

Cozido de Grão com pêra | Ti Rosa

Idioma

Portuguese, international

Em 2013, no âmbito da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade, a Câmara Municipal de Tavira realizou uma parceria com a Memória Imaterial CRL, no sentido de criar o projecto "Saberes e Sabores de Tavira. O projecto consiste na produção de um documentário sobre gastronomia tradicional (5 receitas) do concelho de Tavira, nomeadamente das freguesias de Cachopo e Santa Catarina da Fonte do Bispo.

O projecto Memóriamedia dedica-se, desde 2006, à recolha e difusão de conteúdos da tradição oral (cantigas, contos, lendas, provérbios,...), do "saber fazer" de artes e ofícios, de histórias de vida e de práticas culturais (celebrações e rituais).

Cozido de Grão com Pêra

Os cozidos, ou jantares, constituem uma parte importante da dieta da serra algarvia. A simplicidade e baixo custo desta comida contribui para a sua presença quotidiana nas mesas da população destas regiões. Uma comida que se renova de acordo com a disponibilidade dos produtos agrícolas da época na comunidade.

O grão, a batata-doce o tomate e o pimento são alguns dos elementos preponderantes deste tipo de jantares que incorporavam muito pouca proteína de origem animal apesar se serem a base de sustento quotidiana para trabalhadores agrícolas e suas famílias.

Para mais informações consulte o site de Memória Média ^[1]

Fonte: Memória Média

Documentos Anexos:

[Video of Cozido de Grão](#)

Source URL (modified on 23/09/2015 - 15:26): <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/135>

Links

[1] <http://www.memoriamedia.net/>

[2] <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/file/246>