

# PATRIMÓNIO IMATERIAL DE MONÇÃO



**DISCIPLINA: Comunicação**

**TURMA: 7°C**

**ANO LETIVO: 2024/2025**

# INTRODUÇÃO

Este trabalho, desenvolvido no âmbito da disciplina de Comunicação do 7º ano tem como objetivo apresentar o património imaterial de Monção, destacando as suas tradições gastronómicas, culturais e históricas, as quais fazem parte da identidade única desta região. Serão explorados pratos típicos como a Lampreia à Moda de Monção e o Cordeiro à Moda de Monção, doces tradicionais como as Roscas, e celebrações marcantes como o Combate da Coca e São Jorge. Além disso, serão abordados elementos históricos e arquitetónicos, tais como a Ponte de Mouro e o Palácio da Brejoeira, bem como lendas e histórias que enriquecem a tradição oral local.

Este documento pretende valorizar e preservar as memórias e costumes que tornam Monção um lugar especial e único, indo ao encontro do Projeto Cultural de Escola.

# *Gastronomia de Monção*



# Lampreia à Mo da de Monção

*A lampreia é um “prato de excelência com segredos culinários passados de geração em geração”. A Câmara de Monção convida todos os minhotos, portugueses e forasteiros a descobrirem este prato em qualquer um dos restaurantes do concelho. Fala-se, pois, da afamada lampreia: adorada por muitos, detestada por tantos.*



# Lampreia à Moda de Monção

*Porém, em Monção, a lampreia não é só um 'prato'. É uma iguaria que pode ser servida de várias formas, até com a ancestral forma japonesa, agora muito em voga, o sushi. Mas, claro, o arroz de lampreia ou a lampreia à bordalesa continuam a retratar o mais típico dos pratos do início do ano no distrito de Viana, muito graças à pesca daquela espécie no rio Minho. A Lampreia.*



# *Lampreia à Moda de Monção*

*É época de experimentar a lampreia e por isso a Lampreia do Rio Minho - Um Prato de Excelência está de regresso às mesas de Monção. Entre fevereiro e abril, vários restaurantes da região aliam-se à iniciativa, levando propostas gastronómicas tradicionais e inovadoras.*

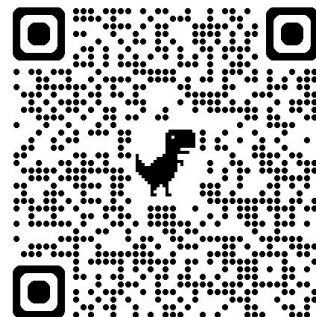
*Lampreia à bordalesa, assada no forno, ensopada no molho do seu próprio sangue e com arroz, recheada, de escabeche e ainda sob a forma de sushi, são algumas das propostas que os restaurantes irão apresentar.*

*Esta tradição deve continuar e espalhar-se de geração em geração, ela não se pode perder!*

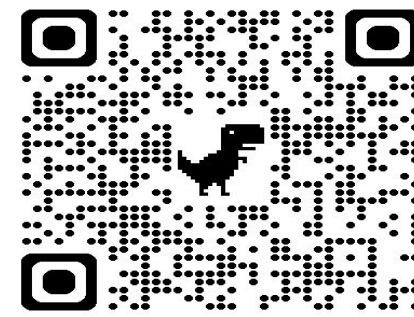
# As origens

*A lampreia à moda de Monção é um prato saboroso tendo o ingrediente mais importante a lampreia portuguesa. Esta é originária do rio Minho, o qual lhe confere um conjunto de características próprias, inclusivamente de sabor e textura, diferentes da lampreia de outras partes do mundo.*

*Apreciado e confeccionado de diversas formas, ao longo de ambas as margens do rio Minho, portuguesa e galega, desconhece-se a origem deste prato, mas sabe-se que o costume de comer lampreia tornou-se tradição há muitos, muitos anos atrás.*



<https://www.karapau.com/origem>



# Lampreia à bordalesa (Receita)

## Ingredientes

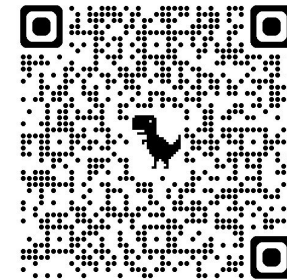
- 1 lampreia
- 400 g de pão torrado em fatias
- 200 ml azeite
- 2 cebolas
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- qb pimenta
- qb sal

## Preparação

- Limpe a lampreia, tira-lhe o sangue (que será para reservar) e corte-a em postas.
- Faça um refogado ligeiro com as cebolas picadas, o dente de alho também picado e o azeite.
- Junte as postas de lampreia no refogado, a salsa, a pimenta e o sal. E deixe estufar.
- Depois cubra o fundo de uma travessa com o pão torrado e, quando a lampreia estiver pronta, disponha-a sobre o mesmo.
- Regue com o molho e acompanhe com arroz.

## Dicas

*A Lampreia à Bordalesa é ainda melhor se for marinada antes da sua confecção. Caso o quiser fazer assim, os ingredientes adicionais são: vinho tinto, louro, alho e sal.*



<https://ruralea.com/lampreia-a-bordalesa/>

*Vinho alvarinho*



## *A verdadeira história do vinho alvarinho*

- *A sub-região de Monção e Melgaço inserida na região dos Vinhos Verdes é composta pelos concelhos de Monção e de Melgaço, vilas com cerca de 700 anos de história.*
- *O vinho Alvarinho, o mais distinto das castas brancas do nordeste ibérico, produz um vinho de elevadíssima qualidade.*
- *O concelho de Monção é um território com tradição no cultivo da vinha. Segundo diversos autores, o facto de o foral de Afonso III, de 12 de Março de 1261, reconhecer a posse das vinhas aos habitantes de Monção, indica-nos a importância da vila na época. No entanto, nos últimos anos, Melgaço tem-se destacado pela qualidade dos seus vinhos e também pela correta implementação do conceito de enoturismo, facto que lhe valeu a mais que justa inclusão no nome da sub-região que era originalmente «Monção».*

# Notícia



## *Produtores de uva*

- *Nos municípios de Monção e Melgaço há vários produtores de vinho alvarinho. Vários destes foram diversas vezes premiados a nível nacional e internacional.*
- *Em Monção e Melgaço existem 2861 produtores de vinho. Destes, 62% são produtores da casta do alvarinho.*

Este vinho representa para muitos dos atuais produtores uma vivência, uma tradição e um legado dos antepassados.



# *Cordeiro à moda de Monção*



[cordeiro a moda de monção - Procurar Imagens \(bing.com\)](#)



[cordeiro a moda de monção 7 maravilhas - Procurar \(bing.com\)](#)

## *Cordeiro à moda de Monção*

*O cordeiro à moda de Monção ,mais conhecido como Foda à moda de Monção é conhecido como umas das 7 maravilhas da gastronomia, fazendo ter um bocadinho do prato por todos os restaurantes do conselho.*

*A foda não é mais que um prato de cordeiro feito no forno a lenha acompanhado por um arroz,que tem um sabor único.*

*Por isso, o cordeiro tornou-se uma referência da gastronomia de Monção fazendo o prato ficar muito conhecido.*

## *Cordeiro à moda de Monção*

*O Cordeiro à Moda de Monção é um prato composto por uma longa história, na Vila de Monção, conhecido de forma tradicional, sendo, atualmente, servido nos restaurantes de Monção. A preparação deste prato demora mais de 24h.*

[Gastronomia: a curiosa história da Foda à Moda de Monção \(e-konomista.pt\)](http://e-konomista.pt)

## *As roscas de Monção*

*A história e inequívoca ligação aos ancestrais mosteiros, que aqui havia, e de onde advém grande parte dos doces, ainda hoje feitos para deleite de todos, em dias de festas e romarias.*

*A receita das rocas de Monção é um segredo bem guardado nas famílias de roqueiras monçanenses.*

# *As roscas de Monção*



*Feito por poucas, este doce genuíno requer mestria na junção dos ingredientes e, mais ainda, na colocação do açúcar no ponto, para cobrir as argolas que, anteriormente, são cozidas em forno de lenha.*

*As "Roscas de Monção" são o doce que melhor se harmoniza com a Gastronomia Monçanense e os aromas do nosso Alvarinho, produzido na sub-região de Monção e Melgaço, umas das mais antigas sub-regiões vitivinícolas de Portugal.*



[https://www.youtube.com/watch?v=L\\_GB9ctMQJQ](https://www.youtube.com/watch?v=L_GB9ctMQJQ)

<https://concelho.moncao.pt/pt/menu/582/roskas-de-moncao.aspx>

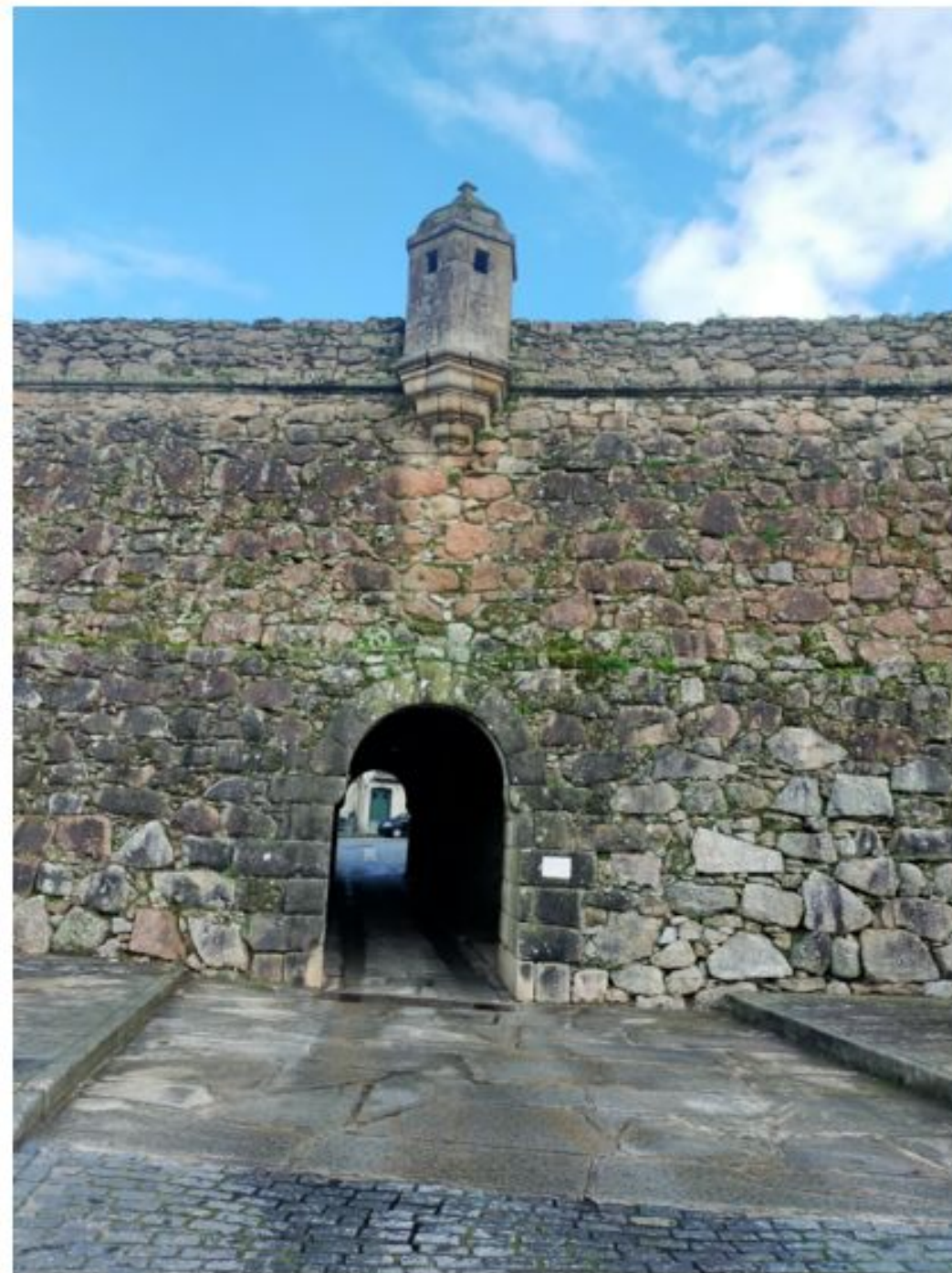
*Locais de Interesse*



# As muralhas

*As muralhas de Monção situam-se na orla ribeirinha do rio Minho, erguendo-se do outro lado, já na Galiza, o Forte de Salvaterra. Siga o perímetro das suas muralhas, desfrutando das magníficas panorâmicas sobre o rio e sobre a zona ribeirinha. Alcançará belas panorâmicas sobre o parque de lazer e sobre as termas - de certeza que não resistirá a descer e conhecer mais de perto este aprazível parque! Sinta-se parte da história monçanense, inspirando o ar medieval da fortificação, erguida em 1306 por Dom Dinis que, envolvido numa prolongada guerra com Castela, mandou construir um castelo com uma torre de menagem e uma cerca amuralhada **Site: Alto Minho***

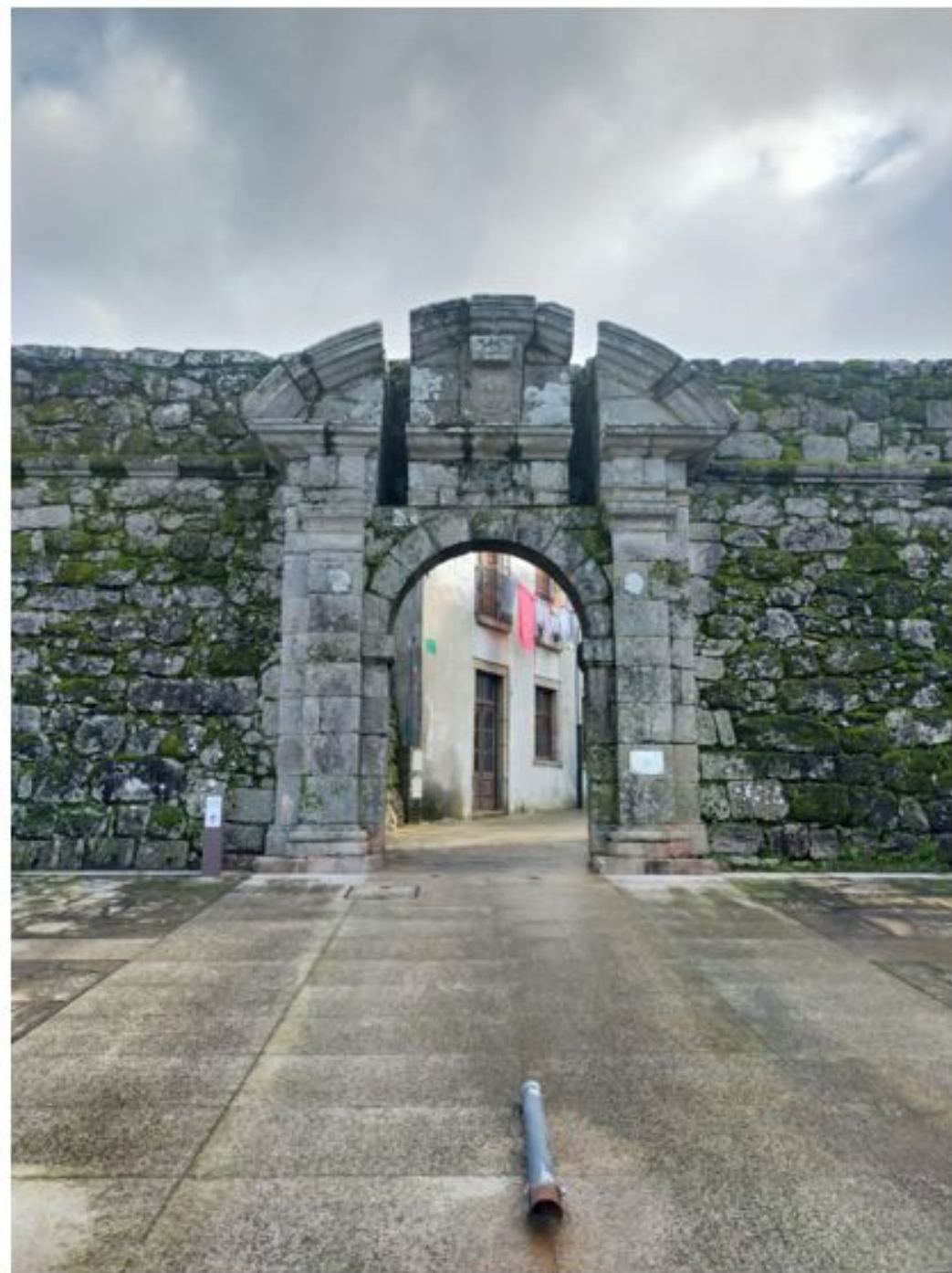
**Autor da imagem: Tiago Sanches Domingues**



# As muralhas

*Mais tarde, durante as Guerras da Restauração, a cerca medieval e o castelo deram lugar a uma fortificação do tipo Vau Ban. Atualmente, pouco resta do primitivo castelo mandado construir por Dom Dinis, sendo apenas visível um troço junto ao passeio dos Nérís. Nas suas proximidades encontramos o paiol, com parte coberta de lajes e rodeado por um alto muro. Conservam-se a Porta de Salvaterra e a Porta do Rosal, sendo dignas de uma visita. Não pode deixar de conhecer este interessante Monumento Nacional, testemunho do passado bélico da vila!!!! Site: Alto Minho*

**Autor da imagem: Tiago Sanches Domingues**



# Moinhos de Monção

- **Moinhos de Água**

*Este engenho é feito por palas expostas recebendo o impulso da água que se transmite ao bater. Este tipo de moinhos e ideias foram se alastrando pela Europa de forma acelerada devido às suas características dos caminhos que a água fazia e o aumento do cultivo de trigo e outros cereais.*

- *:Existem cerca de 42 moinhos de água em Monção.*
- *:O moinho de água era também chamado de azenha.*
- **Informações:** *Wikipédia: Moinhos de Monção.*
- **Imagens:** <https://www.radiovaledominho.com/moncao-anhoes-recupera-nome-de-13-moinhos-e-dois-vao-voltar-a-funcionar-fotos/a>



## Moinhos de Monção

- : É um tipo de mecanismo capaz de aproveitar a energia cinética da movimentação de águas, e que permite moer grãos. A passagem da água faz mover rodízios de madeira que estão ligados a uma mó (pedra redonda muito pesada). Esta, mói o cereal como trigo, milho e cevada entre outros. Muitos moinhos estão abandonados ou em estados de decadência assim mostrando que foram construídos há muito tempo.



# *Ponte de Mouro*

**Ponte medieval que atravessa o Rio Mouro.**

**Localização:** ponte de Mouro (une as freguesias de Barbeita e Ceivães)

**Época de Construção:** século XIV/XV

**Rocha Utilizada na Construção:** construída sobre um imponente maciço rochoso;

**Utilidade:** união de duas freguesias;

**Curiosidades:** Foi nesta ponte, em 1386, que ocorreu um acontecimento histórico, nomeadamente o encontro de Dom João I com o Duque de Lencastre, a fim de estabelecerem condições para a cooperação militar portuguesa. Ficou também acordado, nesse encontro, o casamento do rei português com Dona Filipa de Lencastre, filha do duque com Dom João I, Mestre de Avis.

## ***PALÁCIO DA BREJOEIRA***

Ex-libris da região de Monção, o **Palácio da Brejoeira** é uma grandiosa construção em estilo neoclássico, do início do séc. XIX

Casa senhorial, circundada de altos muros, ao gosto da época, com um frondoso parque de essências arbóreas pouco vulgares.

É um conjunto notável - palácio, bosque, jardins e vinhas - que seduz e encanta pela harmonia que dele emana.

Para lá dos seus jardins de estilo inglês, cultivam-se com esmero dezoito hectares de vinha de casta Alvarinho que D. HERMÍNIA PAES transformou num dos seus emblemáticos vinhos da Sub-Região de Monção-Melgaço. A moderna adega permite produzir vinhos de qualidade, sem abdicar da tipicidade única do vinho PALÁCIO DA BREJOEIRA.



# TRADIÇÃO ORAL



# TRADIÇÃO ORAL

## *Lenda da Danaide*

A Danaide é uma personagem lendária e tornou-se a principal figura de Monção.

A lenda de Danaide fala sobre as cinquenta filhas de Dânao, o rei de Argos, que foram forçadas a casar com os cinquenta filhos de Egito, seu irmão. No entanto, Dânao deu ordem para que as suas filhas matassem os maridos na noite de núpcias. Enquanto quarenta e nove delas seguiram essa ordem, Hipermnestra decidiu poupar o seu esposo, Linceu, por respeito a ele.





# TRADIÇÃO ORAL

## Lenda da Danaide

Como castigo, as Danaides foram condenadas no submundo a encher eternamente um poço sem fundo com água, uma tarefa que nunca teria fim. **A estátua de Monção simboliza esse sofrimento, eternizando a ideia de persistência perante um desafio sem fim.**

A estátua da Danaide foi construída pela câmara municipal em 1837. Trata-se de um chafariz de tanque circular com uma base que segura aquela figura mitológica vestida de túnica e com uma peneira.

Nota: Em 1869 foi colocado o brasão de Monção com a figura de Deu-la-Deu Martins, heroína da terra, no centro da base.



*Festividades Festividades Festividades*



*Festividades Festividades Festividades*

# *A Coca & São Jorge*



São Jorge em combate contra a Coca, o [dragão](#) que dá nome a festividade.

# *O Combate da Coca e S. Jorge*

A origem desta tradição está profundamente ligada à mitologia da Coca, um ser lendário que habita as águas do mar ou dos rios. Em Monção, esta lenda foi cristianizada introduzindo a figura de São Jorge, o célebre matador de dragões. Há registos da Festa da Coca que remontam ao século XVI.

*"A tal Coca é um monstro em figura de dragão. É de arcos, cobertos de lona, e rodas por baixo, sobre as quais marcha e contra marcha. Tem asas, pontas, e uma grande cauda retorcida. A boca é de molas, e, para que se abra e feche, atam-lhe uma corda porque puxam atrás os homens que fazem andar o dragão para meter medo ao cavalo. Esta luta de São Jorge com a santa Coca é a que mais embasbaca o povo."*



# *O Combate da Coca e S. Jorge*



**A Celebração:** Após a peculiar procissão religiosa, onde desfilam três cocas (avó, filha e neta) atrás do carro das ervas, na Praça de Deu-La-Deu, realiza-se um combate entre São Jorge e a Coca. Para vencer, São Jorge deve cravar a sua lança na garganta do monstro e cortar-lhe a orelha.

Segundo a tradição, se o cavaleiro triunfar no torneio e cortar uma das orelhas com brinco e a língua, o ano agrícola será próspero, caso a Coca seja a vencedora, assustando o cavalo, espera-se um ano de más colheitas e fome.

A Coca, de acordo com a lenda, habita o rio Minho e representa uma figura zoomórfica do rio e das suas cheias, que na primavera podem devastar as culturas agrícolas.

# CONCLUSÃO

Em conclusão, este documento reflete a riqueza e diversidade do património imaterial de Monção, evidenciando tradições que vão desde a gastronomia, com pratos e doces emblemáticos, até celebrações e lendas que perpetuam a memória coletiva da região. Através da preservação de costumes como o Combate da Coca e São Jorge, da valorização de iguarias como a Lampreia e o Cordeiro à Moda de Monção, e da promoção de marcos históricos como a Ponte de Mouro e o Palácio da Brejoeira, Monção afirma-se como um território de identidade única e profunda ligação às suas raízes. Este documento é um convite à descoberta e à valorização de um legado cultural que merece ser transmitido às futuras gerações.

# Bibliografia



Moinhos de monção(2025); <https://moinhosdemoncao.blogs.sapo.pt/> [06/05/2025]

Monção: Anhões recupera nome de 13 moinhos (e dois vão voltar a funcionar)[FOTOS]. (06/12/2022). Rádio Vale do Minho.

<https://www.radiovaledominho.com/moncao-anhoes-recupera-nome-de-13-moinhos-e-dois-vao-voltar-a-funcionar-fotos/> [06/05/2025]

Ponte de Mouro. (2022, novembro 21). Wikipédia, a enciclopédia livre.

[https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Ponte\\_de\\_Mouro&oldid=64784807](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Ponte_de_Mouro&oldid=64784807).

Lampreia à Bordalesa(s.d.). Ruralea. <https://ruralea.com/lampreia-a-bordalesa/> [06/05/2025]

Com arroz, à bordalesa ou em sushi. "Descubra a lampreia à moda de Monção". (s.d.). O Minho.

<https://ominho.pt/com-arroz-a-bordalesa-ou-em-sushi-descubra-a-lampreia-a-moda-de-moncao/>

Origem da Lampreia - Delícias do Rio Minho. (s.d.). Karapau.- <https://www.karapau.com/origem>

Gastronomia: a curiosa história da Foda à Moda de Monção. (s.d.). Ekonomista. <https://www.e-konomista.pt/feira-da-foda/>

Roscas de Monção. (s.d.). Concelho - Câmara Municipal de Monção. <https://concelho.moncao.pt/pt/menu/582/roscas-de-moncao.aspx>

LUSOPRESS. (2020, 15 de julho). Prémio 7 Maravilhas deu nova vida às Roscas de Monção [Vídeo]. YouTube.

[https://www.youtube.com/watch?v=L\\_GB9ctMQJQ](https://www.youtube.com/watch?v=L_GB9ctMQJQ)

# PATRIMÓNIO IMATERIAL DE MONÇÃO

