C/2024/5684

24.9.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/5684)

Wara tali pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu, f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), iressqu oġġezzjoni lill-Kummissjoni fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"

TSG-PT-02975 - 12/07/2023

Il-Portugall

1. **Isem/ismijiet**

"Arroz de Sarrabulho in moda de Ponte de Lima"

2. **Tip ta' prodott [ara l-anness XI)**

Klassi 2.21. Platti msajrin.

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Dan huwa prodott*

☐ li jirriżulta minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dan il-prodott jew dan l-oġġett tal-ikel;

☒ li huwa manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

Diversi dokumenti jiċċertifikaw il-preparazzjoni tal-antenati ta' dan il-platt tal-ikel, inkluża r-reġistrazzjoni ta' riċetta minn Arroz de Sarrabulho, bħar-riċetta attwali, fil-ġurnal ta' korrispondenza tal-Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) bejn l-1844 u l-1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17), jew fir-referenzi magħmula mill-awtur lokali l-Conde D'Aurora fil-ktieb tiegħu tal-1935, "Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral" (p. 57, Éd. Livraria Tavares Martins, Porto) fir-rigward tal-kompożizzjoni u t-tħejjija tiegħu.

Barra minn hekk, huwa rrapportat li mill-1916 'il quddiem dan il-platt tqassam barra mill-kċejjen privati (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), filwaqt li nżammu l-ingredjenti speċifiċi użati tradizzjonalment fir-reġjun ta' Ponte de Lima, jiġifieri l-*beloura* (speċjalità lokali bid-demm tal-majjal), ix-*chouriça de verde* (zalzett aħdar), iz-zalzett abjad u r-*rojões* (sauté lokali tal-majjal), kif ukoll l-inbid u/jew il-ħall ta' *vinho verde* aħmar, filwaqt li ġew ippreservati wkoll il-karatteristiċi tradizzjonali tal-mod kif kull prodott jiġi ppreparat u l-preżentazzjoni tal-platt imsajjar.

3.2. *Dan huwa isem*

☒ tradizzjonalment użat għad-deżinjazzjoni tal-prodott speċifiku

☐ li jindika l-karattru tradizzjonali tal-prodott jew l-ispeċifiċitajiet tiegħu.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-isem "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", diġà msemmi fir-reklamar ta' diversi ristoranti lokali fil-pubblikazzjoni *FEIRAS NOVAS* fl-1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Éd. Tipografia Guimarães) u fir-rivista *O Anunciador das Feiras Novas* tal-1986 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, Sena 3, Serje 2, nru 3, 1986) u 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima, Sena 4, Serje 2, nru 3, p. 41, 1987), tindika platt imsajjar magħmul minn ross imsajjar f'brodu tal-laħmijiet differenti, flimkien ma' biċċiet ta' laħam u prodotti mimlijin ippreparati speċifikament għal dan l-għan. Dan il-platt huwa tradizzjonalment imħawwar bi ħwawar u bil-ħall u/jew b'*vinho verde* aħmar. Dan il-platt beda jitħejja barra mill-isfera tal-familja fil-bidu tas-seklu għoxrin minn koka famuża, Clara Penha (1836-1924), u minn dak iż-żmien sar parti mill-menus ta' kuljum ta' Ponte de Lima bis-saħħa tal-familja u l-lealisti tagħha, li s'issa pperpetwaw kemm f'ristoranti famużi kif ukoll f'dverni żgħar, li jħejju u jservu dan il-platt imsajjar kuljum, filwaqt li dejjem jirrispettaw ir-riċetta oriġinali.

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, li tindika l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu, li turi l-ispeċifiċità tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014)*

L-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" jindika platt imsajjar b'żewġ komponenti distinti:

— ross *malandro* niexef, b'zalza kannella skura u fina li fiha jispikkaw biċċiet ta' laħam imqatta'. Ir-riħa tiegħu tfuħ, bi ħjiel ta' kemmun, rand u lumi. It-togħma intensa tiegħu hija kemxejn aċiduża, b'nota tispikka ta' kemmun, imsiemer tal-qronfol u rand.

— varjetà ta' laħmijiet u prodotti mimlijin li jridu jinkludu: il-*beloura* — fi flieli omoġeni ta' kulur kannella uniformi, b'aroma u togħma moderati ta' rand u tewm; ix-*chouriça de verde*, b'konsistenza relattivament omoġena, fejn jispikka l-basal u li l-aroma u t-togħma kemxejn ħelwa tiegħu huma distinti bil-preżenza ta' kemmun, tewm u rand; iz-zalzett abjad, ta' kulur ċar u omoġenu, bl-aroma ta' tewm u rand u togħma, kemxejn imħawra, ta' tewm, rand u kemmun; ir-*rojões* tal-majjal ta' kulur dehbi omoġenu, li l-aroma u t-togħma tagħhom huma mżewqa biz-zalza tat-tewm li biha jkunu ġew imħawra, li jieħdu l-forma ta' kubi żgħar ta' laħam artab u mmerraq tal-koxxa tal-majjal. Dan l-assortiment jista' jkun akkumpanjat minn: iż-żaqq; il-fwied, il-qalb u l-pulmun tal-majjal u d-demm tal-majjal, imsajrin tradizzjonalment u ppreżentati f'biċċiet żgħar moqlijin fix-xaħam tal-majjal, bil-patata jew il-qastan ippreparati kif xieraq.

Karatterizzazzjoni fiżikokimika tal-ikel lest biex jittiekel li ġej: ross, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* u zalzett (valuri f'g/100 g ta' parti li tittiekel).

	Indewwa	Proteina	Xaħam	Melħ, espress bħala kloruri
Ross	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
Zalzett	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Valuri miksuba qabel il-produzzjoni

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 mill-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, u l-metodu ta' produzzjoni tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014)*

Il-produzzjoni tal-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" tinvolvi l-istadji li ġejjin ta' preparazzjoni tad-diversi partijiet komponenti tal-platt:

Ross

Ingredjenti (għall-preparazzjoni taz-zalza tar-ross):

— ½ kg ċanga (preferibbilment qatgħa tonda);

— ½ kg laħam tal-majjal (kustilji u għonq, preferibbilment tar-razza Bísara jew Bísara mnissla);

— ½ kg laħam tat-tiġieġ (preferibbilment xaħmi). Zalzett tal-laħam (150 g) u biċċa żgħira ta' kustilja tal-majjal frisk jista' jiġi miżjud;

— 1 kg ross tond tat-tip "Carolino";

— ¼ l demm tal-majjal li miegħu jkun ġie miżjud ħall *vinho verde* aħmar jew ħall tal-inbid aħmar imħallat mal-*vinho verde* aħmar tar-reġjun.

Kondimenti bażiċi

— Melħ li jittiekel (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g/kg ross);

— werqa randa (*Laurus nobilis*) fi kwantità suffiċjenti;

— bżar (*Piper nigrum*) fi kwantità suffiċjenti;

— imsiemer tal-qronfol (*Syzygium aromaticum*) kwantità suffiċjenti;

— noċemuskata (*Myristica fragrans*) fi kwantità suffiċjenti;

— kemmun (*Cuminum cyminum*) fi kwantità suffiċjenti;

— Lumi (*Citrus limonum*), meraq tal-lumi.

Preparazzjoni tar-ross

F'kazzola, għatti l-laħam kollu bl-ilma kiesaħ (madwar 3 litri) u sajjar. Żid ftit rand u msiemer tal-qronfol, in-noċemuskata, il-melħ u l-bżar. Sajjar il-laħam sew billi tixkuma r-ragħwa li tifforma fil-wiċċ. Ladarba l-laħmijiet jissajru sew, neħħi kollox minn fuq in-nar. Ħalli l-laħam jiksaħ, imbagħad qattgħu. Ħawwad sew it-taħwir fil-brodu użat għat-tisjir tal-laħam, imbagħad neħħi x-xaħam żejjed, aġġusta l-ammont ta' ilma meħtieġ, erġa' qiegħdu fuq in-nar u sajjar sakemm jagħli. Żid ir-ross. F'nofs it-tisjir, żid il-laħam imqatta' u d-demm tal-majjal likwifikat. Ħawwad sew it-taħwir u ħallih jagħli sakemm ir-ross ikun sar sew. Imbagħad żid il-meraq tal-lumi, l-imsiemer tal-qronfol u l-kemmun mitħun. Servi minnufih.

Beloura

L-ingredjenti użati tradizzjonalment għat-tħejjija tal-*beloura* hija kif ġej:

— dqiq tal-qamħirrum (40 sa 60 %, possibbilment sa 80 % fin-nuqqas ta' dqiq tal-qamħ);

— dqiq tal-qamħ (20 sa 30 %), fakultattiv u jista' jiġi sostitwit bi proporzjon ugwali ta' dqiq tal-qamħirrum;

— dqiq tas-segala (20 sa 30 %);

— melħ li jittiekel (NaCl), 1.3 % [13 g (valur medju) ta' melħ għal kull kg ta' taħlita ta' dqiq];

— bżar abjad (*Piper nigrum*) fi kwantità suffiċjenti;

— kemmun (*Cuminum cyminum*) fi kwantità suffiċjenti;

— werqa randa (*Laurus nobilis*);

— fergħa tat-tursin (*Petroselinum crispum*);

— sinna tat-tewm (*Allium sativum* L.), niexfa, mhux imnibbet, fakultattiva;

— bżar aħmar (*Capsicum annuum*) fi kwantità suffiċjenti, fakultattiva;

— demm tal-majjal (14 % vol/massa tad-dqiq);

— xaħam tal-majjal fi kwantità suffiċjenti;

— ilma tat-tisjir taż-żaqq, taz-zalzett jew tal-*molhinhos* (kirxa tal-majjal), preferibbilment fi kwantità suffiċjenti;

Metodu ta' preparazzjoni u produzzjoni

Għarbel id-dqiq. F'bieqja jew skutella, qalli d-dqiq bi ftit ilma sħun jew bl-ilma tat-tisjir taz-zalzett. Imbagħad żid l-ingredjenti kollha (dqiq mgħolli, melħ, bżar u kemmun) f'bieqja u agħġen bid-demm tal-majjal. Meta l-għaġina tinqala' mill-bieqja, agħġen bl-idejn fuq wiċċ bid-dqiq sakemm tifforma ballun, ċilindri jew rombli. Imbagħad għalli fl-ilma użat għat-tisjir taz-zalzett jew tal-*molhinhos* (kirxa tal-majjal) jew f'ilma miżjud bil-melħ, ir-rand, it-tursin u/jew "kwantità żgħira" ta' xaħam tal-majjal.

Hekk kif il-*belouras* jitilgħu lura fil-wiċċ, dawn ikunu saru. Ħallihom jiksħu u qegħidhom fi platt tal-fuħħar, waqt li tisseparahom bil-weraq tar-rand. Qatta' f'fetet fini u aqli l-qatgħat fix-xaħam (tal-majjal).

Chouriça de verde

— ½ kg borqom tal-majjal ikkapuljat;

— 2 basliet (*Allium cepa*) imqattgħin fini;

— 200 g tursin (*Petroselinum crispum*) imqattgħin;

— bżar abjad (*Piper nigrum*), fi kwantità suffiċjenti, fakultattiv;

— bżar aħmar (*Capsicum annuum*), fi kwantità suffiċjenti, fakultattiv;

— melħ li jittiekel (NaCl), 1.6 % [16 g (valur medju) ta' melħ għal kull litru ta' demm];

— werqa randa (*Laurus nobilis*), fakultattiva;

— kemmun (*Cuminum cyminum*), fi kwantità suffiċjenti;

— ilma tat-tisjir taż-żaqq, taz-zalzett jew tal-*molihinhos* (kirxa tal-majjal), preferibbilment;

— il-ġewwieni tal-majjal, frisk;

— lumi (*Citrus limonum*), meraq tal-lumi fi kwantità suffiċjenti, fakultattiv;

— taħlita ta' ħall u *vinho verde* tradizzjonali mir-reġjun (abjad, aħmar, jew taħlita tat-tnejn), li tagħti lill-platt aċidità karatteristika, fakultattiva;

— dqiq tal-qamħirrum (*farinha milha*), fakultattiv;

— 1 l demm tal-majjal;

— spag tal-ikel (ħajt tal-għażel fin), biex jntrabat iz-zalzett;

— xaħam tal-majjal.

Metodu ta' preparazzjoni u produzzjoni

Il-proċess ta' preparazzjoni tax-"Chouriça de verde" jibda bil-ħasil tal-ġewwieni fin tal-majjal frisk bl-ilma, bil-lumi, bil-melħ u/jew bil-ħall u bi ftit dqiq tal-qamħirrum, biex il-ġewwieni jingħorok sew. Ħalli l-ġewwieni jistrieħ għal bosta sigħat jew għal-lejl kollu. Kompli bil-ġewwieni ladarba jkun ingħorok u ġie maħsul.

Ladarba l-ġewwieni tal-majjal jkun ġie ppreparat, żid l-ingredjenti f'bieqja jew skutella. Żid il-basla mqatta', il-borqom imqatta', it-tursin imqatta', il-melħ, -il-kemmun, il-bżar (fakultattiv), il-werqa randa (fakultattiva) u d-demm tal-majjal. Ħallat kollox sew u imla l-ġewwieni b'lembut. Aqfel il-ġewwieni fit-trufijiet bi spag tal-ikel. Timliex il-ġewwieni kompletament, iżda sa nofsu biss.

Imbagħad, sajjar ix-"*Chouriça de verde*" fl-ilma bil-werqa randa u/jew ftit xaħam tal-majjal. Biex tiċċekkja jekk it-tisjir ikunx lest, uża labra jew furketta u taqqab ix-"*Chouriça de verde*". Jekk ma jkunx hemm traċċi ta' demm, it-tisjir ikun lest. Meta jitlesta t-tisjir, aqli ċ-"*Chouriça de verde*" fix-xaħam tal-majjal. Imbagħad, aqta' f'porzjonijiet individwali u servi sħun mar-*rojões* u mal-akkumpanjament l-ieħor tal-platt. Ix-"*Chouriça de verde*" ma jiġix affumikat.

Zalzett abjad

— Dqiq tal-qamħirrum (50 sa 100 %), qamħ (sa 25 %) u tas-segala (sa 25 %), preferibbilment dqiq tal-qamħirrum (100 %);

— bżar aħmar (*Capsicum annuum*), fi kwantità suffiċjenti, fakultattiv;

— bżar abjad (*Piper nigrum*) fi kwantità suffiċjenti;

— tewm (*Allium sativum* L.), niexef, mhux imnibbet, fakultattiv;

— werqa randa (*Laurus nobilis*);

— kemmun (*Cuminum cyminum*), fi kwantità suffiċjenti;

— ilma tat-tisjir taż-żaqq jew taz-zalzett, fi kwantità suffiċjenti, skont il-preferenza;

— 2 lumijiet (*Citrus limonum*);

— melħ li jittiekel (NaCl), 0,7-1.6 % (0,7-1.6 g melħ għal 100 g ta' ġewwieni tal-majjal);

— ġewwieni tal-majjal frisk.

Metodu ta' preparazzjoni u produzzjoni

Aħsel il-ġewwieni sew u ħallih joqgħod għal ftit sigħat fl-ilma u fil-lumi. Żid il-bqija tal-ingredjenti u ftit mill-ilma tat-tisjir taż-żaqq; ħawwad sew u agħġen. Imla l-ġewwieni bl-għaġina. Ladarba mimli, sajjar fl-ilma tat-tisjir taż-żaqq. Meta jsir, neħħih minn fuq in-nar u qattgħu f'biċċiet (bejn 3 sa 5 cm). Aqli l-biċċiet. Servi minnufih.

Rojões

— 1.5 kg laħam tal-majjal (koxxa, preferibbilment tar-razza Bísara jew Bísara mnissla);

— melħ tal-ikel (NaCl); 0,5-1.5 % (5-15 g melħ għal kull kg ta' majjal);

— tewm (*Allium sativum* L.), niexef, mhux imnibbet, fi kwantità suffiċjenti;

— bżar abjad (*Piper nigrum*), fi kwantità suffiċjenti;

— werqa randa (*Laurus nobilis*);

— ½ l ta' *vinho verde* abjad mir-reġjun, li jagħti lill-platt aċidità karatteristika;

— xaħam tal-majjal, fi kwantità suffiċjenti.

Metodu ta' preparazzjoni u produzzjoni

Qatta' l-koxxa tal-majjal f'biċċiet u mmarinaha fil-*vinho verde* abjad bit-tewm, il-melħ, il-bżar u r-rand. Imbagħad sajjar il-laħam f'din iz-zalza b'inbid bit-tewm u ftit xaħam, preferibbilment bix-xaħam tal-majjal.

Elementi oħra jistgħu jiġu inklużi fl-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", bħaż-żaqq, il-fwied, il-qalb, il-pulmuni u d-demm imsajjar u moqli.

Iż-żaqq

— żaqq tal-majjal;

— melħ tal-ikel (NaCl);

— tewm (*Allium sativum* L.), niexef, mhux imnibbet, fakultattiv;

— werqa randa (*Laurus nobilis*);

— ilma;

— xaħam tal-majjal.

Preparazzjoni

Sajjar iż-żaqq f'ilma mmellaħ u mħawwar bir-rand u bit-tewm. Wara li jkun sar, neħħih u żomm l-ilma tat-tisjir. Aqta' ż-żaqq fi strixxi. Aqli fix-xaħam tal-majjal. Servi minnufih mal-akkumpanjament l-ieħor tal-platt.

Il-fwied

— fwied tal-majjal;

— xaħam tal-majjal.

Aqta' l-fwied fi strixxi. Aqli l-istrixxi fix-xaħam tal-majjal u żidhom mal-qali l-ieħor.

Il-qalb u l-pulmuni

Sajjar dawn il-biċċiet fiz-zalza mħejjija għar-ross. Meta jsiru, neħħihom mill-kazzola, qattagħhom f'biċċiet, aqlihom fix-xaħam tal-majjal u żidhom mal-affarijiet moqlija l-oħra.

Demm tal-majjal

— demm tal-majjal;

— melħ tal-ikel (NaCl);

— tewm (*Allium sativum* L.), niexef, mhux imnibbet, fakultattiv;

— werqa randa (*Laurus nobilis*);

— ilma;

— xaħam tal-majjal.

Preparazzjoni

Sajjar id-demm tal-majjal fl-ilma mmellaħ u mħawwar bir-rand u t-tewm. Ladarba jsir, qatta' f'biċċiet, aqli l-biċċiet fix-xaħam tal-majjal u żid mal-affarijiet moqlija l-oħra.

Patata/qastan

Ixwi jew baskat fix-xaħam, preferibbilment xaħam tal-majjal.

Il-laħam tal-majjal użat fit-tħejjija ta' kull wieħed mill-komponenti tal-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" għandu preferibbilment jiġi minn annimali tar-razza Bísara mnisslin ta' razza pura jew annimali minn tnissil inkroċjat ta' din ir-razza.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi essenzjali li jagħtu prova tal-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014)*

L-Alto Minho huwa reġjun għani fil-kultura u t-tradizzjonijiet b'gastronomija unika u ritwalizzata. L-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" huwa l-platt li jirrappreżenta l-aħjar il-gastronomija ta' Ponte de Lima. Servut bir-*rojões* tal-majjal, dan il-platt b'togħma tajba huwa simbolu tat-tradizzjoni lokali.

L-*Arroz de Sarrabulho* huwa s-suġġett ta' diversi referenzi storiċi, li waħda minnhom tirreferi b'mod partikolari għall-koka Clara Penha bħala *"kap ta' brigata ta' nisa ddedikata għat-tħejjija ta' ikliet għall-qassis żagħżugħ, in-nobbli, il-kleru u l-irġiel għonja fir-reġjun ta' Vale do Lima. Ir-ross kien jissajjar, il-beloura kienet tinqela, ir-rojões kienu jiġu inkaljati... Fil-qosor, filwaqt li l-preparazzjonijiet marru tajjeb, in-neputija ż-żgħira, kburija fil-clogs il-ġodda tagħha, kienet tilgħaq xofftejha quddiem il-krema u l-vermiċelli..."* Sors: *"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).

Din il-pijuniera tal-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" kellha rwol ewlieni, li Maria de Lurdes Modesto tinnota f'"*Acervo da sua Cozinha Tradicional*", fejn tirrapporta l-laqgħa tagħhom u t-tagħlim tagħha f'Novembru 1977 fil-Casino d'Estoril, u tat ġieħ partikolari lil din il-mara li għenet biex ixxerred din ir-riċetta tradizzjonali. Hija tikteb b'mod partikolari dwar l-oriġini tar-riċetta: "*Xi tmiem isbaħ hemm għal ħanżir milli s-sarrabulho! Provvista ineżawribbli ta' platti sostanzjali u mimlija togħma, li jlaqqgħu flimkien il-familja u l-ħbieb madwar mejda tal-ikel. Il-ħanżir huwa sors ineżawribbli ta' gosti (jistrieħ fis-sliem!).*" (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* - Vol. I, Ed. Verbo)

Huwa rikonoxxut li r-riċetta tmur lura sew fiż-żmien u hija assoċjata mat-trobbija tal-ħnieżer, li kienet is-sors ewlieni ta' sussistenza għall-familji minħabba li hija aktar kosteffettiva u aktar faċli biex titwettaq. Mill-familja nobbli ta' Bertiandos, li fl-arkivji tal-familja tagħha tispeċifika l-metodu tal-produzzjoni tal-"Arroz de Sarrabulho", sal-qraba tagħha, il-Condes D'Aurora, li jiddeskrivu d-drawwiet ta' żminijiet antiki, bħall-mejda tas-sinjuri u n-nobbli, saru ħafna referenzi għal dan il-platt: *"l-Arroz de Sarrabulho wasal, imdawwar b'kustilji u flieli ta' zalzett iswed. Il-platt kien jinbela' kompletament, inkluża ż-żaqq u l-kirxa." "Ħafna eċċitament u l-aroma ta' platti delizzjużi kienet tidħol mill-bieb miftuħ tal-kċina* (...) *Is-sinjur dejjem kien qed jitlob aktar rojões bil-fwied."* (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Madankollu, biż-żieda tal-fieri u l-attivitajiet f'Ponte de Lima, Franclim Castro Sousa jinnota fl-"*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000" (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), diversi referenzi dwar stabbilimenti ġodda u l-"*Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima*", inkluża d-dehra fl-1951 ta' Casalina, proprjetà ta' ommha, "tempju tal-gastronomija għolja, għall-inbejjed u l-platti tagħha, li jistħoqqilhom li jiġu mfakkra". Il-preżenza fuq il-menù tal-"Arroz de Sarrabulho" ġiet għalhekk enfasizzata "*mir-ristoranti u d-dverni biex jattiraw il-klijenti*" fid-diversi perjodiċi lokali, b'mod partikolari fl-Anunciador das Feiras Novas fis-snin erbgħin u ħamsin, u mbagħad minn Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, Sena 17, Serje 2, Nru 17, 2000. - p. 177-179).

Is-*Sarrabulho* ġie introdott fis-snin tletin fl-alloġġi u d-dverni ta' Ponte de Lima, fejn ġie servut fil- ġranet tal-fieri. Dan il-platt, magħmul mir-ross, kien diġà servut f'kazzola tradizzjonali ħdejn platt li kien fih *rojões, belouras* moqlijin, *chouriça de verde* u zalzett abjad b'patata sauté. Fl-ewwel nofs tas-seklu 20, is-*Sarrabulho* jerġa' jissemma wkoll bħala waħda mill-ispeċjalitajiet tal-pensjoni Barros, ta' Dores Petiscas. Fi kliem José Rosa de Aújo, "*kulhadd ingħata l-platt tiegħu, magħmul minn ross sarrabulho, żewġ rojões u chouriça de verde waħda*" (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana Nru 17, 2010. Éd. Ponte de Lima).

L-"*Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima*" infirex fil-pajsaġġ gastronomiku ta' Ponte de Lima bis-saħħa tal-koka famuża Clara Penha, u aktar tard bis-saħħa tan-neputija tiegħu, Belozinda Varela, il-werrieta kburija tal-għarfien tagħha billi kienet ipperpetwat fedelment dan il-platt uniku. Minn din il-"familja tal-Arroz de Sarrabulho" hemm bosta koki dixxendenti, li llum il-ġurnata għadhom jipperpetwaw l-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" fir-ristoranti tagħhom. [Faria]. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, ir-Raba' Kungress tal-Gastronomija ta' Viana do Castelo — "A Caça e a Mesa", 23-25 ta' Ottubru 1987, Viana do Castelo].

Din ir-riċetta, li ġiet estiża għall-catering fl-ewwel deċennji tas-seklu 20, bil-ħolqien ta' ristoranti/residenzi, żammet il-karatteristiċi tal-għarfien u tal-prodotti tradizzjonali u kienet apprezzata bl-introduzzjoni tal-laħmijiet imqatta' u l-ġewwieni biex jakkumpanjaw ir-*rojões*, kif ukoll il-qastan.

F'Marzu 2004, sabiex tiġi protetta din ir-riċetta siewja, tnieda l-proġett "Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"; fis-seminar ta' preżentazzjoni, is-Sur Francisco Sampaio qal li b'dan il-proġett finalment kienet se tinkiteb *"l-istorja tal-Arroz de Sarrabulho f'Ponte de Lima, platt ta' eċċellenza u li jistħoqqlu ħafna l-elevazzjoni tiegħu sal-grad ta' konfraternità, bħala (i) gastronomija etnika (tal-inqas mill-1860), (ii) gastronomija tal-familja, (iii) tisjir artiġjanali u (iv) gastronomija tradizzjonali"*.

L-"Arroz de Sarrabulho" l-ewwel ġie distint fil-Ponte de Lima u mbagħad ir-riċetta tiegħu nxterdet u llum il-ġurnata saret magħrufa sew. Il-materja prima użata u l-għarfien espert tal-produtturi fir-reġjun – li jsegwu tradizzjoni storika li għaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra – għamluha possibbli li jiġu ppreservati l-kwalità u l-identità tal-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" u l-akkumpanjamenti rispettivi tiegħu. Il-ħila, l-esperjenza u t-togħma, flimkien mal-kura u d-dedikazzjoni ta' kull kok, ippermettew it-tixrid tal-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", filwaqt li żammew l-oriġinalità u l-awtenticità tad-diversi komponenti tiegħu: l-għażla bir-reqqa tal-laħmijiet għar-ross, il-preparazzjoni bir-reqqa taz-zalza tar-ross bil-laħam imqatta', il-kwalità tad-demm użat (l-ewwel, "malli l-majjal jiskula" għall-*belouras*, imbagħad il-bqija għaz-zalzett, u fl-aħħar għar-ross), id-destrezza meħtieġa għal taħwir ta' suċċess, l-użu tal-ilma tat-tisjir taż-żaqq fil-preparazzjoni taz-zalzett u tal-*belouras*, iz-zalza bit-tewm tar-*rojões*, u l-"qali", dawn l-istadji kollha huma bbażati fuq għarfien espert reali li jiġi mgħallem u pperfezzjonat maż-żmien (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Éd. Notícias, 213 p.).

L-"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" għaldaqstant żamm sal-lum fil-kompożizzjoni tiegħu r-ross, il-*belouras* (preferibbilment il-"Beloura de Ponte de Lima"), ix-*chouriça de verde* (preferibbilment ix-"Chouriça de Verde de Ponte de Lima"), iz-zalzett abjad u r-*rojões*–, ma' liema xi drabi jiżdiedu l-intestini u d-demm msajrin u moqlijin. Ir-ross normalment jiġi ppreżentat f'kazzola u l-ingredjenti l-oħra jiġu ppreżentati f'platt separat. Bħalissa huwa l-platt simboliku tal-gastronomija ta' Lima, il-mutur reali tan-negozju tagħha, li jattira eluf ta' viżitaturi lejn Ponte de Lima matul is-sena.