



ARTUR MACHADO / GI

"JUNTAR TUDO NUMA RECEITA": TELMO GARCIA E A MÃE, ANA MARIA FERREIRA, RESPONSÁVEIS PELO PÃO DE LÓ QUE SAI DO BURGUÊS

1 PÃO DE LÓ SEM DESPERDÍCIO Vila Nova de Famalicão

Para evitar o desperdício de claras no seu fabrico, uma família de doceiros criou uma versão com uma camada de merengue. Até ao fim do mês há uma edição do pão de ló Burguês feita com farinha de castanha. **TEXTO DE ANA COSTA**

O pão de ló Burguês nasceu há seis anos, num pequeno restaurante no lugar do Burgo - daí o nome -, em Landim, Famalicão. A necessidade de acabar com o desperdício de claras no fabrico do bolo tradicional (feito essencialmente com gemas de ovo) aguçou o engenho para criar uma versão que à massa fofo e leve junta uma camada de merengue cremoso.

"O que fizemos foi juntar tudo numa receita", simplifica Telmo Garcia, um dos responsáveis pela criação do doce. As primeiras provas entre amigos e familiares, deram lugar à participação em várias feiras de artesanato e gastronomia, que foi evoluindo para a entrega porta a porta. Hoje, o pão de ló Burguês já se encontra na carta de sobremesas de vários restaurantes de norte a sul do país e em lojas especializadas, incluindo a mercearia Burguês, aberta em 2021, no centro de Famalicão, e que é também a unidade de produção do doce.

Além do clássico, também existe uma versão de chocolate e outra com compota de frutos silvestres. Há três anos, juntou-se ainda ao

portefólio o pão de ló de castanha, que substitui a farinha de trigo da base por farinha de castanha proveniente de Bragança. Esta versão está limitada aos meses de outono, pelo que continuará disponível apenas até ao final de novembro. "É um produto que combina com o tempo", diz Telmo, e "acompanha bem com um moscatel ou um vinho do Porto", acrescenta a mãe, Ana Maria Ferreira, também ao leme do projeto.

Na mercearia encontram-se estes e outros produtos nacionais, como compotas, bolachas, azeites, licores, chás, conservas, queijos e enchidos, na sua maioria de produção artesanal, e que podem ser combinados em cabazes, juntamente com o pão de ló. O doce é vendido em três tamanhos: 1,2 kg, 600 g ou individual, o Burguesinho.

BURGUÊS

Rua António Ferreira Magalhães, 62

Tel.: 910 211 225

Das 10h às 19h30. Encerra ao domingo

Preço: pão de ló 1,2 kg a 25 euros