

MESTRADO
ARQUEOLOGIA

Pão de Ló de Margaride: história de uma produção familiar

Daniel Francisco Matos Cunha

M

2026



Daniel Francisco Matos Cunha

Pão de Ló de Margaride: história de uma produção familiar

subtítulo

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Arqueologia, orientada pelo
Professor Doutor Francisco Manuel Veleza Reimão Queiroga

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

2026



Este trabalho está licenciado ao abrigo de uma licença CC BY 4.0

Sumário

Declaração de honra / <i>Declaration of Honour</i>	6
Agradecimentos.....	7
Resumo.....	8
Abstract.....	9
Índice de Figuras (ou Ilustrações)	10
Lista de abreviaturas e siglas.....	14
Introdução.....	15
Delimitações do estudo.....	18
Objetivos gerais e específicos.....	19
Metodologia.....	20
Fontes.....	22
1. Enquadramento.....	24
1.1. Doçaria.....	24
1.2. Doces conventuais e a influência religiosa na alimentação.....	27
1.3. Confeiteiros e as confeitarias.....	30
1.4. O concelho de Felgueiras.....	33
1.4.1. Margaride.....	34
1.5. Pão de Ló de Margaride, um produto IGP.....	35
2. Pão de Ló de Margaride.....	40
2.1. História do Pão de Ló de Margaride da Fábrica de Pão de Ló.....	41
2.2. História dos Produtores.....	44
2.2.1. Clara Maria.....	44
2.2.2. Antónia Filix.....	44
2.2.3. Leonor Rosa da Silva.....	45
2.2.4. Dinastia Lickfold.....	46
3. Receita do Pão de Ló de Margaride.....	49
3.1. Citações e receita presente em receituários.....	49
4. Processo de fabrico do Pão de Ló de Margaride.....	53

4.1. Tratamento dos ingredientes.....	54
4.2. Batedura e emulsão dos ingredientes.....	55
4.2.1. Bater os ovos com o açúcar.....	56
4.2.2. Emulsionar o creme de ovo com a farinha.....	57
4.3. Aquecimento dos fornos.....	58
4.4. Preparação das formas.....	58
4.5. Preenchimento das formas com a massa.....	59
4.6. Cozimento da massa.....	59
4.7. Arrefecimento do Pão de Ló.....	60
4.8. Embalamento.....	60
5. Caraterísticas do Pão de Ló de Margaride.....	62
5.1. Caraterísticas físicas.....	62
5.2. Caraterísticas organoléticas.....	63
5.3. Caraterísticas químicas.....	64
6. Ingredientes.....	65
6.1. Ovos frescos.....	65
6.2. Farinha de trigo.....	68
6.3. Açúcar branco.....	72
7. Equipamentos de produção.....	74
7.1. Balança.....	74
7.2. Engenhos.....	75
7.3. Peneira fina de inox.....	75
7.4. Peneira fina de nylon.....	76
7.5. Formas.....	76
7.6. Folhas de papel almaço.....	77
7.7. Gancho de forno.....	77
7.8. Forno.....	78
8. As tradições vinculadas ao Pão de Ló de Margaride.....	79
8.1. Tradição Pascal.....	79
8.2. Partir e comer.....	80
8.3. Expressões.....	81
8.4. Guarnição.....	81
9. Conclusão ou Considerações Finais.....	82

Referências Bibliográficas.....	85
Anexos.....	92
Anexo de Entrevista.....	140
Apêndices.....	146
Apêndice de entrevistas e notícias.....	161

Declaração de honra / *Declaration of Honour*

Declaro que a presente dissertação é de minha autoria e não foi utilizada/o previamente noutro curso ou unidade curricular, desta ou de outra instituição. As referências a outros autores (textos, trabalhos, ideias) respeitam escrupulosamente as regras de atribuição de autoria e encontram-se devidamente indicadas no texto e nas referências bibliográficas, de acordo com as normas de referenciação. Tenho consciência de que a prática de plágio e auto-plágio constitui um ilícito académico.

I hereby declare that this dissertation is of my authorship and has not been used previously in another course, degree, curricular unit or subject, at this or any other institution. References to other authors (statements, ideas, thoughts) scrupulously respect the rules of attribution and are duly indicated in the text and bibliographical references, in accordance with the rules of referencing. I am aware that the practice of plagiarism and self-plagiarism is an academic offence.

Declaro, ainda, que não utilizei ferramentas de inteligência artificial generativa (chatbots baseados em grandes modelos de linguagem) para realização de parte(s) da dissertação, encontrando-se todas as interações (prompts e respostas) transcritas em anexo ao trabalho.

I further declare that I have not generative artificial intelligence tools (chatbots based on large language models) to carry out part(s) of this dissertation, and that all interactions (prompts and responses) have been transcribed in the annex to this work.

[Porto, 30/05/2026] / [Porto, 30/05/2026]

[Daniel Francisco Matos Cunha] / [Daniel Francisco Matos Cunha]

Agradecimentos

À minha família, pelo apoio incondicional e pelo suporte que me prestaram ao longo de toda a realização desta dissertação.

Ao meu orientador, Professor Doutor Francisco Manuel Velda Reimão Queiroga, por toda a ajuda, auxílio e orientação prestada.

À Fábrica de Pão de Ló, em especial ao seu proprietário, pela disponibilidade em receber-me e por todas as informações e esclarecimentos facultados. Às colaboradoras da fábrica, por permitirem o registo do processo produtivo e pela amabilidade e entusiasmo com que responderam às minhas questões.

Resumo

A presente dissertação tem como objeto de estudo o Pão de Ló de Margaride, produzido pela Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr. Esta fábrica centenária vincula-se com as origens deste Pão de Ló e preserva a génese deste doce regional e o segredo da sua receita, salvaguardado de forma intergeracional no seio da família Lickfold, proprietária da fábrica.

Para o cumprimento dos objetivos delineados neste estudo, revelou-se imperativo realizar trabalho de campo, com o intuito de compreender integralmente o processo produtivo deste Pão de Ló. Esta etapa de acompanhamento da produção permitiu, igualmente, analisar o tratamento e a importância dos ingredientes, bem como dos materiais e utensílios envolvidos no ciclo de produção. A componente mais significativa do trabalho de campo consistiu na realização de entrevistas e diálogos com o atual proprietário e diversas colaboradoras. Estas interações permitiram documentar o conhecimento e a perspetiva dos produtores sobre as tradições associadas a este Pão de Ló, facilitando uma compreensão mais profunda do seu valor sociocultural na região.

Este estudo permitiu concluir que a perenidade centenária do Pão de Ló de Margaride é tributária da sua elevada qualidade e das suas características únicas, asseguradas tanto pelo processo de produção tradicional como pelo rigor na seleção dos ingredientes e materiais utilizados. Contudo, para esta análise, é imprescindível atender ao seu valor tradicional e ritual, que reforça o seu impacto sociocultural e o imprime, de forma indelével, na memória e no gosto da população felgueirense.

Palavras-chave: Pão de Ló, Margaride, Doçaria Regional, Produção Tradicional.

Abstract

The present dissertation focuses on the study of Pão de Ló de Margaride, produced by the Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr. This century-old factory is intrinsically linked to the origins of this Pão de Ló and preserves the genesis of this regional delicacy and the secret of its recipe, safeguarded across generations within the Lickfold family, who own the factory.

In order to meet the objectives outlined in this study, it proved essential to carry out fieldwork with the aim of fully understanding the production process of this Pão de Ló. This production-monitoring stage also made it possible to analyse the handling and importance of the ingredients, as well as the materials and utensils involved in the production cycle. The most significant component of the fieldwork consisted of conducting interviews and conversations with the current owner and several female employees. These interactions allowed for the documentation of the producers' knowledge and perspective on the traditions associated with this Pão de Ló, facilitating a deeper understanding of its sociocultural value in the region.

This study led to the conclusion that the century-long endurance of Pão de Ló de Margaride is owed to its high quality and unique characteristics, ensured both by the traditional production process and by the rigorous selection of ingredients and materials used. However, for this analysis, it is essential to consider its traditional and ritual value, which reinforces its sociocultural impact and imprints it, indelibly, on the memory and palate of the people of Felgueiras.

Key-words: Pão de Ló, Margaride, Regional Confectionery, Traditional Production.

Índice de Figuras (ou Ilustrações)

Figura 1 – Placa colocada na entrada da Fábrica de Pão de Ló, contendo o logótipo da Fábrica.....	40
Figura 2 – Folheto informativo que acompanha o Pão de Ló, no interior da sua caixa.	42
Figura 3 – Edifício onde se encontra estabelecida a Fábrica de Pão de Ló.....	41
Figura 4 – Carta da Casa Real e Ducal de Bragança a comunicar que a Leonor Rosa da Silva foram concedidas as honras de fornecedora da Casa Real e Ducal de Bragança, podendo usar as Armas Duais no logótipo e carimbo da sua marca e na entrada da sua loja.....	42
Figura 5 – Quadro com as Armas Duais, existente na Fábrica de Pão de Ló.....	42
Figura 6 – Quadro com uma réplica da carta da Casa Real a comunicar que a Leonor Rosa da Silva foram concedidas as honras de fornecedora da Casa Real, dos artigos do seu comércio, podendo usar as Armas Reais no logótipo e carimbo da sua marca e na entrada da sua loja.....	42
Figura 7 – Quadro com as Armas Reais, existente na Fábrica de Pão de Ló.....	43
Figura 8 – Fotografia mais antiga conhecida da Fábrica de Pão de Ló, cuja datação precisa é desconhecida.....	43
Figura 9 – Fotografias de Leonor Rosa da Silva e do seu último marido, Joaquim Luiz da Silva.	46
Figura 10 – Retrato de Leonor Rosa da Silva, exibido na Fábrica de Pão de Ló.....	46
Figura 11 – Procuração de registo da marca «Pão de Ló de Margaride», por José Maria Luiz (1933).....	46
Figura 12 – Fotografias de José Maria Lickfold e sua esposa, Maria Noémia Lickfold.....	47
Figura 13 – Certificado de casamento de José Maria Lickfold com Maria Noémia Lickfold.....	47
Figura 14 – Fotografia de José Luís Lickfold e da sua esposa.....	47
Figura 95 – Processo de fabrico do Pão de Ló de Margaride.....	53
Figura 15 – Separação manual das gemas.....	54
Figura 16 – Ingredientes secos (farinha e açúcar) devidamente pesados e prontos para utilização na produção.....	55

Figura 17 – Batedura artesanal da massa com duas colheres de cana.....	55
Figura 18 – Engenhos (batedeiras) acionados por manivela.....	56
Figura 19 – Engenho (batedeira) acionado por motor elétrico.....	56
Figura 20 – Início do processo de batimento dos ovos com o açúcar.....	56
Figura 21 – Final da etapa de batimento dos ovos com o açúcar.....	57
Figura 22 – Peneiração da farinha para incorporação no creme de ovo.....	57
Figura 23 – Final da etapa de emulsão do creme de ovo com a farinha.....	57
Figura 24 – Emulsão manual da massa.....	58
Figura 25 – Pré-aquecimento do forno.	58
Figura 26 – Temperatura do forno no momento de cozedura.....	58
Figura 27 – Preparação das formas para a colocação do papel almaço.....	59
Figura 28 – Forragem das formas com papel almaço.....	59
Figura 29 – Forragem das formas com vincagem do papel almaço.....	59
Figura 30 – Formas forradas com papel almaço.....	59
Figura 31 – Formas prontas para receber a massa.....	59
Figura 32 – Preenchimento das formas com a massa do Pão de Ló.....	59
Figura 33 – Preenchimento das formas com a massa do Pão de Ló mediante movimentos circulares.....	59
Figura 34 – Selagem da massa com a colocação da tampa (forma superior).....	59
Figura 35 - Colocação das formas no forno.....	59
Figura 36 – Remoção das formas do forno.....	60
Figura 37 – Arrefecimento do Pão de Ló no local de produção.....	60
Figura 38 – Desenformar do Pão de Ló.....	60
Figura 39 – Desenformar do Pão de Ló, aspeto da face inferior.....	60
Figura 40 - Arrefecimento do Pão de Ló na zona de repouso.....	60

Figura 41 - Documento de propriedade industrial das caixas para o Pão de Ló, datado de 10 de dezembro de 1974.....	61
Figura 42 – Design antigo das caixas de Pão de Ló.....	61
Figura 43 – Caixa de 0,5 kg e de 1kg de Pão de Ló com o design atual.....	61
Figura 44 – Carta enviada pela Manutenção Militar do Porto relativamente ao problema na farinha, de 30 de março de 1967.....	70
Figura 45 - Documento enviado pelo Grémio Nacional dos Industriais de Confeitaria relativamente ao problema na farinha, de 30 de março de 1967.....	70
Figura 46 – Balança utilizada na venda do Pão de Ló.....	74
Figura 47 – Balança utilizada na produção para a medição do peso dos ingredientes.....	74
Figura 48 - Misturador de quatro pás após utilização.....	75
Figura 49 – Interior de um engenho.....	75
Figura 50 – Registo fotográfico no qual se observam as manivelas dos engenhos e a presença do proprietário José Maria Lickfold e José Carlos Lickfold em criança.....	75
Figura 51 – Registo Fotográfico da implementação dos motores elétricos nos engenhos.....	75
Figura 52 – Motores elétricos instalados nos engenhos.....	75
Figura 56 – Peneira fina de nylon.....	76
Figura 57 – Três formas de barro não vidrado individuais, usadas na produção do Pão de Ló de Margaride.....	76
Figura 58 – Três formas de barro não vidrado usadas na produção do Pão de Ló de Margaride.....	76
Figura 59 – Dimensões de uma forma utilizada na confeção do Pão de Ló de Margaride.....	76
Figura 60 – Forma de 16 kg, usada somente em eventos ou para encomendas específicas.....	76
Figura 61 – Dimensões da forma menor.....	76
Figura 62 – Forma menor colocada no interior de outra forma; ambas apresentam marcas de uso e resíduos de produções anteriores.....	76
Figura 65 – Fragmento de forma permitindo a análise da pasta cerâmica.....	77

Figura 66 – Gancho de forno.....	77
Figura 67 – Gancho de forno armazenado junto aos fornos.....	77
Figura 68 – Fornos da Fábrica de Pão de Ló.....	78
Figura 69 – Forno esquerdo aberto.....	78
Figura 70 - Forno direito fechado.....	78
Figura 71 - Interior do forno esquerdo.....	78
Figura 72 - Interior do forno direito.....	78

Lista de abreviaturas e siglas

FLUP FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

U.P UNIVERSIDADE DO PORTO

U.PORTO UNIVERSIDADE DO PORTO

Fábrica de Pão de Ló.....Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr.

IGP..... Indicação Geográfica Protegida

AEF..... Associação Empresarial de Felgueiras

DGAR..... Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Introdução

A alimentação constitui uma das necessidades primordiais do ser humano, acompanhando-o desde os primórdios da sua existência e evoluindo em estreita simbiose com a própria humanidade. Este percurso transformou-se decisivamente com o domínio do fogo para a confeção de alimentos, marco que pode ser considerado uma das primeiras técnicas de confeção, a par do processamento de recursos obtidos através da caça e da recollecção.

A evolução alimentar reflete o desenvolvimento de instrumentos de preparação e de serviço, bem como o surgimento de novos métodos de preparação e conservação que evidenciam o carácter temporal, social, cultural e geográfico de uma população. Neste contexto, a doçaria emerge como um indicador de desenvolvimento sociocultural, demonstrando mestria na manipulação de ingredientes e no aperfeiçoamento técnico. Mais do que um meio de subsistência, a doçaria reitera a dimensão gastronómica do ato alimentar, privilegiando o gosto e o prazer sensorial.

O surgimento das doçarias regionais resultou de uma panóplia de dinâmicas socioculturais que, impulsionadas pela disseminação do açúcar por todo o país, culminaram na proliferação de receitas que espelham a identidade das regiões onde foram concebidas. Estes doces consolidaram-se no gosto coletivo, enraizando-se na sociedade, na memória e nos hábitos gustativos das populações locais, encontrando-se, em alguns casos, associados a ritos e tradições, o que reforça a sua relação sociocultural com a região de origem e o seu prestígio e influência.

É fundamental delinear uma série de conceitos, partindo da própria alimentação e das posteriores evoluções desta noção ao longo dos séculos. Neste percurso, o ato alimentar deixa de ser encarado como mera subsistência para dar lugar à emergência da supremacia do gosto, fator que viria a estar na génese da doçaria e das cozinhas regionais.

A **alimentação** articula dimensões materiais — tais como utensílios, alimentos e artefactos — e, simultaneamente, dimensões imateriais, designadamente cultura,

tradições e significados simbólicos, patentes em diversos contextos sociais¹. Por sua vez, os sistemas alimentares abrangem um espectro de atividades que inclui a produção, a distribuição, a comercialização e o consumo. Estes sistemas podem ser considerados ativos do património cultural, na medida em que refletem práticas, tradições, objetos e modos de vida indissociáveis da alimentação, integrando a biodiversidade e os saberes tradicionais. Simultaneamente, estas dinâmicas encerram dimensões afetivas, intelectuais, materiais e espirituais (FERRO, 2025, pp. 278-280).

A **culinária** consubstancia-se na atividade de transformar alimentos através da aplicação de métodos e técnicas específicas, visando a sua adequada confeção e consumo.

A **gastronomia**² compreende a degustação de alimentos e a apreciação das diversas sensações e sentidos — nomeadamente o olfato e o paladar — inerentes ao ato de comer, permitindo uma análise crítica de sabores³ e gostos. Paralelamente, define-se como o conjunto de técnicas e métodos que transformam matérias-primas em estado bruto em produtos culinários confeccionados (CAVALEIRO, 2018, pp. 14-18).

O **gosto**⁴ encontra-se intrinsecamente ligado ao sabor, variando consoante o indivíduo e afirmando-se como uma característica pessoal. Por outro lado, o sabor pode ser entendido como uma avaliação sensorial do que é agradável ou desagradável; todavia, esta apreciação não é puramente subjetiva, sendo mediada por um «gosto dominante» que resulta de uma complexa construção social e cultural (CAVALEIRO, 2018, pp. 11-13).

¹ Amaral Gularte, J. P. (2020). Os Doces Coloniais de Pelotas – Um Patrimônio de Origens Europeias. P.13. «Alimentar-se é um ato nutricional, enquanto comer é um ato social [...]. Indo muito além de apenas ingerir o alimento, está ligado a costumes, a usos, a protocolos e a condutas.»

² Piedade, A. (2022). Migas e açordas: uma viagem à volta do tempo e do mundo. *Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos*, Volume II. P.80. «[...] pode definir-se como símbolo de socialização, e o ato de comer é uma atividade social, em que o acesso à comida é indicador de estatuto social [...]»

³ Silva, L. S. G. (2021). Madeira, um Destino Turístico e Gastronómico: A Cana-de Açúcar. P.5.

⁴ Pinto, L. F. C. (2021). Formação das cozinhas brasileiras: uma confluência entre delícias, sobrevivências e economia. *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa* – vol. i. P. 343 «Os sabores fazem parte dos alimentos e é o gosto que os mantém como tradição e identidade. As sobrevivências e a economia asseguram a continuidade do preparo dos bens patrimoniais alimentares. É o processo e a capacidade de adaptação dos ingredientes conhecidos para aqueles que estão disponíveis que determinam as sobrevivências dos grupos [...]»

As **cozinhas regionais** consistem num conjunto de produtos e num receituário provenientes de um território específico, constituindo um elemento basilar da sua identidade. Encontram-se intrinsecamente ligadas à história, à tradição, aos ritos e à cultura da sua região de origem. Embora a valorização das cozinhas regionais se tenha iniciado entre os séculos XVIII e XIX, foi apenas no século XX que estas alcançaram o seu apogeu em termos de destaque e prestígio.

Os **rituais**, sejam de natureza familiar ou social, celebram, solenizam e consolidam na memória individual e coletiva momentos de particular relevância. Podem assumir um carácter formal ou informal, possuir ou prescindir de uma dimensão religiosa, e revestir-se de um tom festivo ou de luto. O traço distintivo comum a todos reside na repetição de gestos e fórmulas verbais previamente estabelecidos, que funcionam como veículos de comunicação simbólica. Coexistem rituais de natureza cíclica com eventos únicos (LOPES, 2012, pp. 167-179).

«A arqueóloga Marschoff (2007) afirma que a Arqueologia da Alimentação é o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas; herdadas e aprendidas; materializadas através dos vestígios arqueológicos.» (SOARES, 2019, p. 11)

O objeto de estudo desta dissertação é o Pão de Ló de Margaride, em particular o produzido na Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr., empresa mais antiga na sua produção e proprietária de 16 patentes de registo de marca. Este doce regional centenário sobreviveu até à atualidade, apesar do seu valor elevado e consumo sazonal, graças à sua qualidade, ao seu valor cultural e, primordialmente, às suas características e sabor únicos.

O Pão de Ló de Margaride enquadra-se na categoria de «Pão de Ló seco». Esta particularidade deve-se à seleção de apenas três ingredientes — açúcar, farinha e ovos — com uma predominância de gemas. Devido à textura mais firme da gema em comparação com a clara, as gemas constituem um dos elementos que conferem ao doce a sua secura distintiva. A combinação exata dos ingredientes, o segredo da receita preservado pela família Lickfold, o método de batimento — no qual a incorporação de

ar na massa é crucial —, o tempo de cozedura e os utensílios tradicionais resultam numa simbiose entre secura, leveza e suavidade.

Enraizado na história de Felgueiras, este doce acompanhou a evolução da região, permanecendo na memória coletiva dos felgueirenses como um símbolo identitário. No século XIX, num contexto de forte vaga emigratória para o Brasil, muitos felgueirenses transportavam consigo o Pão de Ló enlatado, tirando partido da sua excelente capacidade de conservação e da sua validade prolongada.

Este doce é uma iguaria enraizada em rituais: desde a confeção até ao modo de consumo, que determina que o bolo deve ser partido e consumido à mão, preservando a sua textura. Embora constitua a principal tradição pascal — sendo oferecido às madrinhas no Domingo de Ramos e aos afilhados como folar, ou servido ao pároco durante a Visita Pascal —, o seu consumo é também expressivo durante a época natalícia.

Delimitações do estudo:

O presente estudo centra-se sobretudo na análise, contextualização histórica e descrição do Pão de Ló de Margaride produzido pela Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr., não tendo como objetivo a comparação com outros produtores ou variedades regionais de Pão de Ló. A menção a outros fabricantes será efetuada, de forma sucinta, no subcapítulo 1.5, intitulado «Pão de Ló de Margaride, um produto IGP».

Embora o foco temporal se situe na Época Moderna, serão igualmente apresentadas as transformações e os contextos emergentes na Época Contemporânea.

Uma das principais limitações desta investigação prende-se com a escassez de fontes documentais históricas. As obras disponíveis apresentam frequentemente conteúdos análogos entre si, por se basearem em informações fornecidas pela própria Fábrica. Verificam-se, ainda, algumas discrepâncias nos registos hemerográficos (jornais).

Desta forma, a principal fonte de informação histórica foi a facultada pela Fábrica de Pão de Ló através de fotografias, documentos e do folheto informativo que acompanha o produto na sua caixa, o qual contém toda a história do mesmo.

Objetivos gerais e específicos

O presente estudo tem como objetivo primordial investigar as origens, a evolução e o processo produtivo do Pão de Ló de Margaride da Fábrica de Pão de Ló Leonor Rosa da Silva Sucr., bem como os equipamentos e ingredientes envolvidos na sua produção tradicional. Pretende-se, igualmente, analisar o seu valor sociocultural enquanto património cultural imaterial de Felgueiras, assim como o seu carácter tradicional vinculado à época pascal, manifesto através das dinâmicas de oferta e partilha. Para o efeito, serão adotados métodos de investigação arqueológicos, etnográficos e históricos.

Os objetivos específicos incluem:

- Identificar as origens do Pão de Ló de Margaride e as suas primeiras referências históricas;
- Investigar a trajetória da família produtora e o impacto deste produto na dinâmica familiar;
- Analisar o impacto das transformações económicas e sociais na produção e no consumo deste doce ao longo dos séculos;
- Compreender o papel da transmissão de saberes e a sua influência na confeção artesanal;
- Analisar os rituais de confeção e de degustação;
- Examinar os sistemas de produção, com especial atenção aos mecanismos, equipamentos e matérias-primas;

- Compreender as suas características físicas e culturais enquanto elementos constituintes do gosto e da identidade dos consumidores;
- Interpretar o cariz tradicional deste Pão de Ló, o seu valor social e a sua função como símbolo de estatuto;
- Compreender a influência religiosa no cariz sociocultural característico deste Pão de Ló;
- Compreender os diversos fatores que viabilizaram a sua sobrevivência e afirmação ao longo dos séculos.

Metodologia

A metodologia inclui:

Análise histórica: esta etapa envolveu a análise de diversos documentos e registos:

- **Anúncios da Fábrica:** para compreender a evolução da comunicação e do posicionamento do produto;
- **Obras literárias:** leitura de textos que mencionam o Pão de Ló de Margaride, contextualizando a sua importância cultural e histórica, bem como a evolução da doçaria em Portugal e a relevância do Pão de Ló na Época Moderna e Contemporânea;
- **Documentos internos da Fábrica:** incluindo registos de vendas, plantas da fábrica, entre outros, para obter dados sobre a sua operação e desenvolvimento;
- **Recortes de jornais:** para captar a cobertura mediática e a perceção pública ao longo do tempo, e para recolher informação de suporte às entrevistas realizadas;
- **Fotografias:** análise de imagens de diferentes períodos da Fábrica, permitindo visualizar as suas transformações.

Trabalho de campo: o trabalho de campo foi essencial para a recolha de dados práticos e observacionais:

- **Visitas à Fábrica de Pão de Ló de Margaride:** com o objetivo de observar diretamente o processo de produção e interagir com os produtores (28 de fevereiro, 27 e 30 de maio, 5 de junho, 16 e 23 de outubro de 2025);
- **Registos fotográficos da Fábrica:** para documentar as instalações, os utensílios, o ambiente de trabalho e a evolução do processo de fabrico (28 de fevereiro, 27 e 30 de maio, 5 de junho, 16 e 23 de outubro de 2025);
- **Gravação do processo de fabrico do Pão de Ló:** com o intuito de documentar detalhadamente cada etapa e permitir uma análise aprofundada das técnicas utilizadas (28 de fevereiro, 27 e 30 de maio, 16 e 23 de outubro de 2025);
- **Entrevistas:** realizadas com a funcionária mais antiga (27/05/2025) e o atual proprietário (30/05/2025), com o objetivo de obter informações diretas sobre a produção artesanal, as técnicas e os processos de fabrico, bem como as características do produto, a importância das matérias-primas e dos materiais de produção, e os critérios de aquisição e seleção dos mesmos;
- **Diálogos informais** estabelecidos com o atual proprietário e respetivos colaboradores.

Análise de materiais: nesta fase, a investigação incidiu sobre os componentes físicos da produção:

- **Análise dos materiais de produção:** incluindo formas, fornos, batedeiras, entre outros, com o objetivo de identificar alterações e evoluções no processo de fabrico, compreender os critérios de seleção desses materiais e a influência que exercem na qualidade final do Pão de Ló;
- **Análise dos ingredientes:** com foco no seu controlo de qualidade

Fontes

No presente capítulo, serão enunciadas as fontes de investigação utilizadas. Adicionalmente, apresentar-se-ão as limitações inerentes ao estudo do Pão de Ló de Margaride e à reconstituição histórica da Fábrica de Pão de Ló.

Os recortes de jornais consultados na Biblioteca Municipal de Felgueiras constituíram a fonte documental mais profícua desta investigação, facultando dados detalhados sobre a família Lickfold. Estes documentos destacam, primordialmente, a figura de José Carlos Lickfold e parte do percurso da Fábrica de Pão de Ló, através de entrevistas que reúnem testemunhos fundamentais deste antigo proprietário e de funcionários da unidade fabril. Todavia, o registo histórico presente nestes documentos contém algumas imprecisões⁵.

A bibliografia que aborda a história deste doce regional converge, de forma unânime, para os dados facultados pela Fábrica de Pão de Ló no seu folheto informativo, o que torna a recolha de dados inéditos uma tarefa de extrema dificuldade. Ainda assim, foi possível localizar referências à receita em diversas obras, permitindo uma análise comparativa mais ampla.

As fontes de estudo utilizadas foram:

- Recortes de imprensa;
- Bibliografia específica sobre o Pão de Ló de Margaride;
- Bibliografia temática abrangendo a história e a arqueologia da alimentação, a gastronomia regional, a doçaria conventual e a confeitaria, bem como a doçaria portuguesa em geral;
- Bibliografia sobre historiografia local do concelho de Felgueiras;
- Entrevistas semiestruturadas realizadas ao proprietário e a uma colaboradora;

⁵ Notícias de Felgueiras. (20 de junho de 1939), p. 15. Alega que a criadora do Pão de Ló de Margaride é Antónia Filix.

- Análise de conteúdo de reportagens e entrevistas publicadas sobre a Fábrica de Pão de Ló;
- Fotografias e documentos fornecidos pela Fábrica de Pão de Ló;
- Diálogos informais estabelecidos com o atual proprietário e respectivos colaboradores.

1. Enquadramento

O presente capítulo aborda uma breve contextualização histórica da doçaria portuguesa, da doçaria conventual e da confeitaria em Portugal durante a Época Moderna. Esta abordagem permite compreender o contexto sociocultural em que o Pão de Ló de Margaride emerge, bem como a génese do seu valor ritualístico e tradicional.

Adicionalmente, procede-se a uma breve caracterização geográfica, histórica e arqueológica do concelho de Felgueiras e da freguesia de Margaride, localidade que dá nome ao doce e onde este teve a sua origem. Por fim, analisa-se o atual quadro de proteção do produto através do selo IGP, dada a sua relevância económica, sociocultural e patrimonial para a região de Felgueiras.

1.1. A Doçaria

Compreender a génese da doçaria portuguesa, e em particular da regional, exige uma contextualização dos fatores históricos, geográficos, sociais e culturais, bem como a análise das suas dinâmicas, influências e inovações. A doçaria regional resulta de contextos espaço-temporais que, ao cruzarem-se, consolidaram uma identidade própria. Importa reconhecer a influência de diversas culturas que, ao longo da história, moldaram a culinária e o paladar portugueses através da introdução de novos alimentos e técnicas culinárias⁶. Destacam-se a romanização, com a cultura do trigo; a presença árabe, que introduziu novas frutas, especiarias e métodos de confeção; e, fundamentalmente, os Descobrimentos (SILVA, L. S. G, 2021, p. 11). Este último constituiu o evento precursor da doçaria nacional, período em que se generalizou e impulsionou o uso do açúcar, devido à abundância com que chegava a Portugal. É, portanto, possível concluir que a doçaria em Portugal surgiu em estreita dependência

⁶ Sobral, J. M. (2021). Pratos nacionais e identidade. História Global da Alimentação Portuguesa. p. 361-366.

da evolução cultural e social, tirando proveito do intercâmbio entre diferentes povos e culturas.

A partir do século XVII, verifica-se uma transformação nos gostos e hábitos alimentares das elites, marcada pela influência do modelo gastronómico francês⁷ e pela introdução da sobremesa no encerramento das refeições. Contudo, é apenas no século XVIII que o consumo, a produção e o comércio de doces se expandem por todo o território nacional, dando origem a uma vasta tipologia de doces regionais. Esta nova etapa da refeição, a sobremesa, trouxe consigo a necessidade de introduzir novos talheres e normas de etiqueta específicas para o seu consumo.

Importa notar que, desde o seu surgimento, a doçaria teve as classes abastadas como principal público consumidor, sendo os registos históricos maioritariamente referentes a produtos consumidos por esta elite. Existia, contudo, um consumo de doces mais simples e económicos por parte das classes populares, embora de forma sazonal e geralmente associado a períodos festivos. Esta diferenciação social no acesso e consumo de doces — em que as elites dispunham de ingredientes, técnicas e produtos estrangeiros, enquanto as classes populares se limitavam a ingredientes e conhecimentos locais — demonstra a influência económica e cultural da doçaria na sociedade portuguesa. Foi precisamente através deste dinamismo que emergiram profissões especializadas, como a dos confeitadores e conserveiros. Com o surgimento destes novos ofícios, a comercialização de doces tornou-se habitual em festividades religiosas, feiras e romarias, funcionando como um elemento de distinção e um importante atrativo para estes eventos.

As primeiras publicações gastronómicas portuguesas evidenciam uma acentuada influência e inspiração estrangeiras. Embora estes documentos já contemplassem a presença de doces, importa ressaltar que tais receituários refletiam exclusivamente a realidade gastronómica e o gosto das elites, um estrato social fortemente influenciado

⁷ Junior, F. S. C. V., & Merlo, P. M. S. (2016). A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Ágora*, pp. 132-133.

pelas tendências europeias, nomeadamente de matriz francesa. Assim, obras como o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*⁸ e a *Arte de Cozinha* (1680)⁹, de Domingos Rodrigues — a primeira obra impressa em língua portuguesa —, apresentam receitas de Pão de Ló que se assemelham a um bolo de amêndoas, revelando uma clara ligação às matrizes europeias da época. Lucas Rigaud, na sua obra *Cozinheiro Moderno* (1780), apresenta um receituário predominantemente estrangeiro, exibindo muitas receitas semelhantes às de Domingos Rodrigues. Ao longo do seu trabalho, Rigaud introduz paulatinamente receitas «à portuguesa» e, ocasionalmente, doces e pratos de cariz regional, embora sem os classificar explicitamente como tal (GOMES, 2016, pp. 244-261).

«[...] Lucas Rigaud define o que é uma receita "à Portuguesa": se, por um lado, evidencia práticas culinárias enraizadas no quotidiano português e com as quais o cozinheiro teve contacto, considerando-as assim como "típicas" ou "nacionais", registando-as desse modo, ou se, por outro lado, se trata de criações de Rigaud, tendo por base gostos pessoais (dele ou dos seus patrões) ou, então, recriações de receitas existentes, adaptadas ao novo gosto.» (GOMES, 2016, p. 252)

Constata-se que, durante a Época Moderna, a doçaria integrava de forma geral os receituários¹⁰, embora já existissem obras dedicadas exclusivamente a esta tipologia. Contudo, a doçaria de cariz nacional e regional ainda não constituía o foco central de tais publicações. É apenas no período contemporâneo que se verifica uma maior valorização das preparações nacionais e regionais, fenómeno impulsionado por fatores de ordem histórica e económica presentes no século XX.

⁸ Manuppella, G. (1992). *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*.

⁹ Perição, M. G., & Faria, M. I. (1992). *Arte de Cozinha*.

¹⁰ Braga, I. D. (2021). Receituários impressos: a caminho de uma cozinha internacional. *História Global da Alimentação Portuguesa*. p. 217-222.

Na obra *Manual do Conserveiro e Confeiteiro* (1875), dedicada exclusivamente à doçaria, é apresentado um vasto catálogo de doces nacionais; não obstante, integra simultaneamente inúmeros doces cujas designações denunciam uma clara matriz estrangeira (BRAGA, 2012, p. 135).

A doçaria influenciou diversas esferas artísticas para além da gastronomia e da literatura, manifestando-se igualmente em domínios como a música e as artes visuais¹¹.

1.2. Doces conventuais e a influência religiosa na alimentação

Durante a Época Moderna, a doçaria conventual impulsionou a afirmação social e económica de diversas instituições religiosas. Embora não existam factos concretos que comprovem se as receitas associadas a estes espaços neles tiveram origem ou se foram introduzidas por membros da comunidade, popularizando-se posteriormente no seu seio¹², esta doçaria tradicional disseminou-se por todo o país. A sua presença é notória em várias instituições, principalmente femininas, tais como os mosteiros de Santa Clara, Celas, dos Remédios, de Avé-Maria, de Vairão, de São Bento de Cástris e de Arouca, os conventos de Santa Marta, Santa Ana, da Anunciada, de Nossa Senhora da Piedade da Esperança e de Santa Mónica, o Recolhimento de Santa Maria Madalena, entre outros.

Nesta época, parte da fonte de rendimento dos conventos provinha da venda de alimentos salgados e doces; todavia, a oferta destas iguarias era também uma prática comum entre estas comunidades. Estas ofertas destinavam-se à caridade, a familiares dos membros, a confessores e a colaboradores da instituição, estendendo-se à comunidade em períodos festivos e a diversas entidades na expectativa de obter favores e prestígio. Assim, a oferta e a comercialização de doces transcendiam o domínio

¹¹ Marques, C. E. O. R. (2021). À mesa com Josefa de Óbidos. *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa*. P. 146 «São muitos os doces representados nas pinturas de Josefa: pão-de-ló, folar da páscoa [...]»

¹² Braga, I. D. (2021). Os receituários conventuais. *História Global da Alimentação Portuguesa*. p. 271-275

económico, assumindo uma forte dimensão diplomática e política que visava salvaguardar os interesses e o *status* da comunidade religiosa. Adicionalmente, era frequente a venda desta doçaria a conventos masculinos, especialmente quando estes não possuíam produção própria.

A Casa Real constituía um dos principais consumidores da doçaria conventual, realizando encomendas frequentes a diversos mosteiros e conventos. Houve épocas em que, na corte, a rainha assumia o papel de principal degustadora destas iguarias. Este hábito foi notório desde D. Maria Sofia de Neuburg até D. Maria I, ambas reconhecidas como grandes consumidoras de produtos conventuais e de confeitarias (BRAGA, 2014, pp. 37-40).

As receitas conventuais da Época Moderna caracterizam-se pela escassez de fontes, fruto do secretismo que lhes era inerente. Este fator determinava que a transmissão de saberes fosse maioritariamente oral, resultando numa carência de manuscritos e receituários; contudo, entre os documentos sobreviventes, verifica-se um maior registo em instituições femininas. Em contrapartida, existe um registo mais detalhado de bens e utensílios adquiridos pelas instituições, o que permite inferir, através da presença de ingredientes como açúcar, mel, ovos e farinha, a confeção de doces, a sua frequência e o volume de produção. O Pão de Ló, fortemente associado à tradição conventual, exemplifica esta realidade, sendo que as variações entre as suas diversas receitas residem, essencialmente, na proporção dos ingredientes: ovos, farinha e açúcar.

A primeira compilação de receitas conventuais femininas foi escrita por Inês Maria do Rosário. Intitulada *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados Vários d'Este Convento de Santa Clara d'Évora*, a obra contém dez receitas de doces (GOMES, 2021, pp. 419-420).

No convento dos Remédios de Braga, durante o século XVIII, a doçaria assumia um papel de relevo na alimentação das religiosas, sendo possível encontrar estas iguarias em abundância no interior dos claustros, fossem elas produzidas pelas freiras ou adquiridas a confeitheiros externos. Além do consumo quotidiano, estas preparações eram frequentemente utilizadas como ofertas. A sua presença intensificava-se, contudo, em

épocas festivas e períodos litúrgicos de maior produção, nomeadamente durante a Quaresma e o Advento (SILVA, 2015, pp. 9-15).

As crenças e religiões¹³ partilham a característica de influenciarem os hábitos alimentares dos seus fiéis. No caso do catolicismo, certos alimentos adquirem uma dimensão ritual e espiritual — como a hóstia —, enquanto outros se destacam por integrar dinâmicas de partilha ritual em festividades e nas tradições à mesa, participando de normas sociais e culturais. A título de exemplo, refira-se o bolo-rei no Natal e o Pão de Ló na Páscoa. Estes alimentos de carácter simbólico têm o seu consumo primordial associado a épocas festivas, tornando-se, nos restantes períodos do ano, ocasional ou mesmo inexistente. A influência da religião não se limita à seleção dos alimentos, abrangendo igualmente o próprio ato de comer, ao determinar períodos de abstinência e de jejum¹⁴, como ocorre na Quaresma. Desta forma, as celebrações religiosas congregam ritos, tradições e uma seleção alimentar específica.

A religiosidade estabelece uma ligação intrínseca com os alimentos, abrangendo desde as etapas da sua confeção e manipulação até ao ato de degustação e consumo, bem como a sua dimensão histórica e a conexão com a comunidade. Assim, os alimentos consumidos nas festividades religiosas foram selecionados tendo em consideração os contextos de partilha, convívio social e cultural que incorporam rituais de oferta e banquetes festivos. Aos valores socioculturais e familiares destes produtos acresce um carácter ritualístico que amplifica o seu significado, transformando-os em símbolos vinculados a uma crença, a uma celebração e a um conjunto de práticas de oferta e consumo. Este vínculo contribui para a valorização do alimento nos âmbitos económico,

¹³ Dias, P. B. (2022). Pães que não morrem: acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa. *Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos*, Volume II. P.331. «Dentro das expressões religiosas, os alimentos adquirem uma natureza simbólica, integrando, enquanto participantes e signos, uma construção cultural que existe além das motivações concretas, objetivas e imediatas, que o mesmo alimento revestiria fora do momento religioso [...]»

¹⁴ Araújo, M. M. L., & Esteves, A. (2015). Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas. Braga: Diário do Minho. P. 5.

social e geográfico, com particular incidência na doçaria regional e nos produtos que ostentam a designação da região onde são produzidos.

«Os ovos, símbolos da vida, eram usados para celebrar o renascer da natureza e a ressurreição de Cristo. Fazia-se o Pão de Ló, redondo, vestido de amarelo vivo a fazer lembrar o sol fecundador da vida, ao mesmo tempo que lembra a luz do mundo, metáfora para celebrar a vida de Cristo.» (CAVALEIRO, 2023, p. 118)

No Convento de Santa Clara de Santarém, durante o século XVI, a confeção de doçaria era pautada pelo calendário festivo, produzindo-se especialidades específicas consoante a celebração em causa. A título de exemplo, o repertório de doces para o período pascal incluía o Pão de Ló, amêndoas confeitadas e biscoitos, entre outros produtos (BRAGA, 2014, p. 32).

1.3. Confeiteiros e as confeitarias

Segundo Rafael Bluteau (2014), a profissão de confeiteiro define-se como «aqueles cujo ofício é fazer e vender doces». Por seu lado, a confeitaria é o local onde se fazem ou se vendem os referidos doces, e os confeitados são os doces propriamente ditos (BRAGA, 2014, p. 116).

A confeitaria ganhou maior expressividade durante a Época Moderna, destacando-se não apenas os doces conventuais, mas também os produzidos por confeiteiros. Este ofício era, por norma, praticado pela população de classe baixa, verificando-se casos de migração de outros ofícios para este, possivelmente motivados pela expectativa de uma melhor qualidade de vida. De forma praticamente unânime, a sua produção era de pequena escala e a confeção era realizada na residência do confeiteiro.

A venda era normalmente local, realizada na casa do confeiteiro ou numa tenda no mercado local, em feiras, festas e romarias, deslocando-se muitos confeiteiros a terras

vizinhas para vender os seus produtos. Em casos raros, os confeitores cediam o seu produto a terceiros ou disponibilizavam produtos de terceiros para venda na sua tenda.

O motivo para a reduzida exportação de doces para outros locais prendia-se com a dificuldade na sua conservação e na manutenção da qualidade do produto ao longo dos longos trajetos. A quantidade produzida era limitada, não havendo produção em massa, pois a laboração era realizada, por norma, por apenas dois confeitores e um aprendiz, o que não permitia a confeção de grandes volumes. Existem diversos registos deste ofício em processos inquisitoriais, nos quais são revelados os contextos, as dinâmicas e as dificuldades da profissão de confeiteiro.

O ofício de confeiteiro era regulamentado tanto no que respeitava à aquisição de matérias-primas e aos volumes de produção, como na própria progressão na carreira¹⁵. Esta última exigia a passagem pelas etapas de aprendiz, oficial e mestre, sendo que apenas nesta última fase o profissional era formalmente reconhecido como confeiteiro. Existem registos da sua regulamentação que remontam à primeira metade do século XVI, fruto da sua expressiva presença na capital e no contexto régio, evidenciada pela elevada concentração de estabelecimentos na Rua dos Confeitores, onde João Brandão, em 1552, contabilizou «30 tendas de confeitores» e um total de «150 profissionais» (GOMES, 2017, pp. 6-7).

No *Regimento do Mestre de Confeiteiro* de 1572 encontram-se elencados os diversos doces que um mestre confeiteiro deveria dominar. Estes doces integravam a jurisdição exclusiva dos confeitores, sendo que, à época, apenas estes e as instituições conventuais detinham o privilégio de os produzir para comercialização. Entre os doces abrangidos por este regulamento figurava o Pão de Ló (FERNANDES, 2002, pp. 206-207).

No capítulo 67 do *Livro de Regimentos dos Oficiais Mecânicos da Mui Excelente e Sempre Leal Cidade de Lisboa*, de 1572, encontra-se o «Regimento dos Confeitores». Este tinha

¹⁵ Fatela, M. S. (2021). Os ofícios de cozinha e os seus regimentos. História Global da Alimentação Portuguesa. P.74.

por objetivos definir as competências técnicas que um candidato deveria dominar para se submeter a exame e ser autorizado a produzir e vender¹⁶ os diversos tipos de conservas, estabelecendo igualmente regras para a compra e utilização de açúcar na sua produção (GOMES, 2015, pp. 220-224).

Em 1752, o Senado da Câmara de Lisboa definiu que os confeitores detinham o direito de confeção do Pão de Ló, dos doces de amêndoas e das frutas em pasta, em doce e cobertas (BRAGA, I. M., 2014, p. 577). A confeitaria, enquanto profissão, era exercida por homens e mulheres, sendo a produção, por norma, uma tarefa de cariz familiar, podendo envolver diversos membros da família ou um ou dois aprendizes sem laços familiares. No que respeita à carta de confeito, esta só podia ser concedida a homens; todavia, as mulheres podiam realizar a venda dos produtos e auxiliar na sua produção.

O regimento dos confeitores de 1768 estipulava que «as viúvas, ao considerar que todas as que quisessem conservar as lojas que lhes ficassem por morte de seus maridos, teriam autorização para tal, enquanto se mantivessem naquele estado» (BRAGA, I. M., 2014, p. 169). Desta forma, a viúva não poderia ter um aprendiz e, após a morte do marido confeito, deveria solicitar licença ao Senado da Câmara de Lisboa para permanecer na posse da sua tenda. Assim, uma mulher só poderia ser confeitira através do casamento, não podendo exercer esta profissão enquanto solteira, pelo menos de forma oficial e regulamentada pela corporação, uma vez que esta não admitia mulheres. Estando casada, o marido seria o confeito e ela ficaria autorizada a auxiliar na produção, aprendendo os segredos da profissão. Em caso de viuvez, a mulher poderia manter a loja e continuar com o ofício, mesmo sem receber carta de confeito, não dependendo assim de um homem para o exercer. Os confeitores, além de servirem os seus clientes particulares, abasteciam igualmente algumas instituições, como a corte e os conventos, entre outras.

¹⁶ A produção para consumo doméstico não era regulada pelo regimento.

Desde o seu surgimento, a produção de confeitaria teve como principais destinatários a nobreza, o clero e, fundamentalmente, a Casa Real — a grande impulsionadora e consumidora dos doces e conservas produzidos —, dispondo inclusivamente de profissionais ao seu serviço. A título de exemplo, a Casa da Rainha D. Catarina¹⁷ possuía confeitores estrangeiros ao seu serviço, embora continuasse a adquirir conservas aos mestres da Madeira (CONDE, 2022, p. 216).

1.4. O concelho de Felgueiras

O concelho de Felgueiras abrange uma área total de 116,3 km², distribuída por trinta e três freguesias rurais, pela vila de Margaride e pela cidade da Lixa, integrando ainda Unhão. É delimitado a norte por Fafe, a oeste por Guimarães, a sul por Lousada, a nordeste por Celorico de Basto e a este por Amarante (FERNANDES, 1989, pp. 17-19). Alguns dos seus concelhos vizinhos, como Guimarães, Fafe e Lousada, possuem igualmente uma tradição enraizada no Pão de Ló local.

Do ponto de vista arqueológico, o concelho de Felgueiras apresenta vestígios significativos de diversos períodos históricos:

«São disso testemunhos irrefragáveis a sua Toponímia, os seus Castros (em Sendim, Santo Adrião, Pedreira, Lagares, Pombeiro, Macieira, Aião), o dólmen e Cividade da Refontoura, a Anta de Idães, as Igrejas românicas de Airães, Sousa, Unhão, Vila Verde, Santão; o Convento de Pombeiro, instituído no século XI, hoje Monumento Nacional; os Paços de Unhão, onde D. Gonçalo de Sousa recebeu D. Afonso Henriques.» (MEIRA, 1945, p. 20)

¹⁷ Buescu, A. I. (2014). Aspectos da mesa do rei entre a Idade Média e a Época Moderna [The king's table as an interdisciplinary field. Between Medieval and Modern times]. In C. Soares & I. C. de Macedo (Coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro / Studies on Luso-Brazilian food heritage* (p. 153). «A rainha oferecia com frequência doces e outras conservas, doces e salgadas, ao seu irmão Carlos V [...]»

A presença romana nesta região é marcada principalmente pela construção de vias, como a via de Braga a Caladuni e a via de Olissipo a Braga, ambas de grande importância económica. Outros vestígios arqueológicos incluem epígrafes votivas, moedas de cobre, tubos de argila e tégulas (GOMES, 1996, pp. 30-37).

A primeira menção à terra de Felgueiras foi realizada em 959 pela condessa Mumadona Dias e, em 1258, a vila de Felgueiras é referida nas inquirições. Todavia, o principal documento referente a este concelho é o seu foral manuelino, de 15 de outubro de 1514, no qual são mencionados todos os direitos, tributos e foros (FERNANDES, 1989, pp. 43-50).

1.4.1. Margaride

Disposta em socalcos, a nascente e a poente do monte de Santa Quitéria, Margaride encontra-se abrigada a norte pelo mesmo monte. *A figura de Santa Quitéria surge associada ao claviculário S. Pedro Fins, patrono da imemorial Felgerias Rubeas, constituindo ambos referências identitárias fundamentais da região.*

Graças à sua orografia privilegiada, que permite o controlo visual sobre toda a freguesia, o monte de Santa Quitéria constituiu-se, desde a Antiguidade, como uma zona de povoamento estratégico. Esta ocupação humana evoluiu, ao longo dos séculos, para um importante centro de cariz religioso, consolidando-se como um local de culto e de festividades tradicionais (FERNANDES, 1989, pp. 74-77).

Margaride, sede do concelho, surge documentada como *uilla Margariti* em 1059 e 1112. Evoluiu, sucessivamente, para as designações de S. Félix do Monte (1220), S. Félix de Margaride (1258) e, a partir de 1290, Santa Eulália de Margaride. Contudo, em 1343, a localidade retomou a designação de S. Félix de Margaride, denominação que manteve até ao século XVI (GOMES, 1996, pp. 125-126).

A denominação de Margaride terá sido atribuída em homenagem ao colono cristão homónimo que se estabeleceu e repovoou a área. Esta hipótese é sustentada pelas Inquirições de D. Dinis (1290), que esclarecem: «Item fregesia de Sancta Ovalha de Margaride... dizem as testemunhas que ouviram dizer que ffoy onrra de Meem Margaridi» (GOMES, 1996, p. 125).

A Fábrica de Pão de Ló de Margaride surge no centro desta freguesia, datando do início do século XIX, com uma estética neoclássica e características de traço provinciano (ANDRADE, 2014, pp. 42-43). Foi comprada a António Pinto Ferreira e à sua mulher, Bernardina Pereira, em 20 de janeiro de 1875, por Leonor Rosa.

1.5. Pão de Ló de Margaride, um produto IGP

A gastronomia, bem como a confeitaria, encontra-se intrinsecamente ligada à geografia. Fatores como o clima, a rede hidrográfica, o relevo e a qualidade do solo influenciam as rotas comerciais e o cultivo de cereais, frutas e vegetais, resultando numa vincada regionalização destes produtos. Esta influência reflete-se nos ingredientes utilizados na confeitaria, repercutindo-se tanto na génese das receitas como na sua confeção. Certos produtos, como o Pão de Ló de Margaride, estabelecem, através da sua própria designação, uma ligação direta às suas origens e à sua principal região produtora, evidenciando, desta forma, uma conexão cultural intrínseca com esse território.

Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, foram instituídos os regimes de Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP). A menção IGP¹⁸ atesta a origem de um produto numa região ou país, cujas características, história e reputação se

¹⁸ Rodrigo, I. (2021). Garantir a autenticidade: os produtos IGP. História Global da Alimentação Portuguesa. p. 579-583.

encontram intrinsecamente ligadas à área geográfica em questão. Este regime exige ainda que, pelo menos, uma das etapas do processo produtivo seja aí realizada.

Em março de 2019, a Associação Empresarial de Felgueiras (AEF) criou a marca coletiva do Pão de Ló de Margaride, unindo os cinco principais produtores deste doce. A principal razão para a criação da marca coletiva foi a sua inscrição no regime IGP, visando a comercialização em mercado estrangeiro — potenciada pelo processo de ultracongelação —, bem como a promoção da cooperação e do prestígio da marca. Pretendia-se, deste modo, garantir a preservação da qualidade e das características tradicionais inerentes a este doce.

As confeitarias produtoras de Pão de Ló de Margaride caracterizam-se por serem microempresas familiares de cariz hereditário, sediadas no concelho de Felgueiras, e por empregarem, maioritariamente, mão de obra feminina.

O regime IGP surge como resposta à apropriação indevida da designação deste doce por estabelecimentos de outras regiões, bem como ao desvirtuamento da receita original através da inclusão de ingredientes distintos, como o chocolate, o que resulta frequentemente num produto de qualidade inferior, fabricado sem qualquer supervisão ou controlo de normas tradicionais e de qualidade.

A 29 de outubro de 2024, a IGP do Pão de Ló de Margaride foi aprovada pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) e publicada no *Diário da República* n.º 226, de 21 de novembro de 2024¹⁹, tendo como organismo de controlo o AGRICERT — Certificação de Produtos Alimentares, Lda²⁰.

¹⁹ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Aviso n.º 26090/2024/2 — Aprovação nacional do registo da denominação «Pão de Ló de Margaride/Pão leve de Margaride/Rosca de Margaride» como Indicação Geográfica*. *Diário da República*, 2.ª série, n.º 226, 21-11-2024

²⁰ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Caderno de especificações do Pão de Ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride*. DGADR.

Desta forma, os produtores estão adstritos ao cumprimento de um conjunto de normas rigorosas que abrangem as características, os ingredientes e os métodos de produção — detalhados nos capítulos respetivos —, os quais devem decorrer integralmente no concelho de Felgueiras. Este rigor visa garantir a qualidade e a preservação da identidade deste doce tradicional. O regulamento estabelece, adicionalmente, diretrizes precisas quanto ao acondicionamento, embalagem, apresentação, rotulagem e, nos casos em que se aplique, ao processo de ultracongelamento do produto.

Nomes registados no IGP:

- Pão de ló de Margaride
- Pão leve de Margaride
- Rosca de Margaride

Delimitação da área geográfica:

- Toda a área do concelho de Felgueiras

Produtores:

- Fábrica do Pão de Ló de Margaride
- Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro
- Casa do Pão de Ló Agostinho de Sousa
- Umbelina Lopes – Casa do Pão de Ló António Lopes, Sucessor
- Rosa Sousa - Doçaria e Sabores Tradicionais

Fábrica do Pão de Ló de Margaride:

A produção do Pão de Ló em Margaride remonta a 1730, ano em que se supõe ter sido iniciada por Clara Maria, a sua criadora. Contudo, foi com Leonor Rosa da Silva que este produto adquiriu fama e prestígio, tornando a Fábrica de Pão de Ló fornecedora oficial da Casa Real e da Casa Real e Ducal de Bragança. Em 1900, o seu terceiro marido, Joaquim Luís da Silva, reformou a Fábrica de Pão de Ló de Margaride, fixando-a no local onde ainda hoje permanece. Além do Pão de Ló, a empresa produz as cavacas de Margaride, confeccionadas com a mesma massa do Pão de Ló que, após a cozedura, é coberta manualmente com uma calda de açúcar ainda quente, com um movimento

circular em espiral. Atualmente, a fábrica está aberta ao público para visitas individuais e de grupo. A comercialização do produto é feita na própria fábrica e em distribuidores selecionados, como o El Corte Inglés, sendo o Festival do Pão de Ló, em Felgueiras, o único evento externo em que a produtora marca presença. O produto pode ainda ser adquirido através do sítio web oficial da Fábrica, onde é igualmente possível consultar informação sobre a sua história.

Pão de Ló de Margaride Mário Ribeiro:

Em 1930, Mário Ribeiro e a sua esposa, Maria Arminda Teixeira, inauguraram uma fábrica de Pão de Ló e doces regionais em Pé-do-Monte, na freguesia de Margaride. Em virtude da elevada procura, o casal abriu, em 1948, um novo espaço no centro da freguesia, denominado Confeitaria Ribeiro, dedicado à comercialização de Pão de Ló e cavacas de Margaride. Trata-se de uma empresa familiar de cariz hereditário, na qual, além da empresa, se transmitem as receitas e os segredos de produção ao longo das gerações. Durante a gestão da terceira geração de proprietários, foi inaugurada uma loja na Avenida General Sarmento Pimentel, que permanece em funcionamento sob a direção da quarta geração da família. Para além das distinções e prémios recebidos, destacam-se nesta produtora o emblemático Pão de Ló de 24 kg e a sua recorrente presença em feiras e romarias.

Casa do Pão de Ló Agostinho de Sousa:

Em 1933, Agostinho de Sousa e a sua esposa, Rosa Alves, fundaram a Casa do Pão de Ló Agostinho de Sousa. Localizada no Largo Alexandre Herculano, esta empresa familiar e transgeracional dedica-se ao fabrico artesanal de Pão de Ló e de outros doces regionais. Embora o seu principal ponto de venda permaneça no próprio estabelecimento, esta produtora também participa em diversas festas, feiras e romarias.

Umbelina Lopes – Casa do Pão de Ló António Lopes, sucessores:

Em 1945, António Lopes e a sua esposa, Isaura Teixeira Canena, estabeleceram-se na vila de Macieira da Lixa. A produção do Pão de Ló era realizada de forma tradicional, recorrendo a engenhos manuais e fornos a lenha, sendo o transporte para as feiras e romarias efetuado em grandes cestos de madeira forrados com linho. Em 1952, face ao

aumento da procura, o casal transferiu a empresa para a freguesia de Caramos, onde pôde expandir a capacidade produtiva através da aquisição de mais engenhos. Na sua terceira geração, esta empresa familiar de cariz hereditário procedeu à expansão da fábrica com a construção de novas instalações. Detentora de inúmeros prémios, a produtora integra a Confraria Gastronómica do Pão de Ló Tradicional — reconhecimento da sua produção artesanal — e participa ativamente nos eventos e feiras promovidos por esta confraria.

Rosa Sousa - Doçaria e Sabores Tradicionais:

Em 1974, Rosa Sousa e o seu marido, pasteleiro e confeitoiro de profissão, fundaram a Rosa Sousa — Doçaria e Sabores Tradicionais, na freguesia de Margaride. Esta empresa familiar tem apostado numa estratégia de expansão assente no investimento no processo de ultracongelamento dos seus produtos. Detentora de diversas distinções, a produtora centra a sua atividade comercial na loja própria, abrindo exceções para o Festival do Pão de Ló, em Margaride, e para feiras internacionais, sempre que é convidada a participar.

2. Pão de Ló de Margaride

O Pão de Ló de Margaride, também designado Pão Leve de Margaride ou Rosca de Margaride, é um doce regional centenário que encerra uma longa história de prestígio e tradição, elementos que o tornam uma iguaria única e um pilar do património imaterial de Felgueiras. Criado no início do século XVIII, foi durante a Época Moderna e o início da Época Contemporânea que este doce atingiu o seu apogeu, granjeando o reconhecimento da Casa Real e da Real e Ducal Casa de Bragança, que nomearam a fábrica como sua fornecedora oficial (Figura 1).

Historicamente, este doce caracterizou-se pelo seu elevado valor comercial, sendo consumido primordialmente pelas elites. Contudo, durante a época pascal e por força da tradição, as diversas classes sociais faziam questão de o apresentar nas suas mesas. Durante a Época Moderna, o preço elevado do Pão de Ló de Margaride justifica-se, em parte, pelos seus ingredientes: o açúcar, um dos produtos mais caros e cobiçados do século XVIII, e a farinha de trigo, considerada o cereal mais nobre e dispendioso. Estes ingredientes conferiam ao produto um estatuto de exclusividade. Outro fator que justifica a manutenção de um preço elevado foi a sazonalidade do seu consumo, com uma concentração nos períodos do Natal e da Páscoa²¹, que tornava a procura residual nos restantes meses do ano — períodos em que apenas a classe alta o consumia em ocasiões especiais.

Durante o século XIX, o Pão de Ló de Margaride consolidou o seu prestígio na história da doçaria, sendo reconhecido pela sua elevada qualidade e reputação. Este período foi marcado pela expansão do seu consumo, que transcendeu a escala meramente regional. Já no século XX, o doce acompanhou a evolução dos tempos, modernizando alguns dos seus processos produtivos e projetando o seu reconhecimento a nível internacional. Em pleno século XXI, o produto caracteriza-se pela preservação da sua identidade secular: desde as suas propriedades organoléticas ao fabrico artesanal, que mantém elementos

²¹ Andrade, C. V. (2014). Vale Património imaterial do Tâmega e Sousa. P.42.

manuais garantes da qualidade deste doce. A preservação da receita pela família Lickfold constitui outro elemento que perpetua o seu cariz tradicional.

O seu carácter tradicional e ritual, aliado à qualidade deste Pão de Ló, permitiram a sua sobrevivência ao longo dos séculos. Esta longevidade deve-se à preservação da sua vertente sociocultural de partilha e de oferta ritual no período pascal, bem como ao seu papel enquanto oferta de prestígio associada à afirmação de estatuto social.

A informação presente neste capítulo e nos seus subcapítulos foi fornecida pela Fábrica de Pão de Ló através de um folheto informativo (Figura 2) que acompanha o produto na sua caixa. Infelizmente, o atual proprietário não soube indicar o seu autor nem precisar a data da sua criação.

2.1. História do Pão de Ló de Margaride da Fábrica de Pão de Ló

No início do século XVIII, alegadamente no ano de 1730, foi criada a Fábrica de Pão de Ló de Margaride, onde a confeitadeira Clara Maria iniciou o fabrico deste Pão de Ló, sendo considerada a sua criadora. A casa onde esta fabricava, vivia e provavelmente vendia o seu Pão de Ló caracterizava-se por possuir telha e colmo, e localizava-se na vila de Margaride. Terá sido, talvez, por este motivo que o doce ficou conhecido como «Pão de Ló de Margaride».

Com a morte de Clara Maria em 1831, a confeção desta iguaria continuou a cargo da sua empregada Antónia Filix, que tinha como ajudante Leonor Rosa da Silva, adotada por Clara Maria. Antónia Filix transmitiu a Leonor Rosa todos os conhecimentos e segredos de fabrico deste Pão de Ló durante o período em que esta foi sua aprendiz. Antónia Filix não tinha, porém, apenas Leonor Rosa a auxiliá-la na produção: havia também um criado responsável por bater a massa de forma manual, no interior de uma forma, com o auxílio de duas colheres de cana.

Antónia Filix e Leonor Rosa viveram juntas até 1827, ano em que Leonor Rosa atingiu os seus 16 anos, idade a que foi raptada. Na sequência do rapto, Leonor Rosa veio a casar com o seu raptor, José Joaquim de Sousa, passando a viver e a fabricar o Pão de Ló na cidade da Lixa, na sua casa no Lugar do Tanque. Esta casa, onde Leonor Rosa vivia e trabalhava, foi, entretanto, demolida, não restando vestígios da instalação fabril nem dos utensílios utilizados na mesma.

Leonor Rosa da Silva casou uma segunda vez com João Ribeiro, em Margaride; contudo, o seu marido faleceu prematuramente.

Com a morte do seu segundo marido, Leonor Rosa adquiriu uma habitação em 20 de janeiro de 1875, onde passou a residir e instalou a Fábrica de Pão de Ló. Esta habitação é a mesma onde, ainda na atualidade, se encontra a Fábrica de Pão de Ló (Figura 3).

Leonor Rosa contraiu matrimónio pela última vez em 1876, aos 52 anos de idade, com Joaquim Luiz da Silva, de quem herdaria também o apelido Silva.

Leonor Rosa obteve o título de «Doceira da Casa Real» após presentear a princesa D. Amélia, por ocasião do nascimento do seu filho, o príncipe da Beira²², com um dos seus Pães de Ló. Assim, recebeu, por carta particular timbrada com as armas de Suas Altezas Reais os Duques de Bragança, datada do Paço de Belém a 5 de dezembro de 1888 e assinada pelo Conde de São Mamede (Figura 4), a comunicação de que lhe eram concedidas as honras de fornecedora da Real e Ducal Casa de Bragança, podendo usar as Armas Ducais no logótipo e carimbo da sua marca e na entrada da sua loja (Figura 5).

Cinco anos mais tarde, por alvará do rei D. Carlos, datado de 22 de abril de 1893 e dirigido a António de Melo pelo Marquês de Ficalho, mordomo-mor do rei, foi feita mercê de nomear Leonor Rosa da Silva — proprietária de um estabelecimento de confeitaria na vila de Margaride — fornecedora da Casa Real (Figura 6), passando esta a usufruir de todas as honras e prerrogativas associadas e podendo ostentar as Armas

²² Felgueiras Municipio com Futuro. (nº 15 – abril e maio de 2008)

Reais no frontispício do seu estabelecimento e utilizá-las no seu logótipo e carimbo (Figura 7).

Leonor Rosa da Silva faleceu a 9 de julho de 1898, sem deixar descendentes, tendo elegido como herdeiro o seu último marido, Joaquim Luiz da Silva. Este inaugurou a Fábrica de Pão de Ló em 1900, com a reforma das instalações e a reconfiguração do espaço fabril. Esta «nova» fábrica mantém-se conservada e em utilização até aos dias de hoje (Figura 8).

A 20 de maio de 1905, através da 3.^a Repartição (Propriedade Industrial) da Direção-Geral de Comércio e Indústria do Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, foi emitido o título de registo de recompensa n.º 315. Esta distinção, que conferia o estatuto de «Fornecedora da Casa Real», foi confirmada pela Mordomia-Mor da Casa Real e atribuída a Joaquim Luiz da Silva, sucessor de Leonor Rosa da Silva e doceiro de profissão.

Joaquim Luiz da Silva promoveu o desenvolvimento e a afirmação da marca enquanto produtora oficial do Pão de Ló de Margaride, procedendo a diversos registos de patentes. Todavia, este faleceu em 1909, deixando como herdeiro o seu irmão José Maria da Silva, que deu continuidade ao processo de desenvolvimento da Fábrica iniciado pelo antecessor, tendo dado início ao projeto de construção da chaminé para os fornos. Com o seu falecimento em 1940, o seu filho José Maria Lickfold da Silva herdou a Fábrica de Pão de Ló de Margaride, inaugurando assim a dinastia da família Lickfold enquanto proprietários da Fábrica.

Enquanto proprietário, José Maria Lickfold promoveu a modernização técnica da Fábrica de Pão de Ló, instalando queimadores a gásóleo para otimizar o aquecimento dos fornos e eletrificando o sistema de propulsão das batedeiras mediante a introdução de motores elétricos²³ — melhorias que visavam agilizar o demorado processo de fabrico e reduzir o esforço físico inerente à produção.

²³ Lusitano. (15 de fevereiro de 1927). Entrevista realizada a José Carlos Lickfold, onde este disserta sobre as mudanças realizadas na produção, referindo que a instalação dos queimadores fora realizada quando este tinha 10 anos.

Após a gestão de José Maria Lickfold, não foi realizada qualquer outra alteração à fábrica, mantendo-se os processos e materiais de produção inalterados até à atualidade. Esta estabilidade técnica é acompanhada pela continuidade da sucessão familiar na linhagem Lickfold.

A preservação desta unidade fabril e do seu método de produção tradicional confere ao Pão de Ló de Margaride a sua notoriedade e prestígio. O carácter histórico desta iguaria é observável em todas as suas vertentes, desde o processo de fabrico até ao espaço de comercialização, os quais preservam e testemunham parte da história deste estabelecimento e deste doce.

2.2. História dos Produtores

2.2.1. Clara Maria

Clara Maria, natural de Margaride, casada com António Pinto e figura basilar na criação e história do Pão de Ló de Margaride, residia e desenvolvia a sua atividade produtiva numa habitação com cobertura de telha e colmo. No fabrico do Pão de Ló, dispunha do auxílio da sua empregada, Antónia Filix. Já em estado de viuvez, em 29 de março de 1827, Clara Maria adotou Leonor Rosa, assumindo a sua educação e sustento até ao seu falecimento, em 1831.

Clara Maria transmitiu os seus conhecimentos e a sua receita a Antónia Filix, sua colaboradora e auxiliar na produção.

2.2.2. Antónia Filix

Antónia Filix, colaboradora de Clara Maria, coabitava com a fundadora e auxiliava na produção do Pão de Ló, processo que lhe permitiu apreender a receita e as respetivas técnicas de confeção. Após o falecimento de Clara Maria, Antónia Filix assegurou a

continuidade da produção, contando com o apoio de Leonor Rosa, de cuja educação ficara encarregada. No fabrico do doce, dispunham ainda do auxílio de um criado, responsável pela batida artesanal da massa. Leonor Rosa residiu com Antónia Filix até aos 16 anos, altura em que ocorreu o seu rapto.

Aquando do casamento de Leonor Rosa, Antónia Filix admitiu uma nova funcionária: Mariana, natural de Caramos, então com quinze anos. Por morte da sua mentora, Mariana herdou as suas louças e o mobiliário, assumindo a produção do Pão de Ló e estabelecendo-se formalmente como confeitadeira. Para o efeito, contratou duas funcionárias: Joaquina, que assegurava o amassamento, e Justina, responsável pela comercialização. Mariana viria a falecer a 24 de outubro de 1860, sem que se verificasse uma sucessão da sua produção.

2.2.3. Leonor Rosa da Silva

Sem nome e sem qualquer registo, embrulhada numa camisa de linho, foi deixada uma criança na Casa da Roda do Porto a 9 de fevereiro de 1824. No dia seguinte, foi batizada com o nome de Leonor Rosa e teve como madrinha Maria Rosa, viúva, moradora na freguesia da Sé. Não havendo amas disponíveis no Porto, Leonor foi entregue a duas amas de fora da cidade: primeiramente a Teresa Maria, casada com António Pinto, residentes em Margaride e, em 1827, a Clara Maria, também moradora em Margaride, no lugar da Corredoura. Esta última encarregou-se de educar e cuidar de Leonor até aos 7 anos, idade prevista na sua obrigação legal; porém, mesmo após esse período, Leonor permaneceu com Clara Maria.

Leonor Rosa casou três vezes. O seu primeiro casamento decorreu a 3 de fevereiro de 1840, aos 16 anos, na freguesia de Margaride, onde cresceu, tendo como noivo José Joaquim de Sousa, seu raptor. Após o casamento, o casal mudou-se para a Lixa, onde Leonor fabricava o Pão de Ló de Margaride para venda; posteriormente, regressaram a Margaride, estabelecendo-se no Lugar do Tanque e, mais tarde, numa casa no largo da Corredoura. O primeiro casamento terminou com a morte de José Joaquim de Sousa,

em 1858. Por ocasião do seu falecimento, o testamento por ele deixado revela a existência de «trinta e quatro tigelas de curar o doce, usadas, de barro», bem como de «vinte e quatro folhas de curar o doce». Nesta época, Leonor residia na praça da Corredoura, atual praça da República, na mesma freguesia onde casara.

Posteriormente, Leonor voltou a casar, tendo como segundo esposo João Ribeiro, que faleceu prematuramente em agosto de 1872. Após a morte do seu segundo marido, Leonor mudou-se para a habitação que viria a albergar as instalações da Fábrica de Pão de Ló, adquirida a 20 de janeiro de 1875 a António Pinto Ferreira e à sua mulher, Bernardina Pereira.

Leonor Rosa casou pela última vez a 10 de outubro de 1876, aos 52 anos de idade, com o jovem Joaquim Luiz da Silva, de 26 anos, negociante e político, de quem herdaria também o apelido Silva (Figura 9). Apesar de ter casado três vezes, nenhuma das suas uniões produziu descendência.

O trabalho e a dedicação de Leonor Rosa da Silva (Figura 10) à produção do Pão de Ló fizeram com que este doce se destacasse no panorama local, nacional e até internacional. Leonor Rosa da Silva faleceu a 9 de julho de 1898, transmitindo a sua fábrica e a receita do seu célebre doce ao seu último marido, Joaquim Luiz da Silva, que, também sem descendentes, legou por herança, aquando da sua morte, ao seu irmão José Maria Luís da Silva os destinos da Fábrica de Pão de Ló de Margaride. Este último trabalhou exaustivamente para o registo e reconhecimento das marcas «Fábrica de Pão de Ló» e «Pão de Ló de Margaride» (Figura 11).

2.2.4. Dinastia Lickfold

Conforme se observa, a génese da receita e do fabrico do Pão de Ló de Margaride, antes de transitar para a família Lickfold, assentou em indivíduos sem vínculos de consanguinidade, unidos apenas por laços de afetividade e confiança. Nesta fase inicial, o saber-fazer era transmitido pelas detentoras da fórmula às suas auxiliares; contudo, a partir de Joaquim Luiz da Silva, estabeleceu-se um modelo de sucessão hereditária,

tanto do conhecimento técnico como da Fábrica. Assim, o seu irmão, José Maria Luís da Silva, herdou a Fábrica, sendo posteriormente sucedido pelo seu filho, José Maria Lickfold, que consolidou a linhagem da família como proprietária da instituição.

José Maria Lickfold casou com Maria Noémia Lickfold (Figuras 12 e 13), união da qual nasceram dois filhos: José Luís Lickfold (1939-1975) e José Carlos Lickfold (1943-2003). Em 1973, estes constituíram uma sociedade comercial dividida por quotas, regida por um pacto social²⁴. No ano seguinte, faleceu José Maria Lickfold e, em 1975, José Luís Lickfold. Assim, quem assumiu a Fábrica de Pão de Ló foi José Carlos Lickfold. Com a morte de José Luís Lickfold, a sua quota da Fábrica foi dividida entre a sua esposa e os seus três filhos (Figura 14).

José Carlos Lickfold faleceu em 2003, sendo a sua quota distribuída pela esposa e pelos seus quatro filhos. Neste período, o capital da Fábrica de Pão de Ló encontrava-se fragmentado por nove sócios; todavia, foi a sua viúva, Emília Margaride Lickfold, quem assumiu a liderança e gestão da Fábrica até ao seu falecimento, em 2011. Desde então, Guilherme Lickfold, um dos seus quatro filhos, assumiu a direção da empresa, concentrando em si a maioria das quotas após ter herdado e adquirido parte destas aos restantes sócios, cargo que exerce até ao presente ano de 2026.

Em entrevista realizada a 30 de maio de 2025 (Anexo 1), Guilherme Lickfold explica como se processa a sucessão da empresa e a transmissão do segredo da receita. Dada a natureza familiar da empresa, elucida como a introdução ao trabalho ocorre desde a infância, período em que as crianças começam por auxiliar em determinados processos produtivos. Ao longo dos anos, observa-se uma evolução gradual na complexidade das tarefas desempenhadas e no grau de responsabilidade assumido. Um fator determinante nesta socialização laboral é a tipologia do edifício: originalmente habitacional, a estrutura manteve essa função mesmo após a instalação da Fábrica,

²⁴ Leite, M. (1973). Notícias de Felgueiras. P. 4; Redige os doze pontos acordados no pacto social.

permitindo que a família crescesse e se desenvolvesse em constante simbiose com o ambiente produtivo.

Relativamente à transmissão do segredo da receita, Guilherme Lickfold refere que este saber é partilhado de acordo com as necessidades do serviço, não existindo um momento ou idade predefinidos para essa aprendizagem. A partilha do conhecimento visa assegurar a continuidade da produção e prevenir eventuais interrupções caso um membro da família esteja indisponível ou impossibilitado. Depreende-se, assim, que a transmissão do saber técnico e da receita se processa através de uma aprendizagem prática, iniciada precocemente nas diversas etapas do fabrico e nas diferentes necessidades da empresa.

3. Receita do Pão de Ló de Margaride

A receita concebida por Clara Maria, composta somente por três ingredientes, permanece inalterada na produção contemporânea da Fábrica de Pão de Ló de Margaride, sendo transmitida entre as gerações da família Lickfold.

No âmbito do presente estudo, o atual proprietário facultou uma estimativa das quantidades utilizadas. Contudo, a formulação não distingue a proporção de gemas face à de ovos inteiros, salvaguardando, desta forma, o segredo da receita. É precisamente neste segredo centenário e na dosagem dos ingredientes — com particular enfoque na proporção entre gemas e claras — que reside a génese das características distintivas do Pão de Ló de Margaride, bem como o seu sabor único.

Receita fornecida pelo proprietário:

Ovos frescos: 24 unidades;

Farinha de trigo: 150 gramas;

Açúcar branco: 300 gramas.

3.1. Citações e receita presente em receituários

A primeira menção ao Pão de Ló de Margaride em fontes impressas surge nos finais do século XIX, período em que se verifica uma maior sistematização da gastronomia nacional. Nesta época, assistiu-se a uma proliferação de receituários que passaram a integrar e a valorizar iguarias tradicionais portuguesas, tanto na sua vertente salgada como na doceira.

A obra *O Cozinheiro Indispensável* (1894) refere o Pão de Ló de Margaride como exemplo de um doce regional (BRAGA, 2012, pp. 136-137).

O primeiro volume do *Guia de Portugal* (1924), sob a orientação de Raul Proença, dedicado à região de Lisboa e seus arredores, inclui na sua introdução etnográfica uma compilação da gastronomia portuguesa, enumerando pratos de todo o país. Entre os doces conventuais é referido o Pão de Ló de Margaride, apesar de este não possuir qualquer ligação a uma origem conventual (CAVALEIRO, 2018, p. 60).

A publicação *Culinária Portuguesa* (1936), de António Maria de Oliveira Bello, vulgarmente conhecido pelo pseudónimo Olleboma, embora ainda utilize o termo «culinária», assume como propósito central a divulgação e salvaguarda das iguarias nacionais e regionais portuguesas, inventariando vários pratos regionais que careciam de documentação e reconhecimento. O Pão de Ló de Margaride é referenciado nesta publicação, com destaque para o seu carácter regional e para a associação ao local de fabrico expressa na sua designação (CAVALEIRO, 2018, pp. 51-52).

Albino Forjaz de Sampaio é o autor que mais referências faz ao Pão de Ló de Margaride nas suas diferentes obras. Na obra apresentada na Exposição de Paris em 1937, *Le Portugal Gastronomique*, tece diversos elogios à doçaria portuguesa e enumera vários doces regionais, tradicionais e populares, entre os quais o Pão de Ló de Margaride. Em outra obra do mesmo autor, *O Que Todo o Português Deve Saber de Portugal* (1943), um receituário de gastronomia nacional, o Pão de Ló de Margaride é igualmente referenciado como doce regional (GOMENSORO, 2020, pp. 5-11).

Na obra *A Volúpia, a Nona Arte, a Gastronomia* (1940), para além de um receituário, define-se o conceito de gastronomia portuguesa em articulação com as cozinhas regionais, encarando estas como a base e a identidade que definem a gastronomia nacional. Um dos doces regionais citados na obra é o Pão de Ló de Margaride (CAVALEIRO, 2018, p. 53).

Na obra de Horácio Marçal, *Doçaria Monástica, Regional e Popular da Área Distrital do Porto* (1952), é realizada uma sucinta contextualização histórica da doçaria portuguesa. Os diversos doces são organizados e apresentados em diferentes categorias, tais como

doçaria monástica, doçaria festiva e receituário mais doce. É nesta última categoria que se encontra representado o Pão de Ló de Margaride (SILVA, 2020, pp. 11-12).

É digno de nota que a obra *Cozinha Tradicional Portuguesa* (2001), de Maria de Lourdes Modesto, apresenta uma receita de Pão de Ló de Margaride que diverge da tradicional, composta somente por três ingredientes, incluindo dois adicionais: raspa de limão e sal. A imagem referente ao Pão de Ló de Margaride, em articulação com as referências efetuadas durante a descrição do processo de fabrico, sugere que Maria de Lourdes Modesto terá visitado a Fábrica de Pão de Ló de Margaride, onde documentou o produto e a sua produção (MODESTO, 1982, pp. 36-37).

De igual modo, a Rota do Românico, na publicação *Gastronomia: Património Imaterial do Tâmega e Sousa* (2014), propõe uma receita quase idêntica à de Maria de Lourdes Modesto. As imagens presentes na publicação foram captadas na Fábrica de Pão de Ló de Margaride, confirmando que os autores acompanharam parte do processo de produção²⁵.

Conclui-se que, embora ambas as entidades tenham visitado a Fábrica de Pão de Ló, as receitas publicadas divergem da original. A introdução de raspas de limão e sal altera o perfil organolético do Pão de Ló: as raspas de limão atenuam o odor intenso a ovo e equilibram a doçura, enquanto o sal potencia os aromas do limão e estabiliza as proteínas dos ovos, conferindo um ténue suporte à textura da massa.

Não obstante, o sal figura como um dos ingredientes autorizados a título opcional pela AEF, pela IGP²⁶ e pela AGRICERT²⁷; já a inclusão de raspas de limão ou de qualquer outro

²⁵ Andrade, C. V. D., Ferreira, D. D. F., Vaz, F. C., Machado, J. N., & do Românico, R. (2014). *Gastronomia: património imaterial do Tâmega e Sousa*. pp. 66-67.

²⁶ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). Documento único: “Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride” (PGI-PT-03370). Portugal. P. 2.

²⁷ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). Caderno de especificações: Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride (IGP). DGADR. P. 12.

ingrediente adicional é estritamente proibida na formulação tradicional do Pão de Ló de Margaride.

A oitava edição da obra *Ponte de Lima: do Passado ao Presente, Rumo ao Futuro!* (2022) apresenta um índice de receituário que identifica os nomes e os fornecedores das receitas, sem, contudo, as divulgar na íntegra. No registo de «D. Zulmira Gonçalves», constam três fornecedores de receitas de Pão de Ló de Margaride, dos quais dois possuem ligações diretas ao produto confeccionado na Fábrica de Pão de Ló: uma facultada pelo canteiro de Joaquim Luís enquanto que a outra cedida a D. Guiomar Silva por uma funcionária de Leonor Rosa. O facto de ambas as receitas provirem de pessoas próximas dos proprietários sugere que estas detinham um conhecimento privilegiado do processo de fabrico e da formulação da receita, com a possibilidade de terem estado envolvidas na produção do Pão de Ló (CAMPELO, 2022, p. 159).

4. Processo de fabrico do Pão de Ló

A fabricação do Pão de Ló de Margaride é centenária e sofreu algumas evoluções ao longo da sua história, transitando de um processo totalmente manual para o movimento rítmico de bateadeiras industriais. Estas evoluções surgiram da necessidade de reduzir o esforço braçal, aumentar a produção e diminuir o tempo de fabrico. Deste modo, é possível acompanhar a evolução temporal e sociocultural da Fábrica através da produção deste Pão de Ló. Com o intuito de satisfazer a elevada procura e assegurar melhores condições laborais, o processo produtivo atingiu uma simbiose ideal: preservaram-se as etapas manuais fundamentais, enquanto se modernizaram as tarefas de maior exigência física. Esta transição permitiu aumentar a produção e a celeridade do fabrico sem comprometer a essência do saber-fazer tradicional.

Foi sempre uma preocupação da família Lickfold preservar a autenticidade, a tradição, o sabor e as características exclusivas deste Pão de Ló; assim, todas as evoluções introduzidas tiveram em consideração a qualidade e a tradição do produto, razão pela qual certos processos manuais se mantêm inalterados até aos dias de hoje.

O processo de fabricação mantém-se inalterado desde a gestão de José Maria Lickfold da Silva até à atualidade, sob a direção do atual proprietário, Guilherme Lickfold. Todas as etapas do processo de produção são realizadas na Fábrica de Pão de Ló (Figura 95).

Uma das principais características desta produção é a sua duração elevada, sendo necessárias aproximadamente três horas desde o início do processo até ao momento em que o Pão de Ló se encontra pronto para consumo e venda.

A simbiose entre o processo de fabrico artesanal e a rigorosa seleção das matérias-primas confere ao Pão de Ló de Margaride um padrão de qualidade superior, consolidando as suas propriedades organoléticas singulares e o seu perfil de sabor característico.

Para a elaboração deste capítulo, procedeu-se ao acompanhamento e ao registo fotográfico e em vídeo do processo produtivo na Fábrica de Pão de Ló (28 de fevereiro, 27 de maio, 16 e 23 de outubro de 2025), bem como à realização de entrevistas e à recolha de depoimentos junto do atual proprietário (30 de maio de 2025) e de algumas colaboradoras (27 de maio de 2025) (Anexo 2).

De forma sucinta a produção possui oito processos principais:

- Tratamento dos ingredientes;
- Batedura e emulsão dos ingredientes;
- Aquecimento dos fornos;
- Preparação das formas;
- Preenchimento das formas com a massa;
- Cozimento da massa;
- Arrefecimento do pão de ló;
- Embalamento.

4.1. Tratamento dos ingredientes

O tratamento dos ingredientes compreende a pesagem e a preparação prévia necessárias para o início da confeção da massa.

Trata-se de uma tarefa artesanal em que, nos períodos de maior produção — compreendendo as épocas de Natal e Páscoa —, cada funcionária processa entre 18 e 20 recipientes, contendo cada um 240 unidades. Numa produção normal, são partidas 8 cartelas de 30 ovos em cerca de 15 minutos.

Uma das características distintivas do Pão de Ló de Margaride reside na elevada proporção de gemas; todavia, a formulação integra também alguns ovos inteiros.

A separação entre as gemas e as claras é executada manualmente (Figura 15): a funcionária parte o ovo e permite que a clara escorra entre os dedos para um recipiente,

retendo as gemas na palma da mão e colocando-as de seguida num balde. Dependendo da experiência da funcionária, esta consegue reter até quatro ou cinco gemas numa única mão, garantindo o escoamento completo da clara e conferindo maior celeridade ao processo.

A gestão das quantidades relativas à componente dos ovos inteiros e das gemas — parte integrante do segredo da receita — é realizada exclusivamente pelo proprietário ou por um membro da família Lickfold. Subsequentemente, as porções preparadas de forma independente são combinadas.

Concluída a etapa dos ovos, procede-se à pesagem dos ingredientes secos (Figura 16), nomeadamente o açúcar branco e a farinha de trigo fina (tipo 55).

4.2. Batedura e emulsão dos ingredientes

Nesta etapa, procede-se à confeção da massa: a batedura é lenta e constante, decorrendo durante aproximadamente uma hora até que esta atinja o ponto ideal para a cozedura. Inicialmente, batem-se os ovos com o açúcar e, uma vez obtida a textura pretendida para o creme de ovo, incorpora-se a farinha. Concluída esta fase, a massa está pronta para ser distribuída pelas formas.

Esta etapa do fabrico foi a que registou uma maior evolução ao longo da história deste Pão de Ló. Originalmente, o batimento e a emulsão dos ingredientes processavam-se no interior de uma forma, com o auxílio de duas colheres de cana de grandes dimensões (Figura 17). Tal metodologia exigia um elevado esforço físico e limitava a capacidade produtiva, dada a morosidade inerente ao processo manual.

Posteriormente, o processo de batimento e emulsão dos ingredientes foi mecanizado através de batedeiras industriais, designadas na Fábrica de Pão de Ló de Margaride por «engenhos». Estes equipamentos, datados do século XIX, possuem uma capacidade

nominal entre 12 e 13 kg de massa, embora a produção habitual se cinja aos 8 kg por ciclo, de modo a garantir a qualidade da massa.

Originalmente acionados por manivela (Figura 18), estes engenhos permitiram incrementar a capacidade produtiva, conferindo celeridade e eficiência ao processo. Não obstante esta evolução, a intervenção humana permanece um elemento crucial, uma vez que a operação destes equipamentos continua a exigir um esforço físico considerável.

Sob a gestão de José Maria Lickfold da Silva, em 1945 o sistema de acionamento dos engenhos foi modernizado através da substituição das manivelas manuais por motores elétricos — embora as primeiras continuem funcionais —, configuração que permanece ativa até à atualidade (Figura 19). Esta transição tecnológica, tendo preservado a integridade mecânica original dos engenhos, reduziu drasticamente a intensidade da mão de obra direta. Consequentemente, a mecanização do batimento permitiu uma maior otimização do fluxo produtivo, libertando os operadores para a execução de tarefas paralelas durante a preparação da massa.

4.2.1. Bater os ovos com o açúcar

O fabrico da massa inicia-se com o batimento do açúcar com a mistura de gemas e claras, processo que decorre durante 40 a 50 minutos a uma velocidade lenta e constante. Nesta etapa, os ingredientes são vertidos nos engenhos, sendo os ovos peneirados no momento para a remoção da membrana vitelina. A eliminação desta membrana é um passo crítico, uma vez que nela se concentra o odor característico do ovo — fator de particular relevância dada a elevada proporção de gemas que compõe a receita tradicional deste Pão de Ló.

No estágio inicial, a emulsão apresenta uma coloração amarela intensa (Figura 20) e um perfil aromático e gustativo adocicado, marcado pela predominância do ovo. Nesta fase, é possível observar a formação de bolhas de ar macroscópicas na superfície do creme e,

devido à sua reduzida viscosidade, o processo de batimento origina salpicos consideráveis.

À medida que o batimento progride, a mistura sofre um processo de aeração e branqueamento, resultando num tom amarelo-pálido e num ganho de volume (Figura 21). A massa torna-se progressivamente mais espessa e uniforme, perdendo as bolhas de ar superficiais até atingir uma consistência que impede o escorrimento pelas paredes do engenho. Na Fábrica de Pão de Ló de Margaride, este estágio é designado pelo termo tradicional «massa a abrir», indicando que a massa iniciou a revelação de microbolhas de oxigénio numa profusão delicada.

O ponto final do creme de ovo é atingido quando este apresenta uma textura homogénea, leve, aerada, cremosa e espessa, resultado de uma elevada incorporação de oxigénio e da completa dissolução do açúcar. Tecnicamente, o creme está pronto quando, ao ser testado manualmente, mantém a aderência e não escorre, demonstrando a espessura pretendida.

4.2.2. Emulsionar o creme de ovo com a farinha

Finalizada a emulsão do creme de ovos, procede-se à incorporação da farinha, que é envolvida a uma velocidade lenta e constante durante 10 a 15 minutos, resultando na massa do Pão de Ló de Margaride.

A farinha é peneirada no momento da sua adição ao creme (Figura 22): este procedimento assegura a eliminação de grumos e potencia a aeração, visto que, ao atravessar a peneira, os grãos de farinha se separam e incorporam ar. Esta dispersão confere maior leveza à farinha, facilitando a sua emulsão e garantindo uma textura homogénea e lisa.

A incorporação da farinha na massa é iniciada mecanicamente pelo engenho, a velocidade lenta, visando preservar a estrutura aerada previamente obtida (Figura 23).

Contudo, a fase final do processo é realizada manualmente. A funcionária mergulha o braço na massa, executando movimentos pendulares de sentido vertical, ascendente e descendente (Figura 24). Este gesto técnico é fundamental para garantir a plena homogeneização da farinha, prevenindo a sua deposição no fundo do recipiente e a consequente formação de grumos. Este procedimento de mistura manual permite aferir o ponto da massa com maior precisão, garantindo a leveza, o volume e a cremosidade característicos do produto.

4.3. Aquecimento dos fornos

Simultaneamente à preparação da massa, procede-se ao pré-aquecimento dos fornos (Figura 25). A Fábrica de Pão de Ló dispõe de dois fornos com capacidades de 33 kg e 44 kg, respetivamente, sendo que, em regimes de produção normal, é privilegiada a utilização do forno de menor capacidade.

Historicamente, o aquecimento era efetuado exclusivamente a lenha. Todavia, atualmente, o sistema principal baseia-se num queimador a gásóleo. Apesar desta modernização, a biomassa (lenha) continua a ser utilizada para manter e estabilizar a inércia térmica do forno em períodos de elevada produtividade.

O aquecimento é gerado por uma chama intensa que promove a distribuição homogénea do calor por convecção, permitindo que a temperatura estabilize entre os 220 °C e os 250 °C (Figura 26).

4.4. Preparação das formas

Em simultâneo com o batimento da massa, procede-se à preparação das formas. Esta etapa inicia-se com uma limpeza superficial, na qual se utiliza a forma menor ou uma escova para raspar resíduos de produções anteriores das restantes formas.

Subsequentemente, a forma menor é colocada invertida no interior da forma maior, com a base voltada para cima (Figura 27).

O conjunto é então revestido por duas folhas de papel almaço, que devem ser meticulosamente vincadas para se moldarem à geometria das formas, garantindo a sua cobertura integral (Figuras 28, 29 e 30). As extremidades do papel são dobradas para o exterior, assegurando-se que o carimbo oficial da fábrica permaneça visível numa das folhas (Figura 31).

4.5. Preenchimento das formas com a massa

Concluídas as etapas de elaboração da massa e de preparação das formas, inicia-se o processo de enchimento. Trata-se de um procedimento inteiramente manual, no qual a funcionária, utilizando a mão em forma de concha, verte a massa na forma com uma dosagem aproximada de cinco a seis medidas manuais (Figuras 32 e 33). O preenchimento é executado mediante movimentos circulares e suaves, visando preservar a estrutura aerada e a estabilidade da emulsão. Esta técnica artesanal é fundamental para manter a integridade do preparado, sendo viabilizada pela textura e cremosidade específicas da massa.

4.6. Cozimento da massa

Após o enchimento, as unidades são seladas com a forma superior (Figura 34), visando o enclausuramento da massa para garantir uma difusão térmica homogénea durante a cozedura. Com o forno estabilizado entre os 220 °C e os 250 °C, os recipientes são introduzidos com o auxílio de um «gancho de forno» de haste longa, que permite alcançar toda a profundidade do forno (Figura 35). Este rigoroso controlo da temperatura assegura que a cozedura ocorra de modo lento e uniforme em todos os pães de ló, num período aproximado de 45 minutos.

Concluída a cozedura, as formas são retiradas do forno com o mesmo utensílio (Figura 36). De imediato, a forma superior é removida e posicionada sob a base do conjunto; este procedimento interrompe a transferência de calor residual e facilita o processo de arrefecimento, preservando as características organoléticas do produto.

4.7. Arrefecimento do pão de ló

Após a remoção de todas as unidades do forno e das respetivas formas superiores, o Pão de Ló permanece em arrefecimento na zona de fabrico durante 30 minutos (Figura 37). Este arrefecimento é fundamental para evitar choques térmicos que possam comprometer a qualidade do produto final, ocorrendo de forma lenta e natural.

Para preservar a integridade estrutural, a forma que servia de tampa é posicionada sob a base da forma que contém o pão, conferindo-lhe uma ligeira inclinação que favorece a dissipação do calor.

Subsequentemente, procede-se à desenformagem, mantendo-se, contudo, as folhas de papel almaço originais da cozedura (Figuras 38 e 39). Os exemplares são então transferidos para prateleiras numa zona de repouso, onde a massa descansa e arrefece durante aproximadamente uma hora (Figura 40). Concluída esta fase, o Pão de Ló apresenta as condições ideais para a comercialização e consumo.

4.8. Embalamento

O Pão de Ló de Margaride é comercializado inteiro, envolto no papel almaço original da cozedura, o qual ostenta o carimbo oficial da Fábrica de Pão de Ló. O produto é acondicionado num invólucro plástico que atua como barreira contra contaminações microbiológicas, absorção de odores exógenos e exposição direta ao ar — fator que comprometeria a sua humidade e frescura. Esta proteção é fundamental não só para a

integridade física do produto, mas também para garantir a evolução harmoniosa do seu perfil sávido durante o tempo de validade.

Na etapa final de preparação, os exemplares são acondicionados em embalagens de cartão de geometria octogonal, cujas dimensões variam consoante o peso da unidade, ostentando igualmente o carimbo oficial da Fábrica de Pão de Ló (Figuras 41, 42 e 43).

5. Características do Pão de Ló de Margaride

O pão de ló de Margaride possui características físicas e organoléticas definidas pela AEF²⁸, IGP²⁹ e pela AGRICERT³⁰. Estas características constituem um padrão estabelecido que deve ser seguido pelos produtores certificados, incluindo a Fábrica de Pão de Ló de Margaride. Desta forma, as características que serão enumeradas têm como base as definições oficiais apresentadas pelas entidades anteriormente citadas. São estas características que conferem a identidade única deste Pão de Ló e que, desde o século XVIII, consolidaram a sua presença no gosto da população, permitindo a sua sobrevivência ao longo dos séculos como um doce histórico da doçaria portuguesa.

5.1. Características físicas do Pão de Ló de Margaride

O formato característico deste Pão de Ló resulta da utilização de três formas de barro não vidrado: duas com dimensões idênticas e a terceira, significativamente menor, com formato semelhante a um copo. A forma menor é posicionada no centro de uma das formas maiores, sendo ambas forradas com papel almaço para receberem a massa, que assim adquirirá a geometria dos moldes.

Morfologicamente, o Pão de Ló de Margaride apresenta uma geometria circular e troncocónica, caracterizada por uma base de menor diâmetro que se alarga em direção ao topo. A côdea ou crosta superior exhibe o abaulamento típico deste doce, com um aspeto ligeiramente empolado, de maior diâmetro, ondulado e de contornos irregulares. A inexistência de côdea lateral ou inferior justifica-se pelo uso de papel almaço no revestimento interno das formas.

²⁸ AEF. (2020). Estudos e caracterização do setor industrial da produção de Pão de Ló de Margaride. P. 11.

²⁹ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Documento único: “Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride” (PGI-PT-03370)*. Portugal. P. 1-3.

³⁰ Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Caderno de especificações: Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride (IGP)*. DGADR. P. 2-9.

Apresenta um orifício central, circular, cujo diâmetro varia consoante o tamanho do Pão de Ló, sendo maior na base do que no topo. Este orifício resulta da utilização da forma de menores dimensões que, pelo seu formato — com maior diâmetro na abertura superior e menor na base —, condiciona a moldagem conferida ao papel almaço.

Pode apresentar diversas dimensões, que variam em função da altura e da capacidade das formas utilizadas, as quais podem comportar entre 0,5 kg e 16 kg de massa. Esta versatilidade, aliada à quantidade de massa utilizada, determina a altura e o diâmetro do Pão de Ló após a cozedura. O produto pode apresentar um peso nominal mínimo de 400 g, podendo a produção regular atingir os 5 kg. Adicionalmente, sob encomenda especial, pode ser confeccionado em formatos de dimensões superiores, chegando a atingir os 16 kg

5.2. Características organoléticas do Pão de Ló de Margaride

Cor:

Superfície superior: varia de castanho-claro a dourado-escuro ou amarelo-torrado. As tonalidades podem variar consoante a temperatura do forno e o tempo de cozedura, podendo atingir uma coloração completamente negra em caso de queima.

Superfícies laterais e paredes: amarelo mais escuro do que no interior.

Miolo: amarelo-ouro intenso, podendo apresentar pequenas variações consoante a cor e a tonalidade das gemas utilizadas.

Características da massa:

O miolo é uniforme, esponjoso, seco, fofo e leve. Não apresenta côdea lateral nem inferior, uma vez que é cozido em formas forradas com papel almaço. A área exterior do Pão de Ló que esteve em contacto com o papel almaço durante a cozedura apresenta

um maior teor de humidade. A textura é macia, embora firme e alveolada, com uma elasticidade notável e sem pegajosidade, o que lhe confere uma boa capacidade de recuperação após compressão mecânica.

Aromas:

No perfil aromático, predomina o odor a gema de ovo, moderado pela incorporação do açúcar e da farinha, bem como pelo processo de cozedura. Quando completamente arrefecido e arejado, o aroma torna-se mais subtil, sobressaindo o carácter adocicado.

Sabor:

O perfil gustativo é moderadamente doce, com notas suaves de gema de ovo. A crosta superior apresenta um carácter mais tostado e intenso.

5.3. Características químicas do Pão de Ló de Margaride

Devido à elevada proporção de ovos na sua composição, em comparação com os produtos congéneres, este apresenta teores de proteína e gordura significativamente superiores. Inversamente, o teor de hidratos de carbono revela-se substancialmente inferior aos valores médios de referência para esta categoria de produtos.

6. Ingredientes do Pão de Ló de Margaride

A localização estratégica de Margaride, na confluência de rotas fundamentais que ligavam o norte ao sul e o litoral ao interior do país, favoreceu o fluxo de comerciantes e viajantes desde a Época Moderna. Este posicionamento geográfico facilitou o aprovisionamento de matérias-primas exógenas, como o açúcar, e, simultaneamente, consolidou um mercado de passagem para o Pão de Ló, conferindo-lhe notoriedade além da região de Felgueiras.

Atualmente, a conformidade com as normas regulamentares assegura a excelência das matérias-primas utilizadas. Este rigor reflete-se diretamente nas propriedades organoléticas do produto, nomeadamente no seu perfil de sabor, aroma e textura.

O Pão de Ló de Margaride produzido na Fábrica de Pão de Ló mantém a sua matriz tradicional, sendo composto exclusivamente por três ingredientes: ovos frescos, farinha de trigo e açúcar branco.

Composto pelos pilares da doçaria portuguesa — o açúcar e os ovos —, aliados à farinha de trigo, adotada como farinha de eleição para o fabrico de pães doces, o Pão de Ló de Margaride integra tanto matérias-primas nacionais como produtos de possível importação na Época Moderna, nomeadamente o açúcar proveniente do Brasil ou da ilha da Madeira. Estes ingredientes gozavam de elevada procura no contexto conventual e régio, sendo, contudo, de difícil acesso para as classes populares. O emprego destes ingredientes conferiu ao Pão de Ló de Margaride o estatuto de doce notável, distinguindo-o pela sua exímia qualidade e pelo seu prestígio social.

6.1. Ovos frescos

Os ovos constituem um dos alimentos de maior valor biológico no que concerne à sua composição proteica. Caracterizam-se por uma elevada digestibilidade e pelo aporte de

nutrientes essenciais ao organismo, fundamentais para o crescimento, a regeneração e a manutenção dos tecidos celulares (SANTOS, 2012, p. 4).

A doçaria portuguesa caracteriza-se pela predominância de receitas confeccionadas à base de gemas de ovo e açúcar, como os ovos moles, os ovos reais, o Pão de Ló e as trouxas de ovos, entre muitas outras. Esta especificidade gera uma elevada procura pela gema, resultando num excedente de claras que, historicamente, eram preteridas ou reservadas para utilizações secundárias, tanto na culinária como em contextos medicinais, industriais e domésticos³¹.

Os ovos, nas épocas medieval e moderna, eram relativamente acessíveis, possuindo uma precificação comparável à da carne e do peixe. É principalmente durante a Época Moderna que o seu uso se desenvolve e ganha forte presença na confeção de doces, em grande parte devido à sinergia que estabelecem com o açúcar, estando estes dois elementos presentes na maioria dos doces portugueses (PORFÍRIO, 2021).

No século XX, decaiu o consumo de proteína de origem animal, tornando necessário suprir este défice proteico com ovos e lacticínios (PIEADA, 2022, p. 73).

Os ovos ofereciam diversas possibilidades de confeção, podendo ser cozidos, fritos, escalfados, entre outras formas e receitas mais elaboradas. Eram ainda usados na confeção de certos cosméticos e tinham uso medicinal no combate à peste, sendo as suas vantagens terapêuticas amplamente elogiadas pela medicina da época (BRAGA, 2013).

³¹ «Many of their recipes and innovations included confections predominantly made from sugar and egg yolks; the latter were often used as a byproduct of egg whites use, either in the clarification of wine, the making of hosts — a kind of bread used for Holy Communion in Catholic Eucharisty — or as a starching agent used in the ironing of habits.» (OLIVEIRA, 2024, p. 29)

Na produção de cremes para fortificar e tonalizar o cabelo, um dos ingredientes era a clara dos ovos:

«[...] a manipulação de claras de ovos, ruibarbo e vinho branco, ou ainda, a preparação de certa mistela com ervas e flores amarelas, gergelim e pós de ruibarbo.» (BRAGA, 2015, p. 81)

«A 15 de julho de 1939, foi criada a Junta Nacional dos Produtos Pecuários, que tinha jurisdição sobre carnes, lãs, laticínios e curtumes, acabando por supervisionar tudo o que se referia a aves e a ovos. Na época, a produção, o abate, a transformação, a comercialização e a distribuição assumiriam ainda um carácter eminentemente doméstico, disperso ao longo do país e com produções limitadas. A Junta veio a ser extinta em 15 de janeiro de 1987.» (PORFÍRIO, 2021) Atualmente, a ASAE é a entidade competente para a fiscalização e regulamentação nesta área.

O Pão de Ló de Margaride é elaborado exclusivamente com ovos frescos. Antes da implementação das atuais normas de certificação e rastreabilidade alimentar, o aprovisionamento era assegurado por uma rede de produtores locais que forneciam diariamente ovos de produção caseira diretamente à Fábrica de Pão de Ló. Este modelo de economia de proximidade garantia a máxima frescura da matéria-prima. Historicamente, a Fábrica adotava ainda estratégias de otimização de recursos: as claras excedentárias, não utilizadas na receita tradicional, eram comercializadas localmente ou através de venda domiciliária. Esta prática não só mitigava o desperdício alimentar, como constituía uma fonte de receita complementar e estimulava o comércio local.

Os ovos constituem o principal agente de aeração do Pão de Ló, sendo determinantes para o seu volume e leveza. Este fenómeno decorre da incorporação de ar durante o batimento: as proteínas das claras, ao sofrerem desnaturação mecânica, formam uma rede viscoelástica que aprisiona as bolhas de ar, as quais, durante a cozedura, se expandem por ação térmica, conferindo volume à massa.

A sustentação estrutural é assegurada pela coagulação térmica das proteínas, que consolida a textura esponjosa característica. Adicionalmente, as propriedades tensoativas das gemas — nomeadamente a lecitina — auxiliam na emulsificação, garantindo uma massa homogénea, lisa e com uma alveolagem fina e delicada.

A predominância de gemas na formulação justifica-se pelo seu elevado teor de lípidos e lecitina, conferindo à massa uma maior cremosidade e resultando num miolo com alveolagem fina e textura aveludada. Estes componentes são determinantes para as principais propriedades organoléticas do Pão de Ló de Margaride, nomeadamente a sua coloração amarelo-ouro, proveniente dos pigmentos carotenoides da gema, e o seu perfil de sabor característico a ovo.

6.2. Farinha de trigo

Historicamente, a farinha de trigo tem-se afirmado como um dos alimentos mais universais e constantes na dieta da humanidade. Devido ao seu valor nutricional, à facilidade de conservação e à versatilidade de aplicações, este ingrediente desempenhou um papel vital na subsistência das populações, particularmente em períodos de escassez, ao assegurar o aporte energético necessário para o pleno desempenho das funções físicas e cognitivas.

A presença romana na Península Ibérica introduziu novos produtos e hábitos alimentares que influenciaram significativamente a dieta e a cultura gastronómica no território português. Entre as principais heranças destaca-se a cerealicultura do trigo, que se tornou predominante e amplamente procurado em todo o país.

Este cereal constitui o pilar da dieta mediterrânica desde a Antiguidade Clássica. Apesar das condicionantes climáticas e de relevo que dificultam a sua produção, o consumo e a utilização do trigo encontram-se dispersos por todo o território nacional. Durante as épocas Medieval e Moderna, o consumo de pão de trigo funcionava como um marcador

de diferenciação social, sendo o produto de eleição das classes privilegiadas devido à sua tonalidade branca e textura fofa e alva (CAVALEIRO, 2018, pp. 89-90).

A partir da Época dos Descobrimentos, o consumo de pão branco de trigo consolidou-se na cidade de Lisboa, sustentado pelo cereal proveniente do Ribatejo e do Alentejo — regiões que apresentam as condições necessárias para a sua produção — e pelo trigo transportado por navios de França, da Alemanha e da Flandres (CAVALEIRO, 2018, pp. 90-91).

No sul do país encontram-se as melhores condições climáticas e de relevo para a produção de trigo, predominando nessa zona os pães salgados e doces confeccionados com farinha de trigo. Já nas regiões Norte e Centro, o trigo era normalmente misturado com outros cereais mais abundantes localmente, conferindo ao pão uma tonalidade escura e maior dureza, sendo considerado um pão menos nobre, consumido pelas classes mais baixas.

A introdução do trigo no Brasil durante o período colonial instituiu este cereal como um importante marcador de distinção social: a farinha de trigo era adquirida apenas pelos mais abastados, sendo igualmente reservada para a confeção de alimentos nobres como o «pão sagrado» — a hóstia (SOARES, 2022, pp. 21-22).

Em meados do século XVIII, o trigo adquiriu um carácter numerário, sendo utilizado como pagamento de aforamentos por confrarias de Vila Viçosa, como esmola pelos mais devotos e como donativo das mesmas confrarias (PARDAL, 2022, pp. 382-391).

Durante a Época Moderna, o pão de trigo era considerado um alimento com propriedades terapêuticas, figurando em catálogos médicos de alimentos, facto que, aliado ao seu elevado valor nutritivo, constituía um dos principais motivos da sua supremacia e valorização social face aos restantes cereais (SOARES, 2021, pp. 149-151).

O trigo nacional sofreu, desde 1817, crises consecutivas, com sucessivos aumentos de preço que afetaram igualmente os produtos dele derivados, como a farinha de trigo (PAIS, 1976, pp. 400-405).

Para fazer face a esta crise, surgiu a Campanha do Trigo, que decorreu entre 1929 e 1937, visando o incremento dos índices de produção cerealífera, com o objetivo primordial de reduzir a dependência das importações e promover a autossuficiência nacional. Apesar do seu êxito relativo, este projeto inseria-se no ideário ruralista do Estado Novo, que privilegiava o setor agrícola em oposição aos efeitos considerados deletérios do urbanismo e da industrialização (PAIS, 1978).

A farinha de trigo, farinha nobre e de eleição para a confeção de doces como o Pão de Ló e outros pães doces — tanto os de tradição conventual como os de cariz popular e regional —, justifica a sua preferência, conforme expresso na seguinte citação:

«[...] não só porque é esta muito mais indicada para fazer pães leves, doces, fofos e de sabor delicado, mas também porque estando os pães doces relacionados com a oferta (de padrinhos a afilhados ou de crentes aos santos ou à divindade) não se escolhia oferecer um pão escuro.» (CAVALEIRO, 2018, p. 101)

Existem pães doces confeccionados com farinha de trigo por todo o país, não só devido às características que este cereal proporciona, mas também ao valor simbólico que lhe é atribuído e ao facto de os diversos pães doces dele confeccionados se destinarem a oferta — como é o caso do Pão de Ló de Margaride, oferecido pelos padrinhos aos afilhados na Páscoa, sendo considerado uma oferta de prestígio.

A farinha utilizada na confeção do Pão de Ló de Margaride é de trigo fina (Tipo 55). Embora não se conheça com exatidão a data em que o Grémio Nacional dos Industriais Confeiteiros, por intermédio da Manutenção Militar do Porto, iniciou o fornecimento desta matéria-prima, o atual proprietário, Guilherme Lickfold, confirma que esta entidade foi o fornecedor exclusivo durante décadas. Os registos históricos apontam, contudo, para uma perda de qualidade do produto na Páscoa de 1967, motivada pela fraca qualidade da farinha fornecida. O episódio gerou uma polémica considerável à época, culminando na assunção de responsabilidade por parte do referido Grémio (Figuras 44 e 45).

A qualidade do Pão de Ló está diretamente ligada à qualidade da farinha e, segundo Soares (2022, p. 30), é «[...] decorrente da casta do cereal, da boa ou má colheita, por fim, de onde procedia, do melhor ou pior estado de conservação do cereal, da qualidade da moagem, do nível de peneiração e por fim da técnica da confeção da massa».

Uma hipótese plausível, embora careça de evidências documentais diretas, aponta para que o fornecimento de farinha em períodos anteriores à tutela do Grémio Nacional dos Industriais Confeiteiros fosse assegurado pelos moinhos de Jugueiros ou da Refontoura, ambos situados no concelho de Felgueiras. Esta proximidade geográfica facilitaria o aprovisionamento de farinha de trigo, um cereal que, apesar de não ser o predominante na região, integrava a produção destas unidades de moagem. Desde os finais do século XVII que os moinhos e moleiros de Jugueiros são referenciados em documentação. Destaca-se, a título de exemplo, o moinho dos Moinhos, na Refontoura: uma unidade híbrida com sistema de rodízio que opera mediante a pressão das águas do rio Sousa, afluente da margem direita do rio Douro, que nasce em Felgueiras.

A principal função da farinha reside na estabilidade estrutural e na sustentação do Pão de Ló. A sua incorporação deve ser realizada de forma delicada e constante, uma vez que a batadura excessiva pode comprometer a leveza da massa e conferir-lhe uma rigidez indesejada, devido ao desenvolvimento do glúten. Este ingrediente é responsável pela textura simultaneamente macia e seca do produto. Adicionalmente, a farinha atua como agente higroscópico, retendo a humidade dos ovos e do açúcar dissolvido, o que contribui significativamente para a conservação e durabilidade da massa.

As proteínas conferem as características de textura viscoelástica e de retenção de gás e ar. O amido, por sua vez, desempenha um papel fundamental na textura final do Pão de Ló e na sua capacidade de armazenamento, devido aos processos de gelatinização e de retrogradação (SANTOS, 2012, p. 8).

6.3. Açúcar branco

Portugal entrou no mercado de produção açucareira no século XV, com o açúcar da Madeira, cuja produção remonta a 1452. Este açúcar madeirense ficou associado ao infante D. Henrique, senhor do arquipélago, e demonstrou-se, em meados do século XVI, um produto de elevada qualidade e refinado, que dominou os mercados do Norte da Europa (SCHWARTZ, 1988, pp. 24-29).

O açúcar madeirense, dada a sua raridade e elevado valor de mercado, afirmou-se, a partir de 1740, como um dos produtos primordiais da economia portuguesa (DIAS, 2016, p. 60).

Desde a segunda metade do século XVI, a produção de açúcar brasileiro dominou os circuitos comerciais até ao final do século XVII e, mesmo com a redução da sua dominância de mercado, continuou a ser um produto muito valorizado, refinado e com elevados níveis de pureza (SCHWARTZ, 1988, pp. 57-73; 144-177).

Como redistribuidor dos mercados do Norte europeu, Portugal ocupava o centro dos circuitos comerciais internacionais do açúcar, possibilitando uma disponibilidade regular deste produto nos seus mercados (COSTA, 2002, pp. 101-149).

Este contexto comercial desempenhou um papel relevante no desenvolvimento da doçaria em Portugal durante o período moderno, tornando o consumo de doces um hábito importante nas tradições alimentares portuguesas, com elevado valor de distinção social. Com o aumento da procura de doces, surgiram ofícios destinados à sua produção, como os confeitheiros, as doceiras e as conserveiras (GOMES, 2014, pp. 247-248).

Neste contexto, no âmbito da confeitaria, surgiram muitas receitas de doces com farinha, ovos e açúcar, tais como o Pão de Ló de Margaride e outras variantes de Pão de Ló, como o de Ovar.

O Grémio Nacional dos Industriais Confeiteiros, através da Manutenção Militar do Porto, foi durante longos anos o fornecedor de açúcar da Fábrica de Pão de Ló de Margaride.

Durante o batimento, o açúcar dissolve-se na fase aquosa dos ovos, aumentando a viscosidade da mistura e revestindo as bolhas de ar incorporadas. Este fenómeno confere maior elasticidade e estabilidade às lamelas da espuma, prevenindo o colapso precoce das bolhas antes da adição da farinha ou da fixação térmica da massa. O açúcar é igualmente o substrato fundamental para a reação de Maillard, na qual os açúcares redutores reagem com as proteínas do ovo sob a ação do calor, originando a pigmentação característica e a complexidade aromática da crosta superior.

Adicionalmente, o açúcar exerce um papel regulador na cinética de coagulação das proteínas e na hidratação das proteínas formadoras de glúten. Ao elevar a temperatura de desnaturação proteica, o açúcar permite que a expansão volumétrica dos gases ocorra de forma plena antes da solidificação da estrutura durante a cozedura, resultando num miolo com maior maciez e uma textura alveolada delicada.

7. Equipamentos de produção

Com vista à evolução da produção do Pão de Ló de Margaride, os equipamentos utilizados sofreram melhorias ao longo do tempo, sem que o carácter tradicional da produção fosse posto em causa. Neste sentido, tanto o método de aquecimento dos fornos como as batedeiras registaram evoluções ao longo dos séculos de fabrico.

Todavia, a estrutura de base da Fábrica e dos seus equipamentos mantém-se inalterada desde a sua abertura, em 1900, até à atualidade.

Os equipamentos necessários para a produção do Pão de Ló de Margaride são:

- Balança
- Engenhos
- Peneira fina de inox
- Peneira fina de nylon
- 3 formas de barro não vidrado
- 2 folhas de papel almaço
- Gancho de forno
- Forno

7.1. Balança

A pesagem dos ingredientes é realizada através de uma balança mecânica de mostrador circular. Este equipamento, um modelo clássico de estética comercial, é igualmente utilizado no momento da venda para a aferição do peso final do Pão de Ló, garantindo o rigor metrológico tanto no fabrico como na comercialização (Figuras 46 e 47).

7.2. Engenhos (Batedeiras)

Relativamente às batedeiras industriais, denominadas na Fábrica de Pão de Ló como «engenhos», não foram localizados registos documentais da sua montagem, embora se presuma que esta tenha ocorrido por volta de 1900. As onze unidades existentes permanecem na sua disposição original desde a instalação. No que concerne à sua morfologia, estes engenhos apresentam construção em madeira e geometria de pirâmide invertida, com dimensões de 1,08 m de comprimento por 54 cm de profundidade, possuindo uma capacidade nominal compreendida entre os 12 kg e os 13 kg de massa; todavia, o volume de produção corrente é de 8 kg por ciclo. O mecanismo interno é composto por um misturador de quatro pás dispostas em cruz (Figuras 48 e 49).

Originalmente acionadas por manivela manual (Figura 50), estas batedeiras exigiam um esforço físico considerável. Sob a gestão de José Maria Lickfold da Silva, o sistema de acionamento foi modernizado em 1945 (Figura 51) através da introdução de motores elétricos de velocidade única (Figura 52), em substituição das manivelas — embora estas permaneçam funcionais. Esta configuração mantém-se ativa até à atualidade, representando uma transição tecnológica que, preservando a integridade física e mecânica original dos engenhos, reduziu drasticamente a intensidade da mão de obra anteriormente exigida.

7.3. Peneira fina de inox

Este utensílio é utilizado no processo de tamisação das gemas, com o propósito de remover a membrana vitelínica. A escolha de uma malha fina em aço inoxidável justifica-se pelas propriedades inerentes a este material, uma vez que este assegura elevados padrões de higiene e segurança alimentar, impedindo a retenção de odores e a contaminação cruzada.

7.4. Peneira fina de nylon

A tamisação da farinha tem como propósitos fundamentais o seu arejamento e a eliminação de eventuais grumos, fatores que garantem a homogeneidade e a leveza da massa. Para assegurar a eficácia deste processo, torna-se imperativo o uso de uma peneira de malha fina, que permita a dispersão uniforme da farinha e facilite a sua posterior incorporação no creme de ovos e açúcar (Figura 56).

7.5. Formas

A confeção do tradicional Pão de Ló de Margaride requer a utilização de três formas em barro não vidrado (Figuras 57 e 58). Duas formas de maiores dimensões, de diâmetro idêntico para permitir o encaixe sobreposto, apresentam uma geometria arredondada e embocadura larga, possuindo uma espessura considerável para garantir a inércia térmica necessária no forno (Figura 59). Estes recipientes exibem frequentemente marcas de uso decorrentes da utilização contínua, manifestadas em manchas de carbonização nas bordas e em resíduos de produções anteriores (Figura 62). No exterior, é possível observar elementos decorativos simples, marcas de escovagem e o rasto do corte do oleiro na base. Relativamente à capacidade, as medidas mais comuns correspondem às unidades de 0,5 kg, 1 kg e 2 kg (Figura 60).

Por sua vez, a terceira forma, de menor dimensão, possui uma configuração cilíndrica semelhante a um copo (Figura 61). Por norma, este componente apresenta menos sinais de desgaste, dado que é coberto pelo papel almaço durante o processo de cozedura. Contudo, a deposição accidental de massa na sua base invertida resulta, por vezes, em vestígios de cozedura e pequenos fragmentos aderentes.

Historicamente, estes utensílios eram provenientes de Guimarães (FERNANDES, 2012, p. 28), tendo o seu centro de produção e aprovisionamento transitado, na atualidade, para Barcelos.

As formas apresentam uma superfície fosca com vestígios decorrentes do processo de escovagem. A pasta cerâmica exibe uma coloração alaranjada e uniforme, característica de uma cozedura em atmosfera oxidante. É possível observar a presença de inclusões de quartzo — desengordurante adicionado para elevar a resistência ao choque térmico (Figura 65). A porosidade do material é um fator determinante, pois auxilia na dissipação gradual do calor. Por fim, a sua espessura robusta visa garantir a resistência ao manuseamento operacional e assegurar a inércia térmica indispensável à cozedura.

7.6. Folhas de papel almaço

O papel almaço apresenta propriedades físicas singulares, tais como a resistência à tração em ambiente húmido, o que impede o seu rompimento em contacto com a massa e uma elevada estabilidade térmica. Esta última característica permite-lhe suportar as altas temperaturas do forno sem sofrer combustão, atuando como uma barreira térmica que favorece uma cozedura homogénea. Após a remoção do forno, o papel assegura a estabilidade estrutural do Pão de Ló durante o período de arrefecimento, prevenindo o colapso das paredes laterais. Adicionalmente, este material desempenha um papel fulcral na identidade visual e na autenticidade do produto, uma vez que o Pão de Ló de Margaride é comercializado envolto nas próprias folhas de papel utilizadas durante a cozedura, que contêm o logótipo da marca.

7.7. Gancho de forno

O gancho de forno apresenta uma configuração em meia-lua e um comprimento de 3,67 metros (Figuras 66 e 67). Este instrumento é fundamental para o manuseamento das formas durante a sua colocação e remoção no interior do forno. A sua geometria específica e a considerável extensão justificam-se pela necessidade de aceder a toda a profundidade do forno, garantindo a precisão do operador durante o processo.

7.8. Forno

Os fornos atualmente em operação na Fábrica de Pão de Ló de Margaride são as unidades originais, datadas da fundação da Fábrica em 1900. Construídos em tijolo refratário, vulgarmente conhecido como «tijolo burro», estas estruturas apresentam capacidades distintas: uma unidade (esquerda) para 33 kg e outra (direita) para 44 kg de produto (Figuras 68, 69 e 70). Prevalece a utilização do forno de menor capacidade, sendo o maior reservado para períodos de elevada procura. O interior caracteriza-se pela sua geometria abobadada, concebida para otimizar a distribuição do calor, e dispõe de duas condutas de ar quadrangulares (aproximadamente 20 × 20 cm) que conduzem o fumo para a chaminé, cuja construção remonta a 1917 (Figuras 71 e 72).

Com uma altura de 1,35 m, o forno possui um lastro composto por placas quadrangulares de 30 × 30 cm, apresentando uma superfície perfeitamente lisa e nivelada para facilitar o deslizamento das formas de barro. As paredes laterais, em tijolo burro, convergem na abóbada superior.

Historicamente, o método de aquecimento evoluiu: originalmente a lenha, o sistema foi adaptado por José Maria Lickfold da Silva para queimadores a gasóleo (Figuras 128 e 129). Mantém-se, contudo, o uso concomitante de lenha para estabilizar a temperatura em fases de maior produção. Este processo gera uma chama intensa que assegura uma temperatura homogénea entre os 220 °C e os 250 °C.

8. As tradições vinculadas ao Pão de Ló de Margaride

O Pão de Ló de Margaride é um doce centenário, profundamente enraizado na cultura felgueirense. O seu consumo de cariz sazonal gerou uma mística em torno deste produto, conferindo-lhe um estatuto nobre e distinto. Dada a sua longevidade histórica e influência, este Pão de Ló encontra-se envolto em diversas tradições e ritos, que abrangem desde o processo de confeção até aos momentos de consumo e degustação.

O carácter ritual de oferta e de partilha deste Pão de Ló enquadra-se nos fatores que permitiram a sua sobrevivência ao longo de uma extensa história. Estes fatores converteram-no num símbolo da época pascal, representativo da cultura e da sociabilidade dos seus consumidores e, primordialmente, do povo felgueirense, no seio do qual se encontra profundamente enraizado.

8.1. Tradição Pascal

As principais tradições associadas ao Pão de Ló de Margaride encontram-se intrinsecamente vinculadas à época pascal³², simbolizando rituais de oferta e de prosperidade que reforçam o seu valor cultural, social e de partilha. Uma das práticas, menos frequente, consiste na oferta deste doce pelos afilhados às madrinhas no Domingo de Ramos, costume historicamente raro por se encontrar restrito às famílias mais abastadas. Todavia, a principal tradição local reside na oferta de uma rosca de Pão

³² Quitério, J. (s.d.). Livro de bem comer, Crónicas de gastronomia portuguesa. «No Entre-Douro-e-Minho, embora possam aparecer excepcionalmente estes tipos de folares, o bolo pascal é o PÃO-DE-LÓ. A sua actual industrialização, que faz dele um produto corrente de pastelaria, não lhe retira o carácter de manjar típico das refeições festivas portuguesas, e, nesta área, de bolo cerimonial da Páscoa. Em escala mais modesta, e destinadas sobretudo a oferta do padrinho ao afilhado, surgem as ROSCAS de pão de trigo, simples ou doces, ornamentadas. «Roscas de pão-de-ló [...]»;

Em diversas obras, Olga Cavaleiro aborda o Pão de Ló como um doce tradicionalmente associado às celebrações pascoais: Cavaleiro, O. (2024). Os caminhos invisíveis da cozinha de Coimbra; Cavaleiro, O. (2024). Quem conta um conto, acrescenta um pouco, Carta gastronómica do território. Adices; Cavaleiro, O. (s.d.). Territórios de sabor.

de Ló como foliar de Páscoa dos padrinhos aos afilhados, prática transversal às classes média e alta³³. Por último, destaca-se um costume que ultrapassa as fronteiras de Felgueiras: a presença obrigatória do Pão de Ló à mesa para consumo familiar e a hospitalidade manifestada durante a visita pascal, através da oferta de uma fatia ao pároco, acompanhada por um cálice de vinho — tradição comum a todas as classes sociais.

8.2. Partir e Comer

O Pão de Ló de Margaride possui a particularidade tradicional de ser partido e consumido com a mão. A origem desta tradição foi um dos temas abordados na entrevista realizada ao atual proprietário, Guilherme Lickfold, a 30 de maio de 2025 (Anexo 1). O proprietário esclareceu que esta tradição, predominantemente local, se deve às características únicas do produto: por ser uma massa extremamente aerada e esponjosa, o corte manual permite que as fibras se expandam e quebrem naturalmente, preservando a textura e a consistência originais. Em contrapartida, o uso da faca exerce uma compressão mecânica sobre a massa, alterando as propriedades que a tornam tão distinta.

O ritual de corte e consumo é igualmente interpretado como um símbolo de partilha e união, intrínseco ao convívio familiar proporcionado pelos períodos festivos em que este Pão de Ló é consumido, com maior abundância à mesa. São precisamente estes momentos de celebração que constituem os banquetes festivos nos quais o Pão de Ló é partilhado entre familiares e convidados.

³³ Paulo Costa, (24 de março a 7 de abril de 2010). Repórter do Marão, p. 4. Entrevista a Margarida Lickfold, onde esta explica o contexto de venda deste pão de ló. Enumerando como principal motivo de venda para oferta como foliar de Pascoa, por parte de padrinhos endinheirados exaltado o luxo que esta prenda simbolizava. O outro motivo citado era quando «[...] os caseiros aparecerem na fábrica com cestos forrados com toalhas de linho onde levavam as roscas de pão de ló para oferecer aos senhores.»

8.3. Expressões

Durante o acompanhamento da produção realizado em diversas datas de 2025 (28 de fevereiro, 27 de maio, 16 e 23 de outubro), registaram-se expressões utilizadas pelas colaboradoras que despertaram particular curiosidade pela sua ligação a este processo artesanal. A colaboradora mais antiga, com cinquenta anos de serviço na instituição, relatou que este léxico já era corrente quando iniciou funções, aos dezasseis anos (Anexo 2).

Expressões como «maré de ceifa» e «a massa está a abrir» não haviam surgido nas conversas anteriores com o proprietário, sendo as funcionárias quem preserva este património oral enraizado na produção. A expressão «maré de ceifa» relaciona-se com as épocas do Natal e da Páscoa, períodos de maior intensidade produtiva devido à elevada procura. Por sua vez, a locução «a massa está a abrir» remete para a fase inicial do batimento dos ovos com o açúcar, no momento em que o creme começa a revelar bolhas de ar numa profusão delicada, sinalizando o ponto ideal para a adição da farinha peneirada.

8.4. Guarnição

Relativamente ao consumo do Pão de Ló de Margaride, é frequente a sua harmonização com outros produtos. Esta prática não constitui uma tradição culturalmente estrita, assumindo antes um carácter familiar e individual, condicionado pelo gosto pessoal. Entre as combinações mais usuais destacam-se o Vinho do Porto (Tawny), o Vinho Verde de Felgueiras e o Queijo da Serra, elementos habitualmente presentes na mesa de Páscoa. Todavia, graças às suas características singulares, este Pão de Ló harmoniza igualmente com frutas, café, leite, chá, compotas, marmelada ou diversos cremes — como o creme de ovo —, havendo ainda quem o aprecie com sardinhas e enchidos, tais como salpicão e presunto. Em conversa com o atual proprietário, a 30 de maio de 2025, este revelou que um cliente idoso partilhou o hábito de consumir o Pão de Ló com sardinhas, referindo ser essa uma tradição familiar de longa data.

Conclusão ou Considerações Finais

Não obstante a escassez de registos históricos, o Pão de Ló de Margaride possui uma história fascinante, preservada e transmitida, a par do segredo da sua receita, ao longo das sucessivas gerações da família Lickfold.

Os objetivos gerais e específicos delineados para esta investigação foram alcançados através do trabalho de campo realizado. O recurso à observação direta, ao registo sistemático e à realização de entrevistas permitiu a obtenção de dados inexistentes na bibliografia convencional. Cumpre salientar que as entrevistas constituíram a principal fonte de informação para a reconstituição histórica da Fábrica e da trajetória dos seus produtores, revelando-se ainda um instrumento fundamental para a compreensão aprofundada das metodologias e técnicas produtivas, bem como da relevância das matérias-primas e dos utensílios utilizados.

O Pão de Ló de Margaride, um doce regional, pode ser considerado representativo da sua época de criação, algo que se reflete na seleção de ingredientes e nos métodos de preparação e comercialização. Desde a sua génese, este produto caracterizou-se pela venda direta na casa onde é produzido e por um perfil de consumo predominantemente sazonal.

Este Pão de Ló é frequentemente associado, de forma errónea, a uma origem conventual, não obstante a inexistência de evidências ou documentação que comprovem tal filiação. Este equívoco parece derivar tanto do contexto histórico em que a iguaria surgiu como da sua estreita ligação à Igreja Católica, reflexo do seu carácter tradicional e cultural vinculado à época pascal. Adicionalmente, o facto de instituições religiosas — como a Sé do Porto e diversas paróquias locais — serem consumidoras habituais deste produto nos seus períodos festivos contribuiu para reforçar esta perceção.

Originalmente, a produção e comercialização do Pão de Ló encontravam-se circunscritas a figuras femininas, uma singularidade para a época, na qual estas mulheres produziam

e vendiam o doce de forma autónoma, garantindo o seu próprio sustento. Entre estas figuras, destaca-se Leonor Rosa da Silva, considerada a principal impulsionadora do prestígio desta iguaria, tendo sido sob o seu comando que a marca obteve o título de fornecedora da Casa Real e da Casa Ducal de Bragança. Contudo, foi através do seu último marido que a empresa adquiriu um carácter sucessório e, posteriormente, a partir de José Maria Lickfold, a Fábrica de Pão de Ló passou a ser gerida no seio da família, preservando os segredos da receita e da produção num contexto de continuidade geracional.

A produção original deste Pão de Ló era integralmente manual, recorrendo a colheres de cana para o batimento da massa. Todavia, acompanhando a evolução técnica e social, o processo transitou para a utilização de batedeiras movidas à manivela, o que permitiu potenciar o volume de produção. Posteriormente, a força motriz destas batedeiras foi substituída por motores elétricos. Perante esta evolução, impõe-se refletir: terão estas alterações mecânicas tido repercussões na qualidade e nas características da massa? Até que ponto a substituição de métodos artesanais por processos mecanizados interfere no carácter tradicional desta produção? A inexistência de exemplares preservados de colheres de cana levanta uma questão crítica: não representará este hiato a perda definitiva de um testemunho material que, por carecer de investigação e divulgação, acabará por ser esquecido na historiografia desta produção? A ausência de registo físico de ferramentas orgânicas constitui um desafio à compreensão integral da evolução técnica da Fábrica.

Os restantes processos — que incluem a preparação e o tratamento dos ingredientes, o preenchimento das formas e a respetiva colocação e remoção dos fornos — permanecem manuais, tal como eram realizados na sua génese.

Graças à qualidade e proporção das matérias-primas, aliadas ao rigoroso processo de fabrico e à arquitetura dos fornos a lenha, este Pão de Ló adquire as características que o tornam singular, consolidando-se no paladar e na memória de quem o degusta.

A sua permanência na memória e no gosto coletivo advém da sua qualidade intrínseca, mas, primordialmente, do seu caráter tradicional, que remete o consumidor para um imaginário de festividade, união familiar e abundância, no qual este doce assume o papel central. O vínculo estabelecido entre o Pão de Ló e o período pascal confere-lhe uma dimensão de legitimação religiosa, consolidando-o como um elemento de oferta e consumo ritualizado. Ao adquirir este valor sociocultural, enraizado numa comunidade que o reconhece como símbolo identitário, a memória e o gosto por este doce são transmitidos intergeracionalmente, assegurando a perenidade deste património centenário.

Em estudos futuros, seria pertinente comparar os processos, ingredientes e utensílios de produção desta iguaria com os de outros pães de ló regionais surgidos no mesmo contexto histórico e cronológico. Outra vertente de análise interessante residiria no estudo comparativo da evolução e sobrevivência deste doce nas suas variantes regionais ao longo dos séculos, examinando as diferentes dinâmicas através das quais este processo se desenrolou.

Seria igualmente pertinente a realização de um estudo sobre o potencial turístico do Pão de Ló de Margaride, atendendo à sua relevância patrimonial e cultural. Tal análise justifica-se, sobretudo, pela preservação da sua produção artesanal na mesma unidade fabril desde 1900, fator que confere uma autenticidade singular a este Pão de Ló.

Referências Bibliográficas

- AEF. (2020). Estudos e caracterização do setor industrial da produção de Pão de Ló de Margaride. Disponível em <https://paodelodemargaride-felgueiras.pt/wp-content/uploads/2022/07/Estudo-de-Caraterização-do-setor-pão-de-ló-de-margaride.pdf>
- Amaral Gularte, J. P. (2020). *Os Doces Coloniais de Pelotas: Um Patrimônio de Origens Europeias* (Master's thesis, Universidade de Coimbra). Disponível em <https://hdl.handle.net/10316/94621>
- Andrade, C. V. (2014). *Vale: Património imaterial do Tâmega e Sousa*. Disponível em https://www.rotadoromanico.com/media/documents/Vale._Patrimonio_imaterial_do_Tamega_e_Sousa.pdf
- Andrade, C. V., Ferreira, D. F., Vaz, F. C., & Machado, J. N. (2014). *Gastronomia: património imaterial do Tâmega e Sousa*. Disponível em https://www.rotadoromanico.com/media/documents/Gastronomia._Patrimonio_imaterial_do_Tamega_e_Sousa.pdf
- Araújo, M. M. L., & Esteves, A. (2015). *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas*. Braga: Diário do Minho. Disponível em <https://repositorium.uminho.pt/server/api/core/bitstreams/10005275-abab-4f48-8542-02569ea1eac1/content>
- Braga, I. D. (2014). Ovos, ovos, ovos e mais ovos. Cultura, economia, dietética e gastronomia, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 13, 399-432.
- Braga, I. D. (2015). *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Disponível em <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1080-1>.
- Braga, I. D. (2021). Os receituários conventuais. *História Global da Alimentação Portuguesa* (pp. 271-275).
- Braga, I. D. (2021). Receituários impressos: a caminho de uma cozinha internacional. *História Global da Alimentação Portuguesa* (pp. 217-222).

- Braga, I. M. (2014). *Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade*. Disponível em http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0_7
- Braga, I. M. M. D. (2012). Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. *Artcultura: Revista de História, Cultura e Arte*, 16(28), 129-142. Disponível em <https://seer.ufu.br/index.php/artcultura/article/view/30613>
- Buescu, A. I. (2014). Aspectos da mesa do rei entre a Idade Média e a Época Moderna [The king's table as an interdisciplinary field. Between Medieval and Modern times]. In C. Soares & I. C. de Macedo (Coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro / Studies on Luso-Brazilian food heritage* (pp. 141-344). Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume Editora. Disponível em: <https://doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0>
- Campelo, Á. (2022). Elites à Mesa. Uma Etnografia do Gosto. *Ponte de Lima: do passado ao presente, rumo ao futuro!*, 8. Disponível em <https://journal.cm-pontedelima.pt/index.php/pontedelima/article/view/79>
- Cavaleiro, O. (2023). *Quem conta um conto, acrescenta um pouco, Carta gastronómica do território Adices*.
- Cavaleiro, O. (2024). *Os caminhos invisíveis da cozinha de Coimbra*.
- Cavaleiro, O. (s.d.). *Territórios de sabor*.
- Cavaleiro, O. A. G. (2018). *Portugal Gastronómico: A Gastronomia Portuguesa e as Cozinhas Regionais* (Master's thesis, Universidade de Coimbra). Disponível em https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/81909/1/tese_olga_cavaleiro.pdf
- Conde, A. F. (2020). *Dos ciclos solenes da liturgia católica aos quotidianos monásticos: a magia do açúcar e as festividades nos espaços claustrais portugueses*. Disponível em <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/33064/1/Antonia%20Fialho%20Conde%20-%20Materia%20Digital.pdf>

- Costa, L. F. (2002). *O transporte no Atlântico e a Companhia Geral do Comércio do Brasil, 1580-1663* (Vol. 2). Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.
- Costa, P. (2010, 24 de março a 7 de abril). *Reporter do Marão*, 4-5.
- Dias, P. B. (2022). Pães que não morrem: acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa. *Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos* (Volume II, pp.329-348). Disponível em <https://doi.org/10.14195/978-989-26-2402-0>
- Dias, P., & Ferreira, D. (2016). *História de Portugal*. Verso da Kapa. Disponível em https://research.unl.pt/ws/portalfiles/porta1/3381604/CHAM_Paulo_Dias_Fiogo_Ferreira_embargo_18_meses.pdf
- Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Aviso n.º 26090/2024/2 — Aprovação nacional do registo da denominação «Pão de ló de Margaride/Pão leve de Margaride/Rosca de Margaride» como Indicação Geográfica*. Diário da República, 2.ª série, n.º 226, 21-11-2024; Disponível em https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/Aviso_26090_2024_2.pdf
- Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Caderno de especificações do Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride*. DGADR. Disponível em [DR224-001-00001-318357244-226_26090_2024_2.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/DR224-001-00001-318357244-226_26090_2024_2.pdf)
- Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2024). *Documento único: “Pão de ló de Margaride / Pão leve de Margaride / Rosca de Margaride” (PGI-PT-03370)*. Portugal. Disponível em <https://tradicional.dgadr.gov.pt/en/categories/desserts-and-pastry/193-pao-de-lo-de-margaride>
- Fatela, M. S. (2021). Os ofícios de cozinha e os seus regimentos. *História Global da Alimentação Portuguesa* (pp. 71-76).
- Felgueiras Município com Futuro. (2008). nº 15 – abril e maio.

- Fernandes, I. M. (2002). *Alimentos e alimentação no Portugal Quinhentista*. Disponível em <https://repositorium.uminho.pt/entities/publication/e8ecfbb7-f671-418f-b088-0340929de96c>
- Fernandes, I. M. (2012). *Doçaria de Guimarães: sua história*.
- Fernandes, M. A. (1989). *Felgueiras de ontem e de hoje*. Câmara Municipal de Felgueiras.
- Ferro, R. C., de Oliveira Feliciano, P., & Martins, M. R. (2025). Patrimônios associados à alimentação e à gastronomia: definições conceituais e práticas institucionais. *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais*, 17(34), 277-304. Disponível em <https://periodicos.furg.br/rbhcs/article/view/19682>
- Flandrin, J. L., & Montanari, M. (2001). *História da Alimentação 2 Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar.
- Gomensoro, P. (2020). “Le Portugal Gastronomique” e a exposição internacional de Paris de 1937. Disponível em <https://seer.ufu.br/index.php/artcultura/article/view/30613>
- Gomes, J. P. (2014). *Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)*. Disponível em <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0>
- Gomes, J. P. (2016). Cozinhar “à Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 16, p. 243-270. Disponível em https://doi.org/10.14195/1645-2259_16_11
- Gomes, J. P. (2017). Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII). *DIZ-ME O QUE COMES... ALIMENTAÇÃO ANTES E DEPOIS DA CIDADE. Fragmentos de Arqueologia de Lisboa 1*. Disponível em <https://hdl.handle.net/10316/44907>
- Gomes, J. P. (2016). Cozinhar "à Portuguesa" com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 16, 243–270. Disponível em https://doi.org/10.14195/1645-2259_16_11

- Gomes, J. P. (2021). A construção do saber culinário moderno português. *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa*, (pp. 413-446).
- Guerreiro, F. J. B. (2018). Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A “Culinária Portuguesa” de António Maria de Oliveira Bello. *Revista Trilhas da História*, 221-236. Disponível em <http://hdl.handle.net/10451/38042>
- Junior, F. S. C. V., & Merlo, P. M. S. (2016). A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Ágora*, 18(1), 131-140.
Disponível em
https://www.researchgate.net/publication/309467357_A_trajetoria_do_paladar_luso_entre_os_seculos_XVII-XVIII_analise_de_livros_de_cozinha
- Leite, M. D. C. (1973). Notícias de Felgueiras, p. 4;
- Lopes, M. A. (2012). *Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)*. Disponível em
<https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/25023/1/Alimentos%20nos%20rituais%20familiares.M.A.LOPES.pdf>
- *Lusitano*. (1927, 15 de fevereiro).
- Machado, A. C. (s.d.). *O Tripeiro: Preciosidade do aro do Porto, o Pão de Ló de Margaride*, 84-87.
- Manuppella, G. (1992). *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*.
- Marques, C. E. O. R. (2021). À mesa com Josefa de Óbidos. *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa*. Disponível em <https://doi.org/10.14195/978-989-26-2060-2>
- Marschoff, M. (2007). De la cocina al comedor: pensar y estudiar la alimentación del pasado.
- Martins, A. A. (s.d.). *O Comércio*, 8-11.
- Meira, J. (1945). *Felgueiras: Monografia do Concelho*. Câmara Municipal de Felgueiras.
- Modesto, M. D. L., Cabrita, A., & Cardoso, H. (1982). *Cozinha tradicional portuguesa*.
- *Notícias de Felgueiras*. (1939, 20 de junho), p. 15.
- *Notícias de Felgueiras*. (1991, 21 de junho).

- Notícias de Guimarães. (1967, 30 de abril)
- *O Emigrante*. (18 de novembro de 1994), pp. 6-8.
- Oliveira, R., Duarte, F., & Parreira, S. (2024). Ceramics in Portuguese sweet pastry: A recipe for knowledge preservation and the reinvention of tradition. In *Experiencing and Envisioning Food* (pp. 27-33). CRC Press. Disponível em https://www.researchgate.net/publication/379280938_Ceramics_in_Portuguese_sweet_pastry_A_recipe_for_knowledge_preservation_and_the_reinvention_of_tradition
- Pais, J. M., Lima, A. M. V. de, Baptista, J. F., Jesus, M. F. M. de, & Gameiro, M. M. (1976). Elementos para a história do fascismo nos campos: A «Campanha do Trigo»: 1928-38 (I). *Análise Social*, 12(46), 400–474. Disponível em <https://www.jstor.org/stable/41008213>
- Pais, J. M., Lima, A. M. V. de, Baptista, J. F., Jesus, M. F. M. de, & Gameiro, M. M. (1978). Elementos para a história do fascismo nos campos: A «Campanha do Trigo»: 1928-38 (I). *Análise Social*, 12(46), 321–389. Disponível em <https://www.jstor.org/stable/41010301>
- Pardal, F. J. P. (2022). Alimentação e devoção: fogaças e outras ofertas a nossa senhora da conceição de vila viçosa (1715 1750). Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos (Volume II, pp. 375-399). Disponível em <https://doi.org/10.14195/978-989-26-2402-0>
- Perição, M. G., & Faria, M. I. (1992). *Arte de Cozinha*.
- Piedade, A. (2022). Migas e açordas: uma viagem à volta do tempo e do mundo. *Das culturas da alimentação ao culto dos alimentos* (Volume II, pp. 63-85). Disponível em <https://doi.org/10.14195/978-989-26-2402-0>
- Pinto, L. F. C. (2021). Formação das cozinhas brasileiras: uma confluência entre delícias, sobrevivências e economia. *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa –* (Vol. 1, pp. 331-343). Disponível em <https://doi.org/10.14195/978-989-26-2061-9>
- Porfírio, J. A. (2021). “Aves e ovos: do quintal à indústria aviária globalizada”. *História Global da Alimentação Portuguesa* (pp. 545-550).

- Quitério, J. (s.d.). *Livro de bem comer, Crónicas de gastronomia portuguesa*.
- Rodrigo, I. (2021). Garantir a autenticidade: os produtos IGP. *História Global da Alimentação Portuguesa* (pp. 579-583).
- Santos, S. C. G. (2012). *Valorização empresarial do Pão-de-Ló de Ovar* (dissertação de mestrado, Universidade de Aveiro (Portugal)). Disponível em <http://hdl.handle.net/10773/10746>
- Schwartz, S. (1988). *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial, 1550-1835*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Silva, C. M. B. L. (2020). *Receituário da Culinária Portuense: Contributos para o Estudo da Identidade e do Património Culinário da Cidade do Porto* (Master's thesis, Universidade de Coimbra (Portugal)). Disponível em <https://hdl.handle.net/10316/93789>
- Silva, L. S. G. (2021). *Madeira, um Destino Turístico e Gastronómico: A Cana-de-Açúcar* (Master's thesis, Universidade de Coimbra). Disponível em https://eg-fr.uc.pt/bitstream/10316/99451/1/LiliaSilva_versaofinal.pdf
- Silva, R. (2015). Os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga (século XVIII). *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas. Da Idade Moderna ao período liberal*. Braga: Diário do Minho (pp. 9-15). Disponível em <https://repositorium.uminho.pt/server/api/core/bitstreams/10005275-abab-4f48-8542-02569ea1eac1/content>
- Soares, F. C. (2019). Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: consumo de comida bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica. *Revista Geografias*, 9-22.
- Sobral, J. M. (2021). Pratos nacionais e identidade. *História Global da Alimentação Portuguesa*(p. 361-366).

Anexos



Figura 1 – Placa colocada na entrada da Fábrica de Pão de Lô, contendo o logótipo da Fábrica. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 2 – Folheto informativo que acompanha o Pão de Lô, no interior da sua caixa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Figura 3 – Edifício onde se encontra estabelecida a Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2025)

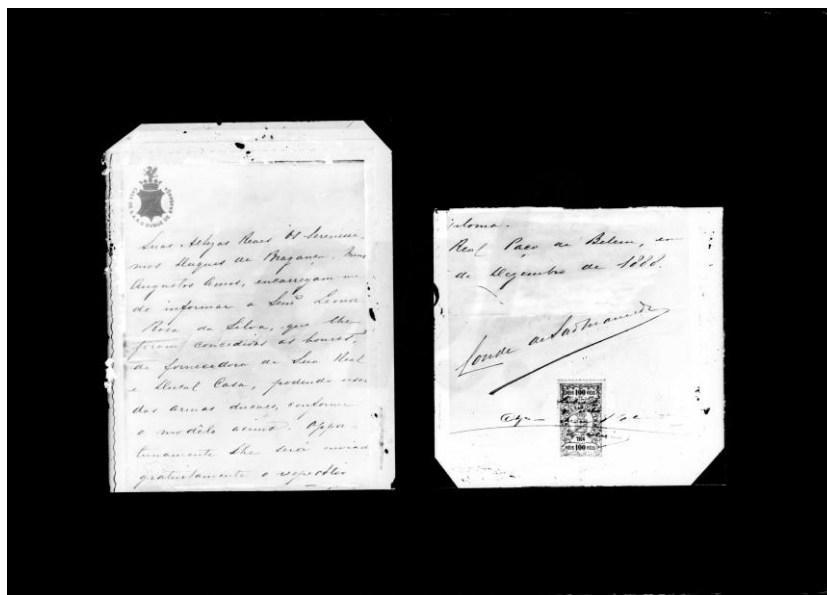


Figura 4 – Carta da Casa Real e Ducal de Bragança a comunicar que a Leonor Rosa da Silva foram concedidas as honras de fornecedora da Casa Real e Ducal de Bragança, podendo usar as Armas Ducais no logótipo e carimbo da sua marca e na entrada da sua loja. (Entidade detentora: Centro Português de Fotografia; PT/CPF/ALV/017515)





Figura 7 – Quadro com as Armas Reais, existente na Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 8 – Fotografia mais antiga conhecida da Fábrica de Pão de Ló, cuja datação precisa é desconhecida. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

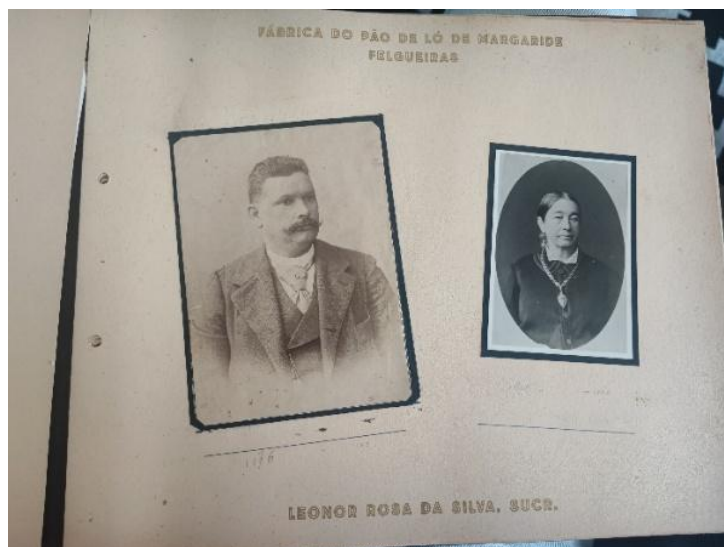


Figura 9 – Fotografias de Leonor Rosa da Silva e do seu último marido, Joaquim Luiz da Silva. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 10 – Retrato de Leonor Rosa da Silva, exibido na Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)

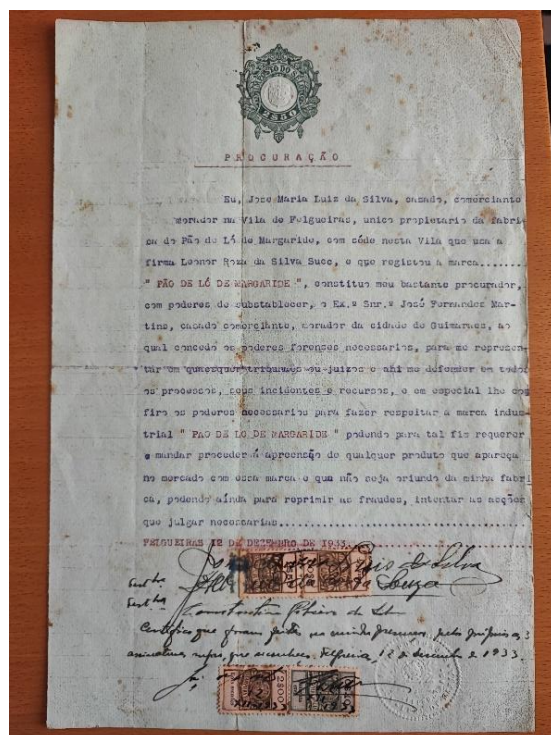


Figura 11 – Procuração de registo da marca «Pão de Ló de Margaride», por José Maria Luiz (1933). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

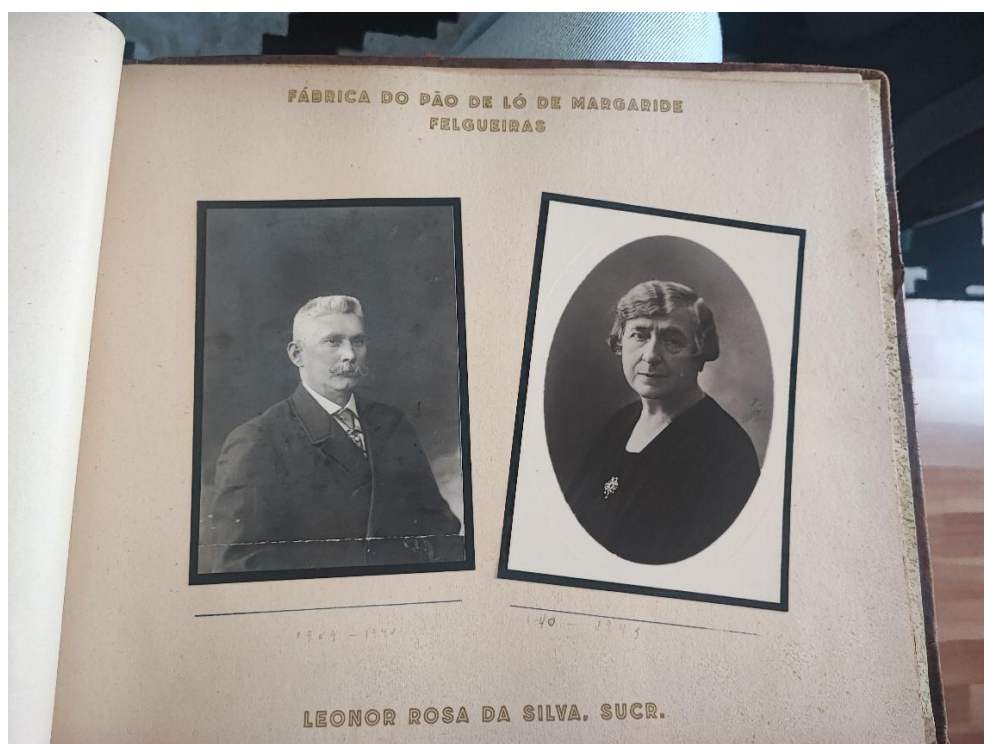


Figura 12 – Fotografias de José Maria Lickfold e sua esposa, Maria Noémia Lickfold. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

1 em 2
35.00

ARQUIVO CENTRAL DO PORTO

CERTIDÃO DE NARRATIVA COMPLETA DE REGISTO DE CASAMENTO

Certifico que no livro de assentos de casamento da 1ª Conservatória, referente ao ano de 1958, freguesia de _____, a folhas 148, existe um registo n.º 145 do qual consta que:

No dia dois de Junho de mil novecentos e trinta e dois, na 1ª XXX Conservatória (ou Igreja) do Registo Civil _____, do concelho do Porto, contraíram casamento civil (1) JOSÉ MARIA LICKFOLD DA SILVA _____, natural de Margaride, Felgueiras e MARIA NOÉMIA LEITE DA CUNHA MARTINS _____, natural de Margaride, Felgueiras

ele filho de José Maria Luis da Silva _____ e de Janá Lickfold da Silva _____ e ela de Joaquim José Martins _____ e de Carlinda Leite da Cunha _____

Modelo de D. G. e. N.
A. Modilar - Amara

Figura 13 – Certificado de casamento de José Maria Lickfold com Maria Noémia Lickfold. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 14 – Fotografia de José Luís Lickfold e da sua esposa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 15 – Separação manual das gemas. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 16 – Ingredientes secos (farinha e açúcar) devidamente pesados e prontos para utilização na produção. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 17 – Batedura artesanal da massa com duas colheres de cana. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 18 – Engenhos (batedeiras) acionados por manivela. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 19 – Engenho (batedeira) acionado por motor elétrico. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 20 – Início do processo de batimento dos ovos com o açúcar. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 21 – Final da etapa de batimento dos ovos com o açúcar. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 22 – Peneiração da farinha para incorporação no creme de ovo. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 23 – Final da etapa de emulsão do creme de ovo com a farinha. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 24 – Emulsão manual da massa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 25 – Pré-aquecimento do forno. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 26 – Temperatura do forno no momento de cozedura. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 27 – Preparação das formas para a colocação do papel almaço. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 28 – Forragem das formas com papel almaço. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 29 – Forragem das formas com vincagem do papel almaço. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 30 – Formas forradas com papel almaço. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 31 – Formas prontas para receber a massa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 32 – Preenchimento das formas com a massa do Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 33 – Preenchimento das formas com a massa do Pão de Ló mediante movimentos circulares. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 34 – Selagem da massa com a colocação da tampa (forma superior). (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 35 - Colocação das formas no forno. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 36 – Remoção das formas do forno. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 37 – Arrefecimento do Pão de Ló no local de produção. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 38 – Desenformar do Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 39 – Desenformar do Pão de Ló, aspeto da face inferior. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 40 - Arrefecimento do Pão de Ló na zona de repouso. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)

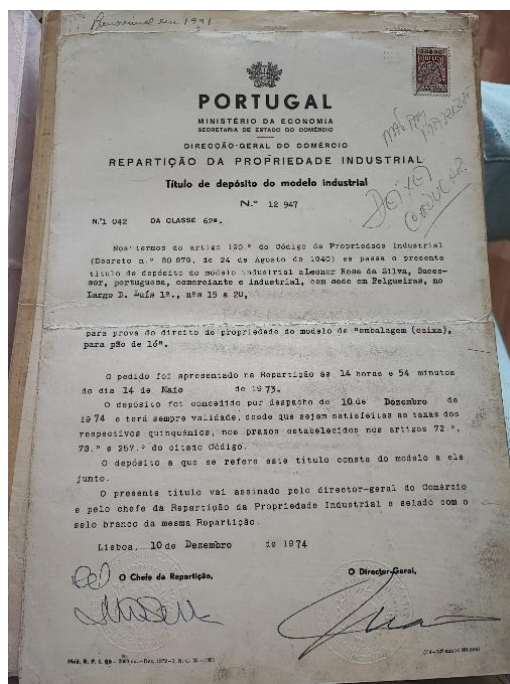


Figura 41 - Documento de propriedade industrial das caixas para o Pão de Ló, datado de 10 de dezembro de 1974. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 42 – Design antigo das caixas de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 43 – Caixa de 0,5 kg e de 1kg de Pão de Ló com o design atual. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

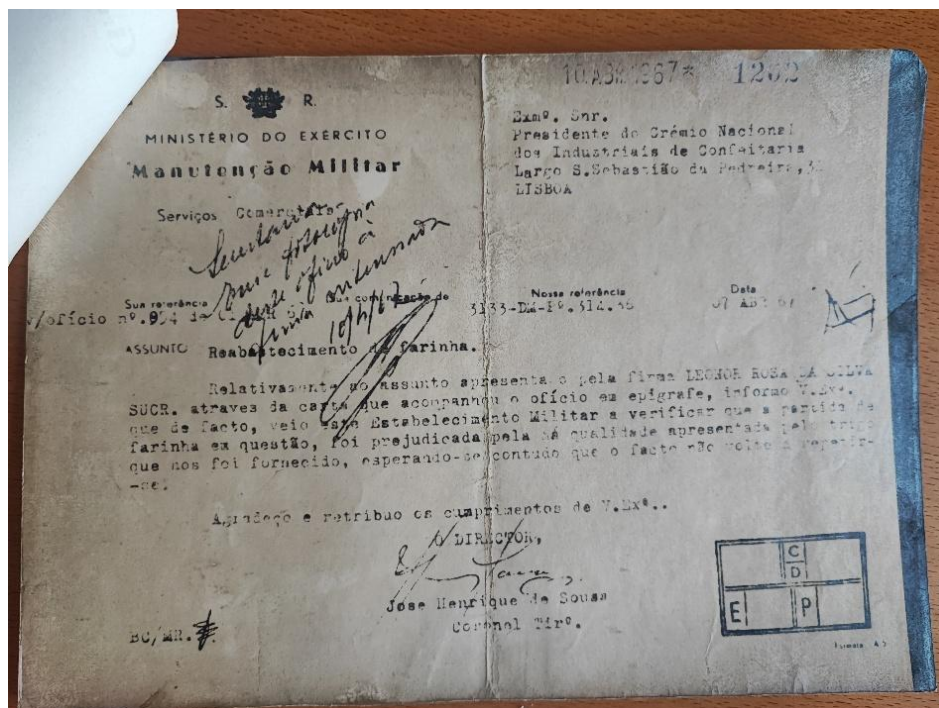


Figura 44 – Carta enviada pela Manutenção Militar do Porto relativamente ao problema na farinha, de 30 de março de 1967. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

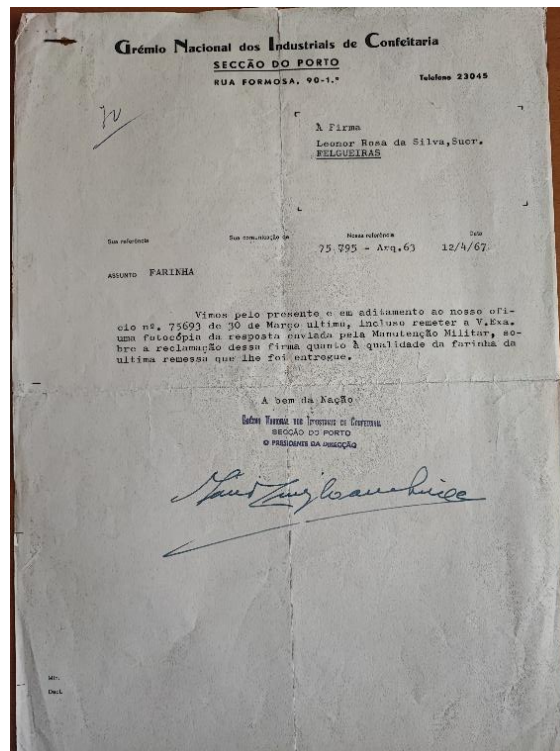


Figura 45 - Documento enviado pelo Grémio Nacional dos Industriais de Confeitaria relativamente ao problema na farinha, de 30 de março de 1967. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 46 – Balança utilizada na venda do Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 47 – Balança utilizada na produção para a medição do peso dos ingredientes. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 48 - Misturador de quatro pás após utilização. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 49 – Interior de um engenho. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 50 – Registo fotográfico no qual se observam as manivelas dos engenhos e a presença do proprietário José Maria Lickfold e José Carlos Lickfold em criança. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 51 – Registo Fotográfico da implementação dos motores elétricos nos engenhos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 52 – Motores elétricos instalados nos engenhos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 53 – Engenhos em funcionamento, protegidos por uma cobertura plástica para prevenir um possível derramamento de resíduos decorrentes de salpicos de massa no início do processo de batimento. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 54 – Engenho em funcionamento no final da preparação da massa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 55 – Engenhos fechados. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 56 – Peneira fina de nylon. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 57 – Três formas de barro não vidrado individuais, usadas na produção do Pão de Ló de Margaride. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 58 – Três formas de barro não vidrado usadas na produção do Pão de Ló de Margaride. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 59 – Dimensões de uma forma utilizada na confecção do Pão de Ló de Margaride. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 60 – Forma de 16 kg, usada somente em eventos ou para encomendas específicas. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)

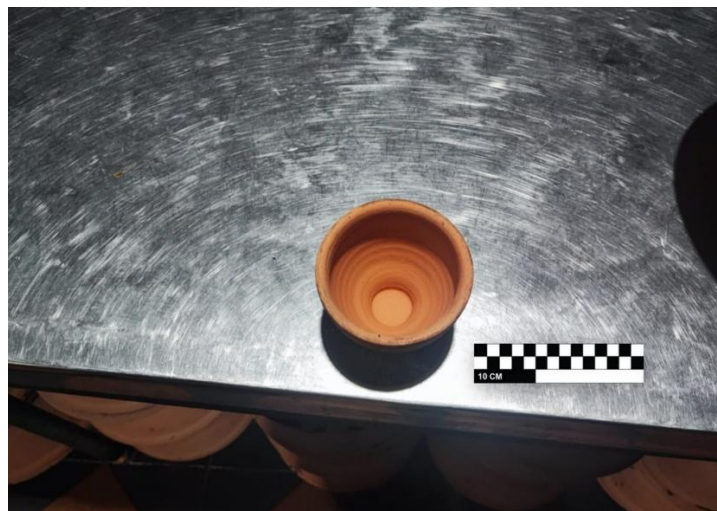


Figura 61 – Dimensões da forma menor. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 62 – Forma menor colocada no interior de outra forma; ambas apresentam marcas de uso e resíduos de produções anteriores. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 63 – Formas armazenadas na zona de produção. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 64 – Formas armazenadas fora da zona de produção. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 65 – Fragmento de forma permitindo a análise da pasta cerâmica. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 66 – Gancho de forno. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 67 – Gancho de forno armazenado junto aos fornos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 68 – Fornos da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de janeiro de 2026)



Figura 69 – Forno esquerdo aberto. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 70 - Forno direito fechado. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 71 - Interior do forno esquerdo. (Imagem de autoria própria, fotografada a 14 de outubro de 2024)



Figura 72 - Interior do forno direito. (Imagem de autoria própria, fotografada a 23 de outubro de 2025)



Figura 73 – Exterior do forno central (encontra-se inoperável). (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 74 – Interior do forno central (encontra-se inoperável). (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 75 – Queimador a gásóleo posicionado para aquecimento do forno. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)



Figura 76 – Queimador a gásóleo. (Imagem de autoria própria, fotografada a 5 de junho de 2025)

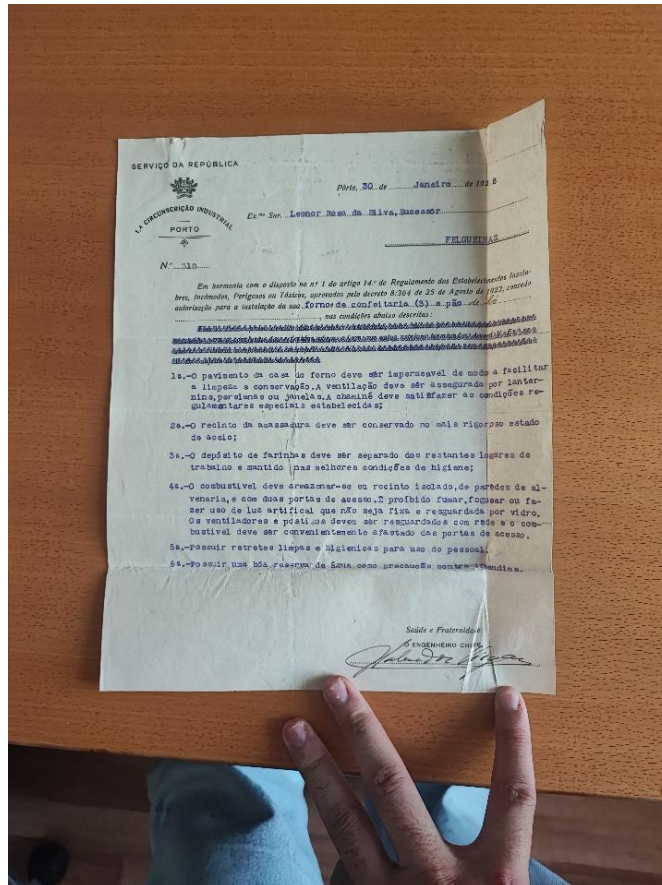


Figura 77 - Condições de segurança para a utilização dos fornos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 78 - Agendamento de vistoria aos fornos, de 24 de janeiro de 1928. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)





Figura 83 - Documento de registo de pagamento para a construção da chaminé, de 4 de dezembro de 1927. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 84 – Homenagem à firma centenária «Leonor Rosa da Silva Scr», pela Associação Comercial de Lisboa, a 17 de março de 1975. (Imagem de autoria própria, fotografada a 27 de maio de 2025)



Figura 85 – Cartaz antigo da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 86 – Cartaz antigo da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 87 – Distribuidor antigo da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 88 – Selos da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

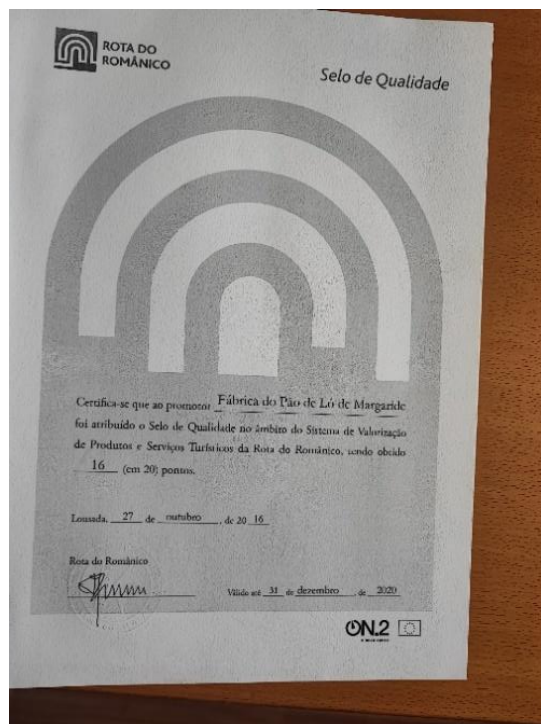


Figura 89 – Selo de qualidade atribuído pela Rota do Românico à Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 90 – Postal da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 91 – Postal da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 92 – Postal da Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Figura 93 - Registos de propriedade exclusiva de marca de registo de propriedade industrial detidos pela Fábrica de Pão de Ló. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

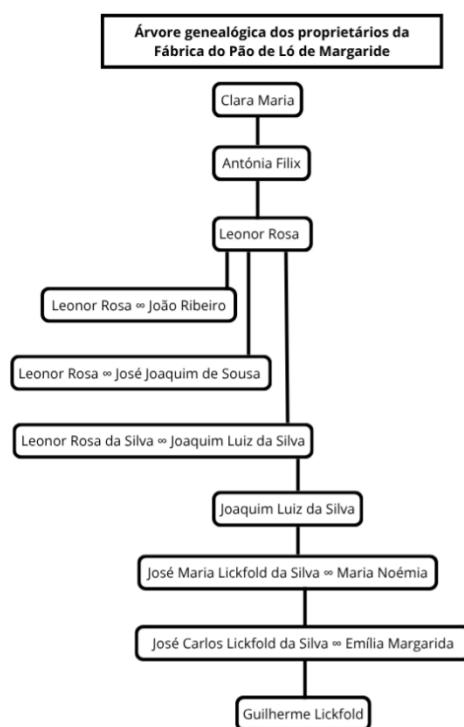


Figura 94 – Árvore genealógica dos proprietários da Fábrica do Pão de Ló. (Imagem de autoria própria)

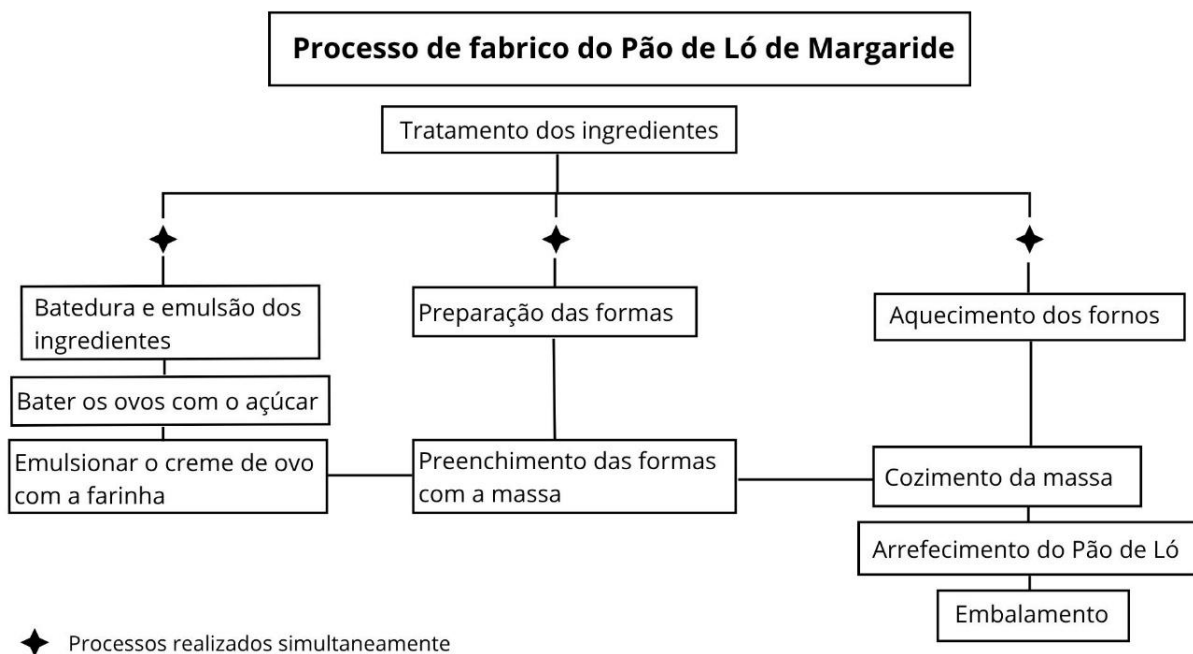


Figura 95 – Processo de fabrico do Pão de Ló de Margaride. (Imagem de autoria própria)

Anexo de Entrevistas

No âmbito desta dissertação, realizaram-se entrevistas com o intuito de compreender melhor as dinâmicas de produção, a evolução histórica e a sucessão da empresa, bem como a preservação do segredo da receita no seio da família Lickfold. Adicionalmente, procurou-se recolher os testemunhos do atual proprietário e da funcionária com maior longevidade na instituição.

1. Entrevista com o atual proprietário Guilherme Lickfold (30/05/2025)

Pergunta: “Como é feita a sucessão da Fábrica de Pão de Ló de Margaride Leonor Rosa Silva Suvr., na família Lickfold?”

Resposta: "Falando a partir da Leonor, esta foi casada três vezes, e o último marido, Joaquim Luís da Silva, herdou a fábrica aquando da morte dela. Quando este faleceu, deixou-a ao seu irmão, José Maria Luís da Silva. Então, o José Maria, meu bisavô, quando falece, deixa para o meu avô, José Maria Lickfold da Silva, por descendência tradicional, por só haver um filho. O meu avô teve dois filhos: José Carlos Lickfold e José Luís Lickfold. Com a morte do meu avô, o meu tio Luís Lickfold falece no ano seguinte, e o meu pai, José Carlos Lickfold, herda a Fábrica. Assim, 50% da empresa ficou para o meu pai e os outros 50% para a esposa e filhos do José Luís. Com a morte do meu pai, a minha mãe e os cinco filhos ficamos com uma parte da percentagem do meu pai. Desta forma, houve uma época em que a empresa pertencia a 10 pessoas. Daí tentou-se diminuir o número de proprietários para que estes não continuassem a aumentar, de forma a não dividir tanto a empresa, correndo o risco de esta eventualmente fechar. A partir daí, fui comprando e ficando em partilhas com percentagens da empresa."

Pergunta: “Como é feita a passagem do segredo do pão de ló?”

Resposta: "Este edifício, além de ser uma empresa, é uma casa de habitação, tendo uma zona com quartos como uma casa normal. Por isso, todos nascemos aqui dentro, e desde novos ajudamos na produção, principalmente nas épocas de Natal e Páscoa, onde há

mais trabalho e todos auxiliam na produção. Assim, sempre houve uma mistura da empresa com a família. No tempo do meu bisavô e avô, eram eles próprios que faziam a massa e auxiliavam no processo de confeção, e mesmo a minha mãe, no seu tempo, estava sempre na zona de fabrico a auxiliar na produção. Hoje em dia é diferente, fruto da evolução dos tempos. Obviamente, a empresa continua a ser familiar, gerida de forma familiar, mas estamos divididos na parte de produção e atendimento."

Pergunta: "O seu pai, em entrevista, relatou que, na vez dele, o pai chamou-o a uma sala particular e contou-lhe o segredo do pão de ló. Como este acontecimento se deu consigo?"

Resposta: "O meu pai faleceu de morte súbita, por isso, a sucessão foi mais atribulada. Contudo, como já estávamos habituados com a produção e venda, continuamos o trabalho. Relativamente ao segredo do pão de ló, já o sabia, porque o segredo encontra-se nas quantidades dos ingredientes. As pessoas que trabalham aqui pegam numa parte do processo preparada anteriormente, que é basicamente o segredo com a questão da pesagem dos ovos e afins. No tempo do meu pai, em dias de maior afluência, por vezes ele ficava no atendimento e foi delegando o trabalho aos filhos, transmitindo assim o segredo a todos.

Não foi uma sucessão tão pacífica como a do meu avô e bisavô, então ficou a minha mãe temporariamente à frente, uma vez que, passado pouco tempo, esta faleceu, e depois fiquei eu.

A sucessão foi-se dando pelo trabalho normal do dia a dia. A única dificuldade que senti quando assumi foi não estar acostumado a lidar com os clientes de lojas em Lisboa e grandes superfícies."

Pergunta: "Porque este pão de ló é cortado e comido á mão?"

Resposta: "Estes produtos antigos carregam muitas tradições associadas. Sempre ouvi dizer que se devia cortar e comer assim, e em minha casa sempre foi comido assim. Esta é uma tradição principal desta zona, porque muitas vezes faço visitas guiadas de grupos à fábrica e noto que há muitas pessoas que lhes faz bastante confusão quando era cortado á mão.

Assim, a razão pela qual é cortado com a mão e não se utiliza faca é porque o corte com a mão é mais natural. O pão leve, como também é chamado, é um produto com muito ar no seu interior. Ao retirar com a mão, ele vai quebrando mais naturalmente, fazendo um corte mais natural, e ao puxar o Pão de Ló, estica a massa, mantendo-a fofa e suave. Já ao cortar com a faca, este não é um corte natural e comprime a massa.

É uma tradição secular com vários motivos que a podem justificar, mas este parece-me o que tem mais sentido e me foi ensinado. Já ouvi diversas histórias e teorias, mas a razão em concreto não lhe sei dizer com precisão.”

Pergunta: “Qual a sua perspetiva pelo valor histórico e patrimonial do Pão de Ló de Margaride?”

Resposta: “Relativamente ao produto em si, foi criado recentemente o IGP do Pão de Ló de Margaride. Aconteceu durante muitos anos que esta empresa tinha a marca registada de “Pão de Ló de Margaride, Pão Leve de Margaride e Rosca de Margaride, entre outros”, o que levou a uma constante “guerra”, uma vez que havia mais pessoas a usar a marca do pão de ló de Margaride, e era sempre uma “guerra” em termos jurídicos.

Assim, tentou-se proteger o Pão de Ló de Margaride. A Associação Empresarial de Felgueiras, juntamente com outros produtores de Pão de Ló aqui da zona, reuniu-se e criou uma região protegida, que é a região que produz o pão de ló de Margaride. Ficou delimitada como sendo o concelho de Felgueiras. Por mim, devia ficar apenas a freguesia de Margaride, mas na altura, por várias razões, ficou assim estipulado. Assim, o pão de ló de Margaride tem de ser obrigatoriamente produzido no concelho de Felgueiras.

Relativamente ao produzido na Fábrica Leonor Rosa da Silva, pretendo manter a produção tradicional, talvez com algumas melhorias, e pretendo expor melhor a história deste produto e desta empresa.

O IGP obriga também a que este Pão de Ló possua as suas características típicas, uma vez que já havia por aí à venda Pão de Ló da Margaride de chocolate e afins. O que já protege o Pão de Ló como produto.

O Pão de Ló de Margaride deve ser protegido, não só o desta empresa como o das outras, uma vez que muita gente tem preferências, e gostos são gostos, e o produto tem de ser protegido. O que esta empresa tem que ninguém lhe pode tirara é uma história riquíssima e a sua antiguidade.

Em termos históricos e de tradição, penso que para o conselho, o Pão de Ló de Margaride um marco de prestígio, principalmente o desta empresa.”

Pergunta: “Este pão de ló, nos seus primeiros anos, era apenas regional. Aos poucos, foi-se nacionalizando de forma limitada pela época e internacionalizando com a vaga de imigrações para o Brasil. Qual é a sua visão sobre a nacionalização e a atual visibilidade do Pão de Ló de Margaride?”

Resposta: “Este pão de ló era inicialmente um produto regional, devido aos meios de acesso. Recordo-me de já, há 50 anos, o pão de ló ser enviado em caixas de madeira de autocarro ou recoveira para Lisboa. Isso graças ao facto de este ser um produto mais seco, o que lhe confere muito mais validade comparado a um Pão de Ló de Ovar, por exemplo.

Acredito que, antigamente, a venda, apesar de já haver algum comércio um pouco pelo país, era principalmente local, devido aos meios de transporte, e também pelo facto de não haver tantos produtores de Pão de Ló na época.

Hoje em dia é um produto nacional, onde é possível notar uma diminuição de venda regional e um aumento das vendas para todo o país.”

Pergunta: “Qual é o calendário de produção ao longo do ano?”

Resposta: "Depende muito. Por exemplo, em agosto produzimos três dias por semana, no Natal e Páscoa, todos os dias, várias vezes ao dia, e iniciamos esta produção com três semanas de antecedência. Todavia, os meses de janeiro e fevereiro são os piores meses de venda, porque estes vêm logo a seguir a uma época de Natal e Passagem de Ano onde há maior consumo de doces.

No mínimo, normalmente, a produção é duas vezes por semana, tendo em conta o facto de este se conservar com qualidade durante algum tempo.

O atual processo de produção possui vantagens e desvantagens, principalmente a nível de processo de fabrico, já que o industrial é mais prático, mecanizado e mais barato.

A vantagem de mudar para o processo industrial é principalmente os custos, onde, por exemplo, as batedeiras que demoram quase 40 minutos a bater, numa batedeira maior e mais potente, este processo seria muito mais rápido e eficiente. Todavia, iria perder toda a história, tradição e penso que também o sabor que esta forma de produção tradicional lhe confere.

No mês de agosto, temos muitas visitas de estrangeiros e de emigrantes, principalmente, sendo um dos melhores meses, juntamente com o Natal e Páscoa.”

2. Entrevista com funcionária (27/05/2025)

Pergunta: “A quantos anos trabalha na Fábrica do Pão de Ló de Margaride Leonor Rosa Silva Sucr.?”

Resposta: “Já trabalho nesta casa á 50 anos. Comecei a trabalhar com 16 anos a partir ovos, mas desde lá já fiz um pouco de tudo.”

Pergunta: “Como iniciou os trabalhos nesta casa?”

Resposta: “Iniciei com 3 primas. Todas ficamos a partir ovos.”

Pergunta: “Quantos ovos é que partia para uma produção?”

Resposta: “Isso depende da produção pretendida, mas por norma entre 18 a 20 baldes de ovos, cada balde com 240 ovos. Claro que apenas alguns eram de ovos inteiros, já que na maioria separávamos as claras das gemas, mas só usamos as claras. Em “maré de ceifa” chamava-se mais gente e partiam-se ainda mais baldes de ovos para o grande nível de produção.”

Pergunta: “O que é a “Mare de Ceifa”?”

Resposta: “A maré de ceifa é a época de Natal e Páscoa, quando á mais afluência de compras e maior produção. As pessoas vêm muitas vezes comprar aqui para dar Pão de Ló de presente no Natal e na Páscoa, como é tradição da terra, então muitas pessoas

vêm cá comprar para suas casas e para oferecer. É também quando trabalham mais pessoas. Normalmente trabalham 10 pessoas na produção e dois forneiros. Ficam cinco ou seis a partir ovos e as restantes nos demais passos da produção, a forrar as formas, pesar o açúcar e farinha, cuidar da massa e a enformar e desenformar."

Pergunta: "Além de partir ovos, que mais trabalhos realizou?"

Resposta: "Já fiz e atualmente faço um pouco de tudo. Trabalhei e trabalho na produção e cozedura do Pão de Ló, continuo a partir ovos, faço limpeza e preparo e cubro cavacas."

Pergunta: "Sentiu diferença na produção do pão de Ló ao longo dos anos?"

Resposta: "A nível de quantidades não, produzimos normalmente duas vezes por semana, desde que comecei a trabalhar cá, a nível de gerência nota-se sempre diferença com as mudanças de proprietário. Já a produção, posso garantir que, há 50 anos. é a mesma. O pão de Ló é feito de forma tradicional com a mesma receita."

Pergunta: "Qual é a sua visão relativamente ao valor Histórico e Patrimonial do Pão de Ló de Margaride?"

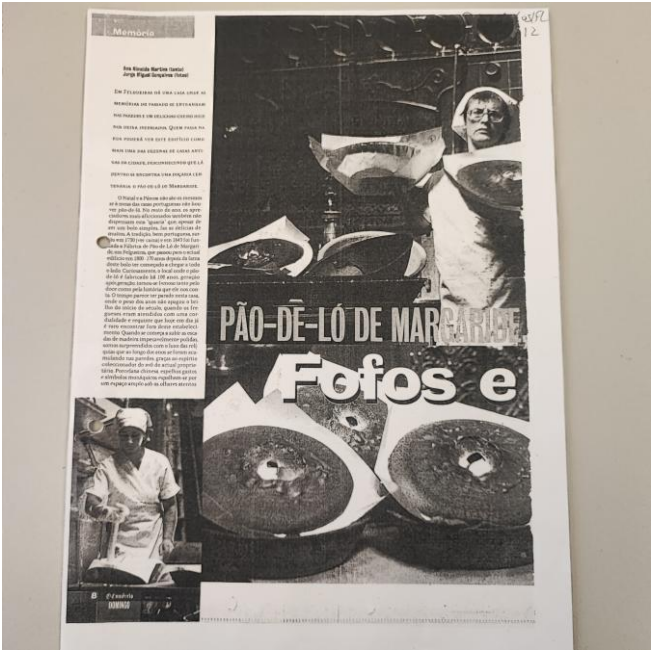
Resposta: "Pão de Ló de Margaride há muitas casas a vender, mas este é o original e verdadeiro. Esta foi a primeira casa aberta, a que possui mais história e foi daqui que se originou o Pão de Ló de Margaride, por isso é normal que esta seja mais famosa e procurada.

A história e tradição presente nesta casa e neste pão de Ló tem de ser valorizadas, uma vez que, apesar das limitações este ainda continua a ser produzido da forma tradicional e o seu principal ponto de venda continua a ser esta casa. Este pão de Ló também faz parte da história de Margaride e da vida dos Felgueirenses e hoje em dia, já é conhecido nacionalmente e afamado internacionalmente."

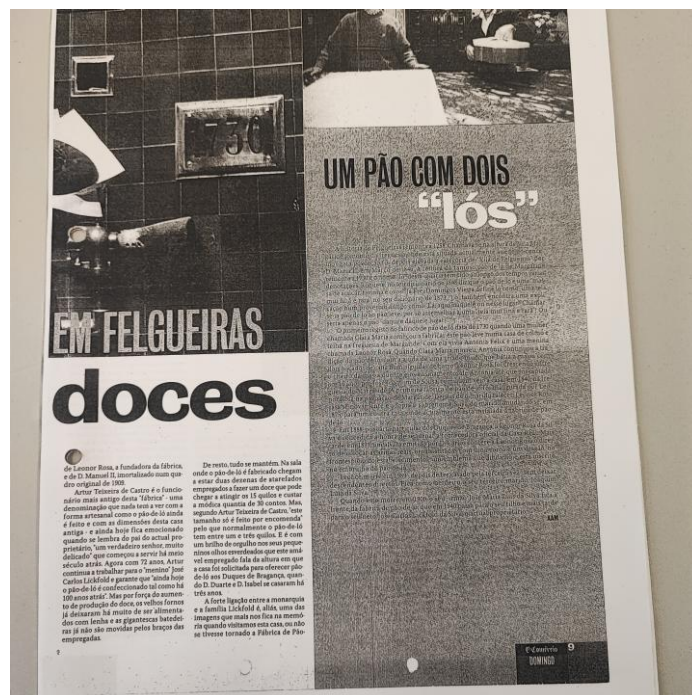
Apêndices



Apêndice 1 - Noticias de Felgueiras. (20 de junho de 1939), p. 15. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



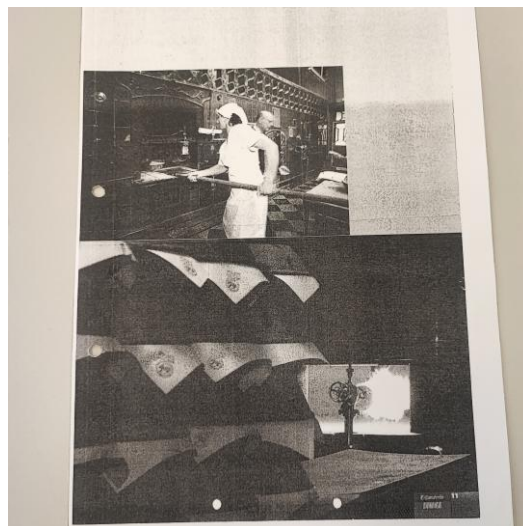
Apêndice 2 - Martins, Ana Almeida. O Comercio Domingo, p. 8. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 3 - Martins, Ana Almeida. O Comercio Domingo, p. 9. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 4 - Martins, Ana Almeida. O Comercio Domingo, p. 10. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 5 - Martins, Ana Almeida. O Comercio Domingo, p. 11. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)

FÁBRICA DO PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE, Lda Leonor Rosa da Silva

Em Felgueiras, terra de milenares costumes e tradições, uma das suas imagens de marca é o Pão-de-Ló de Margaride.

É difícil precisar quando este doce, elaborado com massa fina de farinha, ovos e açúcar, começou a ser produzido. Na primeira metade do século XIX, a receita já era bastante apreciada no norte do país.

Foi em Felgueiras, na freguesia de Margaride, que se começou a produzir este doce tradicional, dando um caso particular em que a marca Pão-de-Ló de Margaride deu o nome ao produto. Actualmente é uma marca registada.

Para que esta doçaria ficasse a ser conhecida em Portugal e além-fronteiras, histórias de vida estão por detrás deste segredo.

Esta tradição iniciou-se pelas mãos de Clara Maria, mulher simples, mas que compensava tal situação com uma grande dose de coragem, que lhe permitiu criar uma pequena empresa, da qual nasceu a Fábrica do Pão-de-Ló de Margaride.

Com um sucesso crescente, foi necessário buscar mais braços para a empresa, dando-se emprego a um misto natural de Margaride e a uma milícia, não se sabe de onde.

Leonor Rosa, viveu em casa de António Filiz até aos 16 anos, altura em que foi raptada por José Joaquim de Sousa, conhecido por "José Marchante" e que veio para Margaride exercer o cargo de escrevente de Joaquim Ribeiro, secretário da Administração do Concelho de então. O resultado desse rapto foi o casamento dos intervenientes a 3 de Fevereiro de 1840, indo viver para a Lixa. Ainda estava fresca a memória do enlace matrimonial, e já se entregavam afanosamente no fabrico de pão-de-ló na sua nova terra.

No entanto, na década de 40 do século XIX, Leonor Rosa voltou para Margaride instalando, no lugar do Tanque, a sua primeira fábrica deste doce. Após a morte do seu marido casou, em



Leonor Rosa

segundas núpcias, com João Ribeiro, oficial da Câmara Municipal tendo, em Agosto de 1872, ficado novamente viúva. Deste falecimento e não havendo descendentes, Leonor Rosa recebeu uma herança de 356.738 réis que utilizou, em 1873, para adquirir o edifício onde ainda hoje labora a Fábrica de Pão-de-Ló de Margaride.

Casou uma terceira vez, desta feita com Joaquim Luís da Silva, que inicialmente estava prometido a Delfina, criada de Leonor.

Esta mulher de coragem e bravura, morreu em 9 de Julho de 1898, sem descendentes, tendo ficado como herdeiro o seu marido. A partir deste momento, a Fábrica de Pão-de-Ló de Margaride – Leonor Rosa da Silva, Sncr, inicia uma nova era, sendo propriedade de uma das famílias mais conhecidas deste concelho, a Família Lickfold.

As mesas das casas portuguesas, no Natal, Páscoa ou outra festividade, não são as mesmas se não houver esta delícia. Primeiramente Clara Maria, depois António Filiz e por fim, Leonor Rosa, constituem a trindade do pão-de-ló, e sobretudo esta última conseguiu colocá-lo como um grande embaixador de Felgueiras.

Por esta última ter apresentado a Princesa Dona Amélia, aquando do nascimento do seu filho, o Príncipe da Beira, com um exemplar deste bolo, foi recompensada, por carta timbrada com as armas de Suas Altezas Reais, dos Duques de Bragança a 5 de Dezembro de 1888, informando Leonor Rosa de que lhe foram concedidas as honras de fornecedora da Real e Ducal Casa de Bragança podendo, para esse efeito, usar as armas ducais, encimadas com uma coroa ducal e por timbre, um dragão.



Número 15 - Abril e Maio de 2008



Baileio de venda ao público

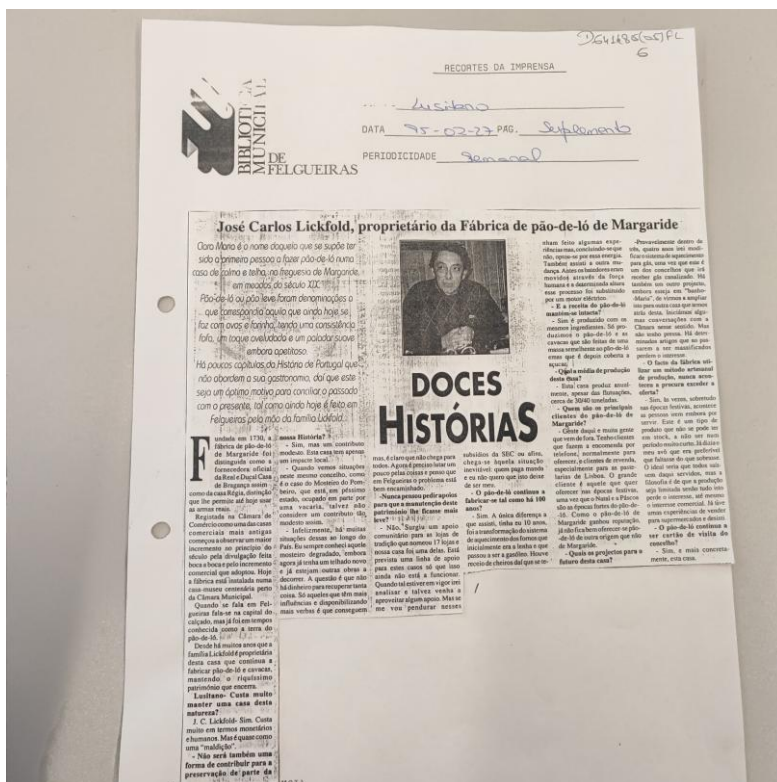
Em 22 de Abril de 1893, por alvará do rei D. Carlos, foi feita mercê de a nomear fornecedora da Casa Real, dos artigos do seu comércio, gozando desta feita, de todas as honras e prerrogativas que lhe competem. Foi-lhe também autorizado colocar as Armas Reais Portuguesas no frontispício do seu estabelecimento.

As suas instalações, de estilo tradicional e conservador, guardam entre paredes o segredo inalienável da sua confecção, passada de geração em geração. A mistura é feita à porta fechada pelo proprietário sendo, de seguida, levada para a sala principal onde as empregadas preparam a massa. A mistura final é depositada em formas de barro para cozer nos fornos. Após uma hora, um cheiro doce inesquecível invade a sala!

Esta história de perseverança não ficaria completa se não voltássemos a referenciar a família Lickfold, proprietários da fábrica. Esta foi uma família labrada para ajudar a construir Felgueira, estando o seu nome ligado a uma outra instituição centenária da nossa terra: os Bombeiros Voluntários. Desde Joaquim Luís da Silva, um dos fundadores dos bombeiros, passando por José Maria Lickfold até ao seu filho, o comandante José Carlos Lickfold, as suas vidas confundem-se com estas duas instituições.

A pintura a óleo de D. Amélia e do El Rei D. Manuel II, o forno, os fechos em cobre, as batidoiras de massa, as formas, as caixas de bolos, constituem um museu vivo de memórias e recordações de uma casa ao serviço de Felgueiras, de Portugal e dos apreciadores da doçaria tradicional.

Apêndice 6 - Felgueiras Municipio com Futuro. (nº 15 – abril e maio de 2008). (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 7 - Lusitano. (15 de fevereiro de 1927. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



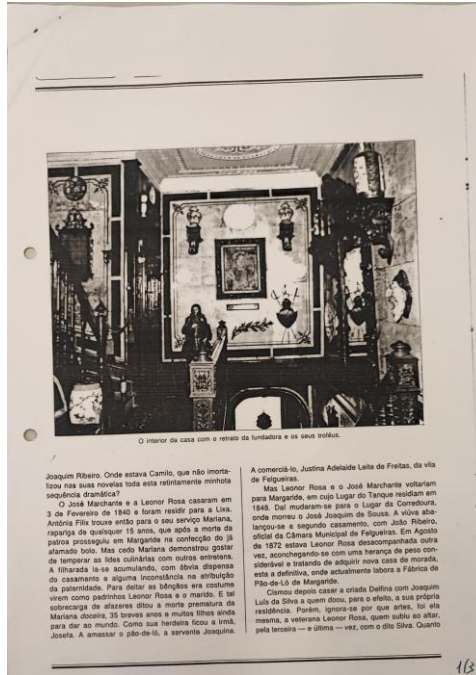
Apêndice 8 - O Emigrante. (18 de novembro de 1994), p. 6-8. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 9 - Machado, Afonso Costa. O Tripeiro: Precisosidade do aro do Porto, o Pão de Ló de Margaride. p. 84. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Apêndice 10 - Machado, Afonso Costa. O Tripeiro: Precisosidade do aro do Porto, o Pão de Ló de Margaride. p. 85. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



Joaquim Ribeiro. Onde estava Camilo, que não imortalizou nas suas novelas toda esta refinadamente montada e poeireira chancelaria?

O José Marchante e a Leonor Rosa casaram em 3 de Fevereiro de 1840 e foram residir para a Lusa. António Filipe trouxe então para o seu serviço Mariana, rapariga de quinhentos 15 anos, que após a morte da patroa prosseguiu em Margaride na confecção do já famoso bolo. Mas cedo Mariana demonstrou gosto de temperar as idéas colhidas com outras seniores. A filtrada ia-se acumulando, com óbvia dispensa do casamento e alguma incógnita na atribuição da paternidade. Para deixar as brônhas era costume virer com padrinhos Leonor Rosa e o marido. E foi sobrecarga de afazeres d'isso a morte prematura da Mariana doente, 35 breves anos e muitos filhos ainda para dar ao mundo. Como sua herdeira ficou a irmã, Josefa. A amassar o pão-de-ló, a servente Joaquim

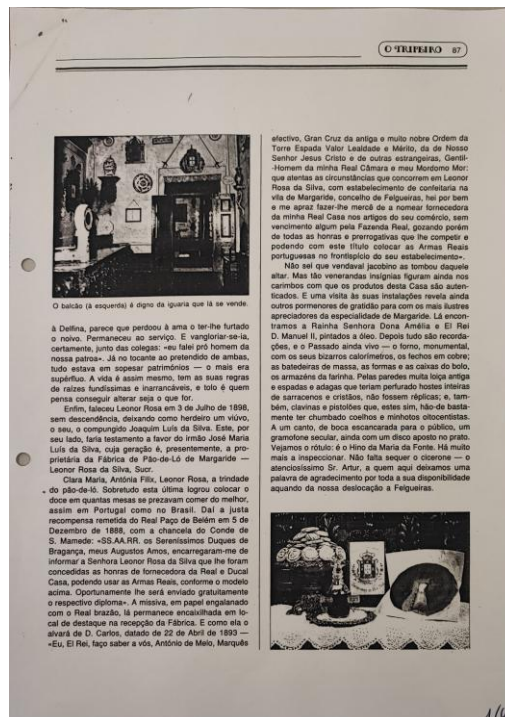
A comercião, Justina Adelaide Leite de Freitas, da vila de Felgueiras.

Mas Leonor Rosa e o José Marchante voltaram para Margaride, em cujo Lugar do Tanque residam em 1848. Daí mudaram-se para o Lugar da Cordeira, onde morreu o José-Joaquim de Sousa. A filha abençoada e a legítima casamento, com João Ribeiro, oficial da Câmara Municipal de Felgueiras. Em Agosto de 1872 voltou Leonor Rosa desacompanhada outra vez, acorregando-se com uma herança de peso com esta a defuncta, onde actualmente labora a Fábrica do Pão-de-Ló de Margaride.

Cinco depois casou a criada Delfina com Joaquim Luís da Silva a quem doou, para o efeito, a sua própria residência. Porém, ignora-se por que antes, foi ela mesma, a veterana Leonor Rosa, quem subiu ao altar, pela terceira — e última — vez, com o dito Silva. Quanto

163

Apêndice 11 - Machado, Afonso Costa. O Tripeiro: Precisosidade do aro do Porto, o Pão de Ló de Margaride. p. 86. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



à Delfina, parece que perdeu a alma o ter-lhe furtado o noivo. Permaneceu ao serviço. E vangloriar-se-ia, certamente, junto das colegas — «eu fui pro homem da nossa patroa». Já no tocante ao pretendido de ambas, tudo estava em sossas patrimonios — o mais era supérfluo. A vida é assim mesmo, tem as suas regras de raízes fundíssimas e inarrancáveis, e tolo é quem pensa conseguir alterar seja o que for.

Então, faleceu Leonor Rosa em 3 de Julho de 1898, sem descendência, deixando como herdeiro um viúvo, o seu, o compungido Joaquim Luís da Silva. Este, por seu lado, teria testamento a favor do irmão José Maria Luís da Silva, cuja geração é, presentemente, a proprietária da Fábrica de Pão-de-Ló de Margaride — Leonor Rosa da Silva, Sucr.

Clara Maria, António Filipe, Leonor Rosa, a trindade do pão-de-ló. Substituído esta última logrou colar o doce em quantas mesas se prezavam comer do melhor, assim em Portugal como no Brasil. Daí a justa recompensa remetida do Real Paço de Belem em 5 de Dezembro de 1888, com a chancela do Conde de S. Marade — «S. A. A. R. R. os Sereníssimos Duques de Bragança, meus Augustos Amos, encareceram-me de informar a Senhora Leonor Rosa da Silva que lhe foram concedidas as honras de fornecedora da Real e Ducal Casa, podendo usar as Armas Reais, conforme o modelo acima. Oportunamente lhe será enviado gratuitamente o respectivo diploma». A missiva, em papel engalanhado com o Real brasão, lá permanece encaixilhada em local de destaque na recepção da Fábrica. E como ela o alvará de D. Carlos, datado de 22 de Abril de 1893 — «Eu, El Rei, faço saber a vós, António de Melo, Marquês

efectivo, Gran Cruz da antiga e muito nobre Ordem da Torre Espada Valor Lealdade e Mérito, da de Nosso Senhor Jesus Cristo e de outras estrangeiras, Gentil-homem da minha Real Câmara e meu Mordomo Maior que atentas as circunstâncias que concorrem em Leonor Rosa da Silva, com estabelecimento de confeitaria na vila de Margaride, concelho de Felgueiras, hei por bem e me agraz fazer-lhe mercê de a nomear fornecedora da minha Real Casa nos artigos do seu comércio, sem vencimento algum pela Fazenda Real, gozando porém de todas as honras e prerrogativas que lhe compete e podendo com este título colgar as Armas Reais portuguesas no frontispício do seu estabelecimento».

Não sei que vendaval jacobino se tornou daquele altar. Mas tão venerandas insígnias figuram ainda nos cantos com que os produtos desta Casa são autenticados. E uma visita às suas instalações revela ainda outros pormenores de gratidão para com os mais lustres apreciadores da especialidade de Margaride. Lá encontramos a Rainha, Senhora D. Amélia e El Rei D. Manuel II, pintados a óleo. Depois tudo são recordações, e o Passado ainda vivo — o forno, monumental, com os seus bizarros castorlitos, os lechos em cobre; as batedeiras de massa, as formas e as calças do bolo, os armazéns da farinha. Pelas paredes muita coisa antiga e espadas e adagas que teriam perfurado hostes inteiras de sarracenos e cristãos, não fossem réplicas; e, também, clavinas e pistóles que, estes sim, não-de-bastante ter chumbado coelhos e minhotos oitocentistas. A um canto, de boca escancarada para o público, um gramofone secular, ainda com um disco aposto no prato. Vejamos o rótulo: é o Hino da Maria da Fonte. Há muito mais a inspecionar. Não falta sequer o cronome — o atenciosíssimo Sr. Artur, a quem aqui deixamos uma palavra de agradecimento por toda a sua disponibilidade enquanto da nossa devoção a Felgueiras.



164

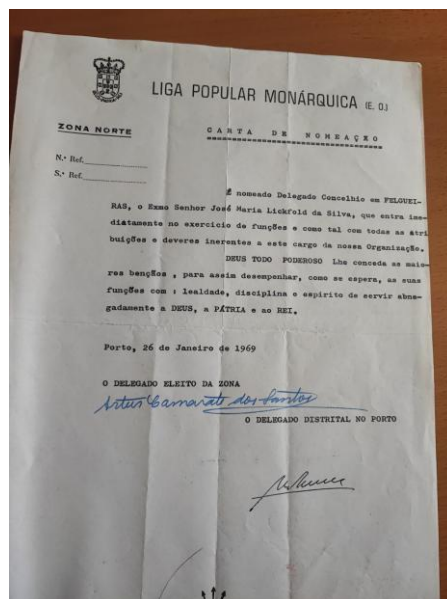
Apêndice 12 - Machado, Afonso Costa. O Tripeiro: Precisosidade do aro do Porto, o Pão de Ló de Margaride. p. 87. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



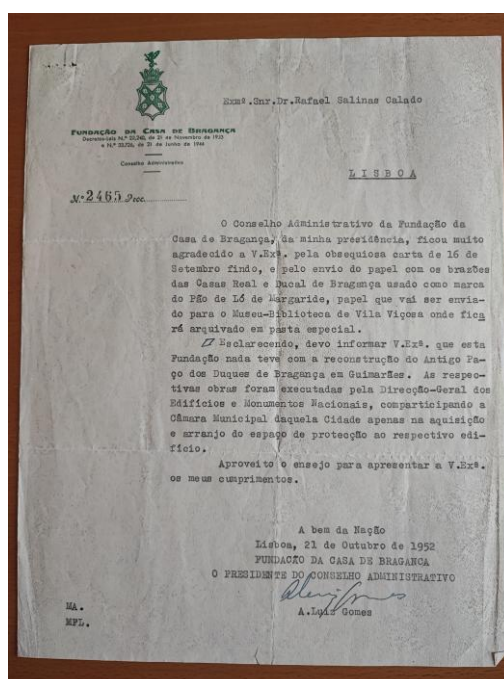
Apêndice 13 - Leite, Mário da Costa. (1973). Notícias de Felgueiras. p. 4; Contrato Social. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



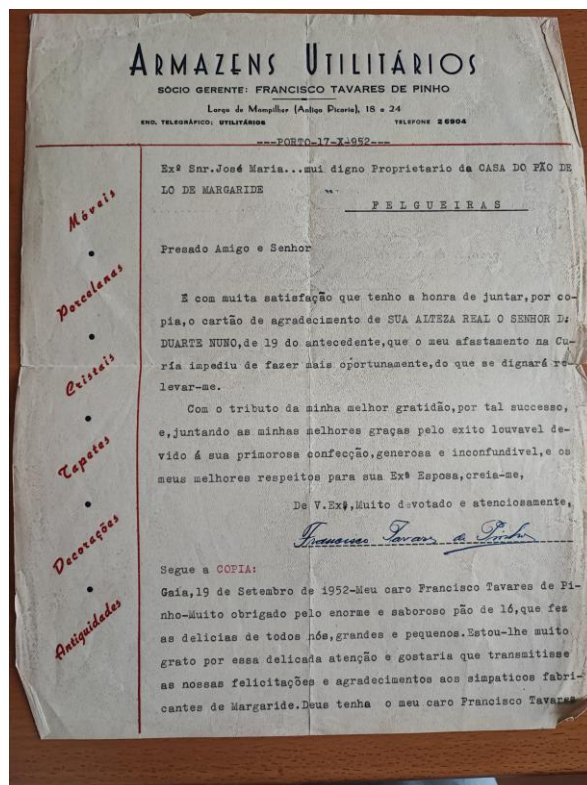
Apêndice 14 - Notícias de Guimarães. (30 de abril de 1967). Comunicado por falta de qualidade da farinha. (Imagem de autoria própria, fotografada a 7 de outubro de 2024)



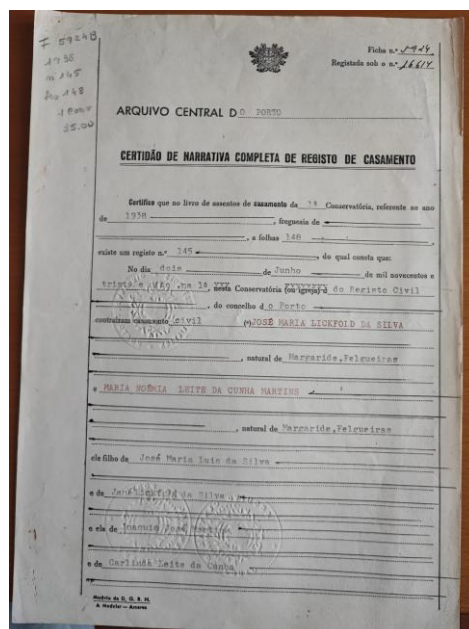
Apêndice 17 - Noeção de José Maria Lickfold da Silva deçegado do concelho em Felgueiras pela Liga Popular Monárquica (26 de jabeiro de 1969). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



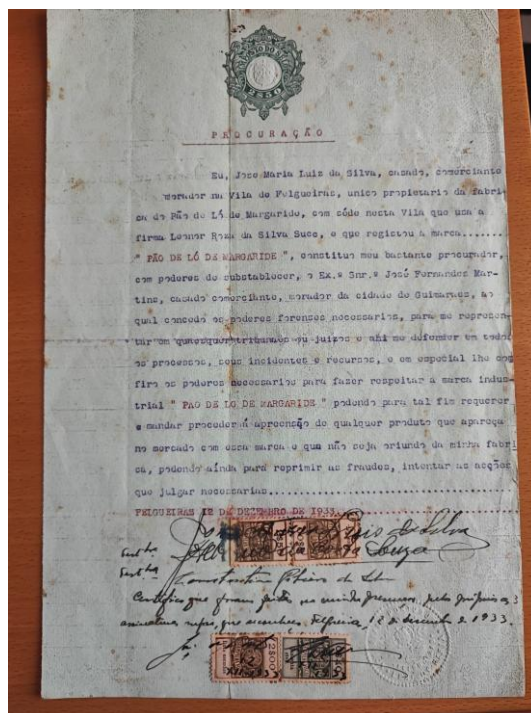
Apêndice 18 - Agradecimento por parte da Fundação da Casa de Bragança pelo envio do papel com o brasão por parte da Fábrica. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



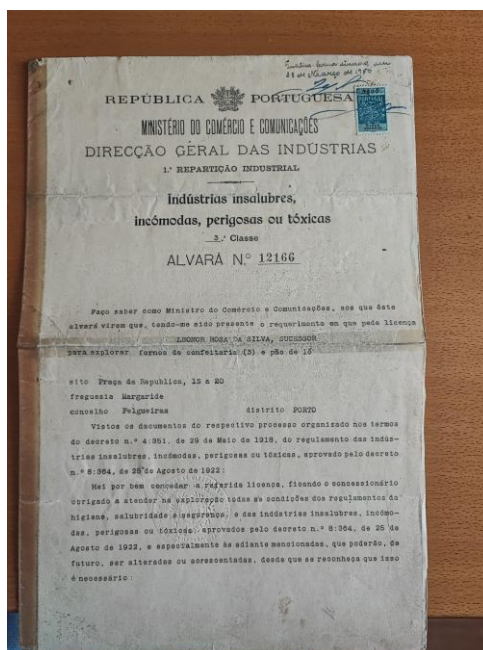
Apêndice 19 - Agradecimento por parte de D. Duarte Nuno a José Maria Lickfold por este ter enviado um Pão de Ló (17 de outubro de 1952). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



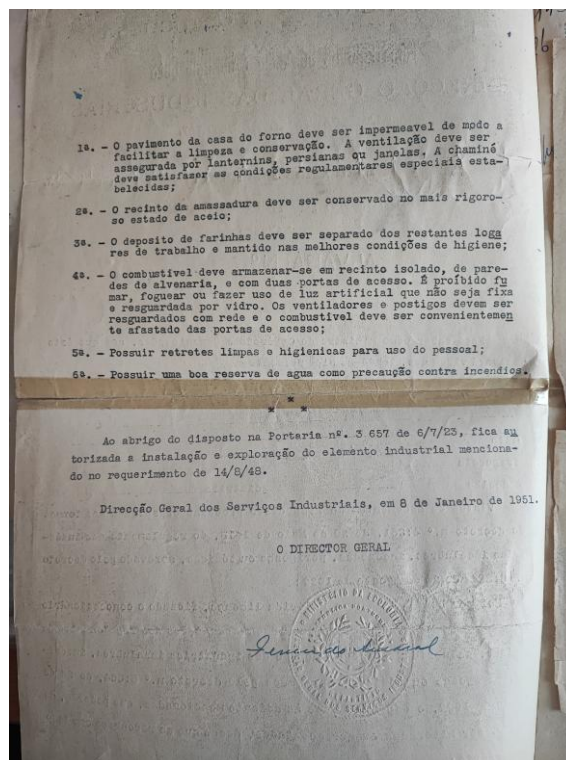
Apêndice 20 - Certidão de casamento de José Maria Lickfold da Silva e sua esposa. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 21 - Procuração feita por José Maria Luiz da Silva pelo uso indevido de outras empresas no nome “Pão de Ló de Margaride” (Dezembro de 1933). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 22 - Alvara para a intalação dos 3 fornos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 23 - Alvara para a instalação dos 3 fornos. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

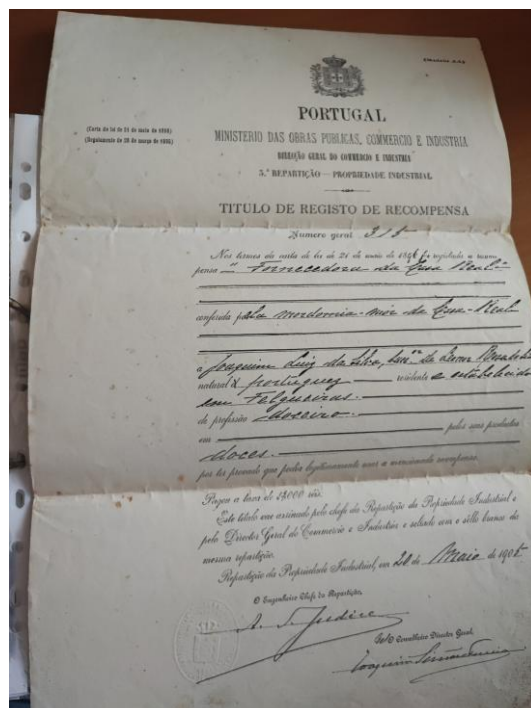
Registo de compra de 2 formas

20 de Maio de 1911

João de Almeida

2 formas 49009	3115
1 Caixa	014
Carreta	5035
	100
	3525

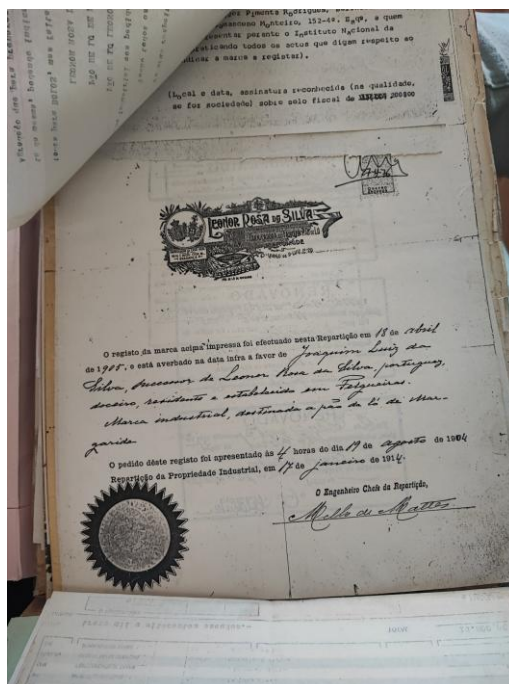
Apêndice 24 - Registo de compra de 2 formas. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



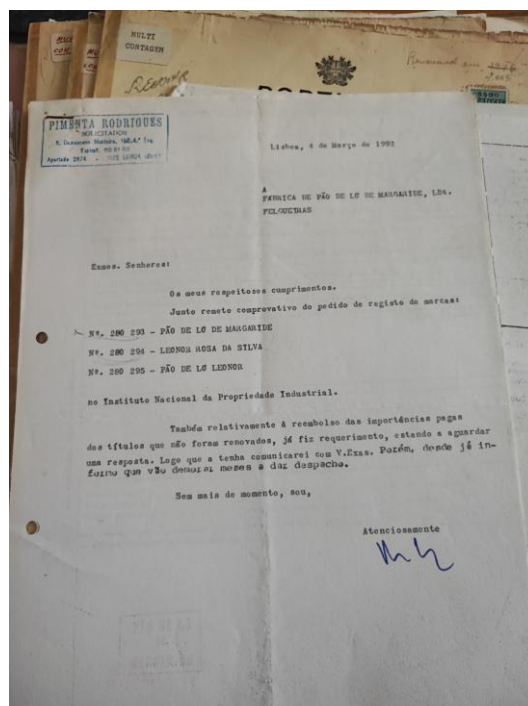
Apêndice 25 - Titulo de registo de recompensa, a Joaquim Luiz da Silva. (20 de maio de 1905).
(Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



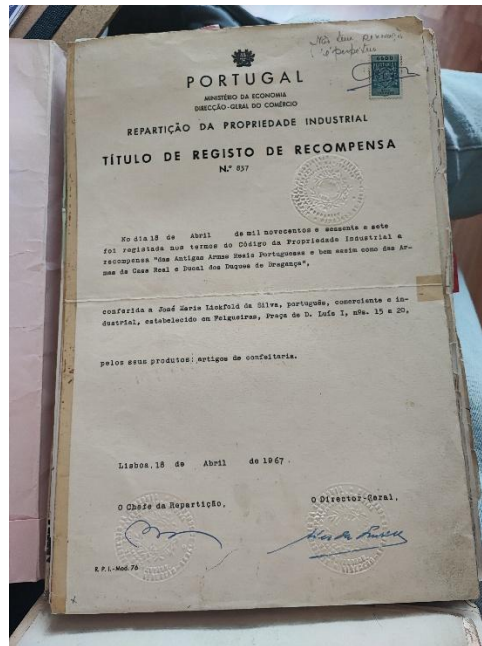
Apêndice 26 - Titulo de registo de nome “Fabrica de Pão de Ló de Margaride Felgueiras”. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



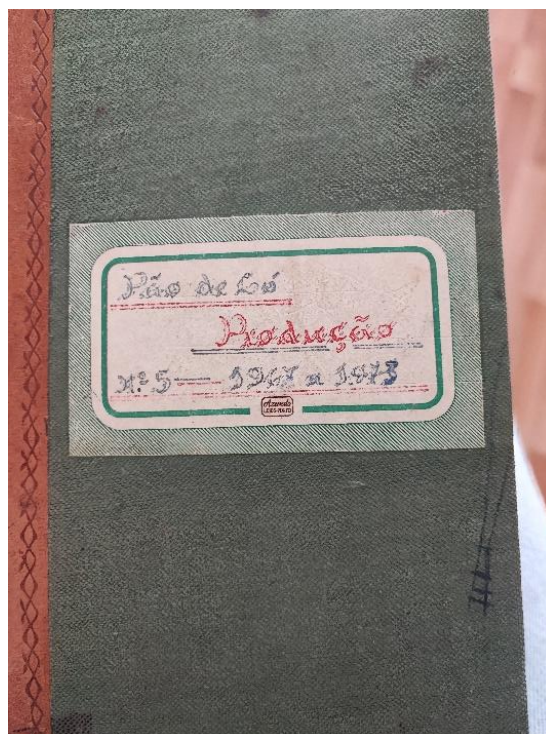
Apêndice 27 - Registo de marca (18 de abril de 1905). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 28 - Regito de marcas (4 de marco de 1992). (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 29 - Título de registo de recompensa a José Maria Lickfold da Silva, a 18 de abril de 1967. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)



Apêndice 30 - Caderno de produção e venda de 1967 a 1973. (Imagem de autoria própria, fotografada a 30 de maio de 2025)

Apêndice de entrevistas e notícias

No decurso desta investigação, procedeu-se à análise e visualização de entrevistas, gravações e notícias referentes ao Pão de Ló de Margaride. Este trabalho visou não só aprofundar a recolha de novas fontes de informação, como também serviu de fundamento para a elaboração dos guiões de entrevista apresentados nos Anexos 1 e 2. Nesse sentido, foram consultados registos videográficos de canais de televisão nacionais e locais, bem como conteúdos produzidos por particulares, disponíveis na plataforma YouTube.

Link dos videos disponiveis no Youtube:

- <https://www.youtube.com/watch?v=Ql1NqfUxyOQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=YpgQHEDeU74>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Tt-0sPhzJJQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=TVJD2HFphLw>
- <https://www.youtube.com/watch?v=pST-OHOkEi8&t=115s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=XSrj31kYsWA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=xE1a2LgHq0E>
- <https://www.youtube.com/watch?v=rZxIAjFDiyU>
- <https://www.youtube.com/watch?v=YU8MQsV6whg>
- <https://www.youtube.com/watch?v=xGIPElpAvqA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Y7G75-Yepbl>
- <https://www.youtube.com/watch?v=QsdsAMVn718&t=727s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=qsXbJfF8CwQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=AqqE02nnikU>
- <https://www.youtube.com/watch?v=nvFkkL4rolo>
- <https://www.youtube.com/watch?v=U7y0IPQgbPE>

- https://www.youtube.com/watch?v=Uljcz2pLE_Y
- <https://www.youtube.com/watch?v=VO59-PELc8U>
- https://www.google.com/search?q=p%C3%A3o+de+l%C3%B3+de+margaride&sca_esv=2b20dab580b1b2c9&sxsrf=ANbL-n5OUGSuDjL4nCqIEgR_7z_3Esk8w:1768178812175&ei=fERkae6wCoSP9u8Pru_eFmQM&start=50&sa=N&sstk=Af77f_fm5t6V1wR6fOrR56Qy4GZBc9Zk9mhKd0_72BAJKRhHF-ZQ3tHUdwlyDiFiPf1MbyxGrUtbwM3emgGhFIHHkCwtd1Q51CBBmlgfmXnSAxpKlSpESz-2P6l1VtBQNsZfySTfuCWGbiaMtfHtEK8v_9y0_SqRpZnnXmVmGDn5jXyCs_TjLI0e_c4HrCGJcrAg&ved=2ahUKEwju3v6v44SSAxWEh_OHhA5zITM4KBDy0wN6BAgKEA0&biw=1280&bih=631&dpr=2&aic=0#fpstate=ive&vld=cid:93b965aa,vid:c-sCTI9uWLk,st:0

Complementarmente, foram consultadas outras fontes de informação digital, tais como portais de notícias nacionais e regionais, blogues de particulares e o website oficial da Fábrica de Pão de Ló e da marca IGP. Este levantamento permitiu o acesso a testemunhos e opiniões de consumidores, bem como a diferentes perspetivas sobre a relevância cultural e o simbolismo deste doce tradicional.

- <https://paodelodemargaride.pt/>
- <https://paodelodemargaride-felgueiras.pt/>
- <https://realfamiliaportuguesa.blogspot.com/2009/08/pao-de-lo-de-margaride-freguesia-de.html>
- <https://bloguedominho.blogs.sapo.pt/felgueiras-pao-de-lo-de-margaride-ja-e-11873996>
- <https://expresso.pt/boa-cama-boa-mesa/iniciativas-e-produtos/da-terra-a-mesa/2023-02-27-o-pao-de-lo-de-margaride-alimentou-a-familia-real-e-e-soberano-na-docaria-tradicional-5cc66533>

- <https://www.ptpt.pt/pt/produtos/pao-de-lo-de-margaride>
- <https://padaria-miratejo.pt/padaria/fabrica-de-pao-de-lo-de-margaride/>
- <https://www1.esev.ipv.pt/dacomunicacao/?p=6327>
- <https://www.viajecomigo.com/2016/05/05/fabrica-de-pao-de-lo-de-margaride-felgueiras/>
- <https://expresso.pt/boa-cama-boa-mesa/2025-04-03-video-pao-de-lo-natureza-e-patrimonio-historico-para-descobrir-em-felgueiras-24da4af4>
- <https://visao.pt/visaose7e/comer-e-beber/2019-04-17-a-mesa-da-pascoa-nao-pode-faltar-pao-de-lo-e-o-de-margaride-e-especial/#&gid=0&pid=1>
- <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/fabrico-artesanal-do-pao-de-lo-de-margaride/>
- <https://tviplayer.iol.pt/programa/cristina-comvida/6006f3330cf2951d9a057067/video/615b43170cf241cadce14f9a>