



FESTIVAL DA EMPADA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E PROCEDIMENTOS



CÂMARA MUNICIPAL
DE ARRAIOLOS

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

CÓPIA CERTIFICADA DE REGISTO

A presente Cópia Certificada refere-se ao registo abaixo identificado. As inscrições correspondentes encontram-se arquivadas no INPI.

MARCA NACIONAL Nº 537728
Registado em 19-01-2015



Leonor Trindade
Presidente do Conselho Directivo

inpi instituto nacional
da propriedade industrial

- (210) 537728
(220) 23-10-2014
(300)
(730) MUNICÍPIO DE ARRAIOLOS
PRAÇA DO MUNÍCIPIO, Nº 27
7040-027 ARRAIOLOS - PORTUGAL
- (511) 35 AGÊNCIAS DE INFORMAÇÃO COMERCIAL; ASSESORIA E ASSISTÊNCIA EM GESTÃO DE NEGÓCIOS; SERVIÇOS DE ASSESSORES PARA A DIREÇÃO DE NEGÓCIOS; AVALIAÇÕES EM NEGÓCIOS COMERCIAIS; AGÊNCIAS DE INFORMAÇÕES COMERCIAIS; ASSISTÊNCIA NA DIREÇÃO DE EMPRESAS COMERCIAIS OU INDUSTRIAIS; CONSULTORIA PROFISSIONAL DE NEGÓCIOS; DIFUSÃO DE ANÚNCIOS PUBLICITÁRIOS; DIFUSÃO DE MATERIAL PROMOCIONAL, PUBLICITÁRIO E DE MARKETING; DIFUSÃO DE MATERIAL PUBLICITÁRIO E PROMOCIONAL; DIFUSÃO DE PUBLICIDADE PARA TERCEIROS ATRAVÉS DE UMA REDE ELETRÓNICA DE COMUNICAÇÕES ON-LINE; DIFUSÃO [DISTRIBUIÇÃO] DE AMOSTRAS; PESQUISA DE PATROCINADORES; ESTUDO DE MERCADOS; ORGANIZAÇÃO DE EXPOSIÇÕES COM FINS COMERCIAIS OU DE PUBLICIDADE; ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO DE EXPOSIÇÕES E FEIRAS COMERCIAIS; ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO DE FEIRAS, EVENTOS, E EXPOSIÇÕES COM FINS COMERCIAIS OU PUBLICITÁRIOS; RELAÇÕES PÚBLICAS.
- 41 ACADEMIAS (EDUCAÇÃO); ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO DE CONFERÊNCIAS, CONVENÇÕES, CONGRESSOS, PALESTRAS, EXPOSIÇÕES, DIAS ESCOLARES, WORKSHOPS, CONCERTOS, SEMINÁRIOS, COLÓQUIOS E SIMPÓSIOS PARA FINS RECREATIVOS E EDUCACIONAIS; ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO DE SEMINÁRIOS, WORKSHOPS EDUCATIVOS, CONGRESSOS, COLÓQUIOS, CURSOS DE FORMAÇÃO À DISTÂNCIA E EXPOSIÇÕES COM FINS CULTURAI; ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS DESPORTIVOS E CULTURAI.
- (591) C:13, M:24, Y: 76, K:0; C:49, M:77, Y:98, K:7; C:40, M:20, Y:0, K:40; C:22, M:34, Y:41, K:0; C:4, M:6, Y:16, K:0; C:4, M:4, Y:10, K:0; C:12, M:9, Y:41, K:0; C:3, M:14, Y:27, K:0; C:11, M:21, Y:78, K:0.

Lista dos Códigos INID

Identificação Numérica Internacional de Dados Bibliográficos (Norma St. 60 da OMPI)

Marcas, Nomes e Insignias de Estabelecimento, Logótipos, Denominações de Origem e Indicações Geográficas, Recompensas:

(210) Número de pedido.

(220) Data do pedido.

(300) Data, país e número de prioridade.

(441) Data de publicação do pedido não examinado.

(442) Data de publicação do pedido examinado.

(511) Lista de produtos ou serviços segundo a Classificação Internacional de Nice [NCL (8)].

(512) Classificação Nacional e/ou lista de produtos ou serviços.

(531) Descrição dos elementos figurativos das marcas segundo a Classificação Internacional de Viena [CFE (5)].

(540) Reprodução do sinal.

(551) Indicação de que a marca é coletiva, de certificação ou de associação.

(561) Transliteração da marca.

(566) Tradução da marca ou das palavras nela contidas.

(591) Informações de cores reivindicadas.

(730) Nome do requerente, nacionalidade, profissão, morada.

Condições Gerais

A qualquer utilizador é facultado o acesso ao serviço de cópia certificada de registo disponível no portal do INPI nos termos seguidamente descritos. Como utilizador, se não concordar com as condições gerais, não utilize esta funcionalidade.

1. Os conteúdos incluídos na cópia certificada de registo podem ser objeto de direitos exclusivos, de propriedade industrial ou intelectual, pertencentes ao INPI, ou a outras entidades. A utilização da cópia certificada de registo pautar-se por princípios de boa fé, sendo proibido modificar, por qualquer forma ou para qualquer fim, os seus conteúdos, bem como os bens incorpóreos que forem sujeitos a direitos exclusivos de terceiros.

2. Os conteúdos da cópia certificada de registo encerram uma mera reprodução das inscrições arquivadas no INPI, tal como se encontram disponíveis, pelo que os mesmos não constituem quaisquer garantias expressas ou implícitas. No sentido mais amplo admissível, e em conformidade com a lei aplicável, o INPI nega todas as garantias, expressas ou implícitas, incluindo, mas não somente, as garantias implícitas de comercialidade e conveniência para um propósito particular. O INPI não garante que as funções contidas nos conteúdos serão ininterruptas ou livres de erros, ou que as cópias certificadas de registo ou o servidor que as torna disponíveis estejam livres de vírus ou outros componentes nocivos. O INPI não garante ou faz representações relacionadas com o uso, ou resultados do uso, das cópias certificadas de registo em termos da sua qualidade, adequação, exatidão, fidelidade, segurança, entre outros aspetos.

3. A informação relativa a quaisquer conteúdos das cópias certificadas de registo pode ser modificada pelo INPI sem aviso prévio, em qualquer momento, desde que se tenham verificado alterações dos seus pressupostos legais, necessidade da sua correção, ou o INPI tenha considerado imprescindível, para garantir a qualidade e eficácia do serviço público prestado através da Internet.

4. O INPI não responde por falhas na rede Internet alheias aos servidores e serviços diretos da sua responsabilidade. Contudo, pode verificar-se interrupção da prestação do serviço por necessidade de proceder a ações de conservação, manutenção ou qualquer outro tipo de alteração na rede de dados.

5. O INPI não pode garantir a exaustividade da informação obtida através das cópias certificadas de registo disponibilizadas nos seus serviços on-line, para fins de determinação de anterioridade, novidade, estado da técnica ou situações similares.



Campo das Cebolas
1149-035 Lisboa · Portugal

www.marcasepatentes.pt
e-mail: atm@inpi.pt

tel: +351 21 881 81 00
fax: +351 21 886 98 59

CAPÍTULO I

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E DE PROCEDIMENTOS

1. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO

A Empada de Arraiolos apresenta, na sua confeção, uma relação íntima com a Gastronomia Alentejana, traços duma ligação à terra e a uma ruralidade própria do Alentejo. De formas diversas, foram transmitidos estes saberes seculares envolvendo sabores tradicionais, em, salsa e manjerona, para citar apenas algumas das ervas aromáticas que enchem de bons aromas a nossa cozinha.

Através dos relatos da imprensa da primeira metade do século XX, da lembrança viva daqueles que guardaram na memória ou em receitas escritas em papeis carcomidos pelo tempo, ficamos habilitados a reconhecer o uso de carne de galinha e das ervas aromáticas e procurar paladares distantes, num produto de créditos firmados na gastronomia local.

A Vila de Arraiolos tem neste produto da sua cozinha tradicional, que logrou chegar aos nossos dias, um importante produto local com qualidade, cuja valorização nas vertentes históricas e culturais, mas sobretudo na perspetiva de contribuir para o desenvolvimento e dinamização da economia local, teve na atenção que, merecidamente, a Câmara Municipal de Arraiolos lhe dedicou, um impulso positivo com influência decisiva na promoção da Empada de Arraiolos – designadamente a de galinha.

Qual lenda “*da Noiva de Arraiolos*” ou “*da Sempre Noiva*” envolta em manto de mistério (ou de tapete colorido da nossa terra), sabemos que na Praça (tinha que ser na Praça) “... quem tinha uma porta aberta ao público para venda de empadas”, era a D. Maria Joana do Café. Quando ela deixou o estabelecimento, continuou a ser a Praça a ostentar, no antigo “Café Diana”, o letreiro: “Fabrico Especial de Empadas”.

Certo é também, que nos anos trinta do século passado o “Café VisitaçãO” anunciava as “...*verdadeiras empadas de Arraiolos...*” em disputa com o “Café Ideal”, que reclamava como suas, as “*GENUINAS e saborosíssimas*” empadas de galinha afirmando-se como a “única casa acreditada no fabrico de Empadas de Arraiolos, fornecedora para ... Estremoz, Lisboa, Porto e Estrangeiro --- desde 1922”

Modelador de tradições, o tempo dá identidade à nossa terra que, simultaneamente, coseu em linho saberes de uma arte imensa e cozeu no forno sabores inigualáveis.

2. REGISTO DA MARCA- PROTEÇÃO DO PRODUTO

Empada de Arraiolos ®

O Município de Arraiolos registou no INPI, I. P., a marca Empada de Arraiolos ®, com início de vigência em dezanove de janeiro de dois mil e dezasseis sendo seu legítimo e único titular, detendo um exclusivo que lhe confere o direito de impedir que terceiros utilizem, sem o seu consentimento, sinal igual ou semelhante, em produtos ou serviços idênticos ou afins facultando ao concelho um novo instrumento de promoção deste produto, permitindo dessa forma a sua distinção.

A Câmara Municipal considera que esta medida é um contributo para dinamizar o Concelho de Arraiolos, sendo que a empada de galinha tem potencialidades que importa reconhecer, para o aumento do investimento empresarial e para o reforço do turismo.

A divulgação alargada da marca Empada de Arraiolos ®, ao mesmo tempo, que visa assegurar a projeção nacional e internacional, pretende promover a sua utilização pelas empresas e constitui uma ação de identificação direta com as singularidades do Concelho de Arraiolos e, por outro lado, uma forma de associação aos valores de uma marca de referência.

A Empada de Arraiolos detém, justamente, um lugar próprio na nossa gastronomia. Afamada ganha novo alento com esta marca registada, que a liga à nossa identidade e projeta para um tempo novo.

A Empada de Arraiolos ® deve pois merecer a atenção e o carinho daqueles que por tradição de família, pelos saberes legados de gerações doutrora, ou pelo seu interesse e engenho possam patentear a sua importância e contribuir para atingir os objetivos desta iniciativa, remexendo nos baús da memória viva, ou da que nos foi legada por antepassados onde o “saber fazer” era sinónimo da qualidade caseira que a globalização nos quer tirar.

Dos “saberes e sabores” e da vertente cultural da gastronomia, nos seus diversos aspetos, da sensibilização para a importância dos produtos locais de qualidade, com história e características intrínsecas no Concelho de Arraiolos, podem reverter ações positivas para a economia.

Registar a marca Empada de Arraiolos ® constitui um pequeno passo no caminho necessário para salvaguardar referências dos nossos usos e costumes, que fazem parte do nosso património cultural e identitário.

3. REGRAS OBRIGATÓRIAS USO DA MARCA-LOGOTIPO E REQUISITOS DE APRECIÇÃO

A par do referido anteriormente, e tendo em atenção a proteção jurídica dada à marca Empada de Arraiolos ® desde o início da sua vigência (dezanove de janeiro de dois mil e quinze), importa referir que, subjazem regras de utilização da Marca assim como do uso do Logótipo a ela associado.

O logótipo Empada de Arraiolos pretende harmonizar a empada com a imagem de marca da Vila, os tapetes de Arraiolos. É uma imagem estilizada de uma empada enriquecida com partes de motivos decorativos utilizados nos tapetes de Arraiolos.

Dessa forma, o recurso à utilização da Marca/Logótipo obedece às normas constantes do Manual de Normas Gráficas disponibilizado a todos aqueles que pretendem aceder à utilização da marca Empada de Arraiolos®.

Todos os tramites processuais são analisados à luz de requisitos prévios e ainda de requisitos de apreciação, sendo que, para levar a efeito tais apreciações sobre os pedidos de utilização da marca Empada de Arraiolos® será designada uma Comissão de Avaliação, composta por membros diferenciados que de certa forma impulsionem de forma endógena e exógena a Empada de Arraiolos e que na prática têm como missão averiguar se os candidatos cumulativamente estão habilitados a: contribuir para a projecção nacional e internacional do Concelho de Arraiolos e potenciar o desenvolvimento da actividade económica local.

A apreciação do pedido de utilização da marca, no que diz respeito ao produto Empada de Arraiolos, incidirá sobre a verificação específica do cumprimento dos seguintes requisitos: ter origem ou ser característico e distintivo do Concelho de Arraiolos; usar matéria-prima ou técnicas e confecção característicos do Concelho de Arraiolos.

A apreciação do pedido de utilização da marca, no que diz respeito a serviços e comércio, incidirá sobre a verificação específica do cumprimento do requisito de promoção, com qualidade, da imagem do Concelho de Arraiolos.

4. CONTRA-ORDENAÇÕES

Por forma ao não cumprimento dos requisitos enumerados no Regulamento do Uso da Marca Empada de Arraiolos® constitui-se uma contra-ordenação quando considerado todo o facto ilícito, típico, culposo, para o qual culmine a aplicação de uma coima. Para se estar perante uma contra-ordenação é necessário que ocorra um facto (por acção ou omissão) que se integre na descrição legal de um comportamento proibido e que justifique a aplicação de uma coima. Nestes termos, qualquer incumprimento aos dispositivos regulamentares emanados pela Câmara Municipal nestas matérias são passíveis da instrução de um processo contra-ordenacional levado a efeito por uma Comissão de Fiscalização designada pela Câmara Municipal de Arraiolos.

5. PROCEDIMENTOS OBRIGATÓRIOS – PRODUTO

1. Por forma a recuperar e proteger a receita tradicional da Empada de Galinha, típica do Concelho de Arraiolos, de sabor único, e que reúne a tradição da confeção ao "saber-fazer" das mãos laboriosas e aos melhores ingredientes e aromas que trazem à memória a recordação da cozinha de tempos antigos, assim como dar relevância ao processo de fabrico manual aplicado a cada empada, que vai desde a preparação da massa, ao corte "à tesoura" de todas as carnes utilizadas, à preparação do recheio, enchimento e fecho da empada, verifica-se a necessidade de uniformizar os procedimentos obrigatórios na elaboração da verdadeira Empada de Arraiolos.

Entende-se como Empada de Arraiolos: um produto de padaria, de confeção manual, com a particularidade de ser um "salgado" de massa muito saborosa, bem cozida no topo e ligeiramente amolecida na base. O recheio é suculento, à base de carne de galinha.

A massa trabalhada manualmente com o caldo da cozedura da galinha (condimentos, linguiça e toucinho) apresenta um sabor peculiar e envolvente. A empada é apresentada no seu aspeto final com uma bolinha de massa que remata o corte central que permite introduzir o molho que a torna ainda mais suculenta.

2. A confeção de cada empada implica critérios rigorosos na formulação da receita e como tal vincula-se ao seguinte:

Matérias-primas

- **Recheio** – Carne de galinha, linguiça, toucinho

- **Condimentos:** Sal (NaCl) para fins alimentares, Alho (*Allium sativum* L.) não geminado, Folhas de Louro (*Laurus nobilis*L.), Salsa fresca (*Petroselinum sativum*), Cebola (*Allium cepa*), Manjerona (*Manjorana hortensis*, Pimenta Preta em grão (*Piper nigrum*), Vinagre para fins alimentares.

As quantidades de condimentos utilizadas diferem de forma pouco substancial de produtor para produtor, sendo as características finais do produto bastante homogéneas.

- **Massa** – Farinha de trigo, água, sal, caldo da cozedura do recheio e banha.

Características exteriores

- **Forma e Aspeto** - A Empada de Arraiolos caracteriza-se pela forma circular e a junção da massa que forra a forma com a tampa da mesma massa termina com a forma de bicos . A empada terá que ficar bem fechada para permitir uma boa cozedura. Termina-se o enformar da empada com dois golpes em cruz para sair o vapor do interior.

- **Cor** – Heterogénea. Varia entre o amarelo levemente torrado e o dourado.

- **Textura** - A Empada de Arraiolos apresenta uma textura sólida, sendo a parte superior mais estaladiça que a parte inferior devido ao recheio.

Esta textura da massa contrasta fortemente com a textura interna do recheio, o qual é húmido, suculento e em pedaços pequenos.

Dimensões

-A Empada de Arraiolos assume as seguintes características médias de volume:

Ø 6,5cm (aproximadamente)

Altura 5cm (aproximadamente)

Peso 80g (aproximadamente)

Características interiores

- **Corte vertical** – a Empada de Arraiolos apresenta o recheio em pedaços pequenos (galinha, linguiça, e toucinho), o que confere à empada uma textura suculenta.



Características sensoriais

-A Empada de Arraiolos possui um sabor e aroma resultante da fusão das características da carne de galinha que absorve o suco da linguiça e do toucinho enriquecido ainda pela excelência da riqueza variada que os aromas das ervas aromáticas lhe vai conferir o sabor e aroma inconfundíveis.

Descrição do modo de obtenção do produto

- Entende-se por produção o processo completo pelo qual se misturam as diversas matérias-primas nas devidas proporções e se procede à preparação da massa e do recheio, à inserção do preparado de carne na massa e à cozedura (ou à congelação do conjunto, seguida de cozedura em período de tempo posterior), de forma a conferir ao produto final a apresentação, cor, sabor e aroma característicos da Empada de Arraiolos.

Atualmente, o processo de produção da Empada de Arraiolos é comparável ao processo de fabrico tradicional, sendo as alterações introduzidas atribuídas unicamente há necessidade de cumprimento da regulamentação higio-sanitária vigente.

- O modo de preparação da Empada de Arraiolos compreende as seguintes fases:

Escolha das carnes e demais ingredientes que integram a Empada de Arraiolos



Para a elaboração da Empada de Arraiolos são selecionadas as peças de carne de galinha adequadas ao processo de cozedura, sendo que o tipo e a proporção de carnes utilizadas não variam de forma substancial de produtor para produtor uma vez que as diferenças são essencialmente atribuídas ao -saber fazer - transmitido ao longo das gerações, com diferenças pouco substanciais entre produtores. A escolha baseia-se nas práticas tradicionais de fabrico e nas características exigidas ao produto final.

Corte das carnes : As carnes são cortadas "à tesoura" após cozedura





Preparação do Recheio:





Preparação da Empada:









Cozedura:



CAPÍTULO II

FESTIVAL DA EMPADA

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO

1. ORGANIZAÇÃO

Cada vez mais a gastronomia constitui-se como um importante atrativo turístico- cultural de um local ou de uma região e uma forma de valorização da sua identidade e diferenciação, pois só assim está assegurado o respeito pelo património intangível de uma região.

O Festival da Empada propõe, entre outros aspetos, criar uma dinâmica que trate do desenvolvimento e da promoção da gastronomia como produto turístico-cultural; valorizar os produtos endógenos, com a defesa e garantia da autenticidade, genuinidade dos produtos da terra e da região, desenvolvendo investigação especializada para identificar a oferta gastronómica no local e criar oportunidades de interação entre órgãos públicos e privados, responsáveis pelo turismo, fornecedores, produtores e comunidade local.

Enquanto detentor da Marca Registada Empada de Arraiolos®, o Município de Arraiolos, procede à promoção deste produto local associado à imagem de Arraiolos, da qual se fez história, uma vez que a tradição vem de longe por haverem jornais antigos, datados de vinte sete de março de mil novecentos e trinta e seis e dezoito de março de mil novecentos e trinta e sete que fazem publicidade à venda da Empada de Arraiolos e que relatam ainda a paragem obrigatória para comprar, num café da Praça do Município (onde funcionava a paragem de autocarros), a afamada Empada de Arraiolos, o que ao longo dos tempos contribuiu para que o nome do concelho fosse ainda mais conhecido a par dos seus tradicionais tapetes, projetando a identidade local, proporcionando oportunidade de desenvolvimento regional e comercial e a promoção dos sabores e saberes locais.

Integrado no evento da Mostra Gastronómica, o Festival da Empada é uma iniciativa que o Município promove com o objetivo de divulgação e valorização da Empada de Arraiolos, a fim de salvaguardar e promover este produto local, e de excelência, do Concelho de Arraiolos.

2. OBJETIVOS

São objetivos do Festival:

- Sensibilizar a população para a importância histórica ou cultural da Empada de Arraiolos no contexto do desenvolvimento económico e turístico do Concelho de Arraiolos,
- Incentivar a inovação, o empreendedorismo e a criatividade ao nível do aproveitamento daquele produto / ingredientes para a criação original de uma empada única e distinta das demais.
- Criar um produto de referência para produção intensiva e comercialização, assumindo-se o mesmo como agente de promoção associado à marca Empada de Arraiolos®

3. FUNCIONAMENTO

O Festival da Empada decorrerá simultaneamente com a Mostra Gastronómica do Concelho de Arraiolos, sendo que todos os participantes admitidos ao certame, estão condicionados ao seguinte:

- Usarem a marca Empada de Arraiolos ® quer sejam empresários em nome individual, estabelecimentos, entidades, empresas e/ou instituições com sede fiscal e/ou estabelecimento físico no Concelho de Arraiolos, de acordo com as normas procedimentais do uso da Marca Registada Empada de Arraiolos®.
- As empadas devem ser confeccionadas no Concelho de Arraiolos usando a matéria prima e as técnicas de confeção manuais características do Concelho de Arraiolos tal como descritas no CAPÍTULO I – 5 deste Caderno de Especificações e Procedimentos
- Assumirem o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas nos normativos legais impostos pelo Regulamento e Caderno de Especificações e Procedimentos

4. DIREITOS E DEVERES DOS PARTICIPANTES

- Constituem **Deveres** para os participantes os seguintes:

- A entrega em quantidades diárias adequadas, para o normal funcionamento do stand;
- Deve ser cumprida a lei dentro dos trâmites impostos pelo HACCP, Segurança Social, Finanças, Seguro de Trabalho e de outras entidades competentes;
- Devem ser cumpridas as normas higio-sanitárias adequadas na confeção e transporte das empadas, de acordo com a legislação em vigor na medida em que o Município de Arraiolos declina qualquer tipo de responsabilidade relacionada com o incumprimento das normas e da lei geral que sejam da responsabilidade dos participantes;
- A entrega das empadas, no 1.º dia de evento deverá ser feita no máximo até às **dezassete horas e trinta minutos**, e nos restantes dias entre as **onze horas e as onze horas e trinta minutos**;
- Não entregar empadas que se apresentem em condição mediana ou fraca (ex: mal cozidas ou cozidas em excesso) sob pena da organização reservar-se ao direito de recusa das mesmas;

- *Constituem **Direitos** dos participantes os seguintes:*

- Entrega de documento de receção em duplicado (ficando um com a organização e outro com o empresário) mediante a entrega da empadas ;
- Mediante a devolução de empadas será feito um documento de devolução em duplicado, ficando um com a organização e outro com o empresário;

O não cumprimento das condições de participação definidas, poderá dar origem, caso a organização assim o entenda, à não participação em edição futura.

TÍTULO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E PROCEDIMENTOS -NORMAS DE PARTICIPAÇÃO DO FESTIVAL DA EMPADA-

CAPÍTULO I

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E PROCEDIMENTOS

- 1. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO**
- 2. REGISTO DA MARCA- PROTEÇÃO DO PRODUTO**
- 3. REGRAS OBRIGATORIAS USO DA MARCA- LOGÓTIPO E REQUISITOS DE APRECIÇÃO**
- 4. CONTRA-ORDENAÇÕES**
- 5. PROCEDIMENTOS OBRIGATÓRIOS -PRODUTO**

CAPÍTULO II

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO DO FESTIVAL DA EMPADA

- 1. ORGANIZAÇÃO**
- 2. OBJETIVOS**
- 3. FUNCIONAMENTO**
- 4. DIREITOS E DEVERES DOS PARTICIPANTES**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Edição do Grupo Excursionista Arraiolense de 27.03.1936
Jornal -O Arraiolense de 18.03.1937, pagina n.º 3
Jornal -O Arraiolense de 08.04.1937, pagina n.º 3
Jornal- Fonte da Pedra (data) 2003 , página 5
Edição do Grupo Excursionista Arraiolense de 27.03.1936
Boletim da Propriedade Industrial n.º 15 - 2015/01/22, pagina 57

Direcção de António José Agostinho

Propriedade da Empresa de «O Arraiolense» (em organização)

Redacção e Administração

Rua Alexandre Herculano
ARRAIÓLOSComposto e impresso na Tip.
Social de Montemor-o-Novo

Edição de José Joaquim Sofo

semanario regionalista

Administração de Gregório J. Pereira



O arraiolense

ATENÇÃO

As verdadeiras empadas de Arraiolos, só se fabricam no

CAFÉ VISITAÇÃO

Recheio, só carne de frango, pelo simples preço de 1\$00 cada uma.

O mesmo café apresenta a grande especialidade em queijadas, fabrico da Casa, já bastante conhecidas como as melhores desta terra.

Tendo também grande variedade em pasteis sempre frescos.

Entre eles o pastel NOIVADO, dedicado a este CAFÉ.

LARGO DO PADRÃO

Direcção de António José Agostinho

Propriedade da Empresa de «O Arraiolense» (em organização)

Redacção e Administração

Rua Alexandre Herculano

ARRAIÓLOS

Composto e impresso na Tip.
Social de Montemor-o-Novo

Edição de José Joaquim Sofo

semanario regionalista

Administração de Gregório J. Pereira



O arraiolense

CAFÉ IDEAL

ARRAIÓLOS
Maria Joana dos Lás Barreiros, participa ao Público e aos seus Ex.ªs Fregueses que tendo aparecido ultimamente anunciado uma imitação das empadas de Arraiolos, como sendo as verdadeiras GENUINAS e saborosíssimas empadas que se fabricam nesta Casa, com esmerado asseio, e confeccionadas com as melhores carnes, vem fazer esta prevenção para que não haja confusões.

É esta a única Casa acreditada no fabrico de empadas de Arraiolos, fornecedora para Sanatórios, Cafés, Grémio Alentejano, E'vora, Montemor-o-Novo, Estremoz, Lisboa, Porto e Estrangeiro—desde 1922.

É o CAFÉ IDEAL situado na Praça Lima e Brito (junto ao edifício da Câmara).

ATENÇÃO

As verdadeiras empadas de Arraiolos, só se fabricam no

CAFÉ VISITAÇÃO

Recheio, só carne de frango, pelo simples preço de 1\$00 cada uma.

O mesmo café apresenta a grande especialidade em queijadas, fabrico da Casa, já bastante conhecidas como as melhores desta terra.

Tendo também grande variedade em pasteis sempre frescos.

Entre eles o pastel NOIVADO, dedicado a este CAFÉ.

LARGO DO PADRÃO

27-3-1936

Excursão

dos Amigos e Defensores
dos Interesses de

ARRAIÓLOS

Especialidades Arraiolenses

Tapetes
Caios nativos e de
Lombo
Queijos de ovelha
Bela Aurora

Bebida estomacal
e digestiva

Fabricação particular de
Francisco Dordio Rosado
Empadas de carne



CÂMARA MUNICIPAL
DE ARRAIOLOS

