



MONTALEGRE

Pelos sabores e tradições do Barroso

Um passeio por este território barrosão mostra uma terra de serras, rios e inverno rigoroso, onde também há o aconchego das mesas de fumeiro e de tradições que aquecem os ânimos

TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE PAULO JORGE MAGALHÃES/GI



CASTELO DE MONTALEGRE



Empoleirado sobre a vila, a mirar as serras que abraçam o concelho, ergue-se um dos postais deste território raiano. **O CASTELO DE MONTALEGRE** foi um importante ponto de defesa fronteiriço medieval, construído originalmente entre 1273 - ano da entrega do foral de Montalegre, pelo rei D. Afonso III - e 1281, já no reinado de D. Dinis. Ao longo dos séculos, foi sofrendo alterações, em linha com a evolução da arquitetura militar, chegando até a exibir uma fortificação abaluartada, que se pode ver recriada numa maquete, exposta na torre de menagem. O castelo alberga, desde 1990, um núcleo museológico, recentemente reestruturado, com novas instalações interativas - algumas ainda por concluir, por força dos atrasos provocados pela pandemia -, que dão a conhecer a história e evolução da fortaleza e do território montalegrense.

A visita começa pela Torre da Rainha, onde



COMPRAR

A TRADIÇÃO DO BUREL

Carlos Medeiros e a mulher Elsa Gonçalves começaram a fazer porta-chaves e estojos em burel para oferecer aos amigos e ocupar os tempos livres. Mas não levou muito até começarem a surgir encomendas e desafios para peças mais elaboradas. Hoje, na sua **OFICINA DO BUREL**, loja/atelier no centro da vila, vendem saias, capas, vestidos, calções, macacões, incluindo vestuário e acessórios para homem e criança, e também peças de decoração. "Tudo o que o burel nos deixar fazer nós fazemos", admite Carlos. São peças únicas e cheias de cor. Com as sobras de cada projeto fazem peças mais pequenas, de forma a "aproveitar ao máximo a matéria-prima". A novidade deste ano são os casacos feitos exclusivamente de retalhos.



O LINHO, O BUREL, O MEL, A BATATA E A URZE INTEGRAM OS MODOS DE VIDA E A PAISAGEM DESTE TERRITÓRIO



será em breve instalado um quadro que vai permitir a pessoas com mobilidade reduzida visitar o castelo de forma virtual, e passa depois pela Torre de Menagem, a Torre do Relógio e a Torre da Pólvora. No topo da Torre de Menagem, abre-se uma vista de 360° sobre o território: a Serra do Larouco a nordeste, o Gerês a sudoeste, e o rio Cávado a banhar a vila.

Antes de partir dali à descoberta do território que chama, podemos ficar a conhecer mais sobre a história, as tradições e o património de Montalegre, um pouco mais abaixo, no **ECOMUSEU DO BARROSO**. Mostrar tudo o que o concelho tem para oferecer, valorizando o património cultural e natural da região é o objetivo deste museu, reaberto em meados do ano passado, depois de uma transformação das áreas expositivas.

As salas de exposição permanente levam a conhecer os recursos e tradições do Barroso - Património Agrícola Mundial -, num percurso sensorial, com jogos de toque e cheiro que

nos fazem descobrir o linho, o burel, a batata, a urze, a carqueja e o musgo de carvalho, por exemplo.

Também existem salas de exposição temporária, que dão espaço a artistas locais. E ainda uma sala dedicada àquele que é certamente o maior promotor de Montalegre, o padre António Fontes. Inaugurada dias antes do primeiro confinamento, em 2020, a exposição revela as muitas facetas da figura icónica: o padre, o homem, o escritor, o etnógrafo... Com base no espólio do próprio padre Fontes, faz-se uma viagem pela vida do criador da Sexta 13, um dos maiores eventos culturais de Montalegre. É uma noite de celebração da cultura popular, cujo ponto alto é habitualmente a queimada, uma bebida à base de aguardente que “esconjura todos os males” e aquece os ânimos.

Na receção do museu, existe uma loja de produtos locais - compotas, infusões, sabonetes, artesanato - e ainda um quadro interativo

que permite, por exemplo, ver em 360° o interior do Mosteiro de Pitões das Júnias, normalmente inacessível. Mas o grande objetivo é incentivar os visitantes a deslocarem-se aos lugares e descobrirem o território a palmo. Existem até dois trilhos pedestres que começam ali mesmo, à porta do museu. É só meter pés ao caminho.

MESAS DE CONFORTO

O centeio e o milho da terra com que são alimentados os animais, e o frio do Barroso, são alguns dos elementos que, no entender de Graça Fernandes, fazem o fumeiro de Montalegre tão especial. Duas semanas no sal e mais duas ao fumo completam a equação de que resultam os chouriços, as alheiras e demais enchidos e fumados que a cozinheira faz em casa, como aprendeu com a mãe.

Muitas dessas especialidades provam-se no cozido à Barrosã do **7 MARAVILHAS**, o restaurante que o marido João Martins abriu em Vilarinho de Negrões, quase a flutuar nas águas da albufeira do Alto Rabagão. João nasceu e cresceu na aldeia e desde cedo viu o potencial daqueles dois palheiros - em ruínas, quando os comprou em 2004 - junto à albufeira, que agora entra pelas janelas do restaurante, quase literalmente. “No inverno, está-se aqui a almoçar e a água quase bate no vidro”, assegura o proprietário.

O restaurante abriu em julho de 2020, com os sabores regionais na mesa: o cozido, o cabrito assado (só ao fim de semana ou por encomenda), a posta barrosã e uma longa lista de sobremesas, de que se destacam a tarte de café, o pudim de abóbora, as rabanadas e a mousse de castanha, no tempo dela.

Na margem norte da albufeira, somos facilmente surpreendidos por outra cozinha inspirada nos produtos da terra. O **RESTAURANTE DIAS** abriu originalmente em 1979, pela mãe e a avó do chef António Dias - um dos promotores da Grande Rota do Cozido Barrosão, que durante os próximos meses leva o prato a vários restaurantes do país -, na altura voltado essencialmente para o serviço de diárias. Há uma década, António regressou a Montalegre para assumir o negócio de família, depois de vários anos a trabalhar em restaurantes e hotéis na Catalunha, onde estudou cozinha, um gosto que ganhou com a avó.

António trabalha os produtos da região com uma frescura sedutora, numa carta que muda pelo menos três vezes no ano. “Adapto as técnicas modernas da cozinha aos pratos



FICAR

ANTIGO MOINHO RECUPERADO

Escondido junto a um riacho pitoresco, a poucos minutos da albufeira do Alto Rabagão, este moinho recuperado, parece uma casa de conto de fadas, ainda mais logo pela manhã, quando enquadrado pelo manto branco da geada. O restauro manteve a construção original, e a mó – agora um elemento central da sala de estar – mas aumentou o edifício para o dobro do seu tamanho original. O **MOINHO DE BRIÃO** tem agora capacidade para acolher até seis pessoas – existe um quarto, sofá-cama na sala e mais duas camas no mezanino – e está ainda equipado com uma acolhedora lareira e kitchenette.

da minha região e em cada um tento sempre introduzir o máximo de produtos endógenos”, assegura.

É o caso da almôndega de compota com amêndoa laminada, numa base de água de fumeiro, com legumes da horta, rebentos e ervas aromáticas; ou o bacalhau com crosta de alheira e o naco de vitela com redução de vinho do porto e mel, que acompanha com esmagada de batata, cenoura e trufa branca, legumes da horta e mousse de beterraba. O peixe do mar também ali chega, dois dias por semana.

As sobremesas estão normalmente a cargo da mulher Ana Maria, que é pasteleira, mas António também dá cartas. As memórias de infância de ir com o avô à feira, onde comia sempre morangos e uma fartura, inspiraram uma trouxa de leite-creme, com uma massa crocante coberta com açúcar e canela, e morangos a acompanhar. É o sabor da felicidade.



ECOMUSEU



RESTAURANTE 7 MARAVILHAS



FICAR

MOINHO DE BRIÃO

Ribeira de Santa Ana, Montalegre
Tel.: 962336608
Facebook: Moinho de Brião
Casa a partir de 100 euros por noite.

COMER

7 MARAVILHAS

Rua Principal, 47, Vilarinho de Negrões, Montalegre
Tel.: 276010206
Das 12h às 15h e das 19h às 23h.
Encerra à segunda-feira.

Preço médio: 18 euros

RESTAURANTE DIAS

Largo do Penedo, 2, Montalegre
Tel.: 276556123
Das 12h às 22h. Encerra domingo ao jantar e quarta-feira o dia todo.
Preço médio: 25 euros

VISITAR

CASTELO DE MONTALEGRE

Terreiro Açougue, 5, Montalegre
De terça a domingo, das 10h às 13h e das 14h às 18h. Entrada gratuita

ECOMUSEU DO BARROSO - ESPAÇO PADRE FONTES

Terreiro do Açougue, 11, Montalegre
Web: ecomuseu.org
Das 10h às 13h e das 14h às 18h.
Não encerra. Entrada gratuita

COMPRAR

OFICINA DO BUREL

Rua Polo Norte, 10, Montalegre
Tel.: 939536256
Das 9h às 12h30 e das 14h às 19h.
Encerra ao domingo.



RESTAURANTE DIAS