



C/2024/5684

24.9.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/5684)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 61 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

TSG-PT-02975 – 12.7.2023

Portugalia

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”

2. Typ produktu (zgodnie z Załącznikiem XI)

Klasa 2.21. Posiłki gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

O tradycji przygotowywania tego dania wspominają różne źródła. Najbardziej godnym uwagi jest zapisany przepis na „Arroz de Sarrabulho” (w wersji takiej jak współczesna) w księdze korespondencji posiadłości Bertianos (w Ponte de Lima) z lat 1844–1850 (przechowywanej w archiwach gminnych Ponte de Lima pod numerem PT-AMPL-Casa de Bertianos-Copiadores de Correspondência 1844-1850-16-17). Warto również odnotować wzmianki o składzie i sposobie przygotowania tego dania w książce autorstwa hrabiego d'Aurora (pisarza pochodzącego z Ponte de Lima) z 1935 r. pod tytułem *Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral* (s. 57, Livraria Tavares Martins, Porto).

Ponadto zgodnie z przekazami historycznymi od 1916 r. danie wyszło poza domowe kuchnie (jak opisał A. M. Couto Viana w corocznym periodyku *O Anunciador das Feiras Novas* z 2000 r.), ale nadal przygotowuje się je z wykorzystaniem określonych składników tradycyjnie używanych w regionie Ponte de Lima, a mianowicie *beloura* (połączenia chleba i kiszki krwistej), *chouriça de verde* (krwistego chorizo z tłuszczem i siekaną cebulą), białych jelit i *rojões* (smażonych kawałków mięsa wieprzowego bez kości), a także wina lub *viniagre de vinho verde tinto* (octu z czerwonego *vinho verde*). Tradycyjny sposób przygotowywania każdego produktu i prezentacja gotowego dania pozostają takie same do dziś.

3.2. Czy nazwa

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu;
- wskazuje tradycyjny lub szczególny charakter produktu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Nazwa „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” – spotykana już w reklamach różnych lokalnych restauracji w publikacji *FEIRAS NOVAS* z 1951 r. (Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães) oraz w periodyku Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* z 1986 r. (rok 3, seria 2, numer 3) i 1987 r. (rok 4, seria 2, numer 3, str. 41) – oznacza gotowane danie składające się z ryżu ugotowanego w bulionie uwarzonym na różnych rodzajów mięsa, oraz z kawałków mięsa i kiełbas przygotowanych specjalnie w tym celu. Potrawa jest tradycyjnie aromatyzowana przyprawami, octem lub czerwonym *vinho verde*. Na początku XX wieku słynna szefowa kuchni Clara Penha (1836–1924) jako pierwsza zaczęła przygotowywać danie poza domem. Stało się ono głównym elementem codziennego menu w Ponte de Lima, było przygotowywane przez członków rodziny i wiernych naśladowców i do dziś stanowi specjalność zarówno w słynnych restauracjach, jak i małych gospodarstwach, które codziennie je przygotowują i serwują, zawsze zgodnie z tradycyjną recepturą.

4. Opis

- 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze [art. 7 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.]

Nazwa „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” odnosi się do gotowanego dania prezentowanego w postaci dwóch odrębnych części:

- dania z ryżu *arroz malandro*, nienamaczanego, składającego się z dużej ilości bulionu w kolorze ciemnokasztanowym bez grudek, w którym dominuje rozdrobnione mięso; danie ma przyjemny aromat z nutami kminku, liści laurowych i cytryny oraz silny, lekko kwaśny smak, z wyraźnym posmakiem kminku, goździków i liści laurowych,
- zestawu mięs i kiełbas, który musi zawierać następujące elementy: *beloura* – jednorodną mieszaninę, pokrojoną na okrągłe plastry, o jednolicie kasztanowej barwie, łagodnym zapachu oraz smaku liści laurowych i czosnku; *chouriça de verde*, z dość jednorodnym nadzieniem zawierającym cebulę, w którego lekko słodkim aromacie i smaku można wyczuć kminek, czosnek i liście laurowe; białe jelita o jednolitej, jasnej barwie, z aromatem czosnku i liści laurowych oraz o lekko ostrym smaku, również czosnku, liści laurowych i kminku; wieprzowe *rojões*, podawane w postaci małych kawałków miękkiego i soczystego mięsa z nóg wieprzowych o jednolitej, złotej barwie oraz aromacie i smaku nadanym przez marynatę z wina z dodatkiem czosnku; zestaw mięs i kiełbas może zawierać następujące elementy: żołądek; wieprzową wątrobę, serce, płuca i krew, należycie ugotowane i podawane w postaci małych kawałków usmażonych na smalcu, z odpowiednio przygotowanymi ziemniakami lub kasztanami.

Właściwości fizykochemiczne następujących składników gotowych do spożycia: ryż, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* i jelita (wartości w g/100 g części jadalnej).

	Wilgotność	Białko	Tłuszcz	Sól wyrażona jako chlorki
Ryż	73,90–80,71	3,04–7,09	0,90–2,40	0,78–1,52
<i>Rojões</i>	50,20–58,00	27,04–34,17	6,46–12,77	0,55–1,50
(*) <i>Chouriça de Verde</i>	54,36–81,85	6,10–14,80	0,35–14,75	1,17–2,33
(*) <i>Beloura</i>	41,92–58,41	5,03–8,94	0,20–3,26	0,26–1,59
Jelita	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) *Wartości uzyskane przed przygotowaniem dania.

- 4.2. Opis obowiązkowej metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.)

Produkcja „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” obejmuje następujące etapy przygotowania różnych elementów składowych dania:

Ryż

Składniki do przygotowania bulionu ryżowego:

- ½ kg wołowiny (najlepiej ligawy),
- ½ kg wieprzowiny (zebra i kręgosłup, najlepiej z rasy świń Bísaro lub świń powstałych w wyniku krzyżowania z tą rasą),
- ½ kg kurczaka (najlepiej z dużą ilością tłuszczu), można również wykorzystać *chouriça de carne* (150 g) i niewielką ilość świeżej wieprzowiny,
- 1 kg ryżu Carolino,
- ¼ litra krwi wieprzowej, do której dodano ocet z czerwonego *vinho verde* lub ocet z czerwonego wina wymieszany z czerwonym *vinho verde* pochodzącym z regionu.

Podstawowe przyprawy

- Sól jadalna (NaCl), 1–1,5 % (10–15 g na kg ryżu),
- liście laurowe (*Laurus nobilis*), do smaku,
- pieprz (*Piper nigrum*), do smaku,
- goździki (*Syzygium aromaticum*), do smaku,
- gałka muskatołowa (*Myristica fragrans*), do smaku,
- kminek (*Cuminum cyminum*), do smaku,
- cytryna (*Citrus limonum*), sok z 1 cytryny.

Przygotowanie ryżu

Umieścić mięso w garnku z zimną wodą (około 3 litry) i zagotować do wrzenia, następnie dodać kilka liści laurowych i kilka goździków, gałkę muskatołową, sól i pieprz. Starannie gotować mięso, usuwając całą pianę, jaka pojawi się na powierzchni. Gdy mięso dobrze się ugotuje, zdjąć je z ognia. Ostudzić, a następnie rozdrobnić mięso. Po dodaniu przypraw wedle uznania i usunięciu nadmiaru tłuszczu umieścić bulion, w którym ugotowano mięso, z powrotem na ogniu i zagotować, dodawszy wody w miarę potrzeby. Dodać ryż. Gdy ryż będzie częściowo ugotowany, dodać rozdrobione mięso i upłynnioną krew wieprzową. Przyprawić wedle uznania i gotować mieszankę aż do całkowitego ugotowania ryżu. Następnie dodać sok cytrynowy, goździki i mielony kminek. Podawać od razu po przyrządzeniu.

Beloura

Surowce tradycyjnie wykorzystywane do przygotowania *beloura* to:

- mąka kukurydziana (40–60 %, może być to nawet 80 %, jeśli nie używa się mąki pszennej),
- mąka pszenna (20–30 %), ewentualnie można ją zastąpić taką samą ilością mąki kukurydzianej,
- mąka żytnia (20–30 %),
- sól spożywcza (NaCl), 1,3 % [13 g (przeciętnie) soli na kg mieszanki mąk];
- pieprz biały (*Piper nigrum*), do smaku,
- kminek (*Cuminum cyminum*), do smaku,
- 1 liść laurowy (*Laurus nobilis*),
- 1 pęczek natki pietruszki (*Petroselinum crispum*),
- 1 ząbek czosnku (*Allium sativum* L.), suszony, niekiełkujący, opcjonalnie,
- papryka czerwona (*Capsicum annuum*), do smaku, opcjonalnie,
- krew wieprzowa (14 % obj. w mieszance mąk),

- smalec, do smaku,
- woda, najlepiej użyta do gotowania żołądka, kiszki krwistej lub *molinhos* (roladek z jelit wieprzowych), do smaku,

Przygotowanie

Przesiać mąki. Sparzyć przesianą mąkę na talerzu lub w *alguidar* (miska tradycyjnie wykonana z gliny) niewielką ilością gorącej wody albo wody, w której ugotowano kiszkę krwistą. Następnie wszystkie składniki (sparzona mąka, sól, pieprz i kminek) dodać do *alguidar* i ugnieść z krwią wieprzową. Gdy ciasto zacznie się odklejać od *alguidar*, uformować je ręcznie w kulki, wałeczki lub roladki na blacie posypanym mąką. Następnie ugotować je w wodzie, w której ugotowano kiszkę krwistą lub *molinhos* albo w wodzie z dodatkiem soli, liści laurowych, pietruszki lub odrobiny smalcu.

Belouras są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię. Następnie należy odstawić je do ochłodzenia w glinianej misce *alguidar*, rozdzielone liśćmi laurowymi. Na koniec pokroić na cienkie plastry i usmażyć na smalcu.

Chouriça de verde

- ½ kg mielonej otoki wieprzowej,
- 2 siekane cebule (*Allium cepa*),
- 200 g siekanej pietruszki (*Petroselinum crispum*),
- pieprz biały (*Piper nigrum*), do smaku, opcjonalnie,
- papryka czerwona (*Capsicum annuum*), do smaku, opcjonalnie,
- sól spożywcza (NaCl), 1,6 % [16 g (przeciętnie) soli na litr krwi],
- 1 liść laurowy (*Laurus nobilis*), opcjonalnie,
- kminek (*Cuminum cyminum*), do smaku,
- woda, najlepiej użyta do gotowania żołądka, kiszki krwistej lub *molinhos*,
- cienkie jelita wieprzowe, świeże,
- cytryna (*Citrus limonum*), sok cytrynowy do smaku, opcjonalnie,
- ocet zmieszany z tradycyjnym *vinho verde* (białym, czerwonym lub mieszanką obu) pochodzącym z regionu, ze względu na jego charakterystyczną kwasowość, opcjonalnie,
- mąka kukurydziana, opcjonalnie,
- 1 l krwi wieprzowej,
- sznurek do gotowania (z polerowanego lnu) w celu związania kiszki krwistej,
- smalec.

Przygotowanie

Proces przygotowania *chouriça de verde* rozpoczyna się od umycia świeżych, cienkich jelit wieprzowych w wodzie z cytryną, solą lub octem oraz niewielką ilością mąki kukurydzianej, tak aby dobrze je oczyścić. Jelita odstawia się na kilka godzin lub na noc. Po umyciu i oczyszczeniu jelita obraca się stroną wewnętrzną na zewnątrz.

Po przygotowaniu jelit pozostałe składniki miesza się w misce lub w *alguidar*. Dodaje się siekaną cebulę, mieloną otokę, siekaną pietruszkę, sól, kminek, pieprz (opcjonalnie), liście laurowe (opcjonalnie) i krew wieprzową. Wszystkie składniki miesza się bardzo dokładnie i napełnia nimi jelita za pomocą lejka. Na jednym końcu jelita wiąże się węzeł za pomocą sznurka z polerowanego lnu. Jelita wypełnia się tylko w połowie, a nie całkowicie.

Następnie *chouriça de verde* gotuje się w wodzie z liśćmi laurowymi i/lub niewielką ilością smalcu. By sprawdzić, czy *chouriça de verde* są odpowiednio ugotowane, nakłuwa się je widelcem. Jeżeli nie pojawia się krew, potrawa jest gotowa. Po ugotowaniu *chouriça de verde* smaży się na smalcu. Następnie kroi się na pojedyncze porcje i podaje od razu, gdy potrawa jest jeszcze gorąca, wraz z *rojões* i innymi dodatkami. *Chouriça de verde* nie jest poddawane wędzeniu.

Białe jelita

- Mąka, która może obejmować od 50 do 100 % mąki kukurydzianej, do 25 % mąki pszennej i do 25 % mąki żytniej, ale najlepiej, jeśli jest to 100 % mąki kukurydzianej,
- papryka czerwona (*Capsicum annuum*), do smaku, opcjonalnie,
- pieprz biały (*Piper nigrum*), do smaku,
- czosnek (*Allium sativum* L.), suszony, niekiełkujący, opcjonalnie,
- 1 liść laurowy (*Laurus nobilis*),
- kminek (*Cuminum cyminum*), do smaku,
- woda, najlepiej użyta do gotowania żołądka lub kiszki krwistej, do smaku,
- 2 cytryny (*Citrus limonum*),
- sól spożywcza (NaCl), 0,7–1,6 % (0,7–1,6 g na 100 g jelit wieprzowych),
- świeże jelita wieprzowe.

Przygotowanie

Dokładnie przemyć jelita i namaczać je przez kilka godzin w wodzie z dodatkiem cytryny. Zmieszać pozostałe składniki z niewielką ilością wody, w której ugotowano żołądek; dokładnie wymieszać i ugnieść. Napęlić jelita otrzymaną mieszaniną, następnie gotować je w wodzie, w której ugotowano żołądek. Po ugotowaniu jelita wyjąć z garnka i pokroić (na kawałki o długości 3–5 cm), a następnie usmażyć. Podawać od razu po przyrządzeniu.

Rojões

- 1,5 kg wieprzowiny (noga, najlepiej z rasy świń Bísaro lub świń powstałych w wyniku krzyżowania z tą rasą),
- sól spożywcza (NaCl), 0,5–1,5 % (5–15 g soli na kg wieprzowiny),
- czosnek (*Allium sativum* L.), suszony, niekiełkujący, do smaku,
- pieprz biały (*Piper nigrum*), do smaku,
- 1 liść laurowy (*Laurus nobilis*),
- ½ l białego *vinho verde* pochodzącego z regionu, ze względu na jego charakterystyczną kwasowość,
- smalec, do smaku.

Przygotowanie

Pokroić nogę wieprzową na kawałki i zamarynować w zaprawie z białego *vinho verde*, czosnku, soli, pieprzu i liści laurowych. Następnie gotować mięso w tej zaprawie z czosnku i wina z niewielkim dodatkiem tłuszczu, najlepiej smalcu.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” może zawierać inne składniki, w szczególności żołądek, wątrobę, serce, płuca oraz gotowaną i smażoną krew.

Żołądek

- Żołądek wieprzowy,
- sól spożywcza (NaCl),
- czosnek (*Allium sativum* L.), suszony, niekiełkujący, opcjonalnie,

— liście laurowe (*Laurus nobilis*),

— woda,

— smalec.

Gotowanie

Dusić żołądek w wodzie przyprawionej solą, liśćmi laurowymi i czosnkiem. Po ugotowaniu usunąć i zachować wodę użytą do gotowania. Pokroić żołądek na paski i usmażyć na smalcu. Podawać od razu po przyrządzeniu razem z towarzyszącymi potrawami.

Wątroba

— Wątroba wieprzowa,

— smalec.

Pokroić wątrobę na paski, usmażyć na smalcu i dodać inne smażone składniki.

Serce i płuca

Gotować w bulionie przygotowanym do ryżu. Po ugotowaniu wyjąć, pokroić na kawałki, usmażyć na smalcu i dodać inne smażone składniki.

Krew wieprzowa

— Krew wieprzowa,

— sól spożywcza (NaCl),

— czosnek (*Allium sativum* L.), suszony, niekiełkujący, opcjonalnie,

— liście laurowe (*Laurus nobilis*),

— woda,

— smalec.

Gotowanie

Krew wieprzową gotować w wodzie przyprawionej solą, liśćmi laurowymi i czosnkiem. Po ugotowaniu pokroić na kawałki, usmażyć na smalcu i dodać inne smażone składniki.

Ziemniaki/kasztany

Prażone lub smażone na tłuszczu, najlepiej smalcu.

Mięso wieprzowe wykorzystywane w którymkolwiek ze składników „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” powinno pochodzić z rasy Bísaro (świni czystej rasy Bísaro albo powstałych w wyniku krzyżowania z tą rasą).

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.)

Region Alto Minho może pochwalić się bogatą kulturą i tradycjami, zwłaszcza jeśli chodzi o gastronomię i związane z nią zwyczaje. Danie „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, podawane z wieprzowymi *rojões*, jest smaczną specjalnością o długiej tradycji. Jest to flagowa potrawa kuchni Ponte de Lima.

Istnieje wiele historycznych wzmianek o „Arroz de Sarrabulho”, w szczególności o Clarze Penha, kucharce, „pod której kierunkiem zastęp kobiet przygotował potrawę dla młodego księdza, szlachty, duchownych i innych zamożnych osób z Vale do Lima. Ugotowały one ryż, usmażyły *beloura* i zrumieniły *rojões*. Krótko mówiąc, przygotowały *sarrabulho*, a młoda siostrzenica, dumna ze swoich nowych chodaków, próbowała swoich sił przy deserach *leite-creme* i *aletria* [...]” (wzmianka zaczerpnięta z *Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*, Brito, N. V. i Vale, A. P., 2011, Município de Ponte de Lima oraz Associação Concelhia das Feiras Novas).

Wielką sławę prekursorki „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” opisała w swoim zbiorze tradycyjnych przepisów *Cozinha Tradicional Portuguesa* Maria de Lourdes Modesto, która w hołdzie dla kobiety, która podzieliła się tą wspaniałą recepturą, wspomina spotkanie z siostrzenicą Clary Penha i możliwość czerpania od niej nauki w listopadzie 1977 r. w Casino do Estoril. Autorka pisze również o genezie przepisu: „Jakże wspaniałą potrawą z wieprzowiny jest *sarrabulho*! To niekończący się strumień obfitych i smacznych dań, wokół których gromadzą się rodzina i przyjaciele przy nakrytym lnianym obrusem stole. Świnia to prawdziwy skarbiec wspaniałego jedzenia (jeśli mogę to tak ująć!)”. (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999, *Festas e Comeres do Povo Português*, t. I, Verbo).

Przepis ten jest znany od niepamiętnych czasów, gdy świnie hodowano jako główne domowe źródło pożywienia, ponieważ produkcja mięsa wieprzowego była najłatwiejsza i najbardziej opłacalna. O „Arroz de Sarrabulho” można przeczytać w różnych źródłach – w prowadzonych przez szlachecką rodzinę Bertianos archiwach, w których opisano sposób przygotowywania tego dania, jak również w dokumentach krewnych tej rodziny, hrabiów d’Aurora, którzy pisali o dawnych obyczajach szlachty, ucztach i zwyczajach: „Przyniesiono już *arroz de sarrabulho*, otoczone żeberkami i kawałkami kiszki krwistej. Podano też jelita i żołądek i półmisek został błyskawicznie opróżniony”. „Przez otwarte drzwi słychać było zgiełk panujący w kuchni i czuć było aromat wykwintnych potraw [...] eleganckie towarzystwo poprosiło o więcej *rojões* z wątrobą [...]”. (Hrabia d’Aurora, 1935, *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*, Livraria Tavares Martins, Porto). Wraz z rozpowszechnieniem jarmarków i barów zwanych *tascas* w Ponte de Lima, jak opisał Franclim Castro Sousa w książce *As Feiras e Tascas de Ponte 1960–2000*

(Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), pojawił się szereg wzmianek o nowych lokalach i daniu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima”, w szczególności w związku z otwartą w 1951 r. restauracją Casalina, której właścicielką była matka autora. Franclim Castro Sousa opisywał, że restauracja „pod względem win i delikatesów była świątynią dobrej gastronomii, która zasługuje na upamiętnienie”. „Arroz de Sarrabulho” było następnie reklamowane w sektorze hotelarsko-gastronomicznym „jako potężny magnes przyciągający gości do restauracji, gospód i lokali”. Takie wzmianki pojawiały się w różnych lokalnych periodykach, w szczególności w *O Anunciador das Feiras Novas* z lat 40. i 50. XX wieku, co dobrze opisał później Couto Viana (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, rok 17, seria 2, numer 17, 2000 – s. 177–179).

„Arroz de Sarrabulho” zaczęło następnie pojawiać się w lokalach *casas de pasto* i *tascas* w latach 30. XX wieku, podczas dni świątecznych w Ponte de Lima, jako złożone danie z ryżem podawane w glinianym naczyniu wraz z półmiskiem z *rojões*, smażonymi *belouras*, *chouriça de verde* oraz białymi jelitami i ziemniakami *sauté*. Istnieją wzmianki z pierwszej połowy XX wieku o „Arroz de Sarrabulho” jako jednej ze specjalności restauracji „Pensão Barros” prowadzonej przez Dores Petiscas. Według Joségo Rosy de Araújo „[k]ażdy dostawał swój talerz, na którym znajdowało się *arroz de sarrabulho* z dwoma *rojões* oraz *chouriça de verde*” (Araújo, J. R., „Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho”, *Revista Limiana* numer 17, 2010, Ponte de Lima).

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” stało się dobrze znane w restauracjach w Ponte de Lima dzięki słynnej kucharce Clarze Penha, a następnie jej siostrzenicy Belozindzie Vareli, która odziedziczyła wiedzę ciotki i wiernie utrwaliła przepis na to wyjątkowe danie. Rodzina ta, od pokoleń związana z „Arroz de Sarrabulho”, ukształtowała wielu szefów kuchni, którzy do dziś przygotowują „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” w swoich restauracjach (Faria, A., 1987, „*Homenagem a D. Belozinda Varela, Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinhadeiras Minhotas*”, IV Kongres gastronomiczny w Viana do Castelo – „A Caça e a Mesa”, 23–25 października 1987 r., Viana do Castelo).

W przepisie tym, który stał się dostępny w sektorze hotelarsko-gastronomicznym na początku XX wieku, wraz z pojawieniem się restauracji i pensjonatów, zachowano charakterystyczną wiedzę fachową i tradycyjne produkty, a jednocześnie poprawiono recepturę, wprowadzając rozdrobnione mięso i podroby jako uzupełnienie dla *rojões* i kasztanów.

By chronić ten ważny przepis, w marcu 2004 r. uruchomiono projekt o nazwie „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” [„Stowarzyszenie gastronomiczne »Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima«”]. Podczas seminarium przedstawiającego ten projekt Francisco Sampaio stwierdził, że w końcu „opisana zostanie historia »Arroz de Sarrabulho« w Ponte de Lima jako dania najwyższej jakości, które zasługuje na własne stowarzyszenie jako (i) danie etniczne (co najmniej od 1860 r.), (ii) danie gospodarstw domowych, (iii) danie wytwarzane w warunkach domowych oraz (iv) danie tradycyjne”. „Arroz de Sarrabulho” stało się sławne w Ponte de Lima, a przepis na nie szeroko się rozpowszechnił, przyczyniając się do dzisiejszej renomy tego dania.

Wykorzystane surowce i wiedza fachowa producentów regionalnych, wsparte przekazywaną z pokolenia na pokolenie tradycją historyczną, pozwoliły zachować jakość i tożsamość „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” oraz związane z tym daniem zwyczaje. Dzięki umiejętnościom, doświadczeniu i smakowi każdego kucharza, a także dbałości i uwadze poświęconej rzemiosłu popularność „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” zatacza coraz szersze kręgi, przy czym zachowana jest pierwotna i autentyczna jakość płynąca z różnych elementów składowych: skrupulatności w wyborze mięsa do dania z ryżu, starannego przygotowania bulionu ryżowego z rozdrobnionym mięsem, jakości krwi (pierwsze krople, „prosto od świni” do *belouras*, a następnie pozostała część do kiszki krwistej i w końcu do ryżu); wprawnego użycia przypraw; użycia wody, w której ugotowano żołądek podczas przygotowywania kiszki krwistej i *belouras*; użycia zaprawy z czosnku i wina do *rojões* oraz wykorzystania smażonych składników – wszystko to odbywa się w oparciu o wyjątkową wiedzę fachową, która jest przedmiotem nauki i doskonalenia. (Sampaio, F., 2003. *A Boa Mesa do Alto Minho*, Editorial Notícias, 213 stron).

Skład „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima” do dzisiaj obejmuje zatem ryż, *beloura* (najlepiej „Beloura de Ponte de Lima”), *chouriça de verde* (najlepiej „Chouriça de Verde de Ponte de Lima”), białe jelita oraz *rojões*, do których dodaje się czasem świńskie wnętrzności i smażoną krew. Co do zasady ryż jest podawany w misce, a pozostałe składniki na osobnym talerzu. Obecnie jest to flagowa potrawa kuchni Ponte de Lima, prawdziwe koło zamachowe gospodarki tej miejscowości oraz wyjątkowa atrakcja dla tysięcy osób, które przyjeżdżają tam każdego roku.