C/2024/5684

24.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5684)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"

TSG-PT-02975 — 12.7.2023

Portugal

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

"Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima"

2. Productcategorie [zie Bijlage XI]

Categorie 2.21. Kant-en-klaarmaaltijden.

3. Grond voor registratie

3.1. *Het product is*

☐ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☒ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Verschillende documenten bevestigen de eeuwenoude bereidingswijze van dit gastronomische gerecht, waaronder de vermelding van een recept van Arroz de Sarrabulho, zoals het huidige recept, in de correspondentiebundel van het Casa de Bertiandos (Ponte de Lima) tussen 1844 en 1850 (Archivo Municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844-1850-16-17), of in de referenties van de lokale auteur de Conde D'Aurora in zijn boek uit 1935, "Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral" (p. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto) betreffende de samenstelling en de bereiding ervan.

Bovendien heeft dit gerecht zich naar verluid vanaf 1916 buiten particuliere keukens verspreid (A. M. Couto Viana, O Anunciador das Feiras Novas, 2000), met behoud van de specifieke ingrediënten die traditioneel in de regio Ponte de Lima worden gebruikt, namelijk de *beloura* (plaatselijke specialiteit met varkensbloed), *chouriça de verde* (groene worst), witte worst en *rojões* (gebakken stukjes varkensvlees), alsook wijn en/of azijn van rode *vinho verde*, en met behoud van de traditionele kenmerken van de wijze waarop elk product wordt bereid en de presentatie van het bereide gerecht.

3.2. *De naam*

☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De naam “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, die al in advertenties van verschillende lokale restaurants werd vermeld in de publicatie *FEIRAS NOVAS* uit 1951 (FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima, 1951. Ed. Tipografia Guimarães) en in het tijdschrift *O Anunciador das Feiras* Novas uit 1986 (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, Jaargang 3, serie 2, nr. 3, 1986) en 1987 (O Anunciador das Feiras Novas. — Ponte de Lima, jaargang 4, serie 2, nr. 3, blz. 41, 1987), verwijst naar een gekookt gerecht bestaande uit rijst gekookt in een bouillon van verschillende vleessoorten, met stukjes vlees en speciaal voor dit doel bereide en gevulde producten. Dit gerecht wordt traditioneel op smaak gebracht met specerijen en azijn en/of rode *vinho verde*. Clara Penha (1836-1924), een beroemde kokkin, is aan het begin van de twintigste eeuw begonnen dit gerecht buiten de familiale sfeer om te bereiden en sindsdien is het niet meer weg te denken uit de dagelijkse menu’s van Ponte de Lima, dankzij haar familie en volgelingen. Het wordt nog steeds elke dag bereid en geserveerd in zowel beroemde restaurants als kleine tavernes, altijd volgens het oorspronkelijke recept.

4. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014)*

“Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” verwijst naar een gekookt gerecht met twee verschillende bestanddelen:

— een droge *malandro*-rijst met een donkerbruine, gladde saus waarin stukjes vlees te onderscheiden zijn. Het aroma is geurig, met tonen van komijn, laurier en citroen. De intense smaak is lichtzuur, met een uitgesproken toon van komijn, kruidnagel en laurier.

— een selectie van vlees en gevulde producten, bestaande uit: *beloura* — in gelijkmatige plakken van uniforme bruine kleur, met een gematigde geur en smaak van laurier en knoflook; *chouriça de verde*, die een vrij homogene textuur heeft, met een duidelijke aanwezigheid van uien en met een geur en enigszins milde smaak die worden gekenmerkt door de aanwezigheid van komijn, knoflook en laurier; witte worst, die licht en homogeen van kleur is, met een geur van knoflook en laurier en een licht kruidige smaak van knoflook, laurier en komijn; *rojões* van varkensvlees met een gelijkmatige goudbruine kleur, waarvan het aroma en de smaak worden gekenmerkt door de knoflooksaus waarmee ze zijn gekruid, in de vorm van kleine blokjes malse, sappige varkensbout. Deze vleesselectie kan worden gecombineerd met: pens; varkenslever, -hart, -long en -bloed, op traditionele wijze bereid en opgediend in kleine stukjes die gebakken zijn in reuzel, met aardappelen of kastanjes die op de juiste manier klaargemaakt zijn.

Fysisch-chemische eigenschappen van de volgende kant-en-klare levensmiddelen: rijst, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* en worst (waarden in g/100 g eetbaar gedeelte).

	Vochtgehalte	Eiwitten	Vetgehalte	Zout, uitgedrukt als chloride
Rijst	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
Worst	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Waarden verkregen vóór bereiding

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014)*

De bereiding van “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” bestaat uit verschillende stappen, die hieronder worden beschreven voor elk onderdeel van het gerecht.

Rijst

Ingrediënten (voor de bereiding van rijstsaus):

— ½ kg rundvlees (bij voorkeur biefstuk/rosbief);

— ½ kg varkensvlees (karbonade en varkensrug, bij voorkeur van de Bísara of een kruising van de Bísara);

— ½ kg kippenvlees (bij voorkeur vet). Er mag een vleesworstje (150 g) en een klein stukje verse varkensentrecote worden toegevoegd;

— 1 kg ronde "Carolino"-rijst;

— ¼ l varkensbloed waaraan rode *vinho verde* azijn is toegevoegd of rode wijnazijn gemengd met rode *vinho verde* uit de regio.

Basiskruiden

— keukenzout (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g/kg rijst);

— voldoende laurierblad (*Laurus nobilis*);

— voldoende peper (*Piper nigrum*);

— voldoende kruidnagels (*Syzygium aromaticum*);

— voldoende nootmuskaat (*Myristica fragrans*);

— voldoende komijn (*Cuminum cyminum*);

— citroen (*Citrus limonum*), citroensap.

Bereiding van de rijst

Doe al het vlees in een pan met koud water (ongeveer 3 liter), zodat het onder water staat, en laat het koken. Voeg een beetje laurier, kruidnagels, nootmuskaat, zout en peper toe. Kook het vlees goed door en schep het schuim dat zich op het oppervlak vormt, af. Haal het vlees van het vuur, zodra het helemaal gaar is. Laat het vlees afkoelen en trek het in kleine stukjes uit elkaar. Breng de bouillon waarin het vlees is gekookt, op smaak, verwijder het eventuele overtollige vet, voeg de benodigde hoeveelheid water toe, zet weer op het vuur en breng aan de kook. Voeg de rijst toe. Voeg, zodra de rijst halfgekookt is, de stukjes vlees en het vloeibaar gemaakte varkensbloed toe. Breng met specerijen op smaak en laat het geheel koken totdat de rijst volledig is gekookt. Voeg vervolgens citroensap, kruidnagels en komijnpoeder toe. Direct serveren.

Beloura

De ingrediënten die traditioneel worden gebruikt om de beloura te bereiden, zijn de volgende:

— maismeel (40 tot 60 %, eventueel maximaal 80 % bij afwezigheid van tarwemeel);

— tarwemeel (20 tot 30 %), is optioneel en kan worden vervangen door een gelijke hoeveelheid maismeel;

— roggemeel van rogge (20 tot 30 %);

— keukenzout (NaCl), 1,3 % [(gemiddeld) 13 g zout per kg meelmengsel];

— voldoende witte peper (*Piper nigrum*);

— voldoende komijn (*Cuminum cyminum*);

— 1 laurierblad (*Laurus nobilis*);

— 1 takje peterselie (*Petroselinum crispum*);

— 1 teentje knoflook (*Allium sativum* L.), droog, niet gekiemd, optioneel;

— voldoende rode peper (*Capsicum annuum*), optioneel;

— varkensbloed (14 % vol/ meelmassa);

— voldoende varkensreuzel;

— kookwater van de pens, worsten of *molhinhos* (varkenstrijp), bij voorkeur in voldoende hoeveelheid;

Voorbereiding en bereidingswijze

Zeef het meel. Doe het meel in een kom of schaal samen met een beetje heet water of met het kookvocht van de worsten. Doe vervolgens alle ingrediënten (meel met kookvocht of heet water, zout, peper en komijn) in een schaal en kneed het met varkensbloed. Kneed het deeg, wanneer het loskomt van de schaal, met de handen op een met meel bestrooid werkvlak, tot het een bal, cilinder of rol vormt. Kook het vervolgens in het water dat wordt gebruikt voor het koken van de worst of de *molhinhos* (varkenstrijp) of in water met zout, laurier, peterselie en/of een "kleine hoeveelheid" reuzel.

Zodra de *belouras* weer aan de oppervlakte komen, zijn ze gaar. Laat afkoelen en leg in een aarden schaal, van elkaar gescheiden door laurierblaadjes. Snijd in dunne plakjes en bak deze in (varkens-)reuzel.

Chouriça de verde

— ½ kg gehakt varkensvlees in darmnet;

— 2 gesneden uien (*Allium cepa*);

— 200 g gehakte peterselie (*Petroselinum crispum*);

— voldoende witte peper (*Piper nigrum*), optioneel;

— voldoende rode peper (*Capsicum annuum*), optioneel;

— keukenzout (NaCl), 1,6 % [(gemiddeld) 16 g zout per liter bloed];

— 1 laurierblad (*Laurus nobilis*), optioneel;

— voldoende komijn (*Cuminum cyminum*);

— kooknat van de pens, worsten of *molhinhos* (varkenstrijp), bij voorkeur;

— verse fijne varkensdarm;

— citroen (*Citrus limonum*), voldoende citroensap, optioneel;

— mengsel van azijn en een traditionele *vinho verde* uit de regio (wit, rood of een mengsel van beide), waardoor het gerecht een kenmerkende zuurgraad krijgt, optioneel;

— maismeel (*farinha milha*), optioneel;

— 1 l varkensbloed;

— keukentouw voor voedingsmiddelen (gepolijste vlasdraad), voor het binden van de worst;

— reuzel.

Voorbereiding en bereidingswijze

De voorbereiding van de "Chouriça de verde" begint met het wassen van verse fijne varkensdarmen met water, citroen, zout en/of azijn en een beetje maismeel, waardoor de darmen goed worden schoongewreven. Laat de darmen enkele uren of een nacht lang rusten. Draai de darmen om, nadat ze schoongewreven en gewassen zijn.

Zodra de varkensdarmen zijn voorbereid, voeg je de ingrediënten toe in een kom of schaal. Voeg de gesnipperde ui, het gehakte varkensvlees in darmnet, de gehakte peterselie, het zout, de komijn, de peper (optioneel), het laurierblaadje (optioneel) en het varkensbloed toe. Meng het geheel grondig en vul de darm met behulp van een trechter. Bind de darm aan het uiteinde vast met een keukentouw voor voedingsmiddelen. Vul de darm niet in zijn geheel, maar slechts voor de helft.

Kook vervolgens de "*Chouriça de verde*" in water met het laurierblad en/of een beetje reuzel. Om te controleren of hij gaar is, prik je met een naald of vork in de "*Chouriça de verde*". Als er geen sporen van bloed te zien zijn, is hij gaar. Bak na het koken wordt de "*Chouriça de verde*" in reuzel. Snijd hem vervolgens in individuele porties en serveer warm met de *rojões* en andere garnituren. De "*Chouriça de verde*" wordt niet gerookt.

Witte worst

— Maïsmeel (50 tot 100 %), tarwemeel (maximaal 25 %) en roggemeel (maximaal 25 %), bij voorkeur maïsmeel (100 %);

— voldoende rode peper (*Capsicum annuum*), optioneel;

— voldoende witte peper (*Piper nigrum*);

— knoflook (*Allium sativum* L.), droog, niet gekiemd, optioneel;

— 1 laurierblad (*Laurus nobilis*);

— voldoende komijn (*Cuminum cyminum*);

— voldoende kookvocht van de pens of de worsten, bij voorkeur;

— 2 citroenen (*Citrus limonum*);

— keukenzout (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g zout per 100 g varkensdarm);

— verse varkensdarmen.

Voorbereiding en bereidingswijze

Was de darmen grondig en laat ze enkele uren staan in water en citroen. Voeg de rest van de ingrediënten en een beetje van het kookvocht van de pens toe; goed mengen en kneden. Vul de darmen met het verkregen deeg. Kook ze, na het vullen, in het kookvocht van de pens. Haal ze uit de pan als ze gaar zijn en snijd ze in stukken (3 tot 5 cm). Bak de stukken. Direct serveren.

Rojões

— 1,5 kg varkensvlees (bij voorkeur van het ras Bísara of een kruising van de Bísara);

— keukenzout (NaCl); 0,5-1,5 % (5-15 g zout per kg varken);

— knoflook (*Allium sativum* L.), droog, niet gekiemd, in voldoende hoeveelheid;

— voldoende witte peper (*Piper nigrum*);

— 1 laurierblad (*Laurus nobilis*);

— ½ l witte *vinho verde* uit de regio, waardoor het gerecht een kenmerkende zuurgraad krijgt;

— varkensreuzel, in voldoende hoeveelheid.

Voorbereiding en bereidingswijze

Snijdt het varkensvlees in stukken en marineer het in de *vinho verde* met knoflook, zout, peper en laurier. Bak het vlees vervolgens in deze wijnsaus met knoflook en een beetje vet, bij voorkeur reuzel.

Er kunnen ook andere ingrediënten in de "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" worden verwerkt, zoals pens, lever, hart, longen en bloed, gekookt en gebakken.

Pens

— varkenspens;

— keukenzout (NaCl);

— knoflook (*Allium sativum* L.), droog, niet gekiemd, optioneel;

— laurierblad (*Laurus nobilis*);

— water;

— reuzel.

Voorbereiding

Kook de pens in gezouten water en breng op smaak met laurier en knoflook. Verwijder aan het einde van het koken het kookvocht en bewaar dit. Snijd de pens in reepjes. Bak deze in reuzel. Direct serveren met de andere garnituren.

Lever

— varkenslever;

— reuzel.

Snijd de lever in reepjes. Bak de reepjes in reuzel en voeg ze toe aan de andere gebakken ingrediënten.

Hart en longen

Kook deze ingrediënten in de saus die is bereid voor de rijst. Haal ze uit de pan, wanneer ze gaar zijn, snijd ze in stukjes en bak ze in reuzel, voeg vervolgens toe aan de andere gebakken ingrediënten.

Varkensbloed

— varkensbloed;

— keukenzout (NaCl);

— knoflook (*Allium sativum* L.), droog, niet gekiemd, optioneel;

— laurierblad (*Laurus nobilis*);

— water;

— reuzel.

Voorbereiding

Kook het varkensbloed in gezouten water en breng op smaak met laurier en knoflook. Snijd ze, zodra ze gaar zijn, in stukjes, bak ze in reuzel en voeg ze toe aan de andere gebakken ingrediënten.

Aardappelen/ kastanjes

Rooster of bak in vet, bij voorkeur reuzel.

Het varkensvlees dat in een van de bestanddelen van "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" wordt gebruikt, moet bij voorkeur afkomstig zijn van het ras Bísaro, raszuivere Bísaro-varkens of varkens die afkomstig zijn van kruisingen met dit ras.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014)*

Alto Minho is een regio die rijk is aan cultuur en tradities met een unieke gastronomische cultuur en bijbehorende gebruiken. "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" is het meest representatieve gerecht van de gastronomie van Ponte de Lima. Dit smakelijke gerecht wordt geserveerd met *rojões* van varkensvlees en staat symbool voor de lokale traditie.

Er zijn veel historische verwijzingen naar *Arroz de Sarrabulho*, waarvan er één met name verwijst naar de kokkin Clara Penha als "*hoofd van een groep vrouwen die waren aangesteld voor het bereiden van de maaltijden van de jonge priester, de edelen, de geestelijken en de rijke mannen van de regio Vale do Lima. De rijst werd gekookt, de beloura werd gebraden, de rojões werden goudbruin gebakken … Kortom, terwijl de voorbereidingen aan de gang waren, likte het kleine nichtje, trots op haar nieuwe klompen, haar lippen af bij de room en de vermicelli …*" Bron: "*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).

Deze pionier van de "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" speelde een beslissende rol, zoals Maria de Lurdes Modesto opmerkt in "*Acervo da sua Cozinha Tradicional*", waarin ze verslag doet van hun ontmoeting en haar leerperiode in november 1977 in het Casino van Estoril, en waarin ze in het bijzonder hulde brengt aan deze vrouw die heeft bijgedragen aan de verspreiding van dit traditionele recept. Zij schrijft met name over de herkomst van het recept: "*Wat een mooi einde voor een Sarrabulho-varken! Een eindeloos gevarieerd menu met overdadige, smakelijke bereidingen waarmee je familie en vrienden samenbrengt rond een linnen tafellaken. Het varken is een onuitputtelijke bron van smakelijk genot (Moge het rusten in vrede!).*" (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

Het is een algemeen erkend feit dat het recept dateert uit een ver verleden en verband houdt met de varkenshouderij, die de belangrijkste bron van inkomsten was voor gezinnen, omdat het rendabeler en eenvoudiger te runnen was. Van de adellijke familie van Bertiandos, die in haar familiearchieven de bereidingswijze van de "Arroz de Sarrabulho" in detail beschrijft, tot aan haar naaste familieleden, de Condes D'Aurora, die de gebruiken uit vroegere tijden beschrijven, zoals de tafel van de rijken en edelen, er zijn vele verwijzingen gemaakt naar dit gerecht: "*De arroz de sarrabulho kwam op tafel, met daaromheen koteletten en plakjes bloedworst. Het gerecht ging schoon op, inclusief pens en trijp*". "*Door de openstaande keukendeur bereikte ons veel rumoer en de geur van heerlijk eten (…) De heer bleef vragen om meer rojões met lever.*" (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto).

Echter, met de toename van het aantal beurzen en activiteiten in Ponte de Lima, heeft Franclim Castro Sousa het in "*As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000" (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), over diverse verwijzingen naar nieuwe eetgelegenheden en naar de "*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*", waaronder de oprichting in 1951 van Casalina, eigendom van zijn moeder, "een tempel van haute gastronomie, om zijn wijnen en gerechten, die het verdient om herinnerd te worden". De aanwezigheid van "Arroz de Sarrabulho" op het menu werd dan ook gepromoot "*door restaurants en tavernes om klanten aan te trekken*" in verschillende lokale tijdschriften, met name in de Anunciador das Feiras Novas in de jaren 1940 en 1950, en later door Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, Jaargang 17, Serie 2, Nr. 17, 2000. — p. 177-179).

Sarrabulho werd in de jaren 1930 geïntroduceerd in de herbergen en tavernes van Ponte de Lima, waar het op braderiedagen werd geserveerd. Dit gerecht op basis van rijst werd al geserveerd in een traditionele pan naast een gerecht met *rojões*, gebakken *belouras, chouriça de verde* en witte worst met gebakken aardappelen. In de eerste helft van de twintigste eeuw werd *Sarrabulho* ook genoemd als een van de specialiteiten van het pension Barros van Dores Petiscas. In de woorden van José Rosa de Araújo, "*kreeg iedereen zijn eigen gerecht, bestaande uit sarrabulho rijst, twee rojões en een chouriça de verde*" (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana nº 17, 2010. Ed. Ponte de Lima).

De "*Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima*" werd deel van het gastronomische landschap van Ponte de Lima dankzij de beroemde kokkin Clara Penha, en later dankzij haar nichtje, Belozinda Varela, de trotse erfgenaam van haar kennis die dit unieke gerecht trouw in stand hield. Uit deze "Arroz de Sarrabulho-familie" stammen veel koks af die de "Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" vandaag de dag nog steeds voortzetten in hun restaurants. [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, vierde Gastronomische congres van Viana do Castelo – "A Caça e a Mesa", 23-25 oktober 1987, Viana do Castelo].

Dit recept, dat zich in de eerste decennia van de twintigste eeuw verspreidde naar de horeca met de opkomst van restaurants/residenties, heeft de kenmerken van de traditionele knowhow en producten behouden en is verrijkt door de introductie van stukjes vlees en orgaanvlees voor bij de *rojões*, alsook kastanjes.

Om dit waardevolle recept te beschermen, is in maart 2004 het project "Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho in Moda de Ponte de Lima" opgestart. Tijdens het seminar waarop het project werd gepresenteerd, verklaarde Francisco Sampaio dat dankzij dit project eindelijk "*de geschiedenis van Arroz de Sarrabulho in Ponte de Lima" werd beschreven, "een uitmuntend gerecht dat het volledig verdient te worden verheven tot de klasse van confraria gastronómica, als zijnde i) etnische keuken (ten minste vanaf 1860), ii) familiekeuken, iii) ambachtelijke keuken en iv) traditionele keuken*".

De “Arroz de Sarrabulho” vestigde zijn naam in Ponte de Lima, maar het recept heeft zich sindsdien verspreid, zodat het inmiddels zeer bekend is. De kwaliteit en de identiteit van “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” en de respectieve bijgerechten zijn behouden gebleven dankzij de gebruikte ingrediënten en de expertise van de producenten uit de regio, die een historische traditie volgen die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Dankzij vakmanschap, ervaring en smaak, gecombineerd met de zorg en toewijding van elke kok, kon de “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” worden verspreid, met behoud van de originaliteit en authenticiteit van de verschillende onderdelen: de zorgvuldige keuze van het vlees voor het bereiden van de rijst, de zorgvuldige bereiding van de rijstsaus met de stukjes vlees, de kwaliteit van het gebruikte bloed (eerst “zodra het varkensvlees is uitgelekt” voor de *belouras*, dan de rest voor de worsten en tot slot voor de rijst), de vakkundigheid die nodig is om alles goed te kruiden, het gebruik van het kookvocht van de pens bij de bereiding van de worsten en de *belouras*, de knoflooksaus voor de *rojões* en het “bakken”; voor al deze stappen is een echte knowhow nodig die in de loop van de tijd wordt geleerd en geperfectioneerd. (Sampaio, F. 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Ed. Notícias, 213 p.).

Nog altijd bestaat “Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” uit rijst, *belouras* (bij voorkeur “Beloura de Ponte de Lima”), *chouriça de verde* (bij voorkeur “Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), witte worst en *rojões*, waaraan soms orgaanvlees en gekookt en gebakken bloed worden toegevoegd. De rijst wordt gewoonlijk in een pan geserveerd, met de andere ingrediënten op een afzonderlijke schaal. Dit gerecht staat momenteel symbool voor de gastronomie van Lima en vormt de belangrijkste motor voor de lokale bedrijvigheid. Het trekt het hele jaar door duizenden bezoekers naar Ponte de Lima.