperar; sal a gosto.

## Preparação

Leva-se a cozer o rabo de boi, as batatas, a cebola, as cenouras e o alho.

Quando cozida a carne, desfia-se e faz-se um puré com todos os ingredientes.

Juntam-se os legumes.









## Jakim Girassol

Junta à qualidade dos produtos utilizados uma grande dose de dedicação na confeção, “*com o objetivo de conquistar os clientes e fazer com que voltem*”, confessa a artesã da cozinha.

Tem como base a cozinha tradicional portuguesa, em especial aquela que se identifica com os costumes e tradições do Ribatejo, como é o caso da carne de toiro bravo, de que são exemplo as receitas que se seguem e ainda: Espetadas de novilha brava e Posta de bravo à lagareiro.

***Gosto muito de participar nos Sabores do Toiro Bravo (evento). Dá muito trabalho, mas sinto-me recompensada e orgulhosa com os elogios que recebo pelos pratos que preparo com esta carne maravilhosa.***

Maria Antónia Neves

# Novilha brava estufada no tacho com lombardo

## Ingredientes

Carne; cebola picada grossa; azeite; alhos; louro, colorau, pimenta, piri-piri e sal q.b.

## Preparação

Tapa-se a carne com vinho branco e coze no vinho.

O lombardo é cozido à parte em água e sal e depois é saltado em azeite e alho.





# Rabo de boi estufado

## Ingredientes

Rabo de boi; tomate; pimento; cebola; alho; azeite; louro, pimenta, piri-piri e sal q.b.

Um ramo com salsa, coentros e hortelã.

Vinho branco e tinto.

## Preparação

Juntam-se todos os ingredientes que vão a estufar em lume brando.

Acompanha com batata cozida ou puré de batata.









## O Farnel

O Farnel “abriu o seu largo portão férreo em junho de 1972”, como escreveu o gastrónomo José Labaredas. E é por ele que ainda se entra para saborear algumas das mais representativas e saborosas iguarias, com destaque para a gastronomia ribatejana.

Mantém desde sempre uma gestão familiar que lhe transmite, para além de carinho e dedicação, o ingrediente indispensável a uma boa confeção culinária: o amor pela cozinha.

Outras especialidades confeccionadas com carne de toiro bravo: Grelhada mista na telha; Costeleta de novilha na brasa; Chambão estufado.

***Dá-me particular satisfação apresentar aos nossos clientes um produto que, em cada peça, em cada corte e em cada modo de confeccionar, reflete a tradição deste território. A carne de toiro bravo é Ribatejo!***

Carlos Peseiro

# Espetada de novilho em pau de loureiro

## Ingredientes

Nacos da vazia; sal; folhas de louro; alho picado.

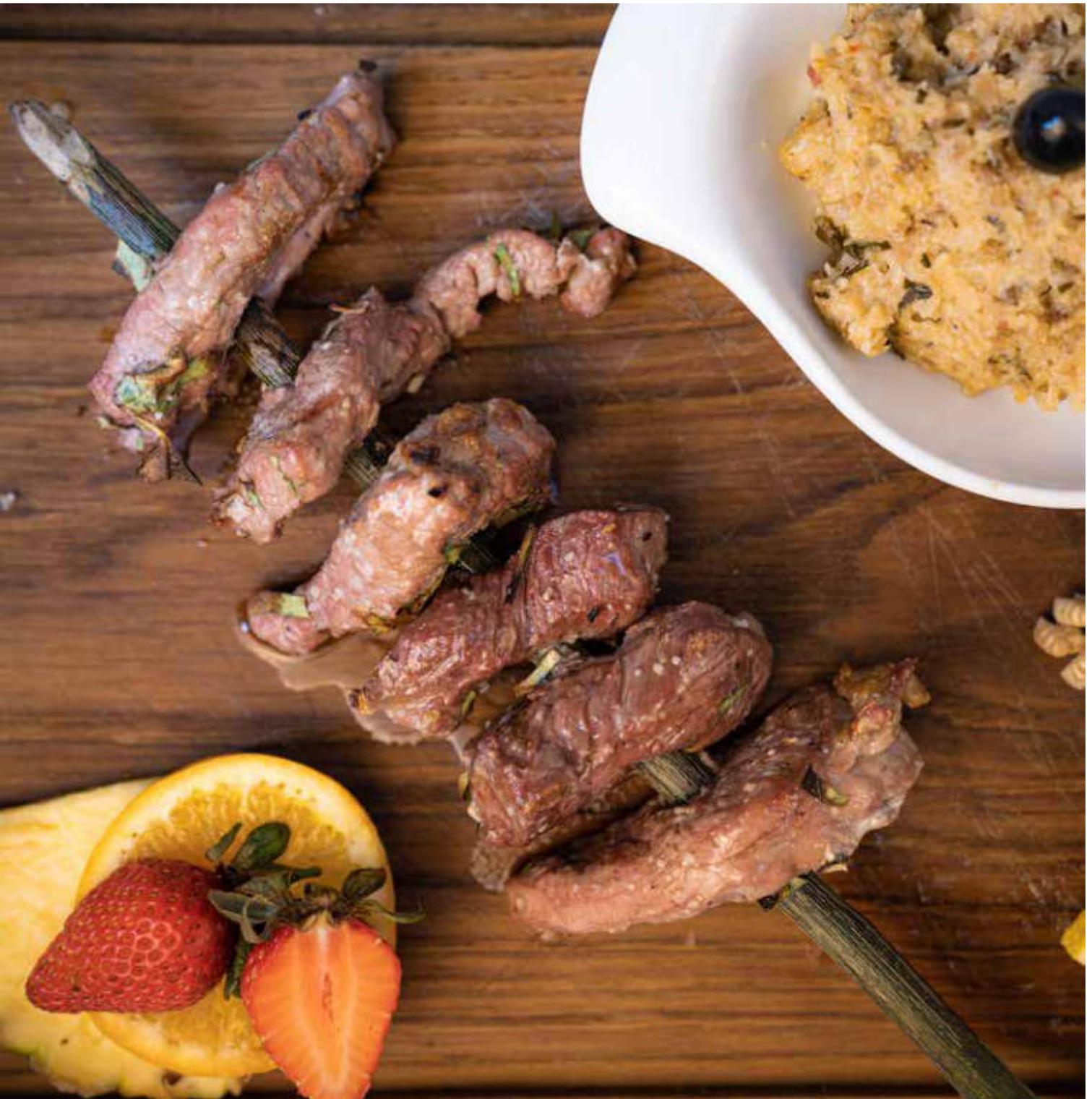
## Preparação

Temperam-se os nacos da vazia com sal e folhas de louro partidas em bocados pequenos.

No pau do louro espetam-se os nacos e levam-se à grelha em lume de carvão vegetal.

Serve-se de imediato, acompanhado com molho de manteiga, batata frita e migas de couve.





# Nacos de vitela com carqueja

## Ingredientes

(4 pessoas)

800g de rojões de vitela brava; 8 dentes de alho picados; 2,5cl de vinho branco e tinto (misturados); 4cl de azeite; ramo de carqueja; 4 folhas de louro; 100g de banha; 4 cebolas picadas; sal, pimenta, colorau q.b.; 400g de batata roleira.

## Preparação

Temperam-se os rojões com sal, alho picado, louro, um pouco de pimenta e azeite suficiente para ligar os ingredientes à carne. Deixe este preparado de um dia para o outro.

Num tacho coloca-se um pouco de azeite, banha e o preparado anterior. Deixam-se corar os rojões.

De seguida coloca-se a cebola picada, deixa-se corar novamente, tapa-se com a mistura dos vinhos e junta-se o ramo da carqueja. Tapa-se o tacho e deixa-se cozinhar até a carne ficar tenra.

## Acompanhamento

Batata roleira assada no forno com sal, alho picado, colorau e azeite.









## Restaurante Ó Manel

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa com ambiente acolhedor e envolvente, oferece doses bem servidas e confeccionadas com esmero, de especialidades da região do Ribatejo, de que se destaca a carne de toiro bravo.

Para além das sugestões apresentadas através das receitas que se seguem, aqui pode encontrar-se também: Mão de vaca com grão; Dobrada com feijão branco; Rabo de boi estufado com arroz de ervilhas; Aba de novilha brava com hortelã e couve lombarda; Bife de novilha brava à Manel.

***A carne de toiro bravo, delicada e saborosa, com alguns segredos na sua confeção, é o ex-líbris da gastronomia ribatejana, procurada e muito apreciada pelos amantes da carne brava.***

Maria José Matos

# Cachaço de toiro bravo com favas e chouriço

## Ingredientes

(4 pessoas)

1kg de cachaço de toiro bravo; 200g de chouriço de sangue; 1,5kg de favas; 1dl de azeite; 2,5dl de vinho branco; 1 malagueta; 1 cebola; 6 dentes de alho; louro, rama de cebola, rama de alho, coentros, sal e pimenta q.b.

## Preparação

Coloca-se num tacho o azeite, a cebola picada e os alhos picados.

Leva-se ao lume até refogar.

No refogado acrescenta-se a malagueta e o louro.

De seguida coloca-se no refogado o cachaço cortado em cubos e o chouriço de sangue às rodelas.

Acrescenta-se o colorau e a pimenta, deixando cozinhar tudo em lume brando até a carne ficar cozida.

Fazem-se molinhos de coentros, rama de cebola e rama de alho e juntam-se à carne.

Por fim juntam-se as favas.





# Carne brava estufada com couve lombarda

## Ingredientes

(4 pessoas)

1kg de chumbão de toiro bravo; 1 cebola; 6 dentes de alho; 1dl de azeite; 10g de colorau; 2 cenouras; 0,5l de vinho branco; 1dl de vinagre; 1 folha de louro; sal q.b.; 1 couve lombarda; 1 caldo de carne.

## Preparação

Ferve-se a carne com água, vinho branco, vinagre e sal.

Retira-se a carne do preparado e corta-se em pedaços reservando-a.

No preparado coloca-se uma folha de louro, colorau, uma cenoura cortada em pedaços, os alhos picados, a cebola picada e leva-se ao lume até começar a ferver.

Quando estiver a ferver coloca-se a carne que se reservou.

Noutro tacho coloca-se a couve e uma cenoura a cozer com água, sal e um caldo de carne.

Quando a carne estiver cozida acrescenta-se à couve.









## Sabores de Coruche

Aqui predominam os sabores do extenso montado de Coruche e dos campos do Sorraia, bem representados, através de uma confeção cuidada, com base no que de melhor a terra selvagem permite desfrutar, tendo como exemplo o porco preto do montado, os espargos, as túberas, os cogumelos, entre outros, para além de peixes como o achigã e o sável na sua altura.

E, evidentemente, a carne brava criada de forma única que, para além de grelhada nas suas peças mais nobres, proporciona também fantásticas receitas como as que a seguir se apresentam.

***A carne de toiro bravo como que faz parte da nossa identidade enquanto restaurante que privilegia o conhecimento e divulgação do melhor da nossa terra.***

António Macedo

# Bochecha de vaca brava assada no tacho

## Ingredientes

(6 pessoas)

2 cebolas; 2 dentes de alho; 1 folha de louro; sal e pimenta q.b.

12 bochechas de vaca brava inteiras.

## Preparação

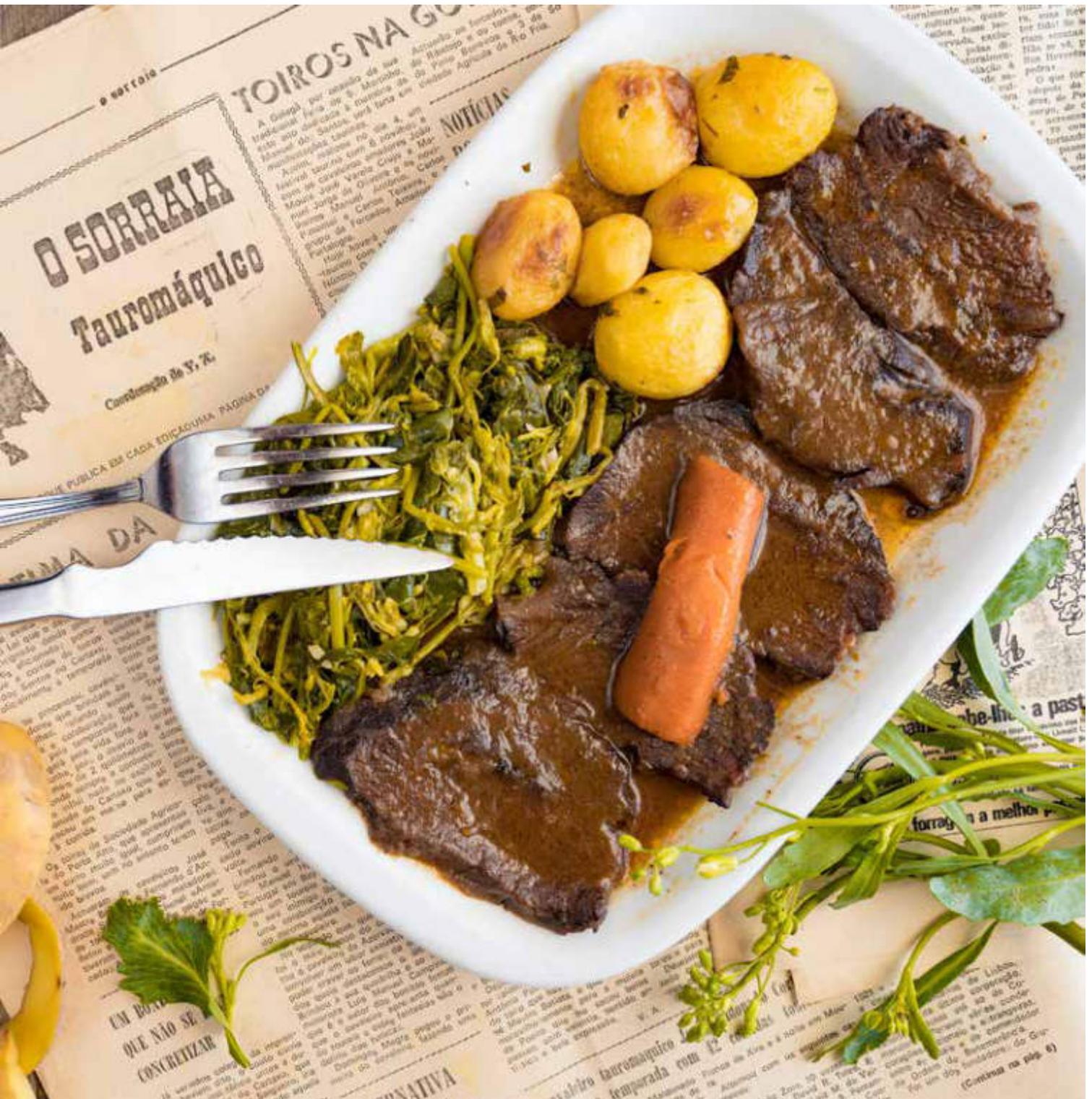
Preparar o refogado e selar a carne.

Deixar estufar até a carne se encontrar macia.

Retirar as bochechas, cortar em fatias grossas e servir com o molho.

Acompanhar com batatinhas pequenas previamente assadas no forno e legumes salteados (por exemplo grelos de couve).





# Canja de toiro bravo

## Ingredientes

(6 pessoas)

100g de carne de toiro; 200g de massa cuscus; 100g de chouriço de carne; hortelã; azeite; sal.

## Preparação

Cortar a carne que não seja seca, normalmente aproveitam-se as “limpezas” (pontas da aba, cachaço, etc.), em pedaços pequenos.

Cozer em água e sal. Quando estiver bem cozida, retirar e desfiar.

Ao caldo juntar a massa, o chouriço cortado em pedaços muito pequenos, um fio de azeite e, finalmente, hortelã fresca.

Quando a massa estiver macia, juntar a carne.

Servir, juntando mais umas folhas de hortelã.





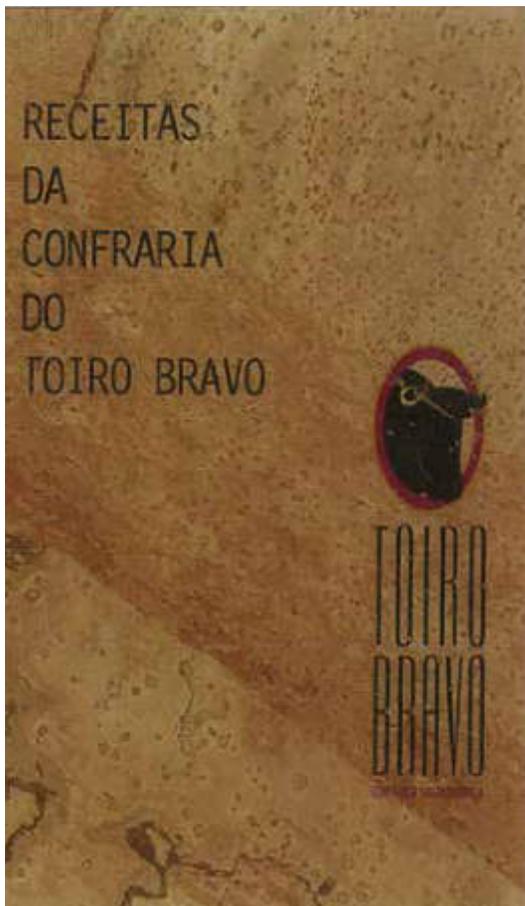


# Receitas da Confraria do Toiro Bravo

Em 2012, no âmbito de um dos Capítulos da Confraria Gastronómica do Toiro Bravo, foi apresentada uma pequena brochura com algumas receitas “com história”, compilada por Domingos da Costa Xavier, então Provedor desta Confraria.

Mais do que a eventual execução de cada receita, parece-nos de grande interesse a observação dos ingredientes e a interpretação das “técnicas” então propostas.

Da brochura referida aqui fica a reprodução integral das “receitas históricas”.



Carnes Bravas, e ...

(À guiza de explicação!)

Por mais que lhe dê voltas, só com algum humor justificamos a situação. Em verdade o toiro parece ser o único animal que depois de morto muda de sexo – passando a vaca!

Só modernamente se começa a admitir a designação correta das peças cárnicas que consumimos, e como exemplo dou-vos de imediato a posta nortenha, sempre no feminino, anunciada nos cardápios, que só muito recentemente se designa por vitela ou por novilho. Anos e anos se passaram sobre o consumo de tal iguaria.

Assim sendo, que se não estranhe que ao pretender apresentar-vos receitas com História, buscadas em livros velhos, mas ainda atuais e agradavelmente comestíveis, se refiram a vaca ou a vitela, pese embora com orgulho nos designarmos como Confraria Gastronómica do Toiro Bravo.

Cabe aqui também que se refira que à época pouca diferença havia entre o bravo e o bravio, devendo, isso sim, ter em conta que as manadas bovinas eram muito justamente designadas como “Gado da Terra”.

Ainda me parece de relevo voltar a lembrar que a carne bovina brava, porque criada em extensivo e deveras acabada, malgrado exibir especialíssimo paladar, não raro necessita que nela se utilize com afinco o “martelo dos bifés”, instrumento que fazia parte integrante do trem de cozinha de qualquer jovem casadoira e que hoje até é difícil que se encontre nas casas da especialidade.

Posto isto, desfrutem com apetite de umas quantas receitas seculares.

Saudações Gastronómicas

Domingos da Costa Xavier

Provedor da Confraria Gastronómica do Toiro Bravo

*Não é possível fazer uma breve História da alimentação em Portugal sem pôr em evidência o livro do cozinheiro de D. Pedro II, não só por se tratar do primeiro livro de cozinha editado em Portugal, como pela forma como nele se fixam receitas, algumas imutáveis até ao tempo presente.*

Alfredo Saramago, no prefácio de uma edição recente de “Arte de Cozinha”, Domingos Rodrigues, 1680.

## Sopas de queijo de caldo de vaca

Coza-se com vaca um paio, e depois de cozido ponha-se a esfriar. Faça-se um pão em fatias grossas, ponham-se em um prato untado com manteiga de vaca, e por cima delas o paio feito em talhadas. Por cima destas talhadas ponham-se outras fatias de pão e sobre elas tutanos de vaca, e assim se vá enchendo o prato. Como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfando primeiro meia dúzia de ovos nele, os quais se porão a corar, e finalmente sobre tudo ponha-se uma capela de todos os cheiros, e por cima deles lancem-lhe gordura, queijo esmiuçado, e mais caldo para que tome o saber dos cheiros. E mande-se à mesa.

## Lombo de vaca de empada de espeto

Um lombo de vaca depois de haver estado de conserva, o assarão no espeto. Como estiver assado, o cobrirão com um rolo de massa delgado, e embrulhando-o em um papel untado de manteiga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa. Como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato e mande-se à mesa.

## Miolos de vaca

Entesados os miolos, tirada a teagem, os frigirão em manteiga, coalharão dois ovos, e com pimenta e limão por cima os mandarão à mesa.

## Pastéis de lombo de vaca

Um lombo de vaca de conserva, estando já mais de meio assado, ponha-se a afogar em meio arrátel de toucinho em talhadas. Como estiver afogado, tempere-se com pimenta, cravo, noz moscada e limão.

Feitas as caixas de massa, como para os pastéis comuns, cozam-se com a carne dentro e mandem-se à mesa.

## Empadas de carne de vaca

Ponham-se a afogar em toucinho picado dois arrátéis de perna de vaca sem ossos, e lardeada com cardos de toucinho. Como estiver meio afogado, tempere-se com todos os adubos, um golpe de vinho, outro de vinagre e duas folhas de louro secas, e depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar.

Amassada uma oitava de farinha com meio arrátel de manteiga e quatro ovos, façam uma caixa em que se ponha a vaca com molho. Feita a empada e cozida, mande-se à mesa.

Notas:

Arrátel – equivale a 459 gramas!

Oitava – 60 gramas (oitava parte do arrátel)

Capela = Coroa

O português é tão paladoso e coevo, que dá gosto...!!!

Também importa que possam conhecer umas quantas receitas, extraídas de “Copa e Cozinha Tradicional Portuguesa”, obra repescada da poeira pela editora Celir/Apesar de Tudo, que nos dá conta de “Jóias da Culinária formuladas num manuscrito fradesco, datado de 1743 e posteriormente compiladas por António de Macedo Mengo”.

## Aletria de vaca

Ponha-se a ferver caldo de vaca e manteiga de vaca, açúcar e sal, e quando ferver se lhe lance a aletria, tendo cautela em que o caldo não seja demasiado, pois basta que cubra a aletria num dedo ou dois no máximo. Deite-se canela e água de flor e sirva-se.

## Língua de vaca

Limada a língua, depois de cozida (porque então melhor se tira a pele). Asse-se e coma-se com pimenta, sal e limão. Também se faz de molho, com cebola, salsa, toucinho, adubos e vinagre, e depois se coalha com gemas de ovos batidas.

## Queijo de línguas de vaca

Poem-se a cozer em panela, de junto com um paio. Deitam na panela um copo de vinho, pimenta inteira, canela inteira, molho de salsa, manjerona, salva e sal.

E, depois de muito bem cozidas, se lhe tirem os frióides e se piquem muito bem em cepo e se temperem de cravo, pimenta, canela, sumo de limão e um pouco de vinho branco.

Misture-se tudo muito bem, línguas e paio. Deite-se a mistura num pano grosso, ralo e lavado, e leve-se à prensa que poderá ser substituída por duas tábuas sobre as quais se ponham duas arrobas, e se espremerá muito bem, durante um dia.

Quando a carne seja embrulhada no pano, que isto se faça com pressa e que a carne vá quente para a prensa.

Feito isto, se tira em talhadas e se come frio.

Também vai ao forno e atura bastante tempo em vinagre.

## Torta de miolos de vaca

Derrete-se, em uma tigela, uma libra (450 gramas) de toucinho picado e tirando-lhe os torresmos, quando estiver bem derretido, lhe deitem cravo, açafraão, pimenta, sal e uma gota gorda de vinagre.

Deitem na tigela três ou quatro miolos de vaca bem lavados e, depois de ferverem um quarto de hora, lhe deitem um copo pequeno de vinho branco e um pouco de presunto assado e cortado em bocadinhos.

Deitem-lhe ovos batidos com sumo de limão, tirando a tigela do lume. Deixe-se esfriar, encha-se a caixa de folhado francês e leve ao forno. Depois dê-lhe forma de torta.

## Base para molhos de rabo de boi (toiro)

1kg de rabo de boi, parte fina; 4 cebolas; 4 cenouras; 2 alhos porros; 1 cabeça de alho; 2 folhas de louro; salsa; pimenta; noz moscada inteira; panela com 3 a 4l de água.

Quando ferver coloca-se tudo menos os ossos, as cebolas e as cenouras.

Deixa-se cozinhar em lume mínimo.

Numa assadeira colocam-se a carne, as cebolas e as cenouras e leva-se a assar no forno a 200°C. Quando as cebolas e as cenouras estiverem assadas colocam-se na panela que está a ferver e já tem os outros legumes.

Deixa-se assar a carne muito bem.

Depois junta-se na panela aos legumes.

Não se coloca sal. O molho vai reduzir e ficaria muito salgado.

Vai-se retirando a espuma que fica ao cima.

Quando reduzir para metade cõa-se e reserva-se o caldo que está pronto para ser utilizado e serve de base.

Quando for utilizado é que se coloca o sal necessário.

## **Molho de rabo de boi (toiro)**

1 pacote de natas; 2 colheres de sopa de caldo de rabo de boi; manteiga (ou azeite); sal e pimenta.

Misturar as natas com o caldo

Derreter a manteiga, juntar a mistura das natas com o caldo e deixar engrossar.

### **Espargos selvagens**

Saltear os espargos numa frigideira com azeite e alho

Servir com o molho de rabo de boi.

Ou misturados com ovos mexidos, que também é muito bom.

## **Carne de toiro com tomate (à moda de Barrancos)**

Tempera-se a carne de toiro com muito alho, mesmo muito alho, para além do que se possa imaginar, sal e pimenta, louro e um pouco de vinho branco.

Numa frigideira com azeite coloca-se a carne, que vai fritando muito lentamente. Quando a carne já está tenra, junta-se calda de tomate e deixa-se apurar. Rectificam-se os temperos.

Serve normalmente com batata frita.

Claro que pode ser com outro acompanhamento, tipo puré de batata.

## **Vitela assada**

Ponha-se em frigideira e, dando-lhe uns golpes ao comprido, lhe façam um molho de vinho branco, água de alhos, toucinho picado, cravo, pimento, açafão e folhas de louro.

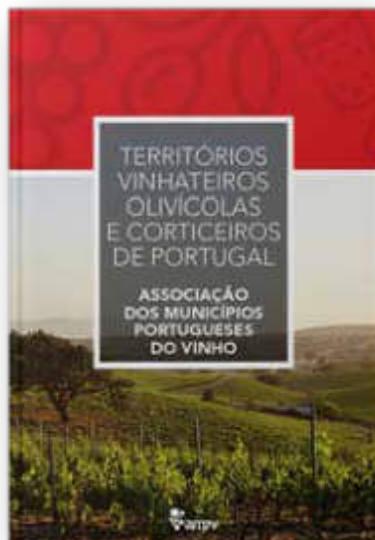
Deite-se este molho por cima da vitela e, metida no forno, se irá assando e virando.

Depois de assada, se faça em pedaços e se torne a meter no forno só para enxugar.

Mandem à mesa.



# O vinho e os sabores do Toiro Bravo



Os territórios de montado, territórios corticeiros, estão organizados numa estrutura transnacional de caráter federativo denominada Rede Europeia de Territórios Corticeiros (Retecork), que inclui mais de quarenta sócios, entre municípios e diversas entidades de Portugal, Espanha, França e Itália. Em Portugal, para além dos municípios, integram também a Retecork a AMPV – Associação de Municípios Portugueses do Vinho.

A AMPV lançou recentemente o projeto do livro “Territórios Vinhateiros, Olivícolas e Corticeiros de Portugal”, que é complementado pelo portal Enoturismo.pt. Após uma primeira edição lançada em 2017, e que focava apenas o património vitivinícola, a AMPV decidiu reformular conteúdos e alargar a publicação aos territórios olivícolas e corticeiros nacionais, lançando esta 2.ª edição, intitulada “Territórios Vinhateiros, Olivícolas e Corticeiros de Portugal”.

É uma publicação que pretende valorizar e promover três dos mais importantes produtos endógenos nacionais — o vinho, o azeite e a cortiça — que tantas potencialidades apresentam para impulsionar o turismo nestes territórios.

Ao longo das suas cerca de quinhentas páginas são apresentadas as principais tradições, a gastronomia típica de cada região, a diversidade dos vinhos, os azeites, os produtos tradicionais e o património tão diversificado existente de norte a sul do país e ilhas. No livro estão representadas todas as regiões vitivinícolas do país e mais de cem municípios, dedicando a cada um quatro páginas. Mantém-se a particularidade da 1.ª edição: cada município tem a sua própria capa personalizada, ou seja, o livro tem cerca de uma centena de capas diferentes.

Mas desde a sua fundação, em 2007, a AMPV tem vindo a trabalhar com os seus associados a temática do vinho e da gastronomia, incluindo-se nestes Coruche e outros territórios, onde existe uma efetiva ligação do vinho aos sabores do Toiro Bravo.

Coruche, com o evento anual que faz a promoção e divulgação dos sabores do Toiro Bravo, tem prestado um excelente serviço ao mundo vitivinícola da região ao promover a harmonização entre as iguarias e os vinhos do Tejo, nomeadamente com vinhos tintos de castas, sobretudo autóctones, que permitem “casamentos” perfeitos com os sabores do toiro bravo.

Os Vinhos do Tejo têm hoje uma qualidade excelente, reconhecida nos mercados interno e externo, que são também o grande embaixador desta região em que a agricultura tem um papel muito importante na economia e na tradição.

Termino sublinhando a não menos importante relação entre o vinho e o montado que, para além de ser o habitat dos animais da raça brava, é também o berço dos sobreiros que nos dão a cortiça para as rolhas que tanto contribuem para preservar a qualidade dos nossos vinhos. E também, porque não dizê-lo, que nos dão um “requisite” que os enófilos não dispensam. Refiro-me ao “som” da rolha a sair da garrafa.

José Arruda  
Secretário-Geral da AMPV



# O montado e o Toiro Bravo

O concelho de Coruche ocupa uma vasta área de território que integra a região sul do Ribatejo e é atravessado de lés a lés pelo rio Sorraia – afluente da margem esquerda do Tejo – que sustenta os extensos campos da lezíria que o acompanham.

Na restante superfície, cerca de dois terços, a paisagem é caracterizada pela charneca ribatejana onde predomina o montado de sobre – o concelho de Coruche é o primeiro produtor mundial de cortiça, representando a maior área de sobreiro do país (49 719 hectares, 6,9% do total nacional), da qual resulta a extração de cerca de 7% da cortiça de Portugal.

O montado é uma construção do homem, uma paisagem cultural que resulta da sua intervenção direta no meio ambiente local ao longo de décadas e da qual se foi apurando um sistema de produção multifuncional. No mesmo espaço e ao mesmo tempo, produzem-se vários bens e serviços, articulando a exploração florestal e as atividades agropecuárias num circuito alargado de relações económicas, sociais e culturais. Este cenário geográfico, associado às práticas de gestão do montado, proporciona excelentes condições para a criação de gado, nomeadamente do toiro bravo. Não é pois de estranhar a existência centenária de diversas ganadarias locais e todo um conjunto de práticas sociais e tradições que determinam um importante padrão cultural ligado à tauromaquia.

Mas o montado é também hoje um dos ecossistemas muito valorizados no âmbito da biodiversidade mundial, integrando como seu habitat natural, ao nível da fauna e da flora, um conjunto significativo de cerca de duzentas espécies de animais e cento e trinta e cinco variedades de plantas.

Desempenha ainda funções importantes na conservação do solo, na regularização do ciclo hidrológico e na qualidade da água, na produção de oxigénio e consequente sequestro do carbono da atmosfera.

É neste ambiente saudável dos montados ibéricos que se encontram muitos dos solares das ganadarias portuguesas e espanholas. A criação do toiro bravo de mãos dadas com a extração da cortiça, para a produção das rolhas naturais que selam os vinhos produzidos nos territórios vinhateiros do mundo inteiro.



Montado de sobre  
Coruche  
CMC



**Conceito e Coordenação Geral**

Amílcar Malhó

**Título**

Sabores do Toiro Bravo

**Textos**

Amílcar Malhó, Ana Soeiro, A. Vasco Lucas,  
José Arruda, Sónia Ferreira  
Colaboração: Aníbal Mendes

**Créditos fotográficos**

Tânia Prates  
Colaboração: David Nunes, Telmo Ferreira

Arquivo CMC (pp. 16-17, 109)  
André Fagundes (pp. 16-17)

**Revisão ortográfica**

Ana Paiva

**Design gráfico**

Ilusões da história - oficina de museus, Lda.

**Financiamento**

FEDER - Alentejo 2020

**Impressão**

Tipotejo - Artes Gráficas, Lda.

**Edição**

Câmara Municipal de Coruche

**Tiragem**

500 exemplares

**Agradecimentos**

José Júlio Vintém  
Miguel Silva  
Rodrigo Castelo

Escola Profissional de Salvaterra de Magos  
Escola Profissional do Vale do Tejo

Coruja Chef  
Fonte de Pau  
Jakim Girassol  
O Farnel  
Ó Manel  
Sabores de Coruche

Alfredo Tomaz  
António Eduardo  
Carlos Silva  
Dionísio Mendes  
Domingos Xavier

Associação de Municípios Portugueses do Vinho  
Rede Europeia de Territórios Corticeiros

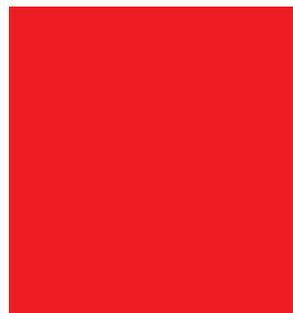
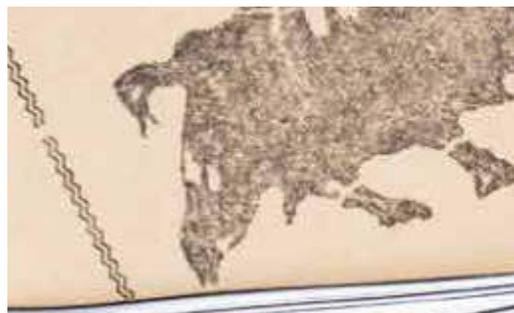
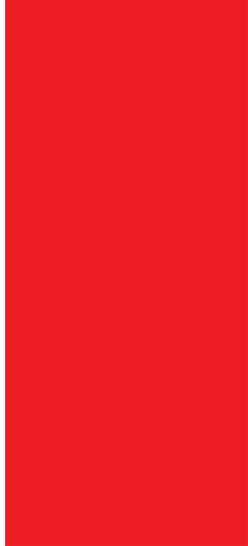
**ISBN**

978-989-8335-15-9

**Depósito legal**

489268/21

Coruche  
2021



Edição:



Cofinanciado por:

