

MANGUALDE

O nosso Património!



www.cmmangualde.pt

Pastel de Feijão

De origem conventual e de receita religiosamente guardada no segredo dos deuses, os pastéis de feijão são confeccionados e vendidos no Patronato de Mangualde, desde 1936.

Os anos difíceis da década de 1930 levaram Monsenhor Manuel Monteiro a fundar uma casa que acolhesse, durante o dia, os filhos das empregadas, enquanto trabalhavam. A pastelaria do novel Patronato funcionava como fonte financeira para esta causa e outras obras sociais da paróquia de Mangualde.

Foi D. Maria Amélia Ortiz Ribeiro quem introduziu o pastel de feijão no cardápio da instituição.

A produção diária é de cerca de 800 pastéis. Mais não se quer, garantindo-se, assim, a autenticidade e qualidade da antiga e tradicional doçaria beirã.

O saber-fazer das pasteiras do Patronato conferem-lhe singularidade tal que o eleva no panorama do património gastronómico de Portugal, convertendo-se em embaixador de Mangualde nos quatro cantos do mundo.

A par de outras iguarias desta terra, o pastel de feijão do Patronato atrai muita gente àquela instituição, sendo hoje responsável por boa parte do turismo que aqui acontece.

Coordenadas geográficas
40° 36.365'N
7° 45.957'O

António Tavares
Arqueologia e Gestão do património Cultural - CMM