



LIVRO

## Bolos de Portugal

texto **Sandra Marques Gomes**

**ATRAVÉS DE UM REGISTO FOTOGRÁFICO ENCICLOPÉDICO, O PROJECTO “FABRICO PRÓPRIO” REVELA O PROCESSO CRIATIVO RESPONSÁVEL PELAS FORMAS, CONTEÚDOS, INGREDIENTES E NOMES DE CADA BOLO DA PASTELARIA TRADICIONAL PORTUGUESA. SEGREDOS COM HISTÓRIA PARA SABOREAR.**

Quem nunca se deliciou com a bola de Berlim, o mil-folhas, a pirâmide, o bolo de arroz ou o célebre pastel de nata? Estes são apenas alguns dos bolos da pastelaria quotidiana portuguesa que fazem parte do nosso imaginário, reunidos no livro bilingue (português/inglês) *Fabrico Próprio – O design da pastelaria semi-industrial portuguesa*, lançado este mês. São 292 páginas dedicadas à pastelaria portuguesa e à sua relação com o design, onde se reflecte sobre a importância deste património gastronómico na nossa cultura e sociedade.

Idealizado e coordenado por Rita João e Pedro Ferreira (atelier Pedrita) e Frederico Duarte, a publicação reúne um total de 92 bolos, representados a uma escala próxima do real, acompanhados de uma descrição dos ingredientes, características especiais e dados históricos, ilustrações, pastelarias emblemáticas, ensaios e um glossário de termos de pastelaria. Este documento, a primeira recolha sistemáti-

ca realizada no nosso país sobre este tipo de produtos alimentares, é ainda pontuado pelo olhar de 23 profissionais – fotógrafos, ilustradores, críticos de arquitectura e gastronomia, jornalistas, designers, um chef e um curador de arte –, portugueses e estrangeiros.

Depois do lançamento em Lisboa, a 12 de Abril, segue-se o Porto (Centro Comercial Bombarda), a 3 de Maio, e a apresentação internacional do livro a 17 de Maio, em Estocolmo, no âmbito da Semana Europeia do Design. Além do livro – comercializado *on-line* e em livrarias, pastelarias e outras lojas seleccionadas –, o projecto multidisciplinar integra ainda um site ([www.fabricoproprio.net](http://www.fabricoproprio.net)), sessões laboratoriais partilhadas por aprendizes e mestres pasteleiros para criação de novos bolos, e dois *workshops* a realizar no Museu do Design e da Moda, em Lisboa, durante a segunda quinzena de Maio. Sugestões para adocicar o seu paladar e a sua imaginação. ☒



SORAYA VASCONCELOS

### DOCES RECORDAÇÕES

Coordenada por um trio de designers, a primeira recolha sistemática de bolos de pastelaria, realizada em Portugal, constitui um contributo para enriquecer o nosso património cultural.

GUI DA CASELLA



BENEDITA FELIÇO



HUGO TEIXEIRA



JOÃO FAZENDA



**FABRICO PRÓPRIO – O DESIGN DA PASTELARIA SEMI-INDUSTRIAL PORTUGUESA**

Autores: **Rita João** e **Pedro Ferreira** (Pedrita) e **Frederico Duarte**  
 Design gráfico: Atelier Carvalho Bernau  
 Abril 2008  
 PVP: €34,90  
 www.fabricoproprio.net