

EMBALAGEM

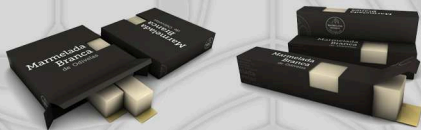
CUBO

A pensar nas origens da Marmelada Branca de Odivelas, foi criada uma embalagem para que possa levar consigo um pedaço de prazer, e desfrutá-lo onde quiser. Uma dose de 35g para consumo individual ou para partilhar com quem mais gosta.



BARRA

Nasceu uma nova forma de consumir Marmelada Branca de Odivelas, em formato barra, com cerca de 115g, permitindo criar cubos de marmelada à medida do seu apetite.



TAÇA DE CERÂMICA

Uma peça especial para um produto especial. A taça de cerâmica personalizada com um poema tradicional dedicado a esta iguaria, contém 550g de Marmelada Branca de Odivelas, e ficará na sua colecção para o inspirar nos momentos gastronómicos do seu dia-a-dia.



SECÇÃO DE PRODUTORES



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE COMÉRCIO E
SERVIÇOS DOS CONCELHOS DE LOURES E ODIVELAS

PRODUTORES



PARCEIRO

QUALIFICA

APOIO



CÂMARA MUNICIPAL

Odivelas

Venha saborear
a nossa história...

"Dos doces de Portugal
que todo o mundo bem diz,
como prendas muito belas,
há um que não tem rival:
Marmelada de Odivelas
do tempo de D. Dinis. (...)"
© Livro de Receitas da Última Feira de Odivelas

LANÇAMENTO

da



DATA, HORA E LOCAL

22 de Novembro 2010

17h30

Loja da Marmelada

[Loja do Município (n.º. 2.020)]

Centro Comercial Odivelas Parque

VALE UMA
PROVA

HISTÓRIA

“O Mosteiro ficou afamado pela sua magnificência... pelo grande número de religiosas ... pela sua confeitaria delicada e graciosa ... e a saborosa marmelada ... ainda hoje sobrevivente e que se tem vindo a vender nas pastelarias da povoação.” (Raul Proença, Guia de Portugal, 1º vol., pág. 453).

A marmelada branca, outrora indispensável nas festividades que comemoravam a passagem de D. Dinis por Odivelas e nas festas de S. Dionísio, nasceu pelas mãos delicadas das freiras Bernardas. Exclusivo de Odivelas, este doce branco celestial era oferecido aos convidados e visitantes, na forma de quadrados que adoçavam o paladar enquanto os cânticos adoçavam a audição.

Fruto de um segredo que passou de geração em geração, a marmelada branca sobreviveu ao fim dos conventos em Portugal e chegou intacta aos nossos dias. É certo que muitas são as variantes e adulterações, mas a receita original preservou-se, num caderno de receitas, deixado pela última freira do Mosteiro de S. Dionísio e S. Bernardo de Odivelas, D. Carolina Augusta de Castro e Silva, à sua afilhada.

Este documento manuscrito garante a autenticidade da receita de marmelada branca e revela, assim o segredo da doçura das meninas de Odivelas.

QUALIFICAR E REGISTAR

Pretende-se assim qualificar e registar a Marmelada Branca de Odivelas, assumindo esta intenção um elemento de extrema importância no reforço da identidade no Concelho de Odivelas, dado que a mesma é um legado secular de doçaria conventual do Mosteiro de São Dinis e das freiras Bernardas, e que sempre atraiu pessoas ao Concelho de Odivelas, com o intuito de a comprar.

Estabeleceu o Município de Odivelas uma parceria com a Associação Empresarial de Comercio e Serviços dos Concelhos de Loures e Odivelas (AECSCLO), através de um protocolo de colaboração, para a qualificação e registo da Marmelada Branca de Odivelas, funcionando esta associação como agrupamento através da criação de uma secção de produtores de Marmelada Branca de Odivelas.

Os objectivos da parceria são:

- Proteger o nome Marmelada Branca de Odivelas contra imitações, utilizações indevidas e exploração da reputação;
- Impedir as imitações e a respectiva desvalorização comercial da Marmelada Branca de Odivelas;
- Apoiar o consumidor, fornecendo-lhe informação fidedigna relativa as características da Marmelada Branca de Odivelas;
- Divulgar o Concelho de Odivelas, enquanto local de produção da Marmelada Branca de Odivelas.

Para atingir tais desideratos é necessário a formalização, junto do Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), de um pedido de registo de Indicação Geográfica (IG).

Já foi entretanto aprovado o registo de marca colectiva de associação, no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), para o nome da Marmelada Branca de Odivelas.

LOGÓTIPO

O logótipo pretende evidenciar a ligação da Marmelada Branca de Odivelas à sua origem, o Mosteiro de São Dinis, em Odivelas.

