



**O GALO
ASSADO
E AS RAÇAS
DE GALINHAS
DA EURO REGIÃO**

A GASTRONOMIA AO SERVIÇO DA VALORIZAÇÃO DA IDENTIDADE E RAÇAS AUTÓCTONES

Os Galináceos existentes na Euro Região estão identificados como base para um conjunto de produtos tradicionais de excelência. No Norte de Portugal destacam-se as raças: Preta Lusitânica, a Amarela, a Pedrês Portuguesa e a Branca. Estas raças são caracterizadas pela sua elevada rusticidade, pela riqueza genética, invulgar beleza e fundamentalmente pelas excelentes qualidades organoléticas da sua carne. A Preta Lusitânica é apreciada pela qualidade e delicadeza da sua carne, pela sua notável aptidão como poedeira e chocadeira, mas também pelo simbolismo que tem associado ao nível da cultura popular. A Amarela muito usual nos tradicionais galinheiros do Norte de Portugal é uma raça autóctone, criada em regime extensivo em pequenas explorações. A Pedrês, genuinamente portuguesa, faz parte da identidade rural das explorações agrícolas das gentes da região do Norte de Portugal e destaca-se pela sua vitalidade, rusticidade e resistência a doenças e fatores ambientais. A de raça Branca era oferecida a Santa Justa, considerada como a advogada da esterilidade feminina, procurada pelos casais que queriam ter filhos e não conseguiam. Por sua vez, na Galiza, a galinha de Mos e Capón de Vilalba são as mais comuns. A galinha de Mos é uma raça que se adapta bem a qualquer tipo de terreno e clima. Galinha de cabeça pequena e bem moldada e com a crista em forma de ervilha de cor vermelha. Por sua vez as de raça Capón de Vilalba são espécimes que vivem em liberdade e alimentam-se com o que encontram no campo e cereais.



GASTRONOMIA, UM PRODUTO DE IDENTIDADE

A identidade gastronómica é um ativo diferenciador das comunidades que decorre da relação do homem com o meio onde habita. Sabores e saberes que são transmitidos de geração em geração, como fatores de diferenciação. Argumentos da cultura imaterial que se corporizam em receitas e iguarias únicas que os restaurantes valorizam como argumentos de atratividade. Um quadro gastronómico que evidencia a diversidade e a riqueza do território Barcelense, ora tonalizado pelos ventos atlânticos e pelas brisas do Cávado, ora modelado pelos ares da serra minhota. Riquezas e influências deste território que está no coração do Minho e que nos oferece uma cozinha de festa, tradição, ritual, história e devoção espelhada nas iguarias como o bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as inconfundíveis e únicas papas de sarrabulho à moda de Barcelos, o tradicional arroz pica-no-chão, o cabrito assado, a vitela assada, o cozido e, claro, o Galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo e traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago. Mas, os amantes da cozinha de autor encontram nesta terra de tradição gastronómica, um espaço de inovação com incursões criativas de excelência que posicionam, curiosamente, esta terra de gastronomia de tradição, como um espaço em termos nacionais de cozinha de inovação. Seja qual for a abordagem, à mesa, impõe-se um verde da Região de Barcelos, e um incontornável encontro com a casta Loureiro.



DA LENDA E DO BARRO PARA A MESA

A curiosa Lenda do Galo está associada ao cruzeiro medieval que faz parte do espólio do Museu Arqueológico da cidade. Segundo esta lenda, os habitantes do burgo andavam alarmados com um crime e, mais ainda, com o facto de não se ter descoberto o autor. Certo dia, apareceu um galego que se tornou suspeito. As autoridades resolveram prendê-lo e, apesar dos seus juramentos de inocência, foi considerado autor do referido crime. Ninguém acreditava que o galego se dirigisse a Santiago de Compostela, em cumprimento de uma promessa, nem que fosse fervoroso devoto de S. Tiago, S. Paulo e de Nossa Senhora. Por isso, conforme era comum na idade medieval, foi condenado à forca. Antes de ser enforcado, pediu que o levassem à presença do juiz que o condenara. Concedida a autorização, levaram-no à residência do magistrado que, nesse momento, se banqueteara com alguns amigos. O galego voltou a afirmar a sua inocência e, perante a incredulidade dos presentes, apontou para um galo assado que estava sobre a mesa, exclamando: "É tão certo eu estar inocente, como certo é esse galo cantar quando me enforcarem". Risos e comentários não se fizeram esperar mas, pelo sim, pelo não, ninguém tocou no galo. O que parecia impossível tornou-se, porém, realidade! Quando o peregrino estava a ser enforcado, o galo assado ergueu-se na mesa e cantou. Já ninguém duvidava das afirmações de inocência do condenado. O juiz correu à forca e viu, com espanto, o pobre homem de corda ao pescoço. Todavia, o nó lasso impedia o estrangulamento. Imediatamente



solto o peregrino continuou o seu caminho de peregrinação. Volvidos alguns anos voltou a Barcelos e fez erguer o monumento (Cruzeiro do Galo) em louvor a S. Tiago e à Virgem. A lenda medieval, associada ao Caminho de Santiago de Compostela e aos milagres da fé, que a tradição oral transportou até aos nossos dias, manifestou-se desde sempre das mais variadas formas e hoje temos no emblemático galo de cerâmica a forma como a lenda se difundiu e corporizou, levando o Galo a símbolo de Portugal. Atualmente, a mesma encontra também na gastronomia um palco de rememoração através da iguaria do galo assado à moda de Barcelos. De referir que esta é uma especialidade muito antiga da região e associada ao cerimonial festivo do ano e às principais efemérides familiares. É uma iguaria de forte simbologia popular.

Uma iguaria única, que promove uma viagem pela tradição Jacobea e pelos caminhos dos saberes e sabores da tradição. Degustar um Galo Assado à moda de Barcelos, em cada uma das suas interpretações, é muito mais que degustar uma iguaria gastronómica, é fruir e rememorar a tradição e o simbolismo de uma lenda medieval e viajar pelos caminhos desta peregrinação ao apóstolo Santiago.

A dimensão e o cerimonial que o galo assado possui na região, fazem dele uma iguaria de grande simbolismo que não pode ser dissociado da sua lenda e história jacobea. Um argumento único de uma iguaria singular que associa ao prazer da mesa uma estória para contar.





X CONCURSO GALO ASSADO

- 10 ANOS
A VALORIZAR
A IDENTIDADE,
A HISTÓRIA E OS
PRODUTOS DO
TERRITÓRIO



JÚRIS



GALO ASSADO RECHEADO COM ALHEIRA E GUARNECIDO COM LEGUMES DA ÉPOCA

Babette

Largo Dr. Martins Lima, 18
4750-318 Barcelos
Tel. 253 083 363
GPS: 41°31'47.15"N
8°37'19.24"W

Participação: 2015



GALO RECHEADO ASSADO NO FORNO

Casa dos Arcos

Rua Duques de
Bragança, nº185
4750-272 Barcelos
Tel. 912 539 667
912 539 661
GPS: 41°31'45.14"N
8°37'24.51"W

Participação: 2008 - 2015



GALO NA FORÇA

Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais, 495
4750-333 Barcelos
Tel. 253 811 236
GPS: 41°31'53.57"N
8°37'01.22"W

Nota: Terceiro fim de semana de cada mês dedicado ao prato do Galo Assado.

Participação: de 2006 a 2014



GALO À TIA ALICE

Chuva

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
Tel. 253 831 242
GPS: 41°31'12.84"N
8°37'57.64"W

Participação: 2009 - 2015



GALO ASSADO COM LIMÃO

Cozinha Regional

Rua Monte da Gandra,
Várzea Shopping, Lj. 16
4755-520 Várzea
Tel. 924 376 121
GPS: 41°31'14.52"N
8°34'22.01"W

Participação: 2010



GALO NO PELOURINHO

Furna

Largo da Madalena, 105
4750-314 Barcelos
Tel. 253 811 177
GPS: 41°31'53.29"N
8°37'21.74"W

Participação: 2006 - 2012



GALO NO FORNO RECHEADO COM CASTANHAS

Dom Carlos

Rua da Estrada, 637
4750-677 Silva
Tel. 253 881 311
GPS: 41°34'02.74"N
8°37'41.85"W

Participação: 2009 - 2015



GALO À PEREGRINO

Galliano

Campo 5 de Outubro, 20
4750-274 Barcelos
Tel. 253 815 104
GPS: 41°32' 01.40"N
8°37'11.15"W

Participação: 2008 - 2015



GALO ASSADO À SENHORA MINHA MÃE

Manjar das Estrelas

Rua da Pinheiro, 675
4755-536 Várzea
Tel. 253 834 650
GPS: 41°30'15.02"N
8°34'10.43"W

Participação: 2007, 2011
e 2012



GALO NO FORNO EM CAMA DE LEGUMES E ACONCHEGO DE BATATA PÉROLA AROMATIZADA

Papas na Língua

Rua Dr. José António P.
P. Machado
4750-309 Barcelos
Tel. 253 392 076
GPS: 41°31'52.68"N
8°36'58.04"W

Participação: 2015



GALO ASSADO RECHEADO COM CASTANHAS À PEREGRINO

Muralha

Largo da Porta Nova
4750-329 Barcelos
Tel. 253 812 042
GPS: 41°31'50.93"N
8°37'08.44"W

Participação: 2006 - 2015



GALO RECHEADO ASSADO À MODA DE BARCELOS

PEDRA FURADA

Rua Santa Leocadia, 1415
4755-392 Pedra Furada
Tel. 252 951 144
GPS: 41°28'23.77"N
8°38'00.39"W

Participação: 2006 - 2015



GALO À BORDALESA COM REDUÇÃO DE VINHO TINTO VINHÃO

Pérola da Avenida

Av. D. Nuno Álvares
Pereira, 50
4750-324 Barcelos
Tel. 253 821 363
GPS: 41°32'04.24"N
8°37'01.42"W

Participação: 2006 - 2015



GALO RECHEADO À SOLAR

Solar Real

Praça de Pontevedra, 15
4750-328 Barcelos
Tel. 253 813 439
GPS: 41°31' 50.44"N
8°37'17.09"W

Participação: 2006 - 2015



GALO DAS VINDIMAS

Rústico

Rua Afonso Nunes, 18
4750-571 Mariz
Tel. 253 815 250
GPS: 41°31'40.27"N
8°40'17.27"W

Participação: 2007-2008



GALO NO POMAR

Sonho do Cávado

Rua da Igreja, 37
4750-556 Manhente
Tel. 253 843 099
GPS: 41°32' 48.42"N
8°34'26.76"W

Participação: 2009 - 2015



GALO NO FORNO

Taberna “O Manhoso”

Avenida das Pontes, 264
4750-754 Tamel
S. Veríssimo
Tel. 939 593 593
GPS: 41°32'09.13"N
8°35'53.70"W

Participação: 2013 - 2015



GALO ASSADO COM FUMADOS MINHOTOS EM NOVA INTERPRETAÇÃO...

Turismo Lounge

Rua Duques de Bragança
4750-272 Barcelos
Tel. 253 826 411
GPS: 41°31'42.74"N
8°37'24.96"W

Participação: 2011 - 2012



GALO ASSADO À PORTUGUESA

Três Marias

Rua Barjona de Freitas, 137
4750-265 Barcelos
Tel. 253 813 200
GPS: 41°31'46.81"N
8°37'22.75"W

Participação: 2008 - 2012



GALO À NOSSA MODA

Vera Cruz

Av. Dr. Sidónio Pais, 379
4750-333 Barcelos
Tel. 253 811 333
GPS: 41°31' 53.63"N
8°36'55.34"W

Participação: 2010 - 2015





BARCELOS
MUNICÍPIO

Município de Barcelos | Largo do Município | 4750-323 Barcelos
T+ 351 253 809 600 | Email: geral@cm-barcelos.pt | www.cm-barcelos.pt

**CENTRO
DE MERCADOS
TRADICIONAIS**



**Mercados
Tradicionais**
de Portugal



PROGRAMA
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA
ESPAÑA - PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRICA
2007 - 2013



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional