

Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau oferece uma experiência única no Cais de Gaia, ao som de um órgão de tubos do séc. XIX

Lugar das históricas caves do Vinho do Porto onde outrora se localizavam as adegas portuárias, o Cais de Gaia ergue um brinde aos pastores da Serra da Estrela e aos produtores de Vinho do Porto com música organeira secular.

Data: 28/05/2021

A experiência

Num antigo e amplo armazém das históricas caves do Vinho do Porto onde outrora se localizavam as adegas portuárias e para onde o vinho chegava em pipas nos barcos rabelos, o Cais de Gaia ergue um brinde aos pastores da Serra da Estrela e aos produtores de Vinho do Porto, ao som da música organeira.

É num novo contexto de esperança e regresso à normalidade que todos desejávamos há muito, que a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau no Cais de Gaia, inaugurada em dezembro de 2019, reabre agora com vista para o Douro a receber os visitantes com uma experiência multissensorial única, a despertar os sentidos.

A fusão do som das teclas de um fabuloso órgão de tubos português do século XIX com o sabor único do Pastel de Bacalhau com Queijo da Serra®, cuja confeção se faz à vista dos visitantes e acompanha com Vinho do Porto, presta uma homenagem à história, à terra e ao mar português, numa verdadeira experiência portuguesa.

De portas abertas ao mundo e com entrada livre, os concertos musicais com que o órgão de tubos brinda os visitantes acontecem a cada hora, durante 20 minutos, num programa musical tão diversificado quanto Beatles, Queen ou Bryan Adams que partilham o palco com a música organeira secular, numa improvável combinação de sucesso.

A origem

Como forma de aproximar o litoral do interior celebrando dois ícones da gastronomia portuguesa - o pastel de bacalhau e o queijo Serra da Estrela DOP, o primeiro espaço da Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau nasceu em 2015, na Rua Augusta, em Lisboa.



Uma inspiração que surgiu como forma de dar palco a um dos mais prestigiados queijos do mundo, produzido em Portugal, dando-lhe o destaque há muito merecido e apresentando-o ao mundo com a excelência que sempre teve. É justamente na Quinta da Lagoa, propriedade da Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau, em pleno coração da Serra da Estrela, que setecentas ovelhas bordaleiras vivem felizes num ambiente tranquilo, de pasto verde e tenro - um verdadeiro capricho da natureza que oferece as condições ideais para produzir o Queijo com Denominação de Origem Protegida (DOP) pelas mãos sábias das queijeiras que transformam o leite num queijo 100% natural, com um bouquet muito suave, limpo e ligeiramente acidulado que é possível saborear no Pastel de Bacalhau com Queijo da Serra®.

Hoje são já 8 os espaços da Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau que recebem os visitantes num tributo a Portugal, às origens e à autenticidade, nas cidades de Lisboa, Cascais, Porto, Aveiro e Gaia.

O órgão de tubos do séc XIX na Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau, Cais de Gaia

Construído em 1863, o órgão histórico José Joaquim da Fonseca foi recentemente alvo de um criterioso processo de restauro executado pela empresa JMS Organaria e está atualmente em funcionamento na Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau de Vila Nova de Gaia, a oferecer verdadeiras experiências sensoriais. O instrumento, de notável sonoridade sobretudo ao nível dos Cheios pelo facto de ter sido instalado num amplo espaço de degustação de um ícone da gastronomia portuguesa – o pastel de bacalhau, é o único órgão histórico do país, e um dos raros em todo o mundo, em utilização permanente num estabelecimento comercial.

A sua recuperação permite dignificar a história do órgão, sobre o qual a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau lançou um livro para registar documentalmente um marco da organaria histórica portuguesa, ao mesmo tempo que a sua utilização num espaço comercial é um raro exemplo da democratização e acesso da cultura a todos.

Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau
Av. Diogo Leite, 122, Vila Nova de Gaia
Horário: Todos os dias das 11h às 22h
<https://www.pasteldebacalhau.pt/>

Sobre a Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau

Sob o mote “É a voz da terra ansiando pelo mar”, do poema D. Dinis, de Fernando Pessoa, o primeiro espaço da Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau abriu em 2015, na Rua Augusta, em Lisboa, como forma de aproximar o litoral do interior, celebrando dois ícones da gastronomia portuguesa: o pastel de bacalhau e o queijo Serra da Estrela DOP. A esta dupla, que junta dois sabores tradicionais numa especialidade única, juntou-se o vinho do Porto, num trio que promete uma verdadeira «Portugal Experience».





Fiel ao seu conceito, existem hoje oito espaços da marca: em Lisboa, na Rua Augusta, no Castelo de S. Jorge, no Museu da Cerveja, no Terreiro do Paço e no elevador de Santa Justa, em Cascais, em Aveiro, no Porto junto à Torre dos Clérigos e em Gaia, no Cais de Gaia, num espaço emblemático que acrescenta, a esta experiência gastronómica, um concerto ao vivo num histórico órgão de tubos, recentemente restaurado para este fim e que data da segunda metade do séc. XIX.

A Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau é uma marca do Grupo O Valor do Tempo.

Sobre o Grupo O Valor do Tempo

O Grupo O Valor do Tempo foi criado em 1994, em Seia, e a sua primeira expressão pública surgiu em 2002, com a abertura do Museu do Pão. Mais de 25 anos depois da sua fundação, o grupo privilegia uma abordagem económica integrada, assente no valor acrescentado do produto feito à mão, como é o caso das conservas produzidas pela centena de mulheres que trabalham na fábrica da Comur ou pelos pastores do rebanho próprio da Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau.

Para garantir a adequada valorização dos produtos portugueses históricos com os quais trabalha, o grupo aposta numa forte proximidade ao consumidor final através dos setores do turismo e do lazer, contando com 37 espaços em Portugal, através de dez marcas insígnia: Museu Nacional do Pão, Museu da Cerveja, Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau, Quinta da Lagoa, Silva & Feijóo, Casa Pereira da Conceição, Confeitaria Peixinho, Comur (na qual se inserem as submarcas O Mundo Fantástico da Sardinha Portuguesa e a Fábrica das Enguias), Hästens Sleep SPA - CBR Boutique Hotel e A Brasileira do Chiado.

Mantendo o foco na valorização e na perspetiva de longo prazo, o Grupo O Valor do Tempo valoriza oportunidades de investimento e parcerias que partilhem a mesma visão, através de uma interpretação alternativa da economia, que coloque o Homem no centro das suas preocupações e que tenha no conceito de Valor Acrescentado, o seu lema.

www.ovalordotempo.pt

Contacto comunicação

Sónia Felgueiras

Sonia.felgueiras@ovalordotempo.pt

Tel. 910233407

