C/2024/5684

24.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5684)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]), entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portogallo

1. Nome (nomi) da registrare

«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima»

2. Tipo di prodotto [cfr. Allegato XI)

Classe 2.21. Piatti pronti.

3. Motivi della registrazione

3.1. *Specificare se il prodotto*

☐ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☒ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Diversi documenti attestano la preparazione ancestrale di questo piatto gastronomico, in particolare la registrazione di una ricetta di Arroz de Sarrabulho, analoga alla ricetta attuale, nel giornale di corrispondenza della Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) tra il 1844 e il 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17), o nei riferimenti fatti dall'autore locale il Conde D'Aurora nel suo libro del 1935, «Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral» (pag. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto) per quanto riguarda la sua composizione e preparazione.

Inoltre, si racconta che a partire dal 1916 tale piatto abbia varcato i confini delle cucine private (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), mantenendo gli ingredienti specifici tradizionalmente utilizzati nella regione di Ponte de Lima, vale a dire la *beloura* (specialità locale a base di sangue di maiale), la *chouriça de verde* (sanguinaccio verde), il sanguinaccio bianco e i *rojões* (bocconcini di maiale locale), nonché il vino e/o l'aceto di *vinho verde* rosso, preservando al contempo le caratteristiche tradizionali legate alla modalità di preparazione di ciascun prodotto e alla presentazione del piatto cucinato.

3.2. *Specificare se il nome*

☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico

☐ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il nome «Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», già menzionato nella pubblicità di vari ristoranti locali nella pubblicazione *FEIRAS NOVAS* del 1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Ed. Tipografia Guimarães) e nella rivista *O Anunciador das Feiras Novas* del 1986 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, anno 3, serie 2, n. 3, 1986) e 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, anno 4, serie 2, n. 3, pag. 41, 1987), designa un piatto pronto costituito da riso cotto in un brodo di carne, accompagnato da pezzi di carne e da insaccati appositamente preparati a tal fine. Tradizionalmente questo piatto è aromatizzato con spezie e aceto e/o *vinho verde* rosso. Il piatto inizia a essere preparato al di fuori della sfera familiare all'inizio del XX secolo da una famosa cuoca, Clara Penha (1836-1924); da allora è entrato a far parte dei menù quotidiani di Ponte de Lima grazie alla sua famiglia e ai suoi seguaci e si è perpetuato fino a oggi sia nei ristoranti più famosi sia nelle piccole trattorie, che preparano e servono ogni giorno questo piatto rispettando sempre la ricetta originale.

4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014)*

L'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» designa un piatto pronto che comporta due elementi distinti:

— riso *malandro* asciutto, condito con una salsa di colore marrone scuro, liscia, in cui si distinguono i tagli di carne sfilacciata. Il suo aroma è fragrante, con note di cumino, alloro e limone. Il sapore intenso è leggermente acido, con una nota marcata di cumino, chiodi di garofano e alloro;

— un insieme di carni e di insaccati che deve comprendere obbligatoriamente: *beloura*, che si presenta a fette omogenee di colore marrone uniforme, con aroma e sapore lievi di alloro e aglio; *chouriça de verde*, di consistenza relativamente omogenea, in cui si distingue la presenza di cipolle e il cui aroma e il cui sapore leggermente edulcorato si distinguono per la presenza di cumino, aglio e alloro; sanguinaccio bianco, di colore chiaro e omogeneo, con aroma di aglio e alloro e dal sapore leggermente speziato di aglio, alloro e cumino; *rojões* di maiale dal colore dorato omogeneo, il cui aroma e sapore sono caratterizzati dalla salsa agliata con cui sono stati aromatizzati, che si presentano sotto forma di bocconcini di carne morbida e coscia di maiale succosa. Questo insieme può essere accompagnato da: stomaco (*bucho*), fegato, cuore, polmone e sangue di maiale, cotti secondo la tradizione e presentati in piccoli pezzi fritti nello strutto, con patate o castagne debitamente preparate.

Caratterizzazione fisico-chimica dei seguenti alimenti pronti per essere consumati: riso, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* e sanguinaccio (valori in g/100 g di parte commestibile).

	Umidità	Proteine	Grassi	Sale, espresso in cloruri
Riso	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
Sanguinaccio	43,56 - 62,79	6,97 - 11,18	16,32 - 20,92	0,67 - 1,60

(*) *Valori ottenuti prima dell'elaborazione

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014)*

La preparazione dell'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» comporta le seguenti fasi di preparazione, descritte in appresso per ogni componente del piatto.

Riso

Ingredienti (per la preparazione della salsa del riso):

— ½ kg di carne bovina (preferibilmente girello);

— ½ kg di carne suina (costolette e lombata, preferibilmente di razza Bísara o incrocio Bísara);

— ½ kg di carne di pollo (preferibilmente grasso). È possibile aggiungere una salsiccia di carne (150 g) e un piccolo pezzo di entrecôte fresca di maiale;

— 1 kg di riso tondo «Carolino»;

— ¼ l di sangue di maiale al quale è stato aggiunto aceto di *vinho verde* rosso o aceto di vino rosso mescolato al *vinho verde* rosso della regione.

Condimenti di base

— Sale (NaCl) ad uso alimentare, 1-1,5 % (10-15 g/kg di riso);

— foglie di alloro (*Laurus nobilis*) in quantità sufficiente;

— pepe (*Piper nigrum*) in quantità sufficiente;

— chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*) in quantità sufficiente;

— noce moscata (*Myristica fragrans*) in quantità sufficiente;

— cumino (*Cuminum cyminum*) in quantità sufficiente;

— limone (*Citrus limonum*), succo di un limone.

Preparazione del riso

In una casseruola, coprire tutta la carne con acqua fredda (circa 3 litri) e cuocere. Aggiungere un po' di alloro e chiodi di garofano, noce moscata, sale e pepe. Cuocere bene la carne eliminando la schiuma che si forma in superficie. Terminata la cottura della carne, togliere tutto dal fuoco. Lasciare raffreddare la carne, quindi sfilacciarla. Regolare i condimenti nel brodo utilizzato per cucinare la carne, rimuovere l'eventuale eccesso di grasso, regolare la quantità d'acqua necessaria, rimettere sul fuoco e portare a ebollizione. Aggiungere il riso. A metà cottura, aggiungere la carne sfilacciata e il sangue di maiale non coagulato. Regolare il condimento e far bollire fino alla completa cottura del riso. Aggiungere quindi il succo di limone, i chiodi di garofano e il cumino in polvere. Servire immediatamente.

Beloura

Le materie prime utilizzate tradizionalmente per la preparazione della *beloura* sono le seguenti:

— farina di granturco (dal 40 al 60 %, eventualmente fino all'80 % in mancanza di farina di frumento);

— farina di frumento (dal 20 al 30 %), facoltativa e sostituibile con una proporzione uguale di farina di granturco;

— farina di segale (dal 20 al 30 %);

— sale (NaCl) ad uso alimentare, 1,3 % [13 g (valore medio) di sale per kg di miscela di farine];

— pepe bianco (*Piper nigrum*) in quantità sufficiente;

— cumino (*Cuminum cyminum*) in quantità sufficiente;

— 1 foglia di alloro (*Laurus nobilis*);

— 1 rametto di prezzemolo (*Petroselinum crispum*);

— 1 spicchio d'aglio (*Allium sativum* L.), secco, non germinato, facoltativo;

— peperoncino rosso (*Capsicum annuum*), in quantità sufficiente, facoltativo;

— sangue di maiale (14 % vol/massa farina);

— strutto di maiale in quantità sufficiente;

— acqua di cottura dello stomaco, dei sanguinacci o dei *molhinhos* (interiora di maiale), preferibilmente, in quantità sufficiente;

Metodo di preparazione ed elaborazione

Setacciare le farine. In un'insalatiera o in una ciotola, amalgamare la farina ottenuta con un po' di acqua calda o con l'acqua di cottura dei sanguinacci. Aggiungere poi tutti gli ingredienti (purea di farina, sale, pepe e cumino) in una ciotola e impastare insieme al sangue di maiale. Quando l'impasto si stacca dall'insalatiera, lavorare con le mani su una superficie di lavoro infarinata fino a formare una palla, alcuni cilindri o rotoli. Far bollire nell'acqua di cottura dei sanguinacci o dei *molhinhos* (interiora di maiale) o in acqua con l'aggiunta di sale, foglie di alloro, prezzemolo e/o una «piccola quantità» di lardo.

Non appena tornano in superficie, le *belouras* sono cotte. Lasciare raffreddare e collocare in un piatto in terracotta separandole con foglie di alloro. Tagliare a fettine sottili e friggere nello strutto (di maiale).

Chouriça de verde

— ½ kg di omento tritato di maiale;

— 2 cipolle (*Allium cepa*) tritate;

— 200 g di prezzemolo (*Petroselinum crispum*) tritato;

— pepe bianco (*Piper nigrum*), in quantità sufficiente, facoltativo;

— peperoncino (*Capsicum annuum*) in quantità sufficiente, facoltativo;

— sale (NaCl) ad uso alimentare, 1,6 % [16 g (valore medio) di sale per litro di sangue];

— 1 foglia di alloro (*Laurus nobilis*), facoltativa;

— cumino (*Cuminum cyminum*) in quantità sufficiente;

— acqua di cottura dello stomaco, dei sanguinacci o dei *molhinhos* (interiora di maiale), preferibilmente;

— budelli sottili di maiale, freschi;

— limone (*Citrus limonum*), succo di limone in quantità sufficiente, facoltativo;

— miscela di aceto e di *vinho verde* tradizionale della regione (bianco, rosso o una miscela di entrambi), che conferisce al piatto un'acidità caratteristica, facoltativo;

— farina di granturco (*farinha milha*), facoltativa;

— 1 l di sangue di maiale;

— spago alimentare (filo di lino lucido), per legare il sanguinaccio;

— strutto.

Metodo di preparazione ed elaborazione

Il processo di preparazione della «Chouriça de verde» inizia con il lavaggio dei budelli freschi di maiale con acqua, limone, sale e/o aceto e con un po' di farina di granturco, che consente di strofinarli accuratamente. Lasciar riposare i budelli per alcune ore o tutta la notte. Mescolare i budelli una volta strofinati e lavati.

Una volta preparati i budelli di maiale, aggiungere gli ingredienti in un'insalatiera o in una ciotola. Aggiungere cipolla, omento e prezzemolo tritati, sale, cumino, pepe (facoltativo), la foglia di alloro (facoltativo) e il sangue di maiale. Mescolare accuratamente il composto e riempire il budello con l'ausilio di un imbuto. Legare il budello all'estremità con uno spago alimentare. Non riempire completamente il budello, ma solo a metà.

Cuocere quindi la «*Chouriça de verde*» in acqua con la foglia di alloro e/o un po' di strutto. Per verificare se la cottura è terminata, utilizzare un ago o una forchetta e pungere la «*Chouriça de verde*». Se non vi sono tracce di sangue, la cottura è conclusa. Al termine della cottura, friggere la «*Chouriça de verde*» nello strutto. Tagliare poi in singole porzioni e servire a caldo con i *rojões* e gli altri contorni del piatto. La «*Chouriça de verde*» non è affumicata.

Sanguinaccio bianco

— Farina di granturco (dal 50 al 100 %), frumento (fino al 25 %) e segale (fino al 25 %), preferibilmente farina di granturco (100 %);

— peperoncino (*Capsicum annuum*) in quantità sufficiente, facoltativo;

— pepe bianco (*Piper nigrum*) in quantità sufficiente;

— aglio (*Allium sativum L.*), secco, non germinato, facoltativo;

— 1 foglia di alloro (*Laurus nobilis*);

— cumino (*Cuminum cyminum*) in quantità sufficiente;

— acqua di cottura dello stomaco o dei sanguinacci, in quantità sufficiente, preferibilmente;

— 2 limoni (*Citrus limonum*);

— sale (NaCl) ad uso alimentare, 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g di sale per 100 g di budelli di maiale);

— budelli freschi di maiale.

Metodo di preparazione ed elaborazione

Lavare accuratamente i budelli e lasciarli riposare per alcune ore in acqua e limone. Aggiungere il resto degli ingredienti e un po' dell'acqua di cottura dello stomaco; mescolare bene e impastare. Riempire i budelli con la pasta di salsiccia ottenuta. Terminata l'operazione di riempimento, cuocerli nell'acqua di cottura dello stomaco. Dopo la cottura, rimuoverli dalla pentola e tagliarli in pezzi (da 3 a 5 cm). Friggere i pezzi. Servire immediatamente.

Rojões

— 1,5 kg di carne suina (coscia, preferibilmente di razza Bísara o incrocio Bísara);

— sale (NaCl) ad uso alimentare; 0,5-1,5 % (5-15 g di sale per kg di maiale);

— aglio (*Allium sativum L.*), secco, non germinato, in quantità sufficiente;

— pepe bianco (*Piper nigrum*) in quantità sufficiente;

— 1 foglia di alloro (*Laurus nobilis*);

— ½ l di *vinho verde* bianco della regione, che conferisce al piatto un'acidità caratteristica;

— strutto di maiale, in quantità sufficiente.

Metodo di preparazione ed elaborazione

Tagliare la coscia di maiale in pezzi e marinare nel *vinho verde* bianco con aglio, sale, pepe e alloro. Cuocere quindi la carne in questa salsa al vino aromatizzata all'aglio con un po' di grasso, preferibilmente strutto.

Nell'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» si possono includere altri ingredienti quali stomaco, fegato, cuore, polmoni e il sangue cotto e fritto.

Stomaco

— stomaco di maiale;

— sale (NaCl) ad uso alimentare;

— aglio (*Allium sativum L.*), secco, non germinato, facoltativo;

— foglia di alloro (*Laurus nobilis*);

— acqua;

— strutto.

Preparazione

Cuocere lo stomaco in acqua salata e insaporita con alloro e aglio. Alla fine della cottura, togliere la pancia e conservare l'acqua di cottura. Tagliare lo stomaco a strisce. Friggere nello strutto. Servire immediatamente con gli altri contorni del piatto.

Fegato

— fegato di maiale;

— strutto.

Tagliare il fegato a strisce. Friggere le strisce nello strutto e aggiungerle alle altre fritture.

Cuore e polmoni

Cuocere queste parti nella salsa preparata per il riso. Dopo la cottura, togliere dalla casseruola, tagliare in pezzi, friggere nello strutto e aggiungere alle altre fritture.

Sangue di maiale

— sangue di maiale;

— sale (NaCl) ad uso alimentare;

— aglio (*Allium sativum L.*), secco, non germinato, facoltativo;

— foglia di alloro (*Laurus nobilis*);

— acqua;

— strutto.

Preparazione

Cuocere il sangue di maiale in acqua salata e insaporita con alloro e aglio. Una volta cotto, tagliare in pezzi, far friggere nello strutto e aggiungere alle altre fritture.

Patate/castagne

Arrostire o dorare nel grasso, preferibilmente strutto.

La carne suina utilizzata nella preparazione di ciascun componente dell'«Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima» deve provenire preferibilmente da capi di razza Bísara allevati in linea pura o da capi ottenuti da incrocio con questa razza.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014)*

L'Alto Minho è una regione ricca di cultura e tradizioni con una gastronomia unica e ritualizzata. L'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» è il piatto più rappresentativo della gastronomia di Ponte de Lima. Servito con *rojões* di maiale, questo piatto saporito è emblematico della tradizione locale.

L'*Arroz de Sarrabulho* è oggetto di numerosi riferimenti storici, uno dei quali menziona in particolare la cuoca Clara Penha definita «*a capo di una brigata di donne dedite alla preparazione dei pasti del giovane sacerdote, dei nobili, del clero e di ricchi signori della regione della Vale do Lima. Il riso era cotto, la beloura fritta, i rojões dorati... In breve, mentre i preparativi proseguivano, la nipotina, orgogliosa nei suoi nuovi zoccoli, aveva l'acquolina in bocca davanti alla crema e ai vermicelli...*» Fonte: «*Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição» (Brito, N.V. & Vale, A. P., 2011. Ed. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Questa pioniera dell'«Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima» ha svolto un ruolo chiave, che Maria de Lurdes Modesto rileva in «*Acervo da sua Cozinha Tradicional*», riferendosi al loro incontro e al suo apprendistato avvenuto nel novembre 1977 al casinò d'Estoril, rendendo un particolare omaggio alla donna che ha contribuito a diffondere questa ricetta tradizionale. Scrive in particolare riguardo all'origine della ricetta: «*La miglior fine per un maiale è il Sarrabulho! Una fonte inesauribile di piatti ricchi e saporiti, che riuniscono familiari e amici attorno alla tavola apparecchiata con una tovaglia di lino. Il maiale è una fonte inesauribile di piaceri del gusto (pace all'anima sua!).*» (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

È riconosciuto che la ricetta risale a tempi immemorabili ed è associata all'allevamento dei suini, che ha rappresentato la principale fonte di sostentamento per le famiglie perché più conveniente sotto il profilo dei costi e più facile da gestire. Dal nobile casato di Bertiandos, che descrive nei suoi archivi familiari il metodo di produzione dell'«Arroz de Sarrabulho», ai suoi parenti, i Condes D'Aurora, che illustrano gli usi dei tempi antichi, come la tavola dei ricchi e dei nobili, numerosi riferimenti sono stati fatti a questo piatto: «*l'Arroz de Sarrabulho arrivava, circondato da costolette e fette di sanguinaccio nero. Il piatto veniva interamente divorato, compresi stomaco e interiora*». «*Dalla porta aperta della cucina ci giungevano una grande agitazione e l'aroma di pietanze deliziose* (...) *Il signore reclamava sempre più rojões con fegato.*» (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Tuttavia, con il moltiplicarsi delle fiere e delle attività a Ponte de Lima, Franclim Castro Sousa segnala nell'opera «*As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000*» (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), vari riferimenti a nuovi stabilimenti e all'«*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*», tra cui la comparsa nel 1951 di Casalina, di proprietà della madre, «un tempio dell'alta gastronomia, per i suoi vini e piatti, che merita di essere ricordato». La presenza nel menù dell'«Arroz de Sarrabulho» è stata quindi evidenziata «*dai ristoranti e dalle trattorie per attirare clienti*» nei vari periodici locali, in particolare nell'Anunciador das Feiras Novas negli anni 1940 e 1950, poi da Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, anno 17, serie 2, n. 17, 2000. - pagg. 177-179).

Il *Sarrabulho* è stato introdotto negli anni '30 del secolo scorso nelle locande e nelle trattorie di Ponte de Lima, dove veniva servito nei giorni di fiera. Questo piatto, composto da riso, veniva già servito in una casseruola tradizionale accanto a un piatto contenente *rojões, belouras* fritte, *chouriça de verde* e sanguinaccio bianco con patate saltate in padella. Nella prima metà del XX secolo si fa riferimento al *Sarrabulho* anche come a una delle specialità della pensione Barros, di Dores Petiscas. Nelle parole di José Rosa de Araújo, «*tutti hanno ricevuto il piatto, composto da riso di sarrabulho, due rojões e una chouriça de verde*» (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana n. 17, 2010. Ed. Ponte de Lima).

L'«*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*» si è diffuso nel panorama gastronomico di Ponte de Lima grazie alla famosa cuoca Clara Penha e, successivamente, grazie a sua nipote, Belozinda Varela, orgogliosa erede del suo sapere che ha perpetuato fedelmente questo piatto unico. Da questa «famiglia dell'Arroz de Sarrabulho» discendono numerose cuoche che continuano a proporre ancora oggi nei loro ristoranti 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, IV Congresso di gastronomia di Viana do Castelo – «A Caça e a Mesa», 23-25 ottobre 1987, Viana do Castelo].

Questa ricetta, che si è estesa alla ristorazione nei primi decenni del XX secolo, con l'emergere di ristoranti/residenze, ha conservato le caratteristiche del know-how e dei prodotti tradizionali ed è stata valorizzata dall'introduzione di carni sfilacciate, di frattaglie per accompagnare i *rojões* e di castagne.

Nel marzo 2004, per proteggere questa ricetta preziosa, è stato avviato il progetto «Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima»; nel corso del seminario di presentazione, Francisco Sampaio ha affermato che con questo progetto è stata finalmente scritta «*la storia dell'Arroz de Sarrabulho à Ponte de Lima, piatto di eccellenza e ampiamente meritevole della sua promozione al grado di confraternita, in quanto i) cucina etnica (almeno a partire dal 1860), ii) cucina familiare, iii) cucina artigianale e iv) cucina tradizionale*».

L'«Arroz de Sarrabulho» si è distinto inizialmente a Ponte de Lima, poi la sua ricetta si è diffusa fino a valergli la grande notorietà dei giorni nostri. Le materie prime utilizzate e il know-how dei produttori della regione, che seguono una tradizione storica tramandata di generazione in generazione, hanno consentito di preservare la qualità e l'identità dell'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» e i rispettivi contorni. La competenza, l'esperienza e il sapore, unitamente alla cura e alla dedizione di ogni cuoco, hanno permesso di diffondere l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima», mantenendo l'originalità e l'autenticità dei suoi vari ingredienti: la scelta precisa della carne per il riso, l'attenta preparazione della salsa del riso con la carne sfilacciata, la qualità del sangue utilizzato (in primo luogo, «non appena la carne suina è sgocciolata» per le *belouras*, poi il resto per il sanguinaccio, e infine per il riso), l'abilità necessaria per ottenere ottimi condimenti, l'uso dell'acqua di cottura dello stomaco nella preparazione dei sanguinacci e delle *belouras*, la salsa agliata dei *rojões*, e le «fritture», tutte queste fasi si basano su un vero know-how che si apprende e si sviluppa nel tempo (Sampaio, F. 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Ed. Notícias, 213 p.).

Fino ad oggi l'«Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima» ha conservato nella sua composizione il riso, le *belouras* (preferibilmente «Beloura de Ponte de Lima»), la *chouriça de verde* (preferibilmente «Chouriça de Verde de Ponte de Lima»), il sanguinaccio «bianco» e i *rojões*, ai quali a volte vengono aggiunti viscere e sangue cotto e fritto. Il riso è solitamente presentato in una casseruola e gli altri ingredienti sono disposti su un piatto a parte. È attualmente il piatto emblematico della gastronomia di Lima, l'autentico motore della sua attività, che attira migliaia di visitatori a Ponte de Lima nel corso dell'anno.