

7 de maio de 2014



Patrícia Naia

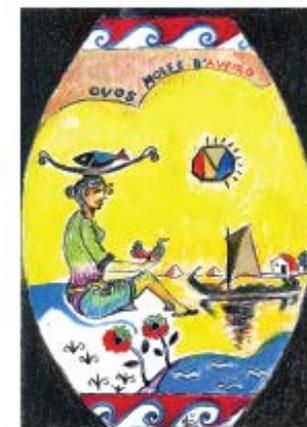
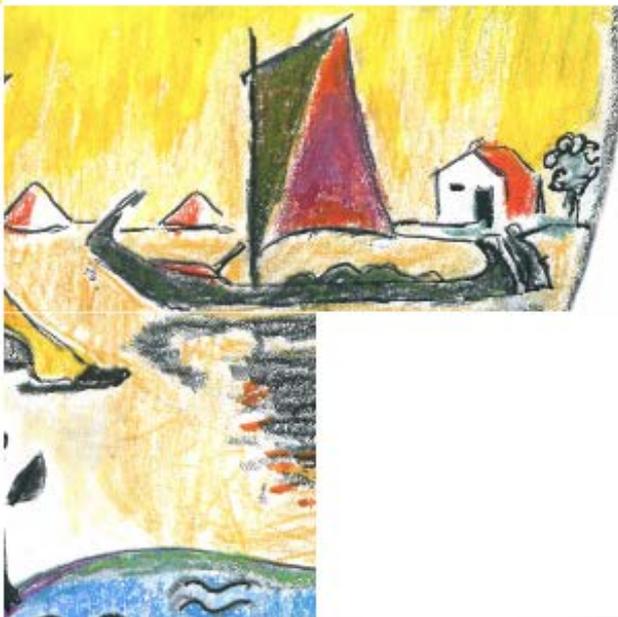
José Francisco Silva



# Ovos molles de aveiro

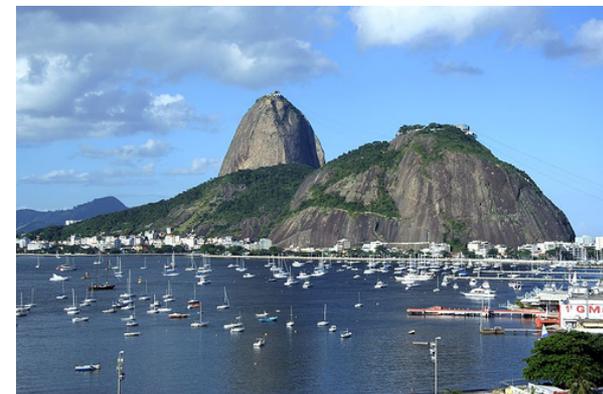
500 anos

Associação dos Produtores de Ovos Moles de Aveiro



# O passado... Sec XVI

- ✓ Concessão que o Rei D. Manuel I faz, em 31 de Outubro de 1502, de 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira.
- ✓ 4 de Abril de 1512, a priora do Convento de Jesus solicita o envio urgente do açúcar, a fim de ser usado na enfermaria



Formas de pão de açúcar

Monte Pão de Açúcar no Rio de Janeiro

## Pintura do séc. XVII...



Natureza Morta com Doces e Barros de autoria de Josefa de Óbidos.

Biblioteca Municipal de Santarém.

# O passado... Sec XIX

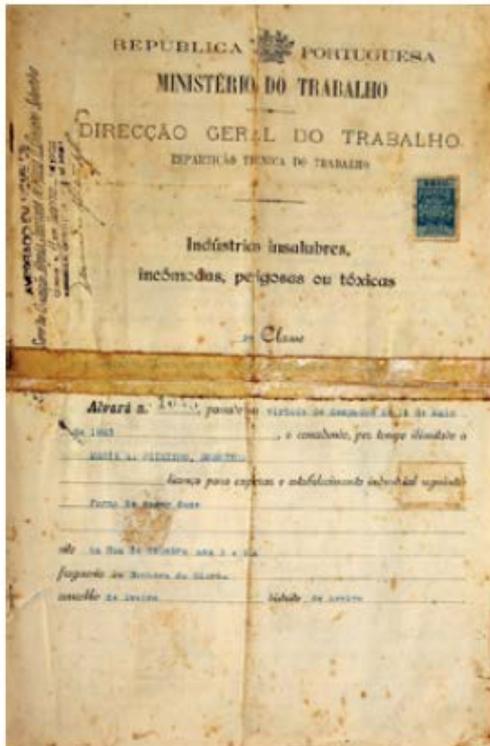


Confeitaria Mourão - 1856

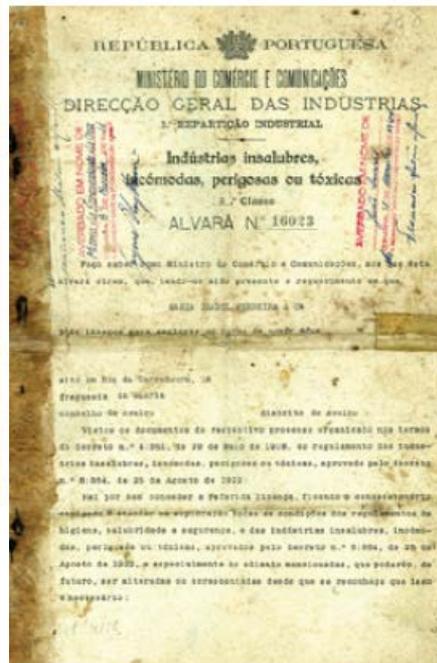


Querem comprar ovos moles, ou mexilhões...?

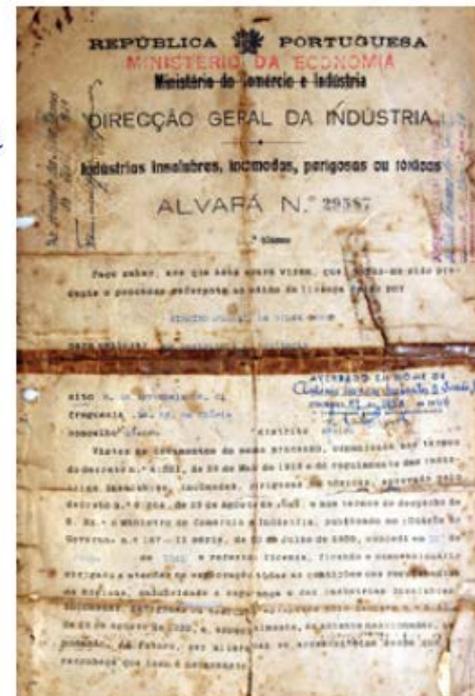
# O passado... Sec XIX



18 -06-1930  
Alvará da Corredoura



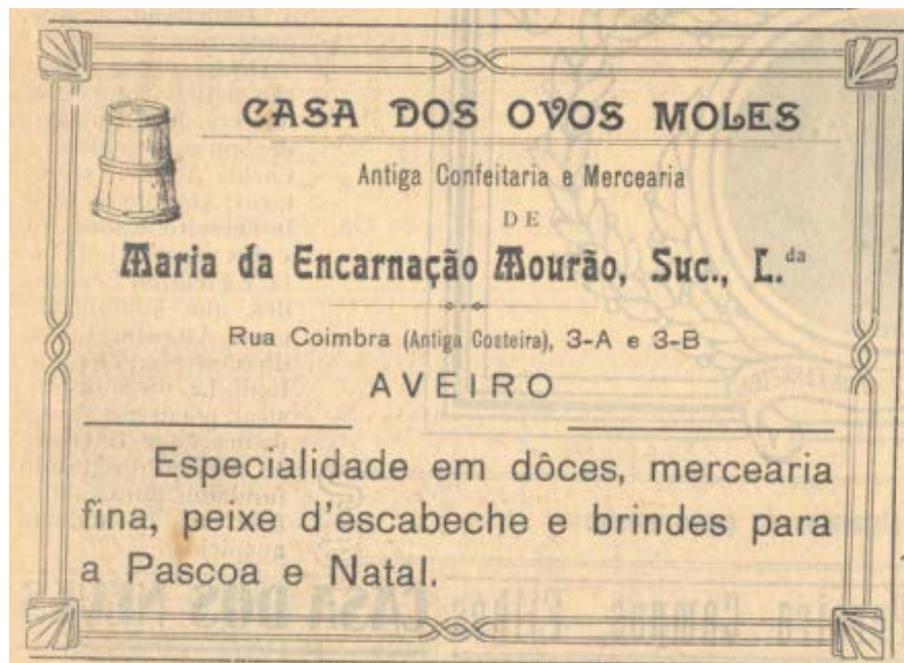
11 - 05-1923  
Alvará Peixinho



18 -06-1945  
Alvará Garret



## Notas de Publicidade...



jornal "O Democrata", de 12 de Maio de 1928



# Cancioneiro regional...

**OS QUE CHEGAM**  
**PREGÃO DE AVEIRO**

*Coro*

Barriquinhas! barriquinhas!  
 Quem quere? quem quere? quem quere?...  
 São beijos de tricatinhas,  
 Doces beijos de mulher!

Barriquinhas! Barriquinhas!  
 Quem quere? quem quere? Olá!...  
 É da mão das tricatinhas  
 Que a barriguita se dá.

*Vendedeira de gare*

Tome lá, óh seu lambão,  
 Que esta barrica magana  
 Leva dentro o coração.  
 Seu lambão,  
 E os beijos d'uma tricana.

*Coro*

Com açúcar ou pimenta,  
 Todos tenta,  
 Ninguém foge  
 De comprar...  
 Chegam uns e outros vão  
 E o pregão  
 Jamais deixa de soar.

*Vendedeira de gare*

Querem comprar  
 Ovos moles ou mexilhão?...

A' hora da partida  
 (Té... té... té... té... té...)  
 A barrica adquirida  
 Corre todo Portugal e o Mundo até.

Pregão de Aveiro (II Quadro)

*Vendedeira de gare*

Querem comprar  
 Ovos moles ou mexilhão?...

Quando o comboio chega,  
 Pouca terra... pouca terra... pouca terra...  
 O lindo pregão de Aveiro  
 Canta, baila, salta e grita e berra.

*Coro*

Querem comprar  
 Ovos moles ou mexilhão?...

Em lacinhas e barricas  
 Coisas ricas,  
 Nada há mais  
 Que nos console...  
 São delícias cá da terra,  
 E tudo berra  
 No pregão dos ovos moles.

*Coro*

Querem comprar  
 Ovos moles ou mexilhão?

Com essa cara ratona  
 Você, que está aí à bica,  
 Té vai andar à tapona,  
 Sem vergonha  
 Prá apunhar esta barrica.

Esta senhora engraçada  
 pelo sorriso que tem,  
 Vai ser já presentada,  
 — Está corada?  
 C'uma barrica também.

Revista “Molho de Escabeche”  
 levada à cena em 1940 pelo  
 Grupo Cénico do Clube dos  
 Galitos



## Literatura...

*O Sr. Joãozinho não quer levar nada p'ra Lisboa?... Ovos moles, mexilhões?...*

Eça de Queiroz, "A Capital", data de publicação 1888

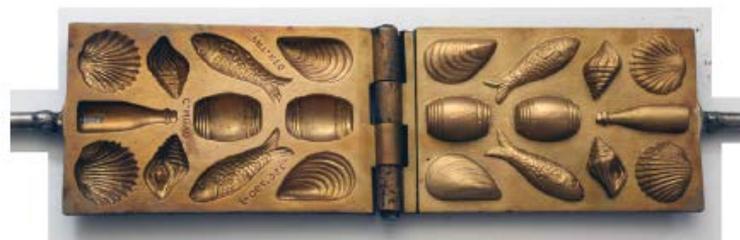
*São seis barrilinhos d' ovos moles de Aveiro. É um doce muito célebre, mesmo lá fora. Só o de Aveiro é que tem "chic"... Pergunte V. Ex.<sup>a</sup> ao Carlos. Pois não é verdade, Carlos, que é uma delícia, até conhecido lá fora?*

Eça de Queiroz, "Os Maias" , data de publicação 1888

# Memórias da manufatura dos ovos moles...



Primeiras prensas de madeira modelo navalheira  
Propriedade de Silvina Raimundo



Ferro "modelo mexilhão" para produção de obreias



Segunda prensa de madeira modelo navalheira  
Propriedade de Silvina Raimundo



Tomo para prensagem da hóstia após a colagem destas  
Propriedade de Silvina Raimundo



Moldes das figuras de biscoito e concha para a elaboração dos ferrões de produção das hóstias



## Memórias da manufatura dos ovos moles...



Tacho de cobre ainda hoje utilizado  
Propriedade de Silvína Raimundo



Guardanapo para acondicionar os ovos moles  
dentro da embalagem  
Propriedade de Rozalina de Jesus



Forno a lenha de produção dos Ovos Moles de Aveiro  
Propriedade de Silvína Raimundo

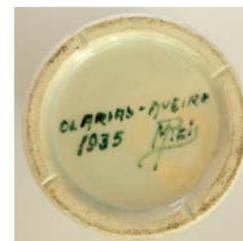


Tapa de barro vidrado,  
utilizada até 1999 para o repouso da massa  
dos Ovos Moles  
Propriedade de Silvína Raimundo

## Memórias da manufatura dos ovos moles...



barricas da falanxa, 1928  
propriedade de J. Paraciana.



Barrica de falanxa, 1935  
Propriedade de António Tavares dos Santos



# O passado recente... Sec XX



Litopar  
Aveiro, 7 de Maio de 1998  
Ano XLIII - N.º 1997  
Preço: 75\$00



SEMANÁRIO

**A** Confraria Gastronómica de S. Gonçalo, uma Associação Cultural, com um orçamento anual equivalente a uma centena de contos, está a dar um grande exemplo às diversas instituições cidadinas que, com arçamentos de luxo e com profissionais pagos, não conseguem defender os interesses de Aveiro ligados ao seu património cultural.

O caso dos Ovos Moles de Aveiro é um exemplo disso. Ninguém percebe como é que um doce cheio de pergaminhos e tradições, um verdadeiro ex-libris de Aveiro, possa andar há tantos anos pelas ruas da amargura sem que as autoridades responsáveis lhe tivessem acudido e continuem indiferentes às constantes adulterações do doce, no seu carácter específico, na sua técnica de produção utilizada, na sua venda.

As perguntas aqui ficam e podem-se alargar a outras áreas do património aveirense. E enquanto ninguém se preocupar com nada, Aveiro é que perde. E já perdeu demasiado!



# A APOMA

## Objetivos da formação do Agrupamento

- Proteger os Ovos Moles de Aveiro
- ***Garantir a genuinidade da receita e fabrico dos Ovos Moles de Aveiro***
- Criar espírito associativo de forma a ser possível atingir novos mercados
- Criar dinâmica coletiva

Data de constituição  
4 outubro de 2000





# IGP – Indicação Geográfica Protegida

**Indicação geográfica (IG):** uma denominação que identifique um produto originário de um local ou região determinados, ou de um país; que possua determinada qualidade, reputação ou outras características que possam ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica; e em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tenha lugar na área geográfica delimitada (Reg. (CE) nº 1151/2012 do Conselho).



# Definição

---

Designa-se por **Ovos Moles de Aveiro** o produto obtido pela junção de:

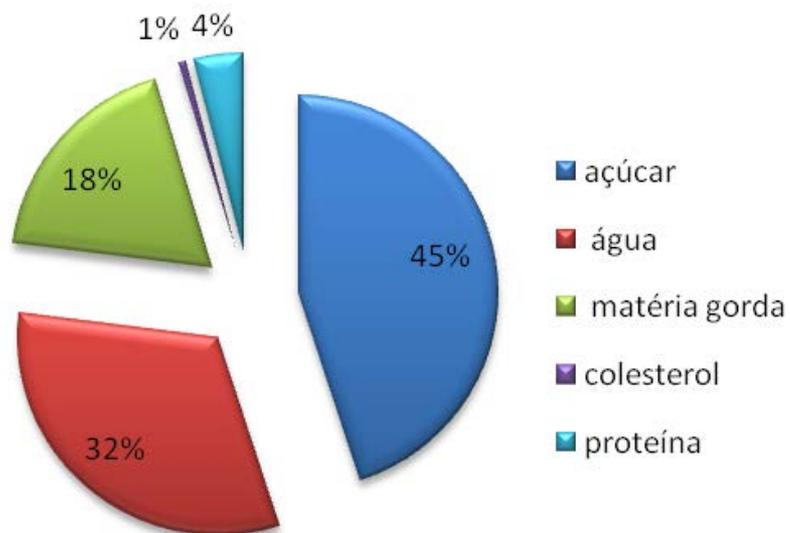
- ✓ gema de ovo cru a uma calda de açúcar,
- ✓ seguindo o modo de confeção tradicional e cuja
- ✓ área geográfica de produção, transformação e acondicionamento se encontra delimitada.



# A Região Delimitada



# Caracterização Química

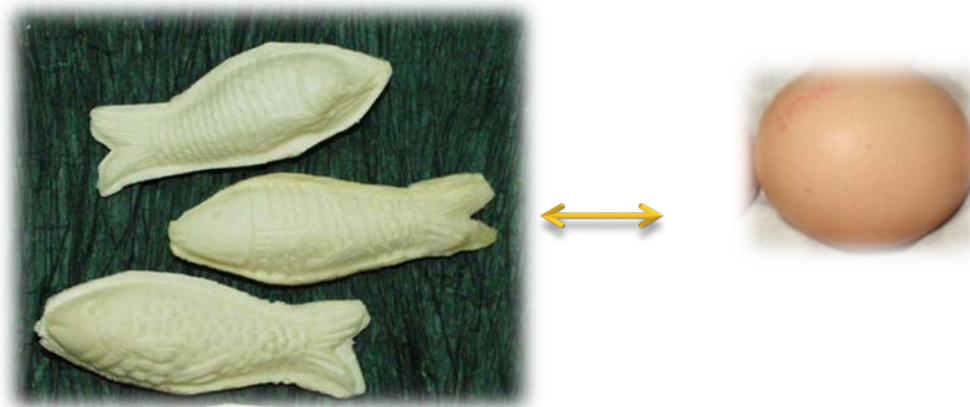


$a_w < 0,86$

Não deverá ter amido, corantes ou conservantes.

# Colesterol

	<b>colesterol</b>
Ovos Moles de Aveiro	0,6%
	0,121 g ± 0,002



# Valor energético



1 Bolo arroz

## Valor energético

kcal/ 100 g

428



1 Pastel de nata

280



1 Bola de Berlim

317



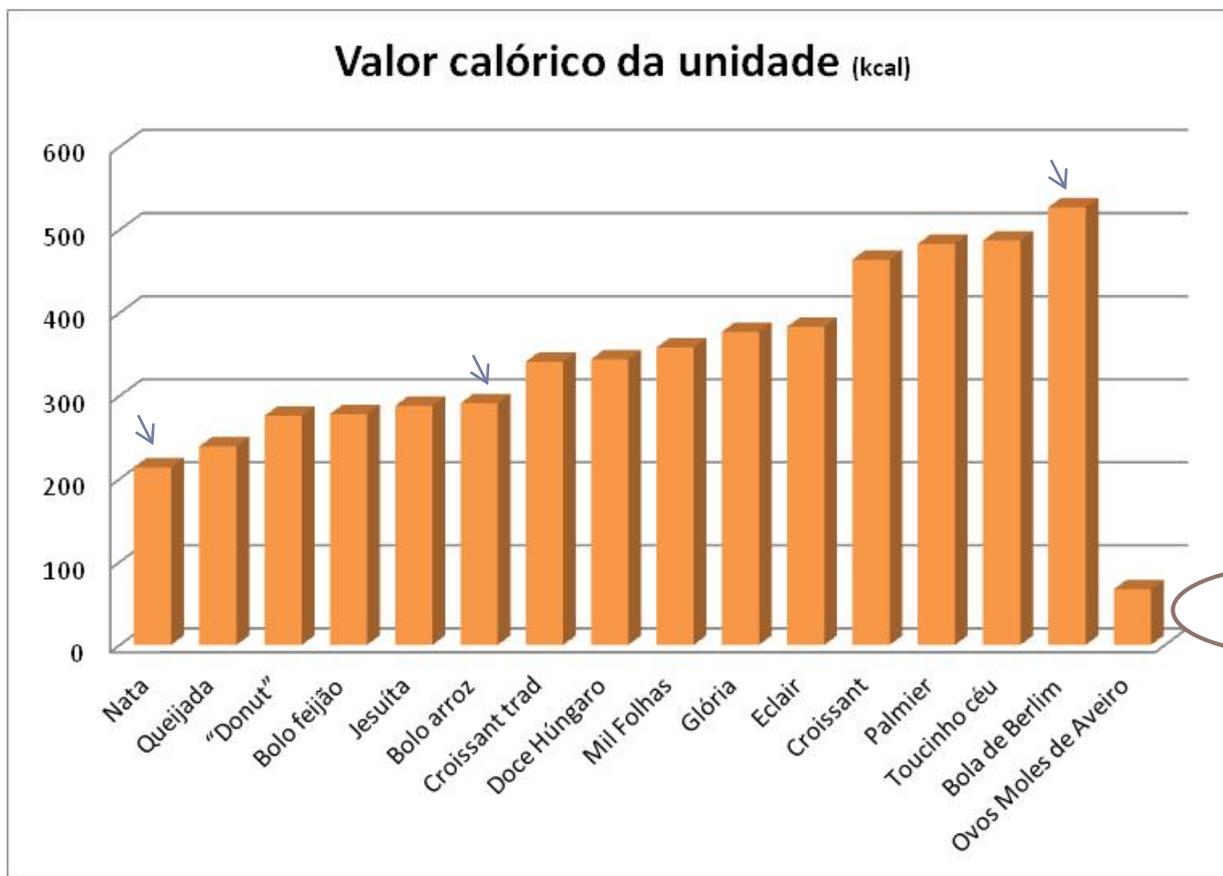
5 Ovos Moles de Aveiro

335

Factores clássicos de conversão (Atwater) da percentagem dos constituintes presentes nos alimentos em valor energético: 4 kcal/g (açúcar e proteína) e 9 kcal/g (gordura)

(Gonçalves Ferreira, 1983).

# Valor energético



67 kcal

Casal S, Noronha B, Mendes E, Oliveira MBPP (2006) "O valor nutricional de produtos de pastelaria", *Alimentação Humana*, 12 (1), 21-27.



# Caracterização Microbiológica e Conservação



**Ovos Moles de Aveiro**, um produto seguro:

- Contagem de *Enterobactereacea*;
- Contagem de Bactérias coliformes a 30°C;
- Pesquisa de *E. coli*;
- Contagem de *S. aureus*;
- Pesquisa de *Salmonella*;
- Contagem de Bolores e Leveduras.

Reg. (CEE)1441/ 2007

**Validade:** 15 dias

**Modo de conservação**

Temperatura ambiente até 25°C em local de armazenamento seco.

Proteger dos raios solares

# Caracterização Sensorial

As massas de **Ovos Moles de Aveiro** devem apresentar:

- **brilho** uniforme e não muito intenso.
- **cor**: tonalidades amarelo/laranja.
- **cheiro** a gema de ovo evoluindo para:  
*aroma a caramelo, a canela, frutos secos*
- **aparência** cremosa, sem grânulos de açúcar
- **consistência** que permita ser enformada na hóstia,  
sem derramar.





---

# Como se produzem os Ovos Moles de Aveiro..

---

# Modo de produção

---

## Desclaração dos Ovos



## Preparação do Ponto de Açúcar



Figura 10: Calda de açúcar.



Figura 11: Ponto de açúcar.

Ponto de cabelo ou estrada

## Preparação da Massa de Ovos Moles



## Arrefecimento da Massa de Ovos Moles



## Enchimento das Barricas



## Enchimento, colagem e corte



Figura 15: Enchimento, prensagem e colagem da hóstia.



## Pintura da Hóstia com Calda de Açúcar



Figura 17: Cobertura de calda de açúcar na hóstia.



# 1 >> Antes de comprar procure...



Ovos moles de Aveiro<sup>®</sup>  
Doce Tradicional / Traditional Sweet

APOMA  
Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

**Estabelecimento do Produtor N<sup>o</sup> 89**

**UNIÃO EUROPEIA**  
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural  
A Europa investe nas zonas rurais

Ovos moles de Aveiro<sup>®</sup>  
Doce Tradicional / Traditional Sweet

APOMA  
Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

**Estabelecimento Autorizado N<sup>o</sup> 89**

**UNIÃO EUROPEIA**  
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural  
A Europa investe nas zonas rurais



## 2>> As embalagens devem possuir..

- A rotulagem é obrigatória.
- Denominação a que têm direito (IGP).
- **Marca de certificação:**  
Logotipo Comunitário (IGP).



a)

b)

c)

Figura 22 – a) Logótipo dos Ovos Moles de Aveiro, b) marca de certificação, c) logótipo comunitário IGP.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda - Ovos Moles de Aveiro – IGP - não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

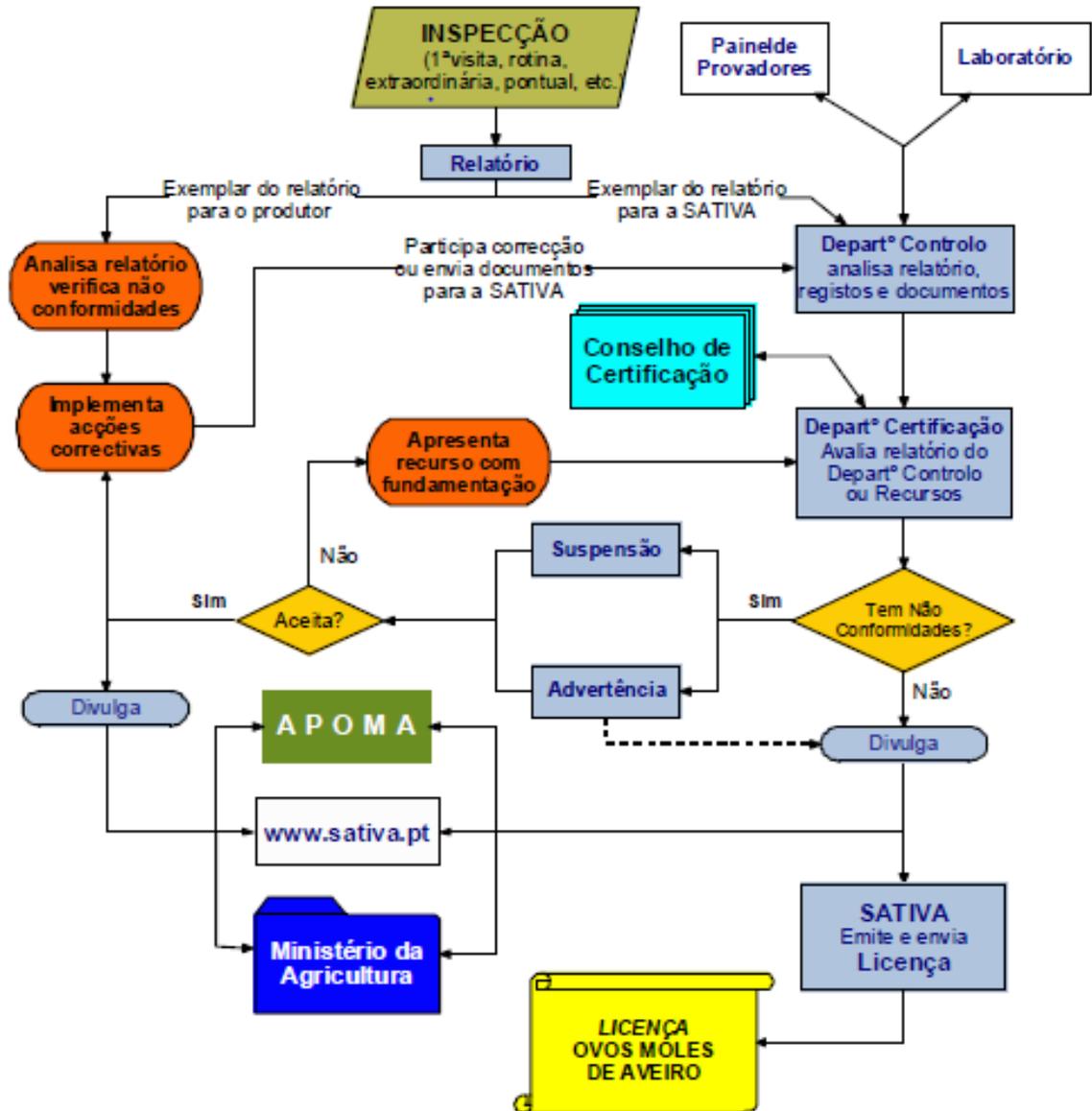
## 3>> As formas de apresentação



## 3>> As formas de apresentação



# A certificação ...



# Indicadores económicos...

