

## Mas afinal...o que é a Chanfana?

Escrito por Administrator

Sábado, 20 Fevereiro 2010 15:10 - Atualizado em Sábado, 25 Fevereiro 2012 10:51

---



A chanfana é um prato regional da Beira Litoral. É um dos pratos tradicionais mais famosos, cozinhada nos caçoilos de barro. O concelho de Miranda do Corvo é conhecido por ser a Capital da Chanfana que terá nascido em Semide. Em Miranda do Corvo existem dois pratos únicos derivados da chanfana: a Sopa de Casamento e o Negalho.



## Mas afinal...o que é a Chanfana?

Escrito por Administrator

Sábado, 20 Fevereiro 2010 15:10 - Atualizado em Sábado, 25 Fevereiro 2012 10:51

---

Segundo a lenda, a chanfana teria surgido no Mosteiro de Semide. Até finais do séc. XIX, todos os agricultores e rendeiros eram obrigados ao pagamento dos foros. Assim, o Mosteiro recebia dos moradores do seu couto os foros a que estavam obrigados. Galinhas, vinho, azeite, dias de trabalho, cabras e ovelhas, eram formas de pagamento. Durante o mês de Agosto e até ao dia de S. Mateus, as freiras de Semide recebiam as suas «rendas».



Muitos dos moradores, porque eram pastores, pagavam com cabras e ovelhas. Ora, como as freiras não tinham disponibilidade nem meios para manter tão grande rebanho, descobriram uma fórmula para cozinhar e conservar a respectiva carne, aproveitando o vinho que lhes era entregue pelos rendeiros, o louro que tinham na sua quinta, bem como os alhos e demais ingredientes. Surge, assim, a chanfana que era religiosamente guardada ao longo do ano nas caves frescas do mosteiro. A carne assada no vinho mantinha-se no molho gorduroso solidificado, durante largos meses.



Segundo outros, terá sido durante a terceira invasão francesa que as freiras inventaram esta fórmula gastronómica para evitar que os soldados franceses roubassem as cabras e as ovelhas da região. Finalmente, há quem diga que a receita da chanfana nada tem a ver com o Mosteiro de Semide, mas apenas com as invasões francesas. Diz-se, então, que, quando as tropas francesas andaram pela região da Lousã e de Miranda do Corvo, a população envenenou as águas para matar os franceses. Mas era preciso cozinhar a carne habitualmente consumida (de cabra e de carneiro) e, como a água estava envenenada, utilizou-se o vinho da região. A chanfana é um prato típico, não só no concelho de Miranda do Corvo como de praticamente toda a região centro. É muito apreciada e servida em bastantes restaurantes da zona. De salientar que constitui o prato «obrigatório» quando decorrem as festas religiosas anuais, nomeadamente na vila, pelo S. Sebastião.

## Mas afinal...o que é a Chanfana?

Escrito por Administrator

Sábado, 20 Fevereiro 2010 15:10 - Atualizado em Sábado, 25 Fevereiro 2012 10:51

---



~~Um guia para a Chanfana, o prato tradicional de carne de vaca cozida com vinho verde e batatas. Este prato é muito popular no norte de Portugal, especialmente na região do Douro. A Chanfana é feita com carne de vaca cozida em um caldo de vinho verde e batatas. Este prato é muito popular no norte de Portugal, especialmente na região do Douro.~~