

QUEIJADA DE PEREIRA

Um sabor com séculos de tradição



FESTA DA QUEIJADA DE PEREIRA

Todos os anos, em Abril, a Vila de Pereira, no concelho de Montemor-o-Velho, recebe milhares de visitantes para a Festa da Queijada, numa organização do Grupo Folclórico da Vila de Pereira. Este evento tornou-se numa das marcas da vila. Durante os dias de festa, as pessoas podem assistir ao vivo à confeção das queijadas, que são depois servidas com chás aos visitantes. A festa costuma ter em média entre 5000 a 6000 visitantes e mobiliza grande parte da vila de Pereira, quer nos preparativos como na confeção dos pastéis.

O objectivo do evento é divulgar a forma como são feitas as queijadas, desde o amassar do queijo, a preparação do doce e o momento em que saem do forno. Para além do fabrico da queijada ao vivo, o evento conta com workshops, exposições de artesanato e animação popular.



VILA DE PEREIRA

Numa terra de excelência gastronómica, a vila de Pereira apresenta uma enorme variedade de pratos típicos, nomeadamente papos de anjo, barrigas de freira, raivas, torta de ovos, bolos secos, além dos petiscos a base de queijinhos frescos e secos, requeijão, sardinha frita, entremeadas grelhadas, chouriço e negritos assados, além do "café de Xiculadeira e Xás". Mas o verdadeiro "símbolo" desta vila é a imperdível Queijada de Pereira.

O visitante pode, para além de provar todos estes doces típicos, aproveitar para descobrir o valioso património histórico da Vila, admirar uma das mais pitorescas paisagens do Baixo Mondego e desfrutar do convívio com os hospitaleiros habitantes.

Sabia que...

A queijada de Pereira remonta a tempos ancestrais, altura em que o desenvolvimento económico e social da localidade estava ligado à fixação de instituições religiosas que, por sua vez, fomentavam o ensino e, conseqüentemente, contribuíam para o enraizar de hábitos, valores e formas de vida.

E que...

Em 1513, quando D.Manuel deu o foral à vila de Pereira, referiu neste documento a existência das queijadas de Pereira como um dos elementos famosos da gastronomia portuguesa da altura, e um petisco que agradava ao seu paladar real. Só mais tarde, graças ao Convento das Ursulinas desta vila, é que esta "doçaria foi apurada" e se desenvolve a sua comercialização. Actualmente, mantendo as tradições conventuais de fabrico, encontra nesta Vila, um espaço que lhe oferece uma viagem pelos paladares ancestrais.

Queijadas e doçaria conventual

Os segredos que envolvem o seu fabrico têm sido herdados através das gerações, mantendo-se ainda hoje o rigor de ingredientes e tempos de cozedura de outrora. As origens das queijadas perdem-se no tempo. De entre os doces conventuais considerados especialidades de Pereira encontram-se os papos de anjo, as barrigas de freira e outros, mas foram as queijadas que se tornaram mais famosas.

O fabrico e comércio da queijada de Pereira são importantes para a economia local. Antigamente as senhoras que confeccionavam as queijadas foram passando o segredo de geração em geração. Hoje há muitos jovens a trabalhar nesta área e alguns estabelecimentos que a produzem e vendem por todo o país. ■