

## **Festival do Pastel de Feijão de Torres Vedras "Doce sabor" experimentado por milhares**

Foram milhares os que se deliciaram com o sabor desta iguaria típica torriense, na 1.ª edição do Festival do Pastel de Feijão de Torres Vedras, que decorreu de 28 de Outubro a 12 de Novembro. Além da exposição que explicava a história, processo de fabrico e certificação deste doce, os visitantes do pavilhão multiusos da Expotorres puderam participar em workshops culinários, onde se explicava e experimentava a confecção do pastel; e foram também conhecidos os vencedores dos 3 concursos promovidos no âmbito do festival. Nesta iniciativa estiveram envolvidos 22 produtores locais, representantes de 24 marcas de Pastéis de Feijão.

A marca de Pastéis de Feijão "Serra da Vila" foi a grande vencedora do concurso "**O Mais genuíno Pastel de Feijão de Torres Vedras – 2011**". O resultado deste concurso, patrocinado pela STA – Sociedade Torriense de Automóveis, S. A, foi conhecido e anunciado no dia 12 de Novembro, tendo o prémio atribuído o valor de € 1.500, 00 (mil e quinhentos euros). Esta será também a marca de Pastéis de Feijão utilizada pela Câmara Municipal de Torres Vedras em ofertas institucionais, no decorrer do próximo ano.

No concurso "**Top 5 – Prémio STA**", as cinco marcas vencedoras foram Carmitas, Maria Adelaide, Serra da Vila, Sotopal e Trigo Dourado. As marcas eleitas foram anunciadas no passado dia 6 de Novembro, sob o patrocínio da STA – Sociedade Torriense de Automóveis S. A, que associará cada uma das marcas de pasteis a cinco marcas de automóveis distintas, sendo que este doce torriense passará a constar das ofertas institucionais deste patrocinador em 2011/2012. Este top foi seleccionado no âmbito de uma prova cega realizada no dia 29 de Outubro e na qual participaram Chef João Tomás, Chef Luís Machado, Edite Robalo, Manuela Bacelar e Licínio Aniceto.

O concurso "**A minha sobremesa... Prémio STA – KIA**", cuja prova decorreu no passado dia 11 de Novembro, contou com 7 participantes que procuraram criar um doce ou bolo regional, a partir da tradição do fabrico do Pastel de Feijão de Torres Vedras. Esta iniciativa foi aberta à participação de escolas, restaurantes, pastelarias e jovens pasteleiros (até aos 30 anos) residentes em Torres Vedras e as propostas apresentadas foram avaliadas por um júri constituído pela Chef Marlene Vieira, Chef Mateus Nabais e por Susana Maciel. Assim, tendo em consideração os critérios de originalidade, degustação e apresentação, foram atribuídos os seguintes prémios:

- 1.º Classificado – Vasco Teixeira (jovem pasteleiro) - Vencedor do Prémio STA –KIA. (prémio no valor pecuniário de € 500,00);
  - 2.º Classificado – Pastelaria Paloma Blanca – Vencedor do Prémio FAGOR. (prémio correspondente a um electrodoméstico);
  - 3.º Classificado – Restaurante Saborear (vencedor da publicação da Câmara Municipal de Torres Vedras "Turres Veteras IX – A História da Alimentação")
- O júri decidiu ainda atribuir uma menção honrosa ao Restaurante "O Moinho do Paul".

O 1.º Festival do Pastel de Feijão de Torres Vedras foi uma organização da Câmara Municipal de Torres Vedras, o patrocínio da STA – Sociedade Torriense de Automóveis S.A. e contou com os apoios da associação Qualifica, BIOTRAB e FAGOR.

Este é o sabor que melhor traduz a identidade de Torres Vedras, apurado pelo passar dos séculos, amassado por mãos conhecedoras e saboreado por milhares...

O Pastel de Feijão de Torres Vedras torna a vida mais “doce”.

Andreia Correia  
Área de Comunicação da Câmara Municipal de Torres Vedras

14/11/2011