

III Festival Gastronómico do Cabrito, na Lousã

4 a 6 e 11 a 13 de Abril de 2008

Nota de Imprensa #1

A Serra da Lousã, “montanha tutelar da minha infância” (poema de Eugénio Sanches da Gama), é um dos berços desta raça que tão bem se adapta a ambientes menos férteis e que é a cabra.

Nesta zona de terrenos ricos, no sopé, e de terrenos pobres, quando a serra se começa a revelar em todo o seu esplendor e em toda a sua dureza, e em que convivem a floresta sempreverde com árvores de folha caduca (como o pinheiro, o loureiro, o azevinho, o carvalho e o castanheiro, o medronheiro, o freixo e a bétula ou o sobreiro e a azinheira), com arbustos resistentes à agressividade do meio (matos como a queiró, a giesta, o tojo, a urze a carqueja), é aqui nestes pastos pobres das terras altas que encontramos a cabra, animal adaptável, e que como nenhum outro daqui consegue retirar o sustento necessário à sua sobrevivência.

Este animal, convertido em único sustento das gentes pobres das serranias, obrigadas a uma espartilhada economia de subsistência, é hoje mais conhecido pelo seu aproveitamento culinário. A chanfana, aproveitamento último da cabra, através do recurso ao amaciamento da sua carne pela acção do vinho, é prato típico das terras altas e pobres. Ao contrário, o cabrito era manjar de ricos e é prato dos tempos actuais, também muito associado ao rito católico. Era animal nunca consumido pelos seus proprietários porquanto significava uma mais valia, vendido nos mercados para prover a doenças, casamentos ou funerais.

É com os tempos modernos em que vamos vivendo, que começa a ser consumido com regularidade nesta região. A macieza da carne alia-se ao sabor silvestre que lhe advém dos pastos em que abundam os matos. Os aromas que hoje utilizamos nos chás, nos temperos (a carqueja, a madressilva, a alfazema, o tomilho, etc.) são, afinal, a sua alimentação natural.

O seu consumo está em expansão, bem como as abordagens gastronómicas. Assado na brasa ou em forno de lenha, de caldeirada, em ensopado, com arroz ou batata, entre outras abordagens, acompanhado de migas, grelos, nabiças ou outros vegetais, regado com o bom vinho tinto, o cabrito já marca presença à mesa de toda esta região.

A Câmara Municipal da Lousã, ao organizar este III Festival Gastronómico do Cabrito, está a dar continuidade ao trabalho de promoção e de visibilidade das potencialidades deste território, aliando o saber fazer tradicional que se encontra nos estabelecimentos de restauração do concelho, ao saber comer de todos quantos apreciam e dão valor à gastronomia regional.

A adesão ao evento contabiliza 12 restaurantes de vários locais do concelho e, mais uma vez, iremos associar a esta jornada alguns dos produtos que nos são caros – as ervas aromáticas de produção biológica da Serra da Lousã, o Mel DOP Serra da Lousã, a Aguardente de Mel, o Licor Beirão e a Aguardente de Pêra, os Talasnicos, os Beirões, os Serranitos, as Delícias Serranas e as Broínhas Doces.

Contamos com a sua presença na Lousã!