



CAPÃO DE FREAMUNDE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (PROTEGIDA)



» Capão de Freamunde

» Feira dos Capões

» Capão à Freamunde

» Freamunde



Capão de Freamunde

Ainda em tenra idade, pega-se num frango, atenta-se contra a sua dignidade de futuro dominador do poleiro, impedindo-o de vir a ... cantar de galo. Descobre-se que a sua carne se torna mais macia e capitosa e quando assado adquire um requintado e inigualável sabor. Eis a justificação da celebridade, popularidade e fama da feira que, na Cidade de Freamunde, se realiza a 13 de Dezembro de cada ano, dia festivo de Santa Luzia.



Capão

O **Capão de Freamunde**, ex-libris da Freguesia de Freamunde, Concelho de Paços de Ferreira, é um frango proveniente de estirpes de crescimento lento, do tipo Atlântico da raça *Gallus Domesticus*, castrado antes de atingir a maturidade sexual e que se destina exclusivamente à produção de carne.

O acto de capar remonta ao tempo dos Romanos. Consta-se que o Cônsul Romano Caio Cânio, cansado da perda do sono por causa do cantar dos galos, conseguiu fazer aprovar uma lei impeditiva da existência destas aves na cidade de Roma. Sem contrariar a lei, houve logo quem se lembrasse de uma forma de continuar a usufruir da carne dos galos, capando-os. Terá deste modo surgido uma nova “espécie”, o **capão**, que ultrapassa em beleza, tamanho e sabor, o galo macho. O “voto” de castidade concede ao animal um ar triste e envergonhado, mas torna-o gordo, opulento, dotado de uma carne tenra e das mais saborosas de todas as aves.

Com a romanização de todo o território do Noroeste Peninsular e com a criação dos pequenos aglomerados populacionais sobre a jurisdição Romana, a tradição de criação do capão foi passando de geração em geração.

Os critérios sociológicos, o modo de produção e as condições naturais, conferem ao Capão de Freamunde tipicidade e autenticidade.

Os machos de estirpe *Redbro* e das raças tipicamente portuguesas dão origem a Capões de penugem sedosa, brilhante, de penas muito compridas e de coloração diversa (consoante a origem racial), no entanto, destacam-se em formosura os de plumagem cor vermelho a vermelho vivo.

Etnologicamente, apresenta peito largo com grande abundância de massa muscular, patas e pele de cor amarelada e coxas muito desenvolvidas e musculadas. De tarsos escamosos, largos e de cor amarela. O capão de Freamunde distingue-se, também, pela ausência de crista e barbilhões (removidos aquando da “capadura”) e do seu imponente peso. Possui em carcaça um aspecto macio, pele de cor uniforme e amarelada, fina, lisa, hidratada e com poros pouco marcados.



A textura, suculência e flavor, dão à carne do Capão de Freamunde uma qualidade ímpar, cuja fama se prolongou ao longo de gerações.

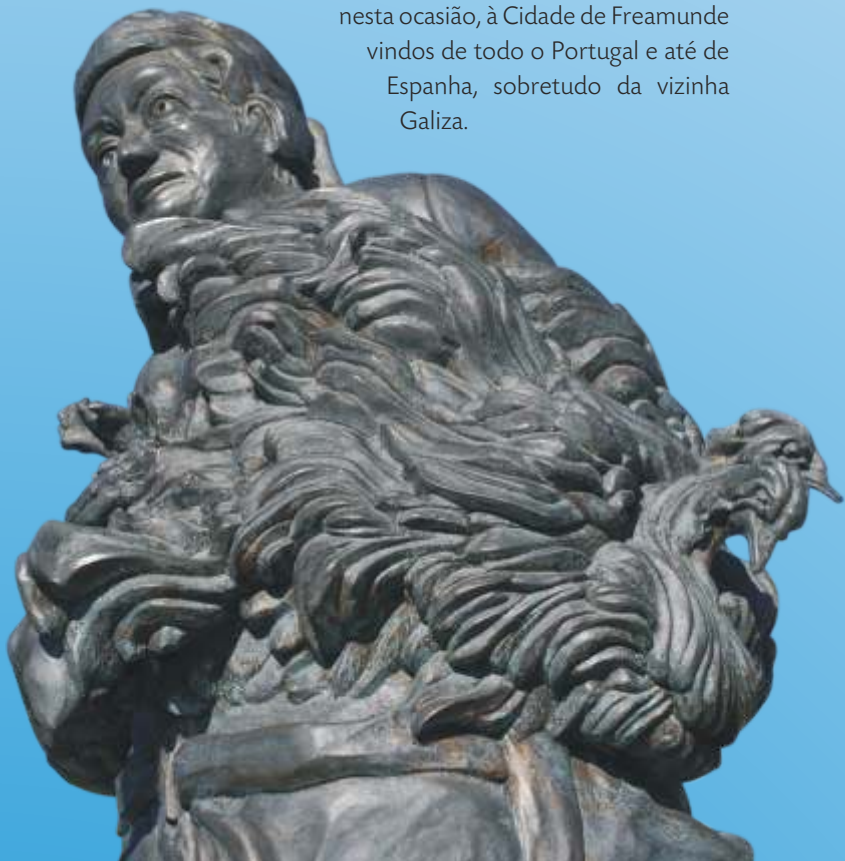
a Feira...

Se bem que a instituição oficial se tenha verificado em 1719, por uma provisão d'El-Rei D. João V, datada de 3 de Outubro desse ano e "rezestada na chancellaria Mor da Corte e Reino no livro dos officios e Mercês a folhas quarenta e oito; (em) Lisboa occidental (a) dois de Novembro de mil e sete centos e dezanove...", já alguns séculos antes a prática de capar frangos e de os comercializar era tradição na "freguesia de Salvador de Friamunde de honrra de Sobrosa Concelho de Aguiar de Souza Comarca do Porto...". Estudiosos indicam-no como costume medieval, de que há mesmo notícia em documentos do Séc. XV, muito anterior, portanto, à provisão atrás citada a qual, no fundo, não mais visava do que a sua legalização e a defesa dos interesses da Confraria de Santo António, em cujo terreiro as feiras se realizavam e das quais pretendia auferir proveitos.



dos Capões

O melhor da feira, e que lhe granjeou fama e popularidade, é o imenso mercado de aves. Se o capão é o rei da festa, com justiça se poderá dizer que o peru – que à feira também ocorre em numerosos bandos – é a sua vistosa e majestosa corte. Este enorme arraial de emplumados empresta à feira um generoso e inigualável colorido, o que a torna no mais alegre e garrido cartaz de quantas manifestações populares do género se podem fruir na região de Entre-Douro-e-Minho. Não admira, pois, que milhares de forasteiros ocorram, nesta ocasião, à Cidade de Freamunde vindos de todo o Portugal e até de Espanha, sobretudo da vizinha Galiza.



A carne de Capão sempre foi apontada como iguaria, habitual nos repastos e banquetes reais. Inúmeros historiadores e cronistas referem-na como podendo pedir meças, em qualidade e requinte, à de muitas outras aves que iam à mesa do Rei, como a Perdiz, o Faisão ou a Galinhola.

Capão à Freamunde

Foi, provavelmente, a junção de três factores que levou à criação da receita **Capão à Freamunde**. Primeiro, as inegáveis qualidades gastronómicas da carne da ave. Segundo, o facto de o capão ser o “ex-libris” de Freamunde. Finalmente, a vontade de receber bem e sempre de braços abertos, aqueles que visitam a cidade.





Capão à Freamunde

R E C E I T A

Embriga-se o capão, com um cálice de vinho do porto e passado meia hora, mata-se, depena-se, abre-se e lava-se.

Depois de estar em água fria com rodela de limão, cerca de uma hora, põe-se a escorrer e mergulha-se em “vinha de alhos” (molho de vinho branco, algumas colheres de azeite, sal e pimenta, e vários dentes de alhos esmagados).

Deve ficar neste molho, de véspera, e proceder-se a diversas viragens, esfregando o capão.

No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodela. Quando a cebola está estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e sal q.b..

Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este molho e receheia-se com “farófia” e um picado feito com os “miúdos” do capão e pedacinhos de salpicão e presunto.

Coloca-se na assadeira, de preferência uma pingadeira de barro e leva-se ao forno a assar lentamente, picando-o com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da assadeira. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele que deve ficar estaladiça e loura.

Bom apetite!!



Cidade de Freamunde



Freamunde é um nome milenar. Genitivo de Freamundus e de origem germânica. Raiz para a Paz (Frea) e associação para Protecção (Monde). Paz e protecção tal a sua marca de origem, sueva por certo, a propor emblemático destino a uma população que terá começado ali para os lados de São Martinho, em Freamunde de Cima. Enamorado da fertilidade e da beleza destas terras acolhedoras, o primeiro núcleo étnico, não cessou de crescer. A protecção de São Martinho não lhe faltou e até foi reforçada com a de São Salvador. A Paz e o Progresso também não. Por isso, ainda hoje, Freamunde mistura estas duas características e, de quando em quando, prepara o coração da terra para o rito de acolhimento a milhares de forasteiros, em buliçoso convívio com a gente da terra. Por isso Freamunde é, nestas alturas, diferente de qualquer outra terra.





A ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE CAPÃO DE FREAMUNDE foi constituída a 29 de Outubro de 1999, fundamentalmente, devido à tradição centenária de produção do capão na freguesia de Freamunde - Concelho de Paços de Ferreira.

É uma entidade de direito privado, de âmbito regional (Vale do Sousa), que tem como finalidade a promoção e divulgação da autenticidade do Capão.

Visando atingir os seus objectivos tem vindo a desenvolver entre outras actividades:

- Organização** de grupos de trabalho para investigação da produção e comercialização do Capão;

- Edição** de material promocional e de divulgação;

- Promoção** de acções de formação;

- Sensibilização** para o respeito pelas normas de segurança e higiene na produção do Capão;

- Cooperação e intercâmbio** com associações e organismos locais e nacionais.

A Associação tem, actualmente, 70 associados.



ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE CAPÃO DE FREAMUNDE

Casa da Cultura – Apartado 61
4594 – 908 Freamunde | PAÇOS DE FERREIRA
Tel/Fax: 255 870 066

Contacto:
Ricardo Leão
Tel: 255 879 869 | Fax :255 106 019
E-mail: r.leao@mobimaque2.com

APOIO NA PROMOÇÃO



Ader-Sousa
Associação de Desenvolvimento Rural
das Terras do Sousa



Ministério da
Agricultura
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DGADR
Direção-Geral
de Agricultura e
Desenvolvimento Rural