



GASTRONOMIA

[www.cm-oaz.pt](http://www.cm-oaz.pt)



A oferta gastronómica está intimamente ligada às atividades produtivas e à riqueza dos solos. Oliveira de Azeméis pode, portanto, estar grata pelo que a natureza lhe oferece.

A atividade dos moleiros levou a que fosse possível obter farinhas e arroz de grande qualidade, que permitem a criação de produtos como o **pão de Ul**, a **regueifa de Ul**, a **broa**, o **arroz de ossos da suã** e o **arroz de febras de Cesar**.

São, também, muito procurados os pratos de **cabrito**, a **rojoada com arroz de feijão**, o **nacão de porco**, a **vitela assada**, o **anho à moda de Fajões**, as **papas de São Miguel** e a **bacalhoada**.

No entanto, é na doçaria que o nosso país se destaca e Oliveira de Azeméis não deixa os seus créditos por mãos alheias: **caladinhos**, **zamacóis**, **beijinhos de Azeméis**, **formigos cesarences**, **rabanadas de Cesar**, **sopa seca**, **papas carolas** e **fitas de carpinteiro** são iguarias que não deixam ninguém indiferente.



### Beijinhos de Azeméis

Bolinhos regionais que fazem parte das especialidades do concelho.

### Pão de Ul

É fabricado nos fornos aquecidos a lenha e nasceu da moagem de trigo nos moinhos de água, que ainda são o sustento de muitas famílias, na freguesia de Ul.



### Regueifa de Ul

Tem uma forma circular, é doce e é feita com a mesma massa do pão, acrescida de açúcar e canela. Este é um produto tipicamente oliveirense, passado de geração em geração de padeiras.



### Zamacóis

Bolos de farinha, açúcar, manteiga e ovos, com uma cobertura de claras em castelo batidas com açúcar, fazendo uma capa crocante.

### Papas de S.Miguel

Há muitos anos os caseiros pagavam a renda ao Patrono a 29 de setembro, dia do padroeiro de Oliveira de Azeméis, São Miguel. Nesse dia comiam Papas de Vinha d'Alho, confeccionadas com a primeira farinha de milho novo, feijão branco, nabiça e, evidentemente, as carnes marinadas em vinha d'alho.

