



DOCE

TREMOCEIRO

PAREDES







DOCE TREMOCERO

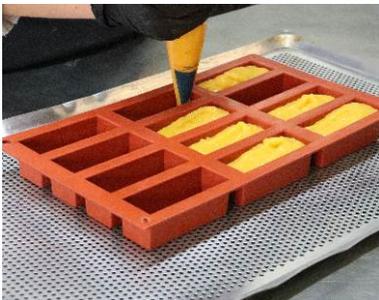
Inspirado na doçaria conventual portuguesa, o Doce Tremoceiro, apresentado pelo Município de Paredes, celebra o tremoço e foi desenvolvido no âmbito do Curso Profissional de Cozinha de Pastelaria (Ano Letivo de 2023/2024) do Agrupamento de Escolas de Paredes.



O Doce Tremeçoiro de Paredes destaca a popularidade dos tremeços, um aperitivo típico de várias regiões de Portugal, um sabor para descobrir em forma de doçaria conventual.



O tremeçoiro é uma planta com vagem que contém as sementes que são os tremeços. O tremeço está associado à identidade dos Paredenses, sendo os habitantes da cidade de Paredes conhecidos pelos “tremeçoiros”, facto que remonta ao passado, onde era tradição a venda do tremeço nas festas, romarias, feiras e até também nos finais das missas de domingo. Segundo testemunhos antigos, as senhoras vendedoras, também chamadas de “tremeçoiras”, iam para a festa do S. Simão (28 de outubro) para venderem tremeços, tradição que se mantém.



o Doce Tremoço

de Paredes

entra, assim, no receituário dos novos

doces e sabores da

gastronomia tradicional

portuguesa.





www.cm-paredes.pt

