C/2024/5684

24.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5684)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugal

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

2. Type de produit [voir Annexée XI)

Classe 2.21. Plats cuisinés.

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. *Il s'agit d'un produit*

□ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☒ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Plusieurs documents attestent de la préparation ancestrale de ce plat gastronomique, notamment l'enregistrement d'une recette d'Arroz de Sarrabulho, comme la recette actuelle, dans le journal de correspondance de la Casa de Bertiandos (Ponte de Lima), entre 1844 et 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17), ou dans les références faites par l'auteur local le Conde D'Aurora dans son livre de 1935, «Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral» (p. 57, Éd. Livraria Tavares Martins, Porto) en ce qui concerne sa composition et sa préparation.

En outre, on raconte qu'à partir de 1916, ce plat s'est diffusé en dehors des cuisines privées (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), en conservant les ingrédients spécifiques traditionnellement utilisés dans la région de Ponte de Lima, à savoir la *beloura* (spécialité locale au sang de porc), la *chouriça de verde* (boudin vert), le boudin blanc et les *rojões* (sauté de porc local), mais aussi le vin et/ou le vinaigre de *vinho verde* rouge, et en préservant également les caractéristiques traditionnelles du mode de préparation de chacun des produits et la présentation du plat cuisiné.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique

□ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La dénomination «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», déjà mentionnée dans la publicité de différents restaurants locaux dans la publication*FEIRAS NOVAS* de 1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Éd. Tipografia Guimarães) et dans la revue*O Anunciador das Feiras* Novas de 1986 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, Année 3, série 2, n.º 3, 1986) et 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, Année 4, série 2, n.º 3, p. 41, 1987), désigne un plat cuisiné composé de riz cuit dans un bouillon de viandes diverses, accompagné de morceaux de viande et de produits embossés préparés spécifiquement à cette fin. Ce plat est traditionnellement aromatisé avec des épices et du vinaigre et/ou avec du *vinho verde* rouge. Ce plat a commencé à être préparé en dehors de la sphère familiale au début du XXe siècle par une célèbre cuisinière, Clara Penha (1836-1924), et s'est depuis imposé dans les menus quotidiens de Ponte de Lima grâce à sa famille et à ses fidèles, se perpétuant jusqu'à aujourd'hui tant dans des restaurants célèbres que dans des petites tavernes, qui préparent et servent quotidiennement ce plat cuisiné en respectant toujours la recette d'origine.

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014)*

L'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» désigne un plat cuisiné qui comporte deux éléments distincts:

— un riz *malandro* sec, nappé d'une sauce de couleur brun foncé, lisse, dans laquelle se distinguent des morceaux de viande effilochée. Son arôme est parfumé, avec des notes de cumin, de laurier et de citron. Sa saveur intense est légèrement acide, avec une note prononcée de cumin, de clou de girofle et de laurier.

— un assortiment de viandes et de produits embossés comprenant obligatoirement: de la *beloura* - qui se présente en tranches homogènes et de couleur brune uniforme, avec un arôme et une saveur modérés de laurier et d'ail; de la *chouriça de verde*, d'une texture relativement homogène, où l'on distingue la présence d'oignons et dont l'arôme et la saveur légèrement adoucie se distinguent par la présence de cumin, d'ail et de laurier; du boudin blanc, de couleur claire et homogène, à l'arôme d'ail et de laurier et au goût, légèrement épicé, d'ail, de laurier et de cumin; des *rojões* de porc de couleur dorée homogène, dont l'arôme et la saveur sont marqués par la sauce aillée avec laquelle ils ont été assaisonnés, qui se présentent sous forme de petits cubes de viande moelleuse et juteuse de cuisse de porc. Cet assortiment peut éventuellement s'accompagner de: panse; de foie, de cœur et de poumon de porc et de sang de porc, cuits selon la tradition et présentés en petits morceaux frits dans du saindoux, avec des pommes de terre ou des châtaignes dûment préparées.

Caractérisation physico-chimique des aliments prêts à être consommés suivants: riz, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* et boudin (valeurs en g/100 g de partie comestible).

	Humidité	Protéines	Matières grasses	Sel, exprimé en chlorures
Riz	73,90 – 80,71	3,04 – 7,09	0,90 – 2,40	0,78 – 1,52
Rojões	50,20 – 58,00	27,04 – 34,17	6,46 – 12,77	0,55 – 1,50
(*)*Chouriça de verde*	54,36 – 81,85	6,10 – 14,80	0,35 – 14,75	1,17 – 2,33
(*)*Beloura*	41,92 – 58,41	5,03 – 8,94	0,20 – 3,26	0,26 – 1,59
Boudin	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Valeurs obtenues avant l'élaboration

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2 du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014)*

La préparation de l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» comprend plusieurs étapes, décrites ci-dessous pour chaque composant du plat.

Riz

Ingrédients (pour la préparation de la sauce du riz):

— ½ kg de viande de bœuf (de préférence rond de gîte);

— ½ kg de viande de porc (côtelettes et échine, de préférence de race Bísara ou croisée Bísara);

— ½ kg de viande de poule (grasse de préférence). Une saucisse de viande (150 g) et un petit morceau d'entrecôte de porc fraîche peuvent être ajoutés;

— 1 kg de riz rond de type «Carolino»;

— ¼ l de sang de porc auquel on a ajouté du vinaigre de *vinho verde* rouge ou du vinaigre de vin rouge mélangé avec du *vinho verde* rouge de la région.

Condiments de base

— Sel (NaCl) alimentaire, 1-1,5 % (10-15 g/kg de riz);

— feuille de laurier (*Laurus nobilis*) en quantité suffisante;

— poivre (*Piper nigrum*) en quantité suffisante;

— clous de girofle (*Syzygium aromaticum*) en quantité suffisante;

— noix muscade (*Myristica fragrans*) en quantité suffisante;

— cumin (*Cuminum cyminum*) en quantité suffisante;

— Citron (*Citrus limonum*), jus d'un citron.

Préparation du riz

Dans une casserole, recouvrir toutes les viandes avec de l'eau froide (environ 3 litres) et faire cuire. Ajouter un peu de laurier et de clous de girofle, de la noix muscade, du sel et du poivre. Bien cuire la viande en écumant la mousse qui se forme à la surface. Une fois les viandes bien cuites, retirer le tout du feu. Effilocher les viandes une fois qu'elles sont refroidies. Rectifier les assaisonnements dans le bouillon utilisé pour cuire la viande, puis retirer les éventuels excès de graisse, ajuster la quantité d'eau nécessaire, remettre sur le feu et porter à ébullition. Ajouter le riz. À mi-cuisson, ajouter la viande effilochée et le sang de porc liquéfié. Rectifier l'assaisonnement et laisser bouillir jusqu'à ce que le riz soit complètement cuit. Ajouter ensuite le jus de citron, les clous de girofle et le cumin en poudre. Servir immédiatement.

Beloura

Les matières premières traditionnellement utilisées pour préparer la beloura sont les suivantes:

— farine de maïs (40 à 60 %, éventuellement jusqu'à 80 % en l'absence de farine de blé);

— farine de blé (20 à 30 %), facultative et pouvant être remplacée par une proportion égale de farine de maïs;

— farine de seigle (20 à 30 %);

— sel (NaCl) alimentaire, 1,3 % [13 g (valeur moyenne) de sel par kg de mélange de farine];

— poivre blanc (*Piper nigrum*) en quantité suffisante;

— cumin (*Cuminum cyminum*) en quantité suffisante;

— 1 feuille de laurier (*Laurus nobilis*);

— 1 branche de persil (*Petroselinum crispum*);

— 1 dent d'ail (*Allium sativum* L.), sec, non germé, en option;

— poivron rouge (*Capsicum annuum*) en quantité suffisante, en option;

— sang de porc (14 % vol/masse farine);

— saindoux de porc en quantité suffisante;

— eau de cuisson de la panse, des boudins ou des *molhinhos* (tripes de porc), de préférence, en quantité suffisante;

Méthode de préparation et d'élaboration

Tamiser les farines. Dans un saladier ou un bol, ébouillanter la farine obtenue avec un peu d'eau chaude ou avec l'eau de cuisson des boudins. Ajouter ensuite tous les ingrédients (farine bouillie, sel, poivre et cumin) dans un bol et pétrir avec le sang de porc. Lorsque la pâte se détache du saladier, pétrir avec les mains sur un plan de travail fariné jusqu'à former une boule, des cylindres ou des rouleaux. Faire bouillir dans l'eau de cuisson des boudins ou des *molhinhos* (tripes de porc) ou dans de l'eau avec du sel, du laurier, du persil et/ou une «petite quantité» de saindoux.

Dès que les *belouras* remontent à la surface, elles sont cuites. Laisser refroidir et placer dans un plat en terre, en les séparant par des feuilles de laurier. Couper en fines lamelles et faire frire les tranches dans le saindoux (de porc).

Chouriça de verde

— ½ kg de crépine de porc hachée;

— 2 oignons (*Allium cepa*) émincés;

— 200 g de persil (*Petroselinum crispum*) haché;

— poivre blanc (*Piper nigrum*), en quantité suffisante, en option;

— poivron rouge (*Capsicum annuum*), en quantité suffisante, en option;

— sel (NaCl) alimentaire, 1,6 % [16 g (valeur moyenne) de sel par litre de sang];

— 1 feuille de laurier (*Laurus nobilis*), en option;

— cumin (*Cuminum cyminum*), en quantité suffisante;

— eau de cuisson de la panse, des boudins ou des *molhinhos* (tripes de porc), de préférence;

— boyaux fins de porc, frais;

— citron (*Citrus limonum*), jus de citron en quantité suffisante, en option;

— mélange de vinaigre et d'un *vinho verde* traditionnel de la région (blanc, rouge, ou un mélange des deux), qui confère au plat une acidité caractéristique, en option;

— farine de maïs (*farinha milha*), en option;

— 1 l de sang de porc;

— ficelle alimentaire (fil de lin poli), pour ficeler le boudin;

— saindoux.

Méthode de préparation et d'élaboration

Le processus de préparation de la «Chouriça de verde» commence par le lavage des boyaux fins de porc frais à l'eau, avec du citron, du sel et/ou du vinaigre et un peu de farine de maïs, qui permet de bien frotter les boyaux. Laisser reposer les boyaux pendant plusieurs heures ou toute la nuit. Retourner les boyaux une fois qu'ils ont été frottés et lavés.

Une fois les boyaux de porc préparés, ajouter les ingrédients dans un saladier ou un bol. Ajouter l'oignon haché, la crépine hachée, le persil haché, le sel, le cumin, le poivre (facultatif), la feuille de laurier (facultatif) et le sang de porc. Bien mélanger le tout et remplir le boyau à l'aide d'un entonnoir. Nouer le boyau à l'extrémité avec une ficelle alimentaire. Ne pas remplir le boyau en entier, mais seulement à moitié.

Ensuite, cuire la «*Chouriça de verde*» dans de l'eau avec la feuille de laurier et/ou un peu de saindoux. Pour vérifier si la cuisson est terminée, utiliser une aiguille ou une fourchette et piquer la «*Chouriça de verde*». S'il n'y a pas de traces de sang, la cuisson est prête. Quand la cuisson est terminée, frire la «*Chouriça de verde*» dans du saindoux. Ensuite, couper en portions individuelles et servir chaud avec les *rojões* et les autres accompagnements du plat. La «*Chouriça de verde*» n'est pas fumée.

Boudin blanc

— Farines de maïs (50 à 100 %), de blé (jusqu'à 25 %) et de seigle (jusqu'à 25 %), de préférence farine de maïs (100 %);

— poivron rouge (*Capsicum annuum*), en quantité suffisante, en option;

— poivre blanc (*Piper nigrum*) en quantité suffisante;

— ail (*Allium sativum* L.), sec, non germé, en option;

— 1 feuille de laurier (*Laurus nobilis*);

— cumin (*Cuminum cyminum*), en quantité suffisante;

— eau de cuisson de la panse ou des boudins, en quantité suffisante, de préférence;

— 2 citrons (*Citrus limonum*);

— sel (NaCl) alimentaire, 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g de sel pour 100 g de boyaux de porc);

— boyaux de porc frais.

Méthode de préparation et d'élaboration

Bien laver les boyaux et les laisser reposer quelques heures dans de l'eau et du citron. Ajouter le reste des ingrédients et un peu de l'eau de cuisson de la panse; bien mélanger et pétrir. Remplir les boyaux avec la pâte obtenue. Une fois remplis, cuire dans l'eau de cuisson de la panse. Quand ils sont cuits, les retirer de la poêle et les couper en morceaux (de 3 à 5 cm). Mettre les morceaux à frire. Servir immédiatement.

Rojões

— 1,5 kg de viande de porc (cuisse, de préférence de race Bísara ou croisée Bísara);

— sel (NaCl) alimentaire; 0,5-1,5 % (5-15 g de sel par kg de porc);

— ail (*Allium sativum* L.), sec, non germé, en quantité suffisante;

— poivre blanc (*Piper nigrum*), en quantité suffisante;

— 1 feuille de laurier (*Laurus nobilis*);

— ½ l de *vinho verde* blanc de la région, qui confère au plat une acidité caractéristique;

— saindoux de porc, en quantité suffisante.

Méthode de préparation et d'élaboration

Couper la cuisse de porc en morceaux et mariner dans le *vinho verde* blanc avec de l'ail, du sel, du poivre et du laurier. Cuire ensuite la viande dans cette sauce au vin aillée avec un peu de graisse, de préférence du saindoux.

D'autres éléments peuvent être inclus dans l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», tels que la panse, le foie, le cœur, les poumons et le sang cuit et frit.

Panse

— panse de porc;

— sel (NaCl) alimentaire;

— ail (*Allium sativum* L.), sec, non germé, en option;

— feuille de laurier (*Laurus nobilis*);

— eau;

— saindoux.

Préparation

Cuire la panse dans de l'eau salée et assaisonnée de laurier et d'ail. En fin de cuisson, retirer et réserver l'eau de cuisson. Couper la panse en lanières. Faire frire dans du saindoux. Servir immédiatement avec les autres accompagnements du plat.

Foie

— foie de porc;

— saindoux.

Couper le foie en lanières. Faire frire les lanières dans du saindoux et les ajouter aux autres fritures.

Cœur et poumons

Cuire ces morceaux dans la sauce préparée pour le riz. Quand ils sont cuits, retirer de la casserole, couper en morceaux, faire frire dans du saindoux et ajouter aux autres fritures.

Sang de porc

— sang de porc;

— sel (NaCl) alimentaire;

— ail (*Allium sativum* L.), sec, non germé, en option;

— feuille de laurier (*Laurus nobilis*);

— eau;

— saindoux.

Préparation

Cuire le sang de porc dans de l'eau salée et assaisonnée de laurier et d'ail. Une fois cuit, couper en morceaux, faire frire les morceaux dans du saindoux et ajouter aux autres fritures.

Pommes de terre/châtaignes

Rôtir ou dorer dans de la graisse, de préférence du saindoux.

La viande de porc utilisée dans la préparation de chaque composant de l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» doit provenir de préférence d'animaux de la race Bísara exploités en lignée pure, ou d'animaux issus de croisements de cette race.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2 du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014)*

L'Alto Minho est une région riche en culture et en traditions, qui possède une gastronomie unique et ritualisée. L'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» est le plat le plus représentatif de la gastronomie de Ponte de Lima. Servi avec des *rojões* de porc, ce plat savoureux est emblématique de la tradition locale.

L'*Arroz de Sarrabulho* fait l'objet de nombreuses références historiques, dont l'une évoque en particulier la cuisinière Clara Penha comme étant *«à la tête d'une brigade de femmes affectées à la préparation des repas du jeune prêtre, des nobles, du clergé et des hommes riches de la région du Vale do Lima. Le riz était cuit, la beloura était frite, les rojões étaient dorés... Bref, pendant que les préparatifs allaient bon train, la petite nièce, fière dans ses sabots neufs, se léchait les babines devant la crème et les vermicelles…»* Source: *«Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição» (Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011. Éd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Cette pionnière de l'«Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima» a joué un rôle déterminant, que Maria de Lurdes Modesto relève dans «*Acervo da sua Cozinha Tradicional*», en rapportant leur rencontre et son apprentissage en novembre 1977, au Casino d'Estoril, et en rendant plus particulièrement hommage à cette femme qui a contribué à diffuser cette recette traditionnelle. Elle écrit notamment sur l'origine de la recette: «*Quelle belle fin pour un porc que le sarrabulho! Une offre inépuisable de plats copieux et savoureux, qui rassemblent famille et amis autour d'une nappe en lin. Le cochon est une source inépuisable de plaisirs gustatifs (paix à son âme!).*» (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

Il est reconnu que la recette remonte à des temps immémoriaux et qu'elle est associée à l'élevage de porcs qui était la principale source de subsistance pour les familles car plus rentable et plus facile à mener. De la noble famille de Bertiandos, qui détaille dans ses archives familiales la méthode de fabrication de l'«Arroz de Sarrabulho», à ses proches, les Condes D'Aurora, qui décrivent les coutumes de temps anciens, comme la table des riches et des nobles, de nombreuses références ont été faites à ce plat: «*l'Arroz de sarrabulho arrivait, entouré de côtelettes et de tranches de boudin noir. Le plat était entièrement englouti, panse et tripes comprises*». «*Une grande agitation et le fumet de mets délicieux nous parvenaient par la porte ouverte de la cuisine* (...) *Le seigneur réclamait toujours plus de rojões avec du foie*.» (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Toutefois, avec la multiplication des foires et activités à Ponte de Lima, Franclim Castro Sousa note dans «*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000» (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), diverses références concernant les nouveaux établissements et l'«*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*», notamment l'apparition en 1951 de Casalina, propriété de sa mère, «un temple de la haute gastronomie, pour ses vins et ses plats, qui mérite d'être gardé en mémoire». La présence au menu de l'«Arroz de Sarrabulho» était donc mise en avant «*par les restaurants et les tavernes pour attirer les clients*» dans les différents périodiques locaux, notamment dans l'Anunciador das Feiras Novas dans les années 1940 et 1950, puis par Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, Année 17, série 2, nº 17, 2000. - p. 177-179).

Le *Sarrabulho* a été introduit dans les années 1930 dans les auberges et tavernes de Ponte de Lima, où il était servi les jours de foire. Ce plat, composé de riz, était déjà servi dans une casserole traditionnelle présentée à côté d'un plat contenant des *rojões*, des *belouras* frites, de la *chouriça de verde* et du boudin blanc avec un accompagnement de pommes de terre sautées. Dans la première moitié du XXe siècle, il est également fait reférence au *Sarrabulho*, comme l'une des spécialités de la pension Barros, de Dores Petiscas. Pour reprendre les mots de José Rosa de Araújo, «*chacun recevait son plat, composé de riz de sarrabulho, de deux rojões et d'une chouriça de verde*» (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana nº 17, 2010. Éd. Ponte de Lima).

L'«*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*» s'est répandu dans le paysage gastronomique de Ponte de Lima grâce à la cuisinière renommée Clara Penha, puis plus tard grâce à sa nièce, Belozinda Varela, fière héritière de son savoir ayant perpétué fidèlement ce plat unique. De cette «famille de l'Arroz de Sarrabulho» descendent de nombreuses cuisinières, qui perpétuent encore aujourd'hui dans leurs restaurants l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima».[Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, IVe Congrès de gastronomie de Viana do Castelo – «A Caça e a Mesa», 23 au 25 octobre 1987, Viana do Castelo].

Cette recette, qui s'est étendue à la restauration durant les premières décennies du XXe siècle, avec l'émergence des restaurants/résidences, a conservé les caractéristiques du savoir-faire et des produits traditionnels et a été valorisée par l'introduction de viandes effilochées et d'abats pour accompagner les *rojões*, ainsi que de châtaignes.

En mars 2004, afin de protéger cette recette précieuse, le projet «Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima» a été lancé; lors du séminaire de présentation, M. Francisco Sampaio a déclaré qu'avec ce projet s'écrivait enfin «*l'histoire de l'Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima, un plat d'excellence et méritant amplement son élévation au rang de confrérie, en tant que i) cuisine ethnique (au moins à partir de 1860), ii) cuisine familiale, iii) cuisine artisanale et iv) cuisine traditionnelle*».

L'«Arroz de Sarrabulho» s'est d'abord distingué à Ponte de Lima, puis sa recette s'est répandue, lui valant aujourd'hui une grande notoriété. Les matières premières utilisées et le savoir-faire des producteurs de la région – qui suivent une tradition historique transmise de génération en génération – ont permis de conserver la qualité et l'identité de l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» et de ses accompagnements respectifs. La compétence, l'expérience et le goût, alliés au soin et au dévouement de chaque cuisinier, ont permis de diffuser l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», tout en conservant l'originalité et l'authenticité de ses différents composants: le choix minutieux des viandes pour le riz, préparation soignée de la sauce du riz avec la viande effilochée, qualité du sang utilisé (d'abord, «sitôt le porc égoutté» pour les *belouras*, puis le reste pour les boudins, et enfin pour le riz), la dextérité requise pour réussir les assaisonnements, l'utilisation de l'eau de cuisson de la panse dans la préparation des boudins et des *belouras*, la sauce aillée des *rojões*, et les «fritures», toutes ces étapes obéissent à un véritable savoir-faire qui s'apprend et se perfectionne au fil du temps (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Éd. Notícias, 213 p.).

L'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» a donc conservé jusqu'à aujourd'hui dans sa composition le riz, les *belouras* (de préférence la «Beloura de Ponte de Lima»), la *chouriça de verde* (de préférence la «Chouriça de Verde de Ponte de Lima»), le boudin blanc et les *rojões* –, auxquels sont parfois ajoutés des viscères et du sang cuit et frit. Le riz est généralement présenté dans une casserole et les autres ingrédients sur un plat séparé. Il s'agit actuellement du plat emblématique de la gastronomie de Lima, le véritable moteur de son activité, qui attire à Ponte de Lima des milliers de visiteurs durant l'année.