



CONTEUDO - Freguesia

GASTRONOMIA

Bolos de Ançã

Chanfana

Leitão assado

A origem do

Bolo de Ançã perde-se no tempo tendo o segredo do seu fabrico sido transmitido de pais para filhos.

É um Bolo de confecção simples, com ingredientes naturais (ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga e canela), de reconhecida qualidade, estando no processo de fabrico artesanal – amassado manualmente e cozido em forno de lenha da região – que se encontra o seu verdadeiro segredo.

Este fabrico tradicional, mantido durante gerações de boleiras, torna-o num produto típico desta vila, conhecido e apreciado em todo o país, sendo comum encontrar por toda a região as famosas boleiras com os seus açafates recheados de bolos dourados. Estes mesmos açafates representam, também, uma verdadeira imagem de marca da vila, marcando, à beira da estrada, os locais do seu fabrico e comercialização, pelas próprias boleiras que os confeccionam... do forno directamente para as mãos dos consumidores.

Como produto característico de uma localidade, pretende-se que a sua confecção continue a ser a mais fiel e genuína, preservando as características únicas que o tornaram num famoso património gastronómico. Para tal, a Junta de Freguesia de Ançã iniciou já o processo de certificação e de registo da marca Bolo de Ançã, instrumentos fundamentais para a protecção de quem se dedica ao seu fabrico, mantendo os métodos tradicionais, bem como tendo em vista a protecção dos muitos admiradores e habituais consumidores deste verdadeiro embaixador de Ançã.