



Por terras de Inês Negra, a heroína que ajudou D. João I a reconquistar Melgaço, “o prato regional autêntico e condicionante de qualquer refeição solene, ainda que aristocrática, ou é presunto ou é feito com presunto”. Há mais de cinco séculos que se documenta o presunto como produto nobre da nossa cozinha fazendo parte dos direitos reais e episcopais.

São vários os escritores, poetas e cozinheiros que, ao longo da história, nos descrevem os paladares e as qualidades excepcionais do presunto de Melgaço: Ramalho Ortigão (“As Farpas”,1882), João Penha (“Rimas”,1882), Lucas Rigaud cozinheiro real que chegou à corte portuguesa a mando de d.. Maria I, vindo de trabalhos desenvolvidos em diversas casas reais da Europa (“Cozinheiro Moderno” 1780)

Dona Maria I foi provadora do Presunto de Melgaço, do qual disse que “... era um dos melhores manjares até aos dias d’hoje...”

O Prove Melgaço é uma homenagem a este produto de grande reputação e recentemente reconhecido pela União Europeia com Indicação Geográfica Protegida. Pretende-se perpetuar uma receita secular: os Bifes de Presunto de Melgaço.

José Augusto Vieira (1886) dizia sobre o presunto de Melgaço “ (...) não te faltará em compensação à mesa o sabor dos apetitosos bifes de presunto, que ali te servem, como um prato especial da terra! O Presunto de Melgaço! Que epopeia seria necessária para descrever-lhe o paladar fino e delicado, o aroma gratíssimo, a cor rosa escarlata, a frescura viçosa da fibra (...).

Edmundo Correia Lopes (1949) escreveu “...pretendem que a sua terra se torne um ponto predilecto de turismo. Títulos não lhe faltam, entre os quais, no momento presente, tem para nós especial significação a excelência dos bifes de presunto que nos estão servindo (...)”. Camilo Castelo Branco (1884) escreve que ficou curado com os efeitos dos bifes de Presunto de Melgaço.

Visite os restaurantes aderentes e delicie-se com os Bifes de Presunto de Melgaço que, depois de confeccionados com sabedoria e tradição, oferecem um toque do bom sabor de antigamente...de preferência regados com um dos melhores vinhos brancos do mundo: o Alvarinho de Melgaço.

Bifes de Presunto de Melgaço



Bucho Doce

sugestão de sobremesa

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-melgaco.pt
www.aphort.com