C/2024/5684

24.9.2024

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (b), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2024/5684)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 61 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

‘Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima’

TSG-PT-02975 - 12.7.2023

An Phortaingéil

1. **Ainm (nó ainmneacha) le clárú**

‘Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima’

2. **Cineál an táirge (mar atá in iarscríbhinn XI)**

Aicme 2.21. Béilí ullmhaithe

3. **An foras le clárú a dhéanamh**

3.1. *Cé acu de na nithe seo a leanas is fíor i leith an táirge*

☐ is toradh é ar mhodh táirgthe, ar mhodh próiseála nó ar mhodh comhdhéanaimh a fhreagraíonn do chleachtas traidisiúnta maidir leis an táirge sin nó leis an táirge bia sin

☒ táirgtear é ó amhábhair nó ó chomhábhair arb iad a úsáidtear go traidisiúnta.

Tá fianaise ar ullmhú traidisiúnta na méise sin i dtaifid éagsúla. Is é an ceann is suntasaí taifead ar oideas le haghaidh ‘Arroz de Sarrabulho’ atá cosúil leis an gceann atá ann faoi láthair, i leabhar comhfhreagrais ó Theach Bertiandos (in Ponte de Lima) ó 1844 go 1850 (a choinnítear i gcartlanna bardasacha Ponte de Lima, leis an tagairt PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Is suntasach freisin na tagairtí a rinne Conde d’Aurora (scríbhneoir ó Ponte de Lima) do chomhdhéanamh agus d’ullmhúchán na méise ina leabhar ó 1935 ‘Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral’ (lch. 57, eag. Livraria Tavares Martins, Porto).

Thairis sin, de réir na staire, ó bhí 1916 ann ní i gcistineacha príobháideacha amháin a dhéantar an mhias (chun tagairt a dhéanamh do scríobhneoireacht A. M. Couto Viana sa tréimhseachán bliantúil O Anunciador das Feiras Novas in 2000), agus ag leanúint de bheith á déanamh le comhábhair shonracha a úsáidtear go traidisiúnta i réigiún Ponte de Lima, is é sin *beloura* (hibrid ispíní aráin/fola), *chouriça de verde* (chorizo fola le saill agus oinniún mionghearrtha), ionathair bhána, agus *rojões* (píosaí muiceola friochta gan chnámh), ach fíon freisin agus/nó *viniagre de vinho verde tinto* (fínéagar déanta as *vinho verde* dearg). Is mar a chéile sa lá atá inniu ann fós an bealach traidisiúnta ina n-ullmhaítear gach táirge agus cur i láthair na méise cócaráilte.

3.2. *Cé acu is fíor nó nach fíor iad na nithe seo a leanas i leith an ainm*

☒ úsáideadh go traidisiúnta é chun tagairt a dhéanamh don táirge sonrach

☐ sainaithnítear leis saintréith thraidisiúnta nó saintréith shonrach an táirge.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L , 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Leis an ainm 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' - a úsáidtear cheana i bhfógraí le haghaidh bialanna áitiúla éagsúla i bhfoilseachán *FEIRAS NOVAS* in 1951 (Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães) agus i dtréimhseachán Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* in 1986 (bliain 3, sraith 2, uimhir 3) agus 1987 (bliain 4, sraith 2, uimhir 3, lch. 41) - ainmnítear mias chócaráilte arb é atá inti rís a chócaráiltear i mbrat feola éagsúla, in éineacht le píosaí feola agus ispíní a ullmhaítear go sonrach chun na críche sin. Blaistítear an mhias go traidisiúnta le spíosraí agus fínéagar agus/nó *vinho verde* dearg. Ag tús an 20ú céad, thosaigh cócaire cáiliúil, Clara Penha (1836-1924), leis an mias a ullmhú ar dtús lasmuigh den bhaile. Ina dhiaidh sin bhí an mhias ina príomhbhia ar bhiachláir laethúla Ponte de Lima, déanta ag teaghlaigh agus lucht leanúna dílse, agus go dtí an lá atá inniu ann tá sé fós le feiceáil i mbialanna cáiliúla agus i dtithe tábhairne beaga araon a dhéanann agus a chuireann an mhias ar an mbord go laethúil, agus an t-oideas seanbhunaithe á leanúint acu i gcónaí.

4. **Tuairisc**

4.1. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis, lena n-áirítear a phríomhthréithe fisiceacha, ceimiceacha, micribhitheolaíocha nó orgánaileipteacha lena léirítear saintréith shonrach an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán Cur Chun Feidhme (AE) Uimh. 668/2014 ón gCoimisiún an 13 Meitheamh 2014)*

Tagraíonn an t-ainm 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' do mhias chócaráilte a chuirtear i láthair le dhá chuid ar leith:

— mias ríse *arroz malandro,* nach gcuirtear ar maos, ina bhfuil neart brat dorcha crón gan aon téachtán, ina bhfuil feoil mhionstiallta níos líonmhaire. Tá dea-bholadh taitneamhach ag an mias le ruainníní cuimín, duilleog labhrais agus líomóide. Tá blas láidir, beagán aigéadach uirthi, chomh maith le blas suntasach de chuimín, clóibh agus duilleog labhrais.

— cluichreán feola agus ispíní, nach mór na nithe seo a leanas a bheith ann: *beloura* - meascán aonchineálach, gearrtha i slisní cruinne, le dath crón aonfhoirmeach, agus boladh éadrom agus blas duilleog labhrais agus gairleoige air; *chouriça de verde*, le líonadh measartha aonchineálach lena n-áirítear oinniúin, ar féidir a ndea-bholadh atá beagán milis agus a mblas ina bhfuil cuimín, gairleog agus labhras ann a aithint; ionathair bhána ar dhath éadrom aonfhoirmeach, ar a bhfuil dea-bholadh gairleoige agus labhrais agus ar a bhfuil blas beagán géar, de ghairleog, labhras agus cuimín freisin; *rojões* muiceola, a chuirtear i láthair mar chiúbanna beaga feola coise muiceola boige agus méithe, ar a bhfuil dath órga aonfhoirmeach, a léiríonn a ndea-bholadh agus a mblas an fíon gairleog-insilte ina maranáidíodh iad; agus a bhféadfadh an méid seo a leanas a áireamh ann: goile; ae, croí, scamhóga agus fuil muiceola, cócaráilte go cuí agus curtha i láthair mar phíosaí beaga friochta i mblonag, agus prátaí nó cnónna capaill atá ullmhaithe go cuí.

Saintréithe fisiciceimiceacha na gcomhpháirteanna seo a leanas atá réidh le hithe: rís, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura*, agus ionathair (luachanna in g/100 g den chuid inite).

	Taisleach	Próitéin	Saill	Salann arna shloinneadh mar chlóirídí
Rís	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
Ionathair	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) Luachanna a fhaightear sula ndéantar an mhias

4.2. *Tuairisc ar mhodh táirgthe éigeantach an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1, lena n-áirítear, i gcás inarb iomchuí, cineál agus saintréithe na n-amhábhar nó na gcomhábhar a úsáidtear, agus an modh lena n-ullmhaítear an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán Cur Chun Feidhme (AE) Uimh. 668/2014 ón gCoimisiún an 13 Meitheamh 2014)*

Is éard atá i gceist le 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' a dhéanamh na céimeanna seo a leanas chun comhpháirteanna éagsúla na méise a ullmhú:

Rís

Comhábhair chun an brat ríse a dhéanamh:

— ½ kg mairteoil (súil spóla más féidir);

— ½ kg muiceoil (easnacha agus cnámh droma, ó phór muc Bísaro nó muc de thoradh crosphórú leis an bpór sin más féidir);

— ½ kg sicín (le neart saille, más féidir); is féidir *chouriça de carne* (150 g) agus giota de mhuiceoil úr a úsáid freisin;

— 1 kg rís Carolino;

— Fuil muc ¼ lítear, ar cuireadh fínéagar déanta as *vinho verde* dearg nó fínéagar fíona dheirg measctha le *vinho verde* dearg ón réigiún leis.

Blastáin bhunúsacha

— salann inite (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g in aghaidh an kg ríse);

— duilleoga labhrais (*Laurus nobilis*), de réir mar is áil;

— piobar (*Piper nigrum*), de réir mar is áil;

— clóibh (*Syzygium aromaticum*), de réir mar is áil;

— noitmig (*fragrans Myristica*), de réir mar is áil;

— cuimín (*Cuminum cyminum*), de réir mar is áil;

— líomóid (*Citrus limonum),* sú líomóid amháin.

An rís a ullmhú

Cuir an fheoil i bpanna uisce fhuair (thart ar 3 lítear) agus tabhair chun fiuchta í, ansin cuir cúpla duilleog labhrais agus roinnt clóibh, noitmigí, salann agus piobar léi. Cócaráil an fheoil go críochnúil, agus bain aon chúr a fhoirmíonn ar an dromchla. Nuair a bheidh an fheoil cócaráilte go maith, bain ón teas í. Lig don fheoil fuarú, ansin mionstiall í. Tar éis an blastanas a choigeartú agus aon saill bhreise a bhaint, cuir an brat inar cócaráladh an fheoil ar ais ar an teas agus fiuch é tar éis an oiread uisce agus is gá a chur leis. Cuir an rís leis. Nuair a bhíonn an rís leathchócaráilte, cuir isteach an fheoil mhionstiallta agus fuil leachtaithe na muc. Coigeartaigh an blastanas agus fág an meascán chun fiuchadh go dtí go bhfuil an rís cócaráilte go hiomlán. Ansin cuir sú líomóide, clóibh, agus púdar cuimín leis. Cuir ar an mbord láithreach é.

Beloura

Is iad seo a leanas na hamhábhair a úsáidtear go traidisiúnta chun *beloura* a ullmhú:

— gránphlúr (40-60 %, féadfaidh sé a bheith suas le 80 % mura n-úsáidtear plúr cruithneachta);

— plúr cruithneachta (20-30 %), roghnach agus féadfar cion comhionann de ghránphlúr a chur ina ionad;

— plúr seagail (20-30 %);

— salann inite (NaCl), 1,3 % (13 g (meánluach) salainn in aghaidh an kg de mheascán plúir);

— piobar bán (*Piper nigrum*), de réir mar is áil;

— cuimín (*Cuminum cyminum*), de réir mar is áil;

— 1 duilleog labhrais (*Laurus nobilis*);

— 1 glac pheirsile (*Petroselinum crispum);*

— 1 ionga gairleoige (*Allium sativum* L.), triomaithe, gan phéacadh, roghnach;

— piobar dearg (*Capsicum annuum*), de réir mar is áil, roghnach;

— fuil muc (14 % de réir toirte/meascán plúir);

— blonag, de réir mar is áil;

— uisce, a úsáidtear chun an goile, na putóga fola nó na *molhinhos* (rollaí ionathair muiceola) a chócaráil, de réir mar is áil;

Ullmhúchán

Criathraigh na plúir. Scall an plúr criathraithe i mias nó *alguidar* (babhla, déanta go traidisiúnta as cré-earraí) le beagán uisce the nó an t-uisce inar cócaráladh na putóga fola. Ansin cuirtear na comhábhair uile (plúr scallta, salann, piobar agus cuimín) leis an *alguidar* agus fuintear iad leis an bhfuil muiceola. Nuair a scaoileann an taos ón *alguidar,* múnlaítear de láimh é ina liathróidí nó sorcóirí nó rollaí ar bharr tábla atá croite le plúr. Ansin cócaráiltear iad san uisce a úsáidtear chun na putóga fola nó na *molhinhos* a chócaráil nó in uisce ina bhfuil salann, duilleoga labhrais, peirsil agus/nó pinse blonaige curtha isteach.

Cócaráiltear *na belouras* nuair a ardaíonn siad go dtí an dromchla. Fágtar ansin iad le fuarú in *alguidar* cré-earraí, scartha ag duilleoga labhrais. Ar deireadh, gearrtar i slisní tanaí agus friochtar i mblonag iad.

Chouriça de verde

— ½ kg scairt mhuiceola mhionaithe;

— 2 oinniún mhionghearrtha (*Allium cepa*);

— 200 g peirsil mhionghearrtha (*Petroselinum crispum);*

— piobar bán (*Piper nigrum*), de réir mar is áil, roghnach;

— piobar dearg (*Capsicum annuum*), de réir mar is áil, roghnach;

— salann inite (NaCl), 1,6 % (16 g (meánluach) salann in aghaidh an lítir fola);

— 1 duilleog labhrais (*Laurus nobilis*), roghnach;

— cuimín (*Cuminum cyminum*), de réir mar is áil;

— uisce, b'fhearr gur úsáideadh é chun an goile, na putóga fola nó na *molhinhos* a chócaráil;

— ionathair míne muiceola, úr;

— líomóid (*Citrus limonum*), sú líomóide de réir mar is áil, roghnach;

— fínéagar measctha le *vinho verde* traidisiúnta (bán nó dearg nó meascán den dá cheann) ón réigiún, mar gheall ar a aigéadacht a bhaineann leis go sonrach, roghnach;

— gránphlúr, roghnach;

— 1 %| fuil muc;

— sreangán cócaireachta (sreangán déanta as líon scilligthe) chun an phutóg fola a cheangal;

— blonag.

Ullmhúchán

Tosaíonn an próiseas chun an *chouriça de verde* a ullmhú trí na hionathair muiceola míne úra a ní in uisce le líomóid, salann agus/nó fínéagar agus giota de ghránphlúr, ionas go ndéantar na hionathair a sciúradh go maith. Fágtar na hionathair chun sosa ar feadh roinnt uaireanta an chloig nó thar oíche. Tar éis an níocháin agus an sciúrtha, déantar na hionathair a iompú taobh istigh amuigh.

Nuair a bheidh na hionathair ullmhaithe, déantar na comhábhair eile a mheascadh i mbabhla nó *alguidar*. Cuirtear leis an oinniún mionghearrtha, an scairt mhionghearrtha, an pheirsil mhionghearrtha, an salann, an cuimín, an piobar (roghnach), na duilleoga labhrais (roghnach) agus fuil muc. Déantar gach rud a mheascadh go han-mhaith agus a líonadh isteach sna hionathair ag baint úsáid as tonnadóir. Tá snaidhm ceangailte ag foirceann amháin na n-inní, ag baint úsáid as sreangán déanta as líon scilligthe. Ní bhíonn na hionathair ach leath-líonta, seachas iad a bheith líonta go hiomlán.

Ansin bruitear an *chouriça de verde* in uisce ina bhfuil duilleoga labhrais agus/nó giota de bhlonag. Prioctar an *chouriça de verde* le snáthaid nó forc chun a sheiceáil go bhfuil sé cócaráilte i gceart. Mura bhfuil aon fhuil le feiceáil, tá sé cócaráilte. Tar éis na bruithe, friochtar an *chouriça de verde* i mblonag. Tar éis an fhriochta, gearrtar ina chodanna aonair é agus cuirtear ar an mbord láithreach é agus é fós te, in éineacht leis na *rojões* agus tionlacain eile. Ní dheataítear an *chouriça de verde*.

Ionathair gheala

— plúr, a bhféadfadh gránphlúr idir 50 % agus 100 % a bheith ann, agus suas le 25 % plúr cruithneachta, agus suas le 25 % plúr seagail, ach is fearr gránphlúr 100 %;

— piobar dearg (*Capsicum annuum*), de réir mar is áil, roghnach;

— piobar bán (*Piper nigrum*), de réir mar is áil;

— gairleog (*Allium sativum* L.), triomaithe, gan phéacadh, roghnach;

— 1 duilleog labhrais (*Laurus nobilis*);

— cuimín (*Cuminum cyminum*), de réir mar is áil;

— uisce, b'fhearr uisce a úsáidtear chun an goile nó na putóga fola a chócaráil, de réir mar is áil;

— 2 líomóid (*Citrus limonum*);

— salann inite (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g in aghaidh 100 g ionathair muiceola);

— ionathair muiceola úra.

Ullmhúchán

Nigh na hionathair go maith agus fág ar maos iad ar feadh cúpla uair an chloig in uisce le líomóid bhreise. Measc na comhábhair eile le giota den uisce a úsáidtear chun an goile a chócaráil; measc go críochnúil iad agus fuin an toradh. Líon na hionathair leis an meascán a fhaightear, ansin bruith san uisce inar cócaráladh an goile iad. Chomh luath agus a chócaráiltear na hionathair, tóg amach as an bpanna iad agus gearr ina sliseanna iad (ina bpíosaí 3-5 cm ar fad) sula bhfriochtar iad. Cuir ar an mbord láithreach é.

Rojões

— 1,5 kg muiceoil (cos, ó mhuc Bísaro nó ó mhuc a thagann ó chrosphórú leis an bpór sin más féidir);

— salann inite (NaCl), 0,5-1,5 % (5-15 g salainn in aghaidh an kg muiceola);

— gairleog (*Allium sativum* L.), triomaithe, gan phéacadh, de réir mar is áil;

— piobar bán (*Piper nigrum*), de réir mar is áil;

— 1 duilleog labhrais (*Laurus nobilis*);

— ½ l de *vinho verde* bán ón réigiún, mar gheall ar a aigéadacht a bhaineann go sonrach leis;

— blonag, de réir mar is áil.

Ullmhúchán

Gearr cos na muiceola ina píosaí agus maranáidigh in *vinho verde* bán, gairleog, salann, piobar agus duilleoga labhrais í; Ansin cócaráil an fheoil san insileadh sin de ghairleog agus fíon le giota saille, blonag más féidir.

Is féidir comhábhair eile a bheith in 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima', go háirithe goile, ae, croí, scamhóga agus fuil bhruite agus fhriochta.

Goile

— goile muc;

— salann inite (NaCl),

— gairleog (*Allium sativum* L.), triomaithe, gan phéacadh, roghnach;

— duilleoga labhrais (*Laurus nobilis*);

— uisce;

— blonag.

Cócaireacht

Suanbhruith an goile in uisce blaistithe le salann, duilleoga labhrais agus gairleog. Nuair a bheidh sé cócaráilte, bain an t-uisce cócaireachta agus coinnigh siar é. Gearr an goile ina stiallacha agus frioch i mblonag iad. Cuir ar an mbord láithreach é in éineacht leis na miasa a ghabhann leis.

An t-ae

— ae muc;

— blonag.

Gearr an t-ae ina stiallacha, frioch i mblonag iad, agus cuir leis na comhábhair friochta eile iad.

Croí agus scamhóga

Cócaráil an dá rud sa bhrat a ullmhaítear le haghaidh na ríse. Nuair a bhíonn siad cócaráilte, bain iad, gearr ina bpíosaí iad, frioch i mblonag iad, agus cuir leis na comhábhair friochta eile iad.

Fuil muc

— fuil muc;

— salann inite (NaCl),

— gairleog (*Allium sativum* L.), triomaithe, gan phéacadh, roghnach;

— duilleoga labhrais (*Laurus nobilis*);

— uisce;

— blonag.

Cócaireacht

Cócaráiltear an fhuil muc in uisce atá blaistithe le salann, duilleoga labhrais agus gairleog. Nuair atá sí cócaráilte, gearr ina bpíosaí í, frioch i mblonag iad agus cuir leis na comhábhair friochta eile iad.

Prátaí/cnónna capaill

Rósta nó friochta i saill, blonag más féidir.

B'fhearr go dtiocfadh an mhuiceoil a úsáidtear in aon cheann de chomhpháirteanna 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' ón bpór Bísaro (muca íonphóraithe Bísaro nó muca a eascraíonn as crosphórú leis an bpór sin).

4.3. *Tuairisc ar na príomheilimintí lena mbunaítear saintréith thraidisiúnta an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán Cur Chun Feidhme (AE) Uimh. 668/2014 ón gCoimisiún an 13 Meitheamh 2014)*

Tá cultúr agus traidisiúin shaibhre ag réigiún Alto Minho, go háirithe a chultúr gastranómach an-sonrach agus na nósanna a bhaineann leis. Is speisialtacht bhlasta é 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima', a chuirtear ar an mbord le *rojões* muiceola, ag a bhfuil traidisiún fada agus is mias aitheantais ó chócaireacht Ponte de Lima é.

Tá roinnt mhaith tagairtí stairiúla ann do 'Arroz de Sarrabulho', go háirithe do Clara Penha, an cócaire 'a threoraigh slua ban chun an mhias a ullmhú don sagart óg, do na huaisle, don chléir agus do lucht an rachmais Vale do Lima. Bhí an rís cócaráilte, bhí an *beloura* friochta, bhí na *rojões* donnaithe. I mbeagán focal, bhí an *sarrabulho* ullmhaithe agus rinne an neacht óg, a bhí bródúil as a paitíní nua, suirí leis an *leite-creme* agus an *aletria* ...' (tagairt ó 'Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição'. Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011. eag. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Rinne Maria de Lurdes Modesto tagairt do cháil mhór cheannródaí 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' sa 'Acervo da sua Cozinha Tradicional', inar thug sí faoi deara gur bhuail sí léi agus gur fhoghlaim sí uaithi i mí na Samhna 1977 in Casino do Estoril, in ómós don bhean sin a roinn an t-oideas traidisiúnta sin. Scríobhfadh sí freisin faoi bhunús an oidis: 'Nach críoch shaibhir na muice é *sarrabulho*! Soláthar gan deireadh de mhiasa breátha agus blasta a thugann teaghlach agus cairde le chéile timpeall ar éadach boird línéadaigh. Nach tobair de bhia maith atá sa mhuc (más féidir liom é sin a rá!).' (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Imleabhar I, eag. Verbo)

Luaitear go dtéann an t-oideas seo siar leis na cianta cairbreacha, nuair a tógadh muca mar an phríomhfhoinse bia intíre toisc gurbh í muiceoil an ceann b'éasca agus ba thíosaí a tháirgeadh. Ó mhuintir uasal Bertiandos, a thug tuairisc ina chartlann teaghlaigh ar an gcaoi ar ullmhaíodh 'Arroz de Sarrabulho', go dtí a ghaolta, Condes d'Aurora, a scríobh faoi uaisleacht, féastaí agus nósanna na n-amanna atá thart, rinneadh tagairtí éagsúla don mhias: 'Tháinig *arroz de sarrabulho* cheana féin, agus easnacha agus stiallacha putóg fola timpeall air. Tháinig na hionathair agus an goile agus glanadh an pláta.' 'Trí dhoras oscailte na cistine tháinig clampar ard agus dea-bholadh sólaistí míne ... d'iarr an t-uasal níos mó *rojões* le hae ...'. (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto.)Mar sin féin, leis an méadú ar mhargaí agus *tascas* in Ponte de Lima, mar a thug Franclim Castro Sousa tuairisc air in 'As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000' (eag.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), tháinig roinnt tagairtí chun cinn maidir leis na bunaíochtaí nua agus tháinig 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' chun cinn, go háirithe trí theacht chun cinn Casalina in 1951, faoi úinéireacht a mháthar, agus ar thug sé 'ardeaglais ghastranamaíochta mhaith i dtéarmaí fíonta agus sólaistí, ar cheart cuimhneamh orthu'. Fógraíodh 'Arroz de Sarrabulho' ansin san earnáil fáilteachais 'mar tharraingt chumhachtach i mbialanna agus i dtithe tábhairne, i mbunaíochtaí', trí thréimhseacháin áitiúla éagsúla, go háirithe in O Anunciador das Feiras Novas ó na 1940idí agus na 1950idí, mar a thabharfadh Couto Viana tuairisc air chomh maith sin níos déanaí (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, bliain 17, sraith 2, uimhir 17, 2000 - lgh. 177-179).

Ansin bhí 'Arroz de Sarrabulho' le feiceáil in *casas de pasto* agus *tascas* sna 1930idí, ar laethanta féile in Ponte de Lima, mar mhias ilchodach le rís a cuireadh ar an mbord i bpota cré-earraí, in éineacht le trinsiúr de *rojões*, *belouras* friochta, *chouriça de verde* agus ionathair bhána in éineacht le prátaí sótáilte. Tá tagairtí ann do 'Arroz de Sarrabulho' ón gcéad leath den fhichiú céad, mar cheann de speisialtachtaí 'Pensão Barros' a bhí á reáchtáil ag Dores Petiscas. Mar a scríobh José Rosa de Araújo: 'Fuair gach duine a phláta féin, ina raibh *arroz de sarrabulho* le dhá *rojões* agus *chouriça de verde*' (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana Uimh. 17, 2010, eag. Ponte de Lima).

Tháinig clú agus cáil ar 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' i mbialanna Ponte de Lima, mar gheall ar an gcócaire cáiliúil Clara Penha agus ina dhiaidh sin a neacht Belozinda Varela, a fuair eolas a haintín agus a bhuanaigh an mhias uathúil seo go dílis. Is iomaí príomhchócaire a tháinig ón teaghlach sin, a bhfuil baint acu le 'Arroz de Sarrabulho' thar na glúnta, agus bíonn na príomhchócairí sin fós sa lá atá inniu ann ag ullmhú 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' ina mbialanna (Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. *Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, in IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo* – 'A Caça e a Mesa', 23-25 Deireadh Fómhair 1987, Viana do Castelo.).

Leis an oideas sin, a cuireadh ar fáil in earnáil an fháilteachais sna blianta tosaigh den 20ú céad, le teacht chun cinn na mbialann agus na dtithe aíochta, coinníodh an saineolas a bhain leis go sonrach agus na táirgí traidisiúnta, agus cuireadh feabhas ar an oideas trí fheoil mhionstiallta agus scairteach a thabhairt isteach a ghabhann leis na *rojões* agus na cnónna capaill.

Mar bhealach chun an t-oideas tábhachtach sin a chosaint, seoladh tionscadal ar a dtugtar 'Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' [Comhbhráithreachas Gastranómach 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima'] i mí an Mhárta 2004. Ag an seimineár inar cuireadh an tionscadal i láthair, dúirt Francisco Sampaio go raibh siad ar deireadh 'ag scríobh stair "Arroz de Sarrabulho" in Ponte de Lima, mar mhias bairr feabhais, agus é tuillte go maith aige as a ardú go dtí an comhbhráithreachas, mar (i) cócaireacht eitneach (ó bhí 1860 ann ar a laghad), (ii) cócaireacht tí, (iii) cócaireacht bhaile agus (iv) cócaireacht thraidisiúnta.' Tháinig clú agus cáil ar 'Arroz de Sarrabulho' in Ponte de Lima agus scaipeadh a oideas, rud a d'fhág go bhfuil an-aithne air sa lá atá inniu ann.

Mar gheall ar na hamhábhair a úsáidtear agus savoir-faire na dtáirgeoirí réigiúnacha, nithe ar de thraidisiún stairiúil iad agus a cuireadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin, bhíothas in ann cáilíocht agus aitheantas 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' agus na custaim a bhaineann leis a chaomhnú. A bhuí le scil, taithí agus dúil gach cócaire aonair, mar aon leis an gcúram agus an aird a dhírítear ar a gceird, leathadh 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima' chuig ciorcail níos leithne, agus cáilíocht bhunaidh bharántúil a chomhpháirteanna éagsúla á coinneáil ag an am céanna: an cúram mionchúiseach a dhéantar agus an fheoil á roghnú don mhias ríse, ullmhú cúramach an bhrait ríse ina bhfuil feoil mhionstiallta, cáilíocht na fola (na chéad bhraonta, 'díreach ón muc' go dtí na *belouras*, ansin an chuid eile le haghaidh na bputóg fola agus, ar deireadh, le haghaidh na ríse); úsáid oilte blastanas; úsáid an uisce a úsáidtear chun an goile a chócaráil agus na putóga fola agus na *belouras* á n-ullmhú; insileadh gairleoige agus fíona le haghaidh na *rojões*; agus na comhábhair friochta: déantar gach rud le savoir-faire uathúil atá foghlamtha agus foirfithe. (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Editorial Notícias, 213 leathanach).

Mar sin, áirítear fós i gcomhdhéanamh 'Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima', go dtí an lá atá inniu ann, an rís, an *beloura* ('Beloura de Ponte de Lima' más féidir), an *chouriça de verde* ('Chouriça de Verde de Ponte de Lima' más féidir), ionathair bhána agus *rojões*, lena gcuirtear isteach ionathar muc agus fuil chócaráilte agus fhriochta uaireanta. De ghnáth, cuirtear an rís ar an mbord i bpanna, agus na comhpháirteanna eile i mias ar leithligh. Tá sí ina mias aitheantais de ghastranamaíocht Ponte de Lima anois, an fíorspreagthóir dá gheilleagar, an mealladh deiridh do na mílte duine a thugann cuairt ar Ponte de Lima gach bliain.