

[Peniche](#)

Quem disse que a renda de bilros não pode ser doce?

Há ciência, tradição e coração por trás destas bolachas que nasceram da cabeça de duas universitárias que quiserem criar um doce embrulhado em renda de bilros de Peniche.



[Cristiana Faria Moreira](#)

30 de Junho de 2018, 7:54

Partilhar notícia

- 291 partilhas
- [Partilhar no Facebook](#)
- [Partilhar no Twitter](#)
 - - [Partilhar no Google+](#)
 - [Partilhar no LinkedIn](#)
 - [Partilhar no Pinterest](#)
 - [Enviar por email](#)
 - [Guardar](#)
 -



Fotogaleria

[Imagem anterior](#)

[Imagem seguinte](#)

PUB

É uma arte com mais de quatro séculos que terá chegado a Peniche, terra à beira-mar plantada, pelas relações comerciais entre marinheiros e pescadores vindos dos portos de Bruges e Antuérpia, na Flandres. A renda de bilros acabaria por se transformar no exemplo maior do artesanato desta comunidade piscatória pelas mãos das mulheres dos pescadores, que assim tentavam ganhar mais algum quando a pescaria dos homens não corria de feição.

PUB

[Mais populares](#)





Função Pública

Governo dá tolerância de ponto a 24 e 31 de Dezembro

-



Música

Ornatos Violeta regressam para três concertos

-



i-album

Exposição

Fotografias de concertos para ver antes dos concertos no Hard Club

Só que com o tempo, a arte foi perdendo importância, e as almofadas, as linhas, os alfinetes e os bilros foram perdendo rendilheiras. Na tentativa de dar a conhecer a tradição, a câmara de Peniche bateu à porta da Escola Superior de Artes e Design das Caldas da Rainha, em 2015, para divulgar a renda de bilros junto dos alunos. “Era para mostrar a renda às pessoas da idade deles. Quando se pensa em rendas lembramo-nos dos *naperons* de casa da avó”, diz Carla Lobo, professora da escola de *design*.

PUB

Foi assim que se lembraram de desafiar os alunos a criar peças inspiradas em Peniche, que promovessem os produtos e as actividades económicas locais. O desafio colheu entre os estudantes, que lhes apresentaram ideias de todo o tipo: de passadeiras a licras de surf, ou uma capa de telemóvel para se treinar o ponto da renda enquanto se espera o barco para as Berlengas.

No ano seguinte repetiram a chamada. Nessa altura, Joana Sousa e Beatriz Barros, que estavam no final do primeiro ano do curso de Design de Produto - Cerâmica e Vidro, passaram as férias de Verão a matutar no que fazer com as rendas. Pensaram em biquínis e cestos para bicicletas, mas lembraram-se que o que vinha mesmo a calhar era adoçar o bico a turistas (e aos da terra).

“Queríamos uma receita que fosse original e se distanciasse dos restantes doces tradicionais”, diz Beatriz Barros ao PÚBLICO. E que tivesse dentro o mar. Foi daí que surgiu a ideia de incorporar no novo doce as algas que existem em Peniche. A partir daí, as duas jovens, que hoje estão já a terminar a licenciatura, começaram a pensar na forma que dariam à “Renda Doce de Peniche”.

A responsabilidade de criar a receita e os sabores da massa passaram depois para a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria. O Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE - IP Leiria) tratou das algas. E associaram-se depois à Pastelaria Calé para que o produto pudesse ser comercializado.



Foto

Rita Rodrigues

“As algas têm benefícios para a saúde e têm entrado a pouco e pouco na alimentação dos portugueses”, diz Susana Mendes, professora no pólo de Peniche. Podem ter antioxidantes, alto teor de fibras ou ácido fólico. As macroalgas utilizadas nas bolachas [são produzidas numa aquacultura sustentável pela única empresa do país que produz algas em sistema aberto](#), a Algaplus, sediada em Ílhavo. Deste modo, garante-se a sustentabilidade do produto sem depender da sazonalidade das algas, explica a docente.

"Isto come-se?"

A receita final das bolachas ficou pronta em Abril. Testaram-se vários sabores, até chegar aos três finais. Depois houve uma sessão de degustação em que a população de Peniche pôde escolher os sabores preferidos: caramelo com flor de sal, lima e gengibre.

PUB

Na cozinha da pastelaria, em Peniche, a massa faz-se de açúcar, ovos, farinha, manteiga, algas, pasta de caramelo ou lima ou gengibre, consoante o sabor que se pretende. Diana e Rute, funcionárias da Calé, passam-na pelo laminador. À medida que a massa é estendida notam-se os finos fios das macroalgas que ali chegam secas e com muito cheiro a mar.

O segredo da receita é mesmo a delicada cobertura açucarada, branca imaculada, como se de uma renda se tratasse. Ali não se mexem nos bilros de madeira (peças onde está enrolado o fio) para que os fios brancos se entrelacem como manda o pique, onde os alfinetes marcam o desenho que se quer fazer nascer. Sabe-se apenas que o glacé (cobertura para doces feito à base de açúcar e claras) é colocado em moldes para ficar com aspecto de renda.



Foto

Rita Rodrigues

“Foi muito difícil chegar ao ponto”, assume o pasteleiro. Caso o glacé não esteja no ponto, é o suficiente para as “rendas” não saírem do molde, acabando por haver bastante desperdício. As rendas são depois “coladas” às bolachas, com uma espécie de calda de açúcar.

Mal abrem a caixinha das bolachas (que foi também desenvolvida por uma aluna, Rita Veiga, da escola de *design*), é comum os clientes perguntarem-lhe se aquela cobertura, que replica a textura dos fios da renda, se pode comer e que é uma pena "destruir" à dentada um trabalho tão artesanal.

Ler Mais

- [Ele decidiu tomar conta da Terra d'Avó e começou a cultivá-la](#)

- [Estado vai apoiar compra de bicicletas eléctricas até às mil unidades](#)
- [Em Portugal também dá para ir daqui ali e pouco \(ou nada\) poluir](#)

O melhor do Público no email

Subscreva gratuitamente as newsletters e receba o melhor da actualidade e os trabalhos mais profundos do Público.

[Subscrever](#)

Todos os dias há bolachas na montra das pastelarias em Peniche e nas Caldas da Rainha. Por semana, Luís Calé estima que sejam vendidas à volta de 200 caixas. Cada uma leva 12 bolachas – quatro de cada sabor – e custa sete euros. As vendas, admite Luís, têm "superado as expectativas". "Há dias em que não conseguimos responder [a todos os pedidos]", diz.



Foto

Rita Rodrigues

A Renda Doce de Peniche não é a primeira parceria do Politécnico de Leiria com o Grupo Calé. Têm já a andar alguns projectos de investigação que incorporam macroalgas marinhas em alimentos tradicionais, como é o caso do pão de algas, que não leva qualquer tipo de sal.

