C/2024/5684

24.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5684)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugalia

1. **Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. **Tipul de produs [a se vedea Anexa XI]**

Clasa 2.21. Preparate alimentare

3. **Motivele înregistrării**

3.1. *Indicați dacă produsul*

☐ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

☒ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Diverse consemnări atestă prepararea tradițională a acestui fel de mâncare. Cea mai remarcabilă este consemnarea unei rețete de „Arroz de Sarrabulho” asemănătoare cu cea din prezent într-o carte care prezintă corespondența Casei Bertiandos (din Ponte de Lima) din perioada 1844-1850 (păstrată în arhivele municipiului Ponte de Lima, cu referința PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). De asemenea, se remarcă trimiterile făcute de Conde d'Aurora (un scriitor din Ponte de Lima) la compoziția felului de mâncare și la prepararea acestuia în cartea sa din 1935 intitulată „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral” (p. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto).

În plus, potrivit istoriei, preparatul a trecut dincolo de bucătăriile private (pentru a cita afirmațiile lui A. M. Couto Viana din publicația periodică anuală O *Anunciador das Feiras Novas* din 2000) din anul 1916, fiind obținut în continuare din ingrediente specifice utilizate în mod tradițional în regiunea Ponte de Lima, și anume *beloura* (preparat hibrid din pâine/sângerete), *chouriça de verde* (*chorizo* din sânge cu grăsime și ceapă tocată), intestine albe și *rojões* (bucăți de carne de porc dezosate și prăjite), dar și vin și/sau *viniagre de vinho verde tinto* (oțet obținut din *vinho verde* roșu). Modul tradițional în care se prepară fiecare produs și forma de prezentare a preparatului gătit rămân neschimbate în prezent.

3.2. *Indicați dacă denumirea*

☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Denumirea „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” – folosită deja în reclame pentru diverse restaurante locale în publicația *FEIRAS NOVAS* din 1951 (*Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães*) și în publicația periodică din Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* din 1986 (anul 3, seria 2, numărul 3) și din 1987 (anul 4, seria 2, numărul 3, p. 41) – desemnează un preparat gătit care constă în orez fiert într-o supă de diferite tipuri de carne, acompaniat de bucăți de carne și de cârnați, preparate special în acest scop. Conform tradiției, preparatul este asezonat cu mirodenii și oțet și/sau *vinho verde* roșu. La începutul secolului al XX-lea, o bucătăreasă celebră pe nume Clara Penha (1836-1924) a fost prima persoană care a început să prepare acest fel de mâncare în afara casei. Preparatul a devenit ulterior un aliment de bază în meniurile zilnice din Ponte de Lima, fiind gătit în familie și de adepți fideli, și este prezent și în zilele noastre atât în restaurante celebre, cât și în taverne mici, care gătesc și servesc zilnic preparatul, urmând întotdeauna rețeta consacrată.

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014]*

Denumirea „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” se referă la un preparat gătit care prezintă două părți distincte:

— un preparat pe bază de orez de tip *arroz malandro*, neînmuiat, care conține o cantitate foarte mare de supă de culoare castanie închisă, fără cocoloașe, în care predomină fâșiile de carne. Preparatul are o aromă plăcută, cu note de chimion, de frunze de dafin și de lămâie. Are un gust puternic, ușor acid, cu o aromă pronunțată de chimion, de cuișoare și de frunze de dafin;

— un ansamblu de cărnuri și cârnați, care trebuie să includă: *beloura* – un amestec omogen, tăiat în felii rotunde, cu o culoare castanie uniformă și un miros și un gust delicate de frunze de dafin și usturoi; *chouriça de verde*, cu o umplutură destul de omogenă care include ceapă și care are o aromă și un gust ușor dulci, în care se poate distinge prezența chimionului, a usturoiului și a dafinului; intestine albe de o culoare deschisă uniformă, cu o aromă de usturoi și dafin și un gust ușor înțepător, tot de usturoi, dafin și chimion; *rojões* de porc, prezentate sub formă de cubulețe de pulpă de porc moale și suculentă, de o culoare aurie uniformă, ale căror aromă și gust reflectă vinul infuzat cu usturoi în care au fost marinate; și care poate include următoarele ingrediente: stomac; ficat, inimă, plămâni și sânge de porc, fierte corespunzător și prezentate sub formă de bucățele prăjite în untură, precum și cartofi preparați corespunzător sau castane preparate corespunzător.

Caracteristicile fizico-chimice ale următoarelor componente gata pentru consum: orez, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* și intestine (valori în g/100 g din partea comestibilă).

	Umiditate	Proteine	Grăsimi	Sare exprimată în cloruri
Orez	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
Intestine	43,56-62,79	6,97-11,18	16,32-20,92	0,67-1,60

(*) *Valori obținute înainte de prepararea felului de mâncare.

4.2. *Descrierea metodei obligatorii de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014]*

Obținerea produsului „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” implică următoarele etape de preparare a diferitelor părți componente ale acestui fel de mâncare:

Orez

Ingrediente pentru prepararea supei de orez:

— ½ kg de carne de vită (de preferință din partea posterioară a pulpei);

— ½ kg de carne de porc (din zona coastelor și a coloanei vertebrale, de preferință de la porci din rasa Bísaro sau porci rezultați din încrucișarea cu această rasă);

— ½ kg de carne de pui (de preferință cu multă grăsime); se pot utiliza, de asemenea, *chouriça de carne* (150 g) și puțină carne de porc proaspătă;

— 1 kg de orez de tip Carolino;

— ¼ l de sânge de porc, la care s-a adăugat oțet obținut din *vinho verde* roșu sau oțet de vin roșu amestecat cu *vinho verde* roșu din regiune.

Condimente de bază

— sare comestibilă (NaCl), 1-1,5 % (10-15 g per kg de orez);

— frunze de dafin sau laur (*Laurus nobilis*), după gust;

— piper (*Piper nigrum*), după gust;

— cuișoare (*Syzygium aromaticum*), după gust;

— nucșoară (*Myristica fragrans*), după gust;

— chimion (*Cuminum cyminum*), după gust;

— lămâie (*Citrus limonum*), sucul de la o lămâie.

Prepararea orezului

Se pune carnea într-o oală cu apă rece (aproximativ 3 litri) și se aduce la punctul de fierbere, apoi se adaugă câteva frunze de dafin și niște cuișoare, nucșoară, sare și piper. Se fierbe bine carnea, îndepărtându-se toată spuma formată la suprafață. Odată ce carnea este fiartă bine, se ia de pe foc. Se lasă carnea la răcit, apoi se desface în fâșii. După ajustarea condimentelor și eliminarea oricărui exces de grăsime, supa în care a fost fiartă carnea se pune înapoi pe foc și se aduce la punctul de fierbere după ce se adaugă cantitatea de apă necesară. Se adaugă orezul. Odată ce orezul este pe jumătate gătit, se adaugă fâșiile de carne și sângele lichefiat de porc. Se ajustează condimentele, iar amestecul se lasă la fiert până când orezul este complet gătit. Se adaugă apoi suc de lămâie, cuișoare și pudră de chimion. Se servește imediat.

Beloura

Materiile prime utilizate în mod tradițional pentru obținerea preparatului *beloura* sunt:

— făină de porumb (40-60 %, putând ajunge la 80 % dacă nu se utilizează făină de grâu);

— făină de grâu (20-30 %), fiind opțională și putând fi înlocuită cu o proporție egală de făină de porumb;

— făină de secară (20-30 %);

— sare comestibilă (NaCl), 1,3 % [13 g (valoare medie) de sare per kg de amestec de făină];

— piper alb (*Piper nigrum*), după gust;

— chimion (*Cuminum cyminum*), după gust;

— o frunză de dafin sau laur (*Laurus nobilis*);

— o legătură de pătrunjel (*Petroselinum crispum*);

— un cățel de usturoi (*Allium sativum* L.), care este uscat, nu este germinat și este opțional;

— ardei roșu (*Capsicum annuum*), după gust, opțional;

— sânge de porc (14 % vol./amestec de făină);

— untură, după gust;

— apă, de preferință cea utilizată pentru fierberea stomacului, a sângereților sau a *molhinhos* (rulouri de intestine de porc), după gust.

Preparare

Se cern diferitele tipuri de făină. Se opărește făina cernută într-un vas sau *alguidar* (bol fabricat în mod tradițional din faianță) cu puțină apă fierbinte sau cu apa în care au fost fierți sângereții. Se adaugă apoi toate ingredientele (făină opărită, sare, piper și chimion) în *alguidar* și se frământă cu sângele de porc. Atunci când aluatul se desprinde ușor de *alguidar*, acesta se modelează manual în formă de bile, cilindri sau rulouri pe o masă presărată cu făină. Aceste forme se fierb apoi în apa utilizată pentru fierberea sângereților sau a *molhinhos* ori în apă cu sare, frunze de dafin, pătrunjel și/sau un vârf de untură.

Bucățile de *belouras* sunt gata atunci când plutesc la suprafață. Acestea se lasă apoi la răcit într-un *alguidar* de faianță, separate de frunze de dafin. În cele din urmă, acestea se taie în felii subțiri și se prăjesc în untură.

Chouriça de verde

— ½ kg de prapur de porc tocat;

— 2 cepe tocate (*Allium cepa*);

— 200 g de pătrunjel tocat (*Petroselinum crispum*);

— piper alb (*Piper nigrum*), după gust, opțional;

— ardei roșu (*Capsicum annuum*), după gust, opțional;

— sare comestibilă (NaCl), 1,6 % [16 g (valoare medie) de sare per litru de sânge];

— o frunză de dafin sau laur (*Laurus nobilis*), opțională;

— chimion (*Cuminum cyminum*), după gust;

— apă, de preferință cea utilizată pentru fierberea stomacului, a sângereților sau a *molhinhos*;

— intestine fine de porc, proaspete;

— lămâie (*Citrus limonum*), suc de lămâie după gust, opțional;

— oțet amestecat cu *vinho verde* tradițional (alb sau roșu ori un amestec al celor două) din regiune, pentru aciditatea sa caracteristică, opțional;

— făină de porumb, opțional;

— 1 l de sânge de porc;

— sfoară pentru uz alimentar (sfoară fabricată din fibre de in netezite) pentru legarea sângeretelui;

— untură.

Preparare

Procesul de preparare a *chouriça de verde* începe cu spălarea intestinelor de porc fine și proaspete în apă cu lămâie, sare și/sau oțet și puțină făină de porumb, astfel încât intestinele să fie frecate bine. Intestinele sunt lăsate să se odihnească timp de mai multe ore sau peste noapte. După spălare și frecare, intestinele sunt întoarse pe dos.

După pregătirea intestinelor, se amestecă celelalte ingrediente într-un bol sau *alguidar*. Se adaugă ceapa tocată, prapurul tocat, pătrunjelul tocat, sarea, chimionul, piperul (opțional), frunzele de laur (opționale) și sângele de porc. Se amestecă foarte bine toate ingredientele, iar amestecul se introduce în intestine cu ajutorul unei pâlnii. Se leagă un nod la unul dintre capetele intestinelor, utilizându-se sfoară fabricată din fibre de in netezite. Intestinele nu sunt umplute complet, ci doar pe jumătate.

După aceea, *chouriça de verde* se fierbe în apă care conține frunze de laur și/sau puțină untură. Preparatul *chouriça de verde* se înțeapă cu un ac sau o furculiță pentru a se verifica dacă este gătit corespunzător. Dacă nu apare sânge, preparatul este gata. După fierbere, *chouriça de verde* se prăjește în untură. După prăjire, acesta se taie în porții individuale și se servește imediat, cât încă este fierbinte, cu *rojões* și cu alte garnituri. Preparatul *chouriça de verde* nu este afumat.

Intestine albe

— făină, care poate include făină de porumb în proporție de 50-100 %, făină de grâu în proporție de până la 25 % și făină de secară în proporție de până la 25 %, dar de preferință făină de porumb în proporție de 100 %;

— ardei roșu (*Capsicum annuum*), după gust, opțional;

— piper alb (*Piper nigrum*), după gust;

— usturoi (*Allium sativum* L.), care este uscat, nu este germinat și este opțional;

— o frunză de dafin sau laur (*Laurus nobilis*);

— chimion (*Cuminum cyminum*), după gust;

— apă, de preferință cea utilizată pentru fierberea stomacului sau a sângereților, după gust;

— 2 lămâi (*Citrus limonum*);

— sare comestibilă (NaCl), 0,7-1,6 % (0,7-1,6 g la 100 g de intestine de porc);

— intestine de porc proaspete.

Preparare

Intestinele se spală bine și se lasă la înmuiat în apă cu lămâie timp de câteva ore. Se amestecă celelalte ingrediente împreună cu o mică parte din apa utilizată pentru fierberea stomacului; se amestecă bine și se frământă rezultatul. Amestecul obținut se introduce în intestine, care se fierb apoi în apa în care a fost gătit stomacul. Când sunt gata, intestinele se scot din oală și se feliază (în bucăți cu o lungime de 3-5 cm), urmând apoi prăjirea. Se servesc imediat.

Rojões

— 1,5 kg de carne de porc (pulpă, de preferință de la un porc din rasa Bísaro sau un porc rezultat din încrucișarea cu această rasă);

— sare comestibilă (NaCl), 0,5-1,5 % (5-15 g sare per kg de carne de porc);

— usturoi (*Allium sativum* L.), care este uscat și nu este germinat, după gust;

— piper alb (*Piper nigrum*), după gust;

— o frunză de dafin sau laur (*Laurus nobilis*);

— ½ l de *vinho verde* alb din regiune, pentru aciditatea sa caracteristică;

— untură, după gust.

Preparare

Pulpa de porc se taie în bucăți și se marinează în *vinho verde* alb, usturoi, sare, piper și frunze de dafin; se gătește apoi carnea în această infuzie de usturoi și vin cu puțină grăsime, de preferință untură.

Preparatul „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” poate include și alte ingrediente, în special stomac, ficat, inimă, plămâni și sânge fiert și prăjit.

Stomac

— stomac de porc;

— sare comestibilă (NaCl);

— usturoi (*Allium sativum* L.), care este uscat, nu este germinat și este opțional;

— frunze de dafin sau laur (*Laurus nobilis*);

— apă;

— untură.

Gătire

Stomacul se fierbe la foc mic în apă condimentată cu sare, frunze de dafin și usturoi. Când stomacul este gata, se îndepărtează și se păstrează apa folosită pentru fierbere. Stomacul se feliază în fâșii, care se prăjesc în untură. Acestea se servesc imediat, alături de preparatele însoțitoare.

Ficat

— ficat de porc;

— untură.

Se feliază ficatul în fâșii, care se prăjesc în untură și se adaugă la celelalte ingrediente prăjite.

Inimă și plămâni

Ambele se fierb în supa preparată pentru orez. Când sunt gata, acestea se scot din supă, se taie în bucăți, se prăjesc în untură și se adaugă la celelalte ingrediente prăjite.

Sânge de porc

— sânge de porc;

— sare comestibilă (NaCl);

— usturoi (*Allium sativum* L.), care este uscat, nu este germinat și este opțional;

— frunze de dafin sau laur (*Laurus nobilis*);

— apă;

— untură.

Gătire

Sângele de porc se fierbe în apă condimentată cu sare, frunze de dafin și usturoi. Când este gata, preparatul se taie în bucăți, se prăjește în untură și se adaugă la celelalte ingrediente prăjite.

Cartofi/castane

Se frig sau se prăjesc în grăsime, de preferință untură.

Carnea de porc utilizată în oricare dintre componentele preparatului „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" ar trebui să provină, de preferință, de la rasa Bísaro (fie porci de rasă pură Bísaro, fie porci rezultați din încrucișarea cu această rasă).

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014]*

Regiunea Alto Minho are o cultură și tradiții bogate, remarcându-se mai ales cultura sa gastronomică foarte specială și obiceiurile asociate cu aceasta. Produsul „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", servit cu *rojões* din carne de porc, este o specialitate gustoasă cu o tradiție îndelungată, precum și un preparat emblematic din gastronomia orașului Ponte de Lima.

Există numeroase trimiteri istorice la „Arroz de Sarrabulho", în special la Clara Penha, bucătăreasa care „a coordonat o «armată» de femei care au gătit preparatul pentru tânărul preot, nobilii, clerul și persoanele înstărite din Vale do Lima. Se fierbea orezul, se prăjea *beloura*, se rumeneau *rojões*. Pe scurt, se prepara *sarrabulho*, în timp ce tânăra nepoată, care-și purta cu mândrie noile opinci, se delecta cu *leite-creme* și cu *aletria* [...]" (trimitere din „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).

Marele renume al acestei pioniere a „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" a fost menționat de Maria de Lurdes Modesto în „Acervo da sua Cozinha Tradicional", unde a povestit cum a întâlnit-o și a învățat de la ea în noiembrie 1977 în Casino do Estoril, aducând un omagiu acestei femei care a împărtășit această rețetă tradițională. Ea a scris, de asemenea, despre originile rețetei: „*Sarrabulho* este un final atât de măreț pentru un porc! Nenumărate mâncăruri copioase și gustoase, care reunesc familia și prietenii în jurul unei fețe de masă de in. Ce izvor de mâncare bună este porcul (dacă pot spune așa!)." (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

Conform consemnărilor, această rețetă datează din cele mai vechi timpuri, când porcii erau crescuți ca principala sursă de hrană din gospodărie, deoarece carnea de porc se producea cel mai ușor și cel mai economic. De la familia nobilă Bertiandos, care descria în arhivele sale de familie modul în care se prepara „Arroz de Sarrabulho", până la rudele acesteia, Condes d'Aurora, care scriau despre nobilimea, ospețele și obiceiurile din vremurile apuse, s-au făcut diverse trimiteri la acest preparat: „*Arroz de sarrabulho* sosise deja, înconjurat de coaste și fâșii de sângerete. Au apărut intestinele și stomacul și s-a mâncat tot din farfurie." „Prin ușa deschisă a bucătăriei, veneau un zumzet gălăgios și aroma delicateselor fine [...] nobilul a cerut mai multe *rojões* cu ficat [...]". (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto.)

Cu toate acestea, odată cu creșterea numărului de piețe și de *tascas* în Ponte de Lima, astfel cum descria Franclim Castro Sousa în „As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000" (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), au apărut mai multe trimiteri la noile localuri și a luat naștere „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", în special prin apariția în 1951 a localului Casalina, care era deținut de mama acestuia și pe care l-a numit „o catedrală a gastronomiei de calitate din punctul de vedere al vinurilor și al delicateselor, care este demnă de ținut minte". Produsul „Arroz de Sarrabulho" a fost apoi promovat în sectorul ospitalității „ca o atracție puternică în restaurante și taverne, în localuri", prin diverse publicații periodice locale, în special în *O Anunciador das Feiras Novas* începând cu anii 1940 și 1950, astfel cum a descris atât de bine Couto Viana mai târziu (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, anul 17, seria 2, numărul 17, 2000 – p. 177-179).

„Arroz de Sarrabulho" a început apoi să apară în *casas de pasto* și în *tascas* în anii 1930, în zilele de sărbătoare din Ponte de Lima, ca un preparat compus din orez servit într-un vas de faianță, alături de un platou de *rojões, belouras* prăjite, *chouriça de verde* și intestine albe, acompaniate de cartofi sote. Există trimiteri la „Arroz de Sarrabulho" din prima jumătate a secolului al XX-lea care descriu preparatul ca fiind una dintre specialitățile localului „Pensão Barros" condus de Dores Petiscas. Potrivit lui José Rosa de Araújo: „Toată lumea primea propria farfurie, care conținea *arroz de sarrabulho* cu două *rojões* și un *chouriça de verde*" (Araújo, J. R. Ponte de Lima – *Pátria do Sarrabulho*, Revista Limiana nr. 17, 2010, Ed. Ponte de Lima).

Preparatul „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" a devenit celebru în restaurantele din Ponte de Lima datorită faimoasei bucătărese Clara Penha și, mai târziu, datorită nepoatei sale Belozinda Varela, care a moștenit cunoștințele mătușii sale și a perpetuat cu fidelitate acest preparat unic. Această familie, asociată cu „Arroz de Sarrabulho" de-a lungul generațiilor, a produs numeroși bucătari care continuă și în zilele noastre să prepare „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima" în restaurantele lor [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 octombrie 1987, Viana do Castelo.].

Această rețetă, care a devenit disponibilă în sectorul ospitalității în primele decenii ale secolului al XX-lea, odată cu apariția restaurantelor și a pensiunilor, a păstrat cunoștințele de specialitate caracteristice și produsele tradiționale și a fost îmbunătățită prin introducerea, alături de *rojões* și de castane, a fâșiilor de carne și a organelor comestibile.

În martie 2004, a fost lansat un proiect intitulat „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima", ca o modalitate de a proteja această rețetă importantă. În cadrul seminarului de prezentare a proiectului, Francisco Sampaio a declarat că, în esență, „se scrie istoria «Arroz de Sarrabulho» din Ponte de Lima ca fiind un preparat excelent, care își merită pe deplin ascensiunea la nivel de asociație, fiind caracteristic (i) bucătăriei etnice (cel puțin din 1860), (ii) bucătăriei casnice, (iii) bucătăriei artizanale și (iv) bucătăriei tradiționale." Produsul „Arroz de Sarrabulho" a cunoscut faima în Ponte de Lima, iar rețeta sa s-a răspândit, preparatul fiind astfel foarte cunoscut în prezent.

Materiile prime utilizate și iscusința producătorilor regionali, datorată unei tradiții istorice transmise din generație în generație, au permis conservarea calității și identității produsului „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” și a obiceiurilor legate de acesta. Datorită priceperii, experienței și gusturilor fiecărui bucătar în parte, la care se adaugă grija și atenția cu care își desfășoară profesia, „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” s-a răspândit în cercuri mai largi, menținându-se în același timp calitatea originală și autentică a diferitelor componente ale preparatului: grija meticuloasă acordată atunci când se selectează carnea pentru preparatul pe bază de orez, prepararea atentă a supei de orez care conține fâșii de carne, calitatea sângelui (primele picături ajung „direct de la porc” la *belouras*, apoi restul sunt folosite pentru sângerești și, în sfârșit, pentru orez); utilizarea cu măiestrie a condimentelor; folosirea apei utilizate pentru fierberea stomacului la prepararea sângereților și a *belouras*; infuzia de usturoi și vin pentru *rojões*; și ingredientele prăjite: totul se face cu o iscusință unică, care este învățată și perfecționată. (Sampaio, F., 2003. *A Boa Mesa do Alto Minho*. Editorial Notícias, 213 pagini).

Astfel, în compoziția preparatului „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” sunt incluse, până în prezent, orezul, *beloura* (de preferință „Beloura de Ponte de Lima”), *chouriça de verde* (de preferință „Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), intestinele albe și *rojões*, la care se adaugă uneori viscere de porc și sânge fiert și prăjit. De regulă, orezul este servit într-o oală, iar celelalte componente într-un vas separat. În prezent, produsul reprezintă preparatul emblematic al gastronomiei din Ponte de Lima, adevăratul motor al economiei sale și atracția absolută pentru miile de persoane care vizitează anual Ponte de Lima.