

## Vila Nova de Famalicão

A Rota Literária Camiliana tem dois anos. Trata-se de um projecto turístico-cultural que vê agora na gastronomia uma forte aliada. É mais um argumento para conhecer a vida e obra de Camilo Castelo Branco...



### PRIMEIRO MOMENTO

*"Ela descobriu a travessa a rir-se: - Vossa Majestade diz que gosta... - Sardinhas de escabeche? Se gosto!... Vamos a elas, que estão a dizer - comei-me. E atirou-se às sardinhas com uma sofreguidão pelintra"*

*'A Brasileira de Prazins'*  
**Camilo Castelo Branco**

Ementa:  
**sardinha, cebola e pimento**



### SEGUNDO MOMENTO

*"O Nunes dizia-lhe da Póvoa que andava por lá miserável, um piranga, na gandaia; que o pai dava-lhe um caldo de feijões e o tratava como um cão vadio"*

*'A Brasileira de Prazins'*  
**Camilo Castelo Branco**

Ementa:  
**feijoca branca, caldo de legumes e tora**



A casa onde viveu Camilo Castelo Branco, em São Miguel de Seide, Vila Nova de Famalicão

# A gastronomia de Camilo servida em momentos divinais

## VILA NOVA DE FAMILICÃO

| Paulo Monteiro |

“É gratificante ser cobaia num projecto como este”. A afirmação é de Paulo Cunha, presidente da Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão e inserida num contexto gastronómico: a apresentação da ementa camiliana, preparada pelo Chef Renato Cunha, no restaurante Ferrugem, passando a ser mais um excelente argumento para visitar terras famalicenses e conhecer de perto a vida e a obra de Camilo Castelo Branco. A inclusão da ementa camiliana é, sem dúvida, mais um pretexto para um novo produto turístico que surge no âmbito da Rota Literária Camiliana. Para Paulo Cunha “são inúmeras as referências gastronómicas na obra de Camilo e seria uma pena não tirarmos partido disso a nível do turismo, ainda mais pela riqueza das propostas existentes no nosso território”.

“Queremos que as pessoas venham a Famalicão visitar a Casa de Camilo, leiam as suas obras, frequentem o Centro de Estudos Camilianos, mas também que se deliciem com a nossa gastronomia”, afirmou o presidente da

autarquia, sublinhando ainda que “a proposta do chef Renato Cunha, do Ferrugem, valoriza o projecto camiliano com uma ementa pensada em torno das referências da época de Camilo. É uma abordagem no século XXI daquilo que se fazia há dois séculos aqui do Minho”.

E a ementa está aí. Tirada do livro ‘A Brasileira de Prazins’, de 1882, onde ao longo das suas páginas nos mostra um cardápio bem preparado e atento com produtos autóctones, representantes de toda esta região minhota. Aliás, uma ementa servida em momentos, como são descritos ao longo destas duas páginas e acompanhadas pelas palavras escritas de Camilo no seu livro. Mas não é o único. O escritor - e jornalista - fala ao longo de muitas das suas obras nos bons pratos e nos bons néctares.

E o Chef Renato Cunha conta a história deste menú: “reunimos antes de Agosto e nessa reunião decidimos que a obra central para fazer este menú seria ‘A Brasileira de Prazins’”, e acrescenta: “quando saí da reunião já trazia comigo a ideia do menú e as proteínas que iria trabalhar. Esperei pelas férias, maturei as ideias com alguma frescura, e

## ☉Ferrugem

### Renato Cunha Gastronomia, Hospitalidade e Portugalidade

“Da nossa paixão pela cozinha e da reabilitação de um antigo estábulo do séc. XVIII, nasce em 2006, o Ferrugem - um espaço de celebração gastronómica que tem como principais ingredientes o conforto, a hospitalidade e o compromisso entre o produto, a narrativa e o conhecimento. Todos os dias procuramos os produtos orgânicos e com identidade portuguesa, de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável, e fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. Preconizamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história de cozinha minhota, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da sua visão”.

surgiu finalmente este menú”. As iguarias podem ser apreciadas. Mas será que estes momentos se vão manter para a eternidade, ou surgirão algumas alterações, com gastronomia nova de outros livros de Camilo? “É natural que isso aconteça porque os momentos esgotam-se. Aliás, no Verão há propostas deste me-



“Queremos que as pessoas venham a Famalicão visitar a Casa de Camilo, leiam as suas obras, frequentem o Centro de Estudos Camilianos, mas também que se deliciem com a nossa gastronomia.”

**Paulo Cunha**  
Presidente da Câmara Municipal  
de Vila Nova de Famalicão

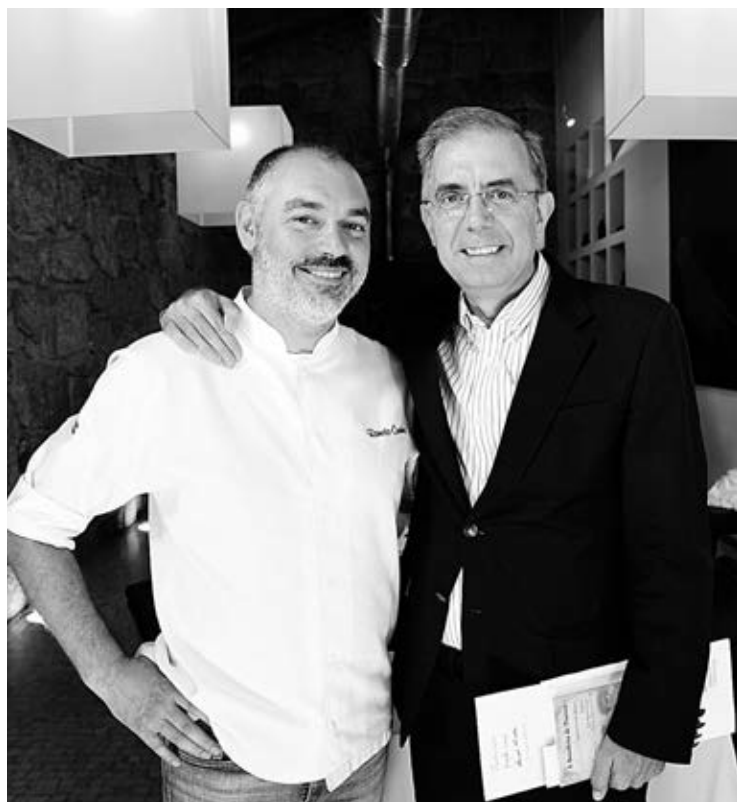
nú que poderão não fazer grande sentido”, responde o Chef Renato Cunha. Para já é sentir os momentos no Outono e no Inverno. Quando chegar o Verão, no próximo ano, cá estaremos para saborear as novas propostas camilianas...

Até lá, vai uma pinga do choco?

## Vila Nova de Famalicão



Paulo Cunha: “queremos que as pessoas também se deliciem com a nossa gastronomia”



Chef Renato Cunha e José Manuel Oliveira: a gastronomia e a história camilanas juntas

# Casa dos Caseiros: obras vão começar...

## VILA NOVA DE FAMILICÃO

| Paulo Monteiro |

A Casa de Camilo, em São Miguel de Seide, é de visita obrigatória. Ali respira-se cultura. Ali inala-se literatura. Ali se perfumam as palavras de Camilo e as histórias com Ana Plácido. E, do outro lado da estrada, num ambiente mais moderno assiste-se e contempla-se toda uma história camiliana que vale a pena ser vivida com intensidade...

E há muitas novidades para o ‘mundo’ camiliano em São Miguel de Seide. Segundo o director da Casa de Camilo, José Manuel Oliveira, dentro de muito pouco tempo avançam as obras na casa dos caseiros, mesmo ao lado da casa de Camilo e onde o escritor assistia, muitas vezes, a desvanio do filho Jorge. Aliás, fugia deles. Um local, por isso, com muitas histórias (esta e outras) e que vai agora ser levado para outros tempos idos. É bem possível que aqui também se encaixem projectos gastronómicos do tempo da ‘pinga do choco’ e dos produtos vindos directamente do Porto. A alteração da sinalética vai igualmente acontecer. “Passam milhares e milhares de carros pela estrada de Seide”, diz José Manuel Oliveira. Por isso há que chamar ainda mais os turistas e os interessados pelos néctares literários de Camilo.

A Rota Literária Camiliana é um projecto turístico-cultural

iniciado há cerca de dois anos com o objectivo de criar parcerias e sinergias, tendo como epicentro a Casa Museu Camilo Castelo Branco, onde o escritor viveu cerca de 30 anos e onde escreveu algumas das mais belas páginas da literatura portuguesa.

Neste âmbito, foi já apresentada a Rota Literária Camiliana no Porto onde tem como referências a Biblioteca Municipal do Porto, a Venerável Irmandade de Nossa Senhora da Lapa - onde para além do corpo de Camilo Castelo Branco estão guardados inúmeros objectos, manuscritos e correspondência do escritor -, o Centro Português de Fotografia (antiga Cadeia da Relação onde Camilo esteve preso por duas vezes) e a Livraria Lello (Camilo foi o autor que mais obras forneceu para os presos da Lello & Irmão).

“Esta rota tem muito futuro para fazer passado”, afirma mesmo o director da Casa de Camilo, um profundo conhecedor e amante da obra camiliana. Por isso a junção da cultura com a gastronomia é mais do que importante. José Manuel Oliveira salientou que “hoje em dia, não se faz turismo unicamente em torno da literatura, em torno do texto. O turismo faz-se a nível cultural aproveitando contributos que são absolutamente extraordinários”. E adiantou: “hoje não se viaja se as pessoas não experimentarem, não experienciarem e não provarem. É a experiência da gastronomia que torna o contacto com o património mais valioso e interessante. E se conseguimos que estas duas experiências se combinem e se casem é excelente”. Não restam dúvidas, que “a rota camiliana só tem ganhar com este novo parceiro que é o Ferrugem”. Para além do restaurante do Chef Renato Cunha há mais dois restaurantes com menús camilianos que valem uma visita: Pega e O Prato...



## TERCEIRO MOMENTO

“A criada apareceu então esfandegada para pôr a mesa, que estava a ceia pronta, e que o frango com arroz não esperava - que era preciso comê-lo logo que estava feito”

‘A Brasileira de Prazins’

Camilo Castelo Branco

Ementa:  
**galo de raça amarela e arroz carolino**



## QUARTO MOMENTO

“- Parece-me que sim - o padre limpava à pressa os beijos amarelos dos ovos do arroz-doce. - Mas isso que quer dizer? Você está doído, ou temos carraspana, amigo Nunes?”

‘A Brasileira de Prazins’

Camilo Castelo Branco

Ementa:  
**arroz de leite**

## A FECHAR...

“Por fim vinha o café. (...) Ele, muito carinhoso, com o monóculo no olho direito, a oferecer-lhes castanhas de ovos, toucinho do céu, a pegar-lhe da mão e a fazer-lhe festas no rosto muito corado de pudor. No fim do copioso almoço, El-Rei fumava charutos espanhóis, de contrabando; desabotoava o colete, dava arrotos, repolteava-se na cadeira de sola um pouco desconfortável, e vaporava grandes colunas de fumo que se espiralavam até ao tecto.”

‘A Brasileira de Prazins’

Camilo Castelo Branco



“Hoje em dia, não se faz turismo unicamente em torno da literatura, em torno do texto, o turismo faz-se a nível cultural, aproveitando contributos que são absolutamente extraordinários”.

José Manuel Oliveira  
Director da Casa de Camilo

## ☉harmonização com vinhos

Vai uma pinga do choco? ... No final vai!

## Entre cada momento... profundos néctares de se lhe tirar o chapéu

Os momentos do menu Camiliano têm uma harmonização de vinhos (opcional, mas que vale bem a pena!). São três excelentes escolhas: Vinha da Bouça IG Minho Branco 2015 (alvarinho da zona de Ronfe); Pardusco Private DO Vinho Verde Tinto 2012 (excelente produção de Anselmo Mendes) e o Cottas Porto Tawny 20 anos (para quem aprecia bons portos e a quem Camilo dava o nome de pinga do choco por ser um vinho velhos ...).