

Apostila de Boas Vindas

Em dezembro de 2011, foi criada na Póvoa de Varzim a **Confraria dos Sabores Poveiros**, fruto da vontade de um grupo de cidadãos apostados em promover e divulgar os pratos tradicionais da cidade da Póvoa. Como a Póvoa é uma comunidade piscatória, muitos desses pratos são de peixe, salientando-se o **Arroz de Sardinhas** e a **Pescada à Poveira**. A Confraria dos Sabores Poveiros, enquanto defensora da gastronomia do concelho da Póvoa de Varzim, decidiu no ano de 2019, levar a efeito um evento que tinha como objetivos:

- Divulgar a gastronomia local;
- Destacar a nossa cidade, Póvoa de Varzim;
- Reavivar uma receita em desuso.

Para tal, foi decidido criar um evento que ficasse registrado e fosse divulgado nível mundial. O **“Guinness World Records”**, foi por isso escolhido para tal.

Tudo o que se fez teria de ser “em grande”.

Uma grande panela, de 2m de diâmetro por 60cm de altura, apoiada em 4 pernas que a colocavam 60cm acima do solo, com 4 pás em madeira de 2m de comprimento (para mexer o arroz).



Quantidades enormes de **ingredientes**:

- 450 kg de sardinha
- 100 kg de arroz
- 50 kg de Pimento Vermelho
- 60 kg de Tomate Maduro
- 20 kg de Alho
- 30l de Azeite
- 40 kg de Limão
- 25l de Vinho Branco
- 2 kg de Colorau Doce
- 5 kg de sal
- 1 kg de Colorau Picante
- 1 kg de Pimenta
- 300l água

A confraria contou com a ajuda de várias empresas e pessoas individuais, que ajudaram a levar este evento a bom porto.

- Curval Metalworks (panela)
- Hipermercado Continente (condimentos necessários)
- Horpozim (batatas e restantes legumes)
- Craveiro Mobiliário (colheres de madeira para refeições)
- Carpintaria Marques (4 colheres com 2m)
- Norprint
- Fábrica de Conservas “A Poveira”
- Mestre José Festas (sardinha)
- Câmara Municipal P. Varzim

Foram servidas mais de 4.000 doses gratuitamente a todos os que assistiram e quiseram provar **“O maior arroz de sardinhas do mundo”**, que se realizou na Praça do Almada, na Póvoa de Varzim, a 6 de julho de 2019.

Atualmente, a Confraria dos Sabores Poveiros e a cidade da Póvoa de Varzim, são detentores do record do **“Maior Arroz de Sardinhas do Mundo, inscrito no “Guinness World Records”, com 1.027 kg.**

O Arroz de Sardinhas é hoje servido em muitos restaurantes poveiros, quase sempre por encomenda (atendendo à especificidade do prato).



A Confraria dos Sabores Poveiros tem também como objetivo a divulgação da **“Pescada à Poveira”** e a **“Rabanada Poveira”**, assim como os **“Cambitos de Raia”**.

A **“Pescada à Poveira”**, ainda hoje, este prato é servido nos restaurantes tradicionais num prato a tapar o prato principal com um guardanapo atado com dois nós, lembrando os tempos antigos. Os homens iam para a faina e, desta forma, as mulheres tentavam manter quente a refeição dos maridos. Este prato foi criado por Leonardo da Mata no seu restaurante, no princípio da década de 40 do século XX. A embarcação utilizada para a apanha da pescada era a **“Lancha Poveira do Alto”** e os vegetais frescos provinham das freguesias vizinhas.



Um outro prato típico, ou melhor dizendo, um doce típico é a “**Rabanada Poveira**”, uma iguaria de Natal. Esta rabanada distingue-se das restantes rabanadas pela sua forma de uma “bola” e é confeccionada com o melhor pão bijou.



Para confeccionar “**Cambitos de Raia**” lave bem a raia com sal. De seguida, corte a raia em tiras médias e tempera-se com sal e limão deixando repousar um pouco. Para o arroz, aloure cebola picada em azeite, acrescente água e sal e deixe ferver. Introduza os grelos, o arroz e deixe cozer. Entretanto, frite as tiras de raia, depois de passadas por ovo. Há quem passe a raia também por farinha. Coloque a raia numa travessa decorada com limão cortado às rodelas e azeitonas. Sirva o arroz numa caçarola.

