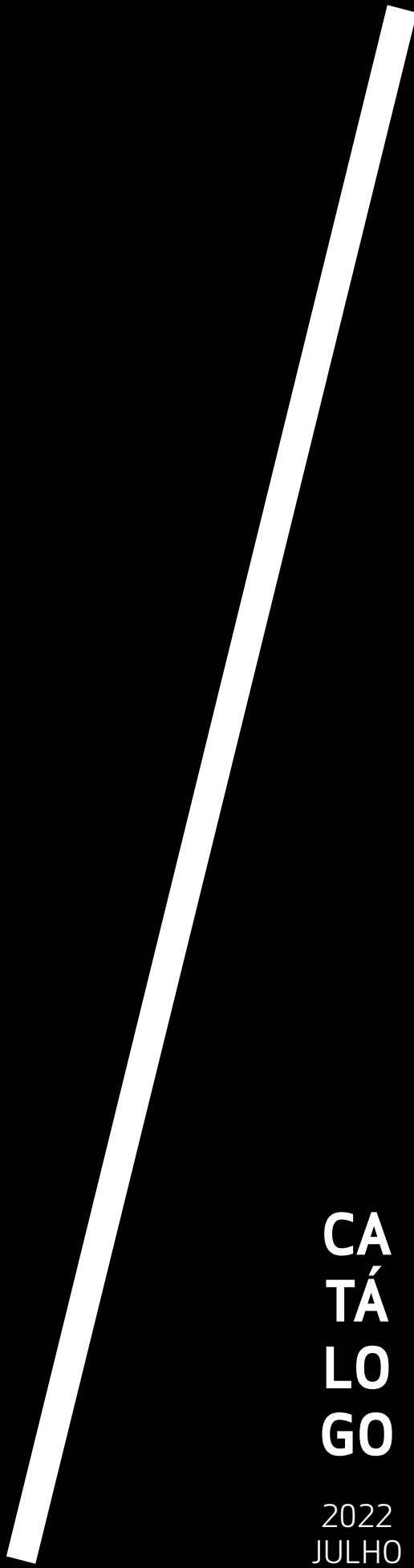
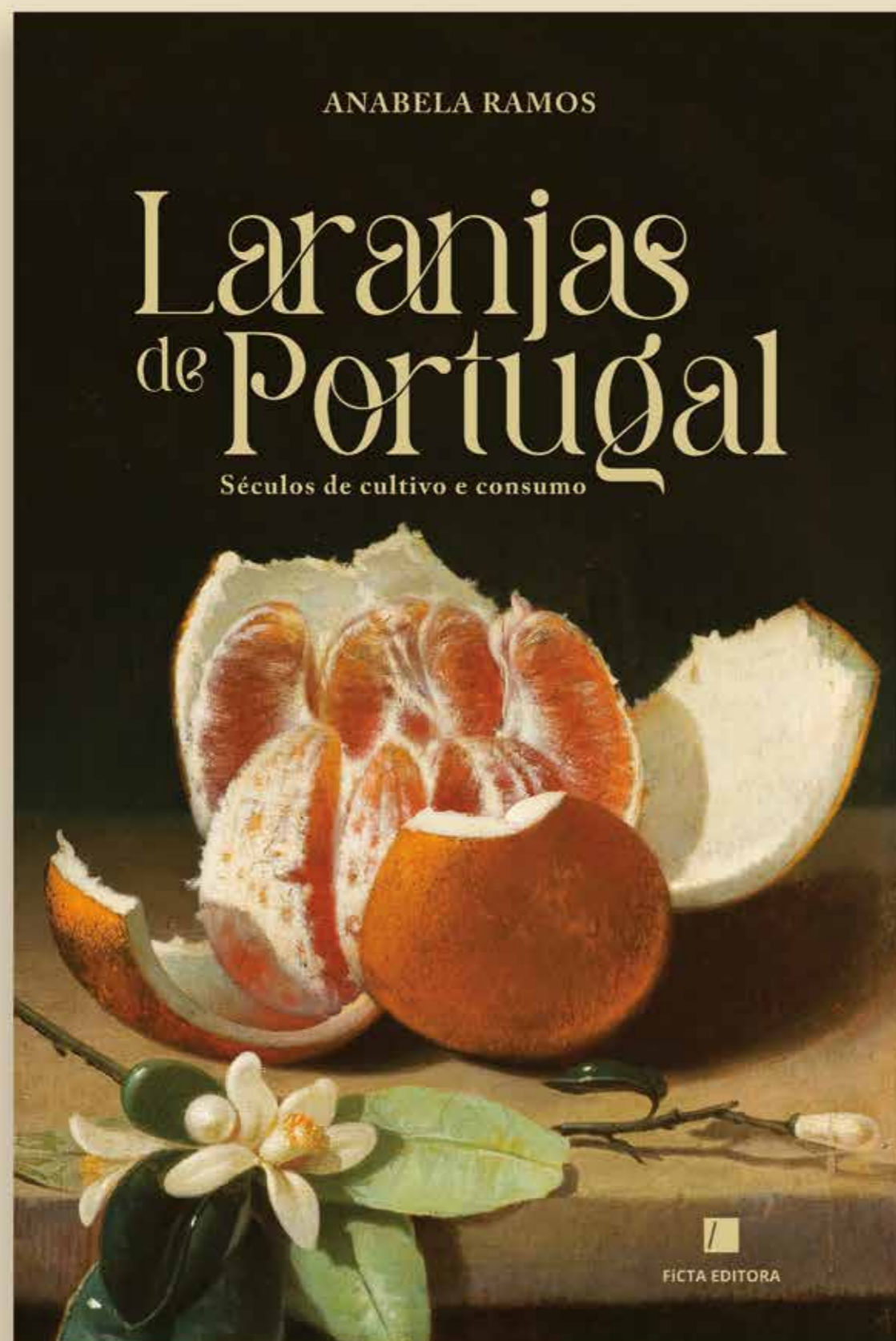


FICTA EDITORA®



**CA
TÁ
LO
GO**

2022
JULHO



NOVIDADE



Laranjas de Portugal, séculos de cultivo e consumo descreve a História da laranja — o fruto de ouro — no nosso país, desde a Idade Média ao século XXI.

LARANJAS DE PORTUGAL SÉCULOS DE CULTIVO E CONSUMO ANABELA RAMOS

Como se lê na Introdução, o estudo da autora cruza “livros de cozinha, livros médicos, farmacopeias, relatos corográficos, tratados agrícolas e outra documentação avulsa, em especial ligada ao mundo agrícola dos mosteiros”. Através destes documentos, Anabela Ramos reconstrói a evolução da presença do fruto e da flor na culinária, na medicina, no cultivo e no comércio, sem esquecer a presença da árvore nos pomares e nos jardins. O leitor não voltará a olhar para as quotidianas laranjas da mesma maneira.

O livro *Laranjas de Portugal* reserva ainda a surpresa de deliciar o olfacto dos leitores que o abrirem com o aroma a laranja, que foi aplicado no interior do papel da capa.

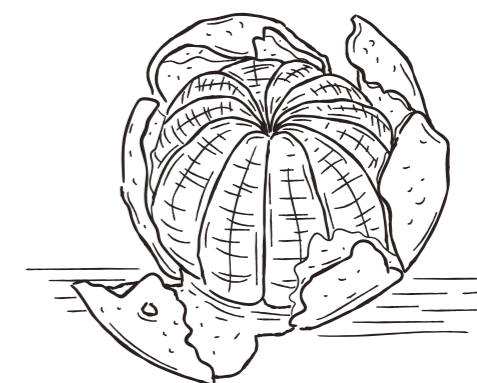
PVP: €15.70

ABRIL 2022

ISBN: 9789899971486

Ilustrações de Ana Hoo

136 páginas | capa mole | aroma a laranja

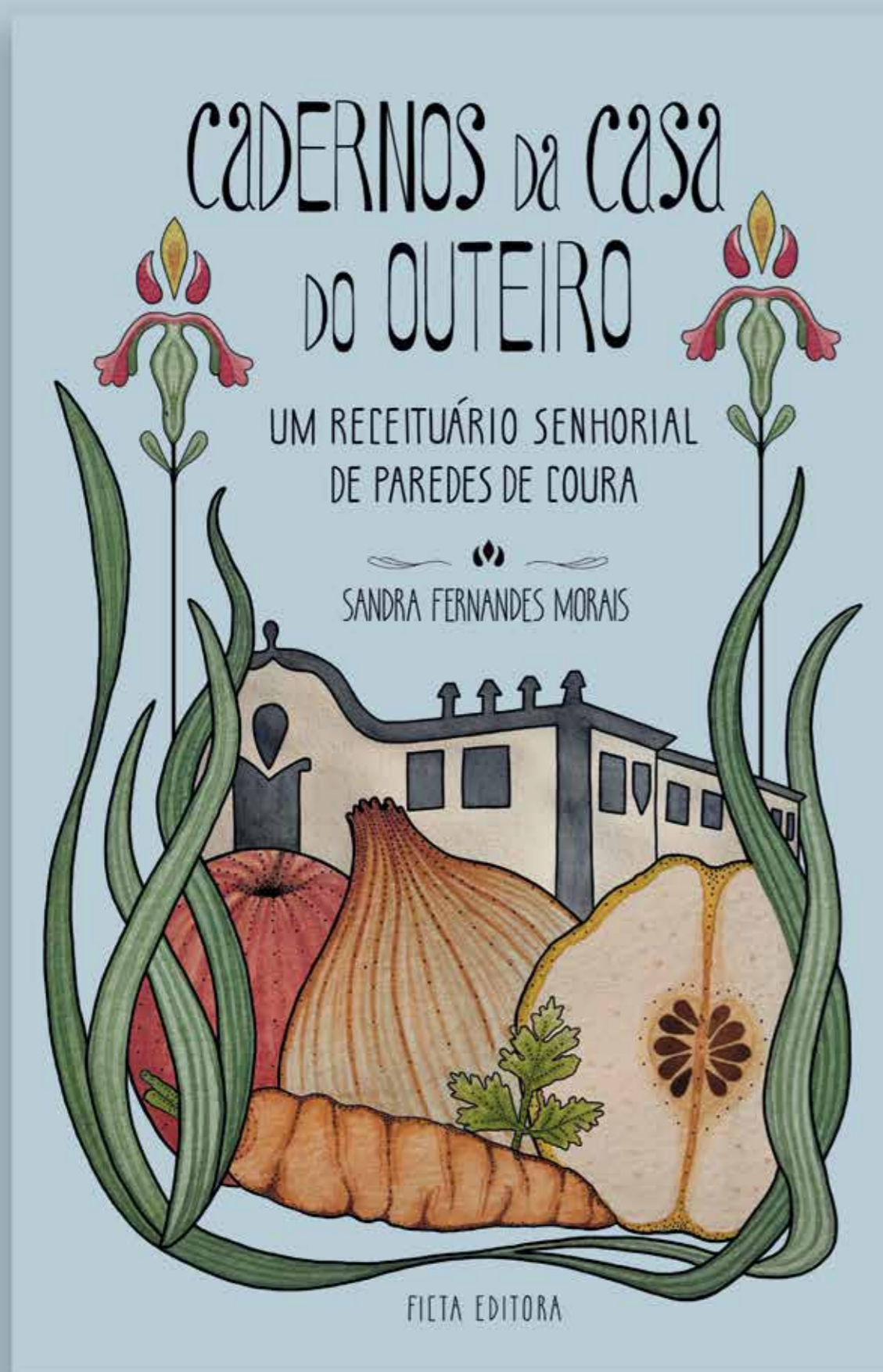




AU^{ANABELA RAMOS} TO RA



Anabela Ramos é natural de Mangualde e vive há mais de vinte anos em Braga. É licenciada em História e Mestre em História Moderna pela Universidade de Coimbra. Trabalhou no Arquivo Distrital de Viseu e presentemente exerce funções na Direcção Regional de Cultura do Norte. Paralelamente, e no âmbito da sua actividade profissional, tem realizado vários trabalhos de investigação histórica, centrando-se no campo da história social da época moderna, de que se destacam os seguintes títulos publicados: *Violência e justiça em terras do Montemuro (1708-1820)* (1998); *Casas solarengas do concelho de Mangualde* (2009); *Alimentar o corpo e saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, séc. XVII* (2013); *O cidrão: na história, no campo e na mesa* (2014); *Os doces no tempo monástico de Tibães* (2014); *Entre a mesa e a botica: os saberes e os sabores dos monges de Basto (séc. XVII-XVIII)* (2019).



CADERNOS DA CASA DO OUTEIRO UM RECEITUÁRIO SENHORIAL DE PAREDES DE LOURA

Sandra Fernandes Morais

Graças à cuidada preservação documental do arquivo municipal de Paredes de Coura e ao entusiasmo de Sandra Fernandes Morais pelo estudo do receituário da imponente Casa do Outeiro, são publicados agora, pela primeira vez, três conjuntos de manuscritos — o mais antigo dos quais da primeira metade de oitocentos — com quase 140 receitas.

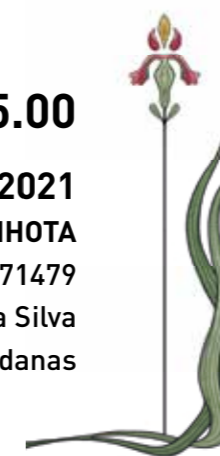
Desde o conhecimento de receitas conventuais de Odivelas às receitas do Brasil lidas em obras brasileiras coevas, os *Cadernos da Casa do Outeiro* registam os sabores requintados e surpreendentes daquele magnífico solar courense, onde outrora residiu a família d'Antas e, mais tarde, por casamento, os Viscondes do Peso de Melgaço.

Desde o conhecimento de receitas conventuais de Odivelas às receitas do Brasil lidas em obras brasileiras coevas, os *Cadernos da Casa do Outeiro* registam os sabores requintados e surpreendentes daquele magnífico solar courense, onde outrora residiu a família d'Antas e, mais tarde, por casamento, os Viscondes do Peso de Melgaço.

PVP: €15.00

DEZEMBRO 2021
COLEÇÃO MINHOTA
ISBN: 9789899971479

Ilustrações de Eduarda Silva
132 páginas | capa mole com badanas



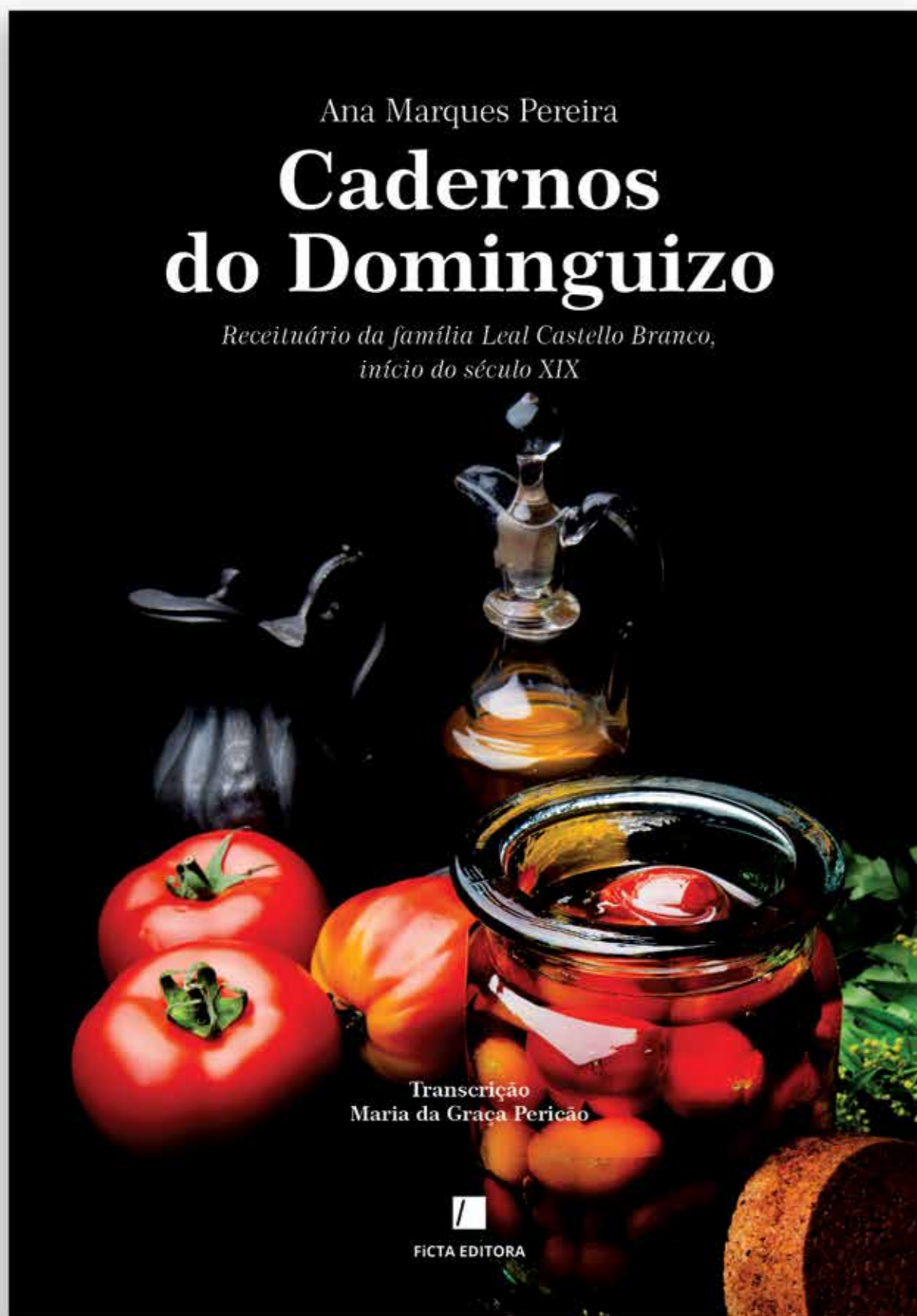


AU TO RA

SANDRA FERNANDES MORAIS



Sandra Fernandes Morais é doutoranda em *Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades* na FLUC e investigadora em História da Alimentação. Os seus interesses dividem-se entre a investigação das relações entre as práticas culinárias no século XX, a tecnologia e a energia; e o estudo e análise de receituários da época contemporânea. Escreve com regularidade sobre alimentação na imprensa regional e no seu blogue “Histórias Açucaradas”.



Ana Marques Pereira

Cadernos do Dominguizo

*Receituário da família Leal Castello Branco,
início do século XIX*

Transcrição
Maria da Graça Pericão


FICTA EDITORA



Adquiridos e resgatados do esquecimento por Ana Marques Pereira, os cadernos manuscritos da Casa do Espírito Santo, no Dominguizo (Covilhã), registam o sumptuoso receituário de culinária na posse da família Leal Castello Branco no início do século XIX.

CADERNOS DO DOMINGUIZO

RECEITUÁRIO DA FAMÍLIA LEAL CASTELLO BRANCO, INÍCIO DO SÉCULO XIX

Ana Marques Pereira

Os manuscritos, com mais de 200 receitas, são agora trazidos à luz e publicados pela primeira vez, devolvendo ao nosso património um dos poucos documentos do género que se conhece em Portugal.

A presente edição, prefaciada por Isabel Maria Fernandes, reúne a transcrição de Maria da Graça Pericão e o estudo de Ana Marques Pereira, com a habitual erudição e rigor que os seus leitores lhe conhecem.

PVP: €29.00

NOVEMBRO 2021

ISBN: 9789899971462

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

312 páginas | capa dura

fita marcadora | encarte | miolo a cores



Adquiridos e resgatados do esquecimento por Ana Marques Pereira, os cadernos manuscritos da Casa do Espírito Santo, no Dominguiço (Covilhã), registam o sumptuoso receituário de culinária na posse da família Leal Castelo Branco no início do século XIX.

Os manuscritos, com mais de 200 receitas, são agora trazidos à luz e publicados pela primeira vez, devolvendo ao nosso património um dos poucos documentos do género que se conhece em Portugal.

A presente edição, prefaciada por Isabel Maria Fernandes, reúne a transcrição de Maria da Graça Pericão e o estudo de Ana Marques Pereira, com a habitual erudição e rigor que os seus leitores lhe conhecem.

Ana Marques Pereira é médica e investigadora em História da Alimentação com vários livros publicados: *Mesa Real*; *Cozinhas. Espaço e Arquitectura*; *A manteiga em Portugal*; *Receitas e Truques para Doentes Oncológicos*; *Licores de Portugal (1889-1980)*; *Ginjinha Portuguesa: Do comer e do falar...* (Prémio da Academia de Gastronomia Portuguesa em 2016) e *Vestir a Mesa* (Menção Honrosa em Portugal Cookbook Fair de 2019). Colaborou nos livros *Bragança Marca a História* e *Mesa dos Reis de Portugal*. Responsável pelo blogue *Garfadas online*.



ISBN 978-989-99714-6-2



9 789899 971462

AU TO RA

ANA MARQUES PEREIRA



Ana Marques Pereira é médica e investigadora em História da Alimentação com vários livros publicados: *Mesa Real*; *Cozinhas. Espaço e Arquitectura*; *A manteiga em Portugal*; *Receitas e Truques para Doentes Oncológicos*; *Licores de Portugal (1889-1980)*; *Ginjinha Portuguesa: Do comer e do falar...* (Prémio da Academia de Gastronomia Portuguesa em 2016) e *Vestir a Mesa* (Menção Honrosa em Portugal Cookbook Fair de 2019). Colaborou nos livros *Bragança Marca a História* e *Mesa dos Reis de Portugal*. Responsável pelo blogue *Garfadas online*.

RECEITAS E REMÉDIOS DE FRANCISCO BORGES HENRIQUES

*Receitas dos melhores doces e de algũs
quyzados particullares e remedios de conhecida
experiencia que fez Francisco Borges Henriques
para o uzo de sua caza. No anno de 1715.*

inícios do século XVIII

Coordenação
Dulce Freire


FICTA EDITORA

RECEITAS E REMÉDIOS DE FRANCISCO BORGES HENRIQUES

INÍCIOS DO SÉCULO XVIII

DULCE FREIRE
(COORD.)

O livro manuscrito de Francisco Borges Henriques, datado no frontispício de 1715, é uma das mais antigas e invulgares compilações de receitas e remédios em português.

Escrito por um homem notoriamente culto e viajado, fino conhecedor de diversas matérias, o documento setecentista revela um tesouro surpreendente

de registos históricos originais, como o facto de nele surgirem pela primeira vez alguns produtos do Novo Mundo e os seus modos de confecção.

Mas, além de receitas de culinária, o manuscrito apresenta ainda um extenso rol de remédios e orações, bem como instruções de cultivo, cosmética e etiqueta. Trata-se de um conjunto surpreendente de apontamentos, conselhos, reflexões e curiosidades, coligido ao longo de mais de duzentas folhas.

A primeira edição do livro de Francisco Borges Henriques, há muito esperada, está agora disponível.

A edição completa desta extraordinária obra, coordenada por Dulce Freire (U. Coimbra), contém a transcrição integral do documento, uma actualização linguística em paralelo, um glossário, um índice de títulos e um estudo científico sobre a obra e o autor.

PVP: €29.00

DEZEMBRO 2020
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO
ISBN: 9789899971455

624 páginas | capa mole com badanas

O livro manuscrito de Francisco Borges Henriques, datado no frontispício de 1715, é uma das mais antigas e invulgares compilações de receitas e remédios em português.

Escrito por um homem notoriamente culto e viajado, fino conhecedor de diversas matérias, o documento setecentista revela um tesouro surpreendente de registos históricos originais, como o facto de nele surgirem pela primeira vez alguns produtos do Novo Mundo e os seus modos de confecção.

Mas, além de receitas de culinária, o manuscrito apresenta ainda um extenso rol de remédios e orações, bem como instruções de cultivo, cosmética e etiqueta. Trata-se de um conjunto surpreendente de apontamentos, conselhos, reflexões e curiosidades, coligido ao longo de mais de duzentas folhas. A primeira edição do livro de Francisco Borges Henriques, há muito esperada, está agora disponível.

O leitor tem nas mãos a edição completa desta extraordinária obra de setecentos, com a transcrição integral do documento, uma actualização linguística em paralelo, um glossário, um índice de títulos e um estudo científico sobre a obra e o autor.

ISBN 978-989-99714-5-5



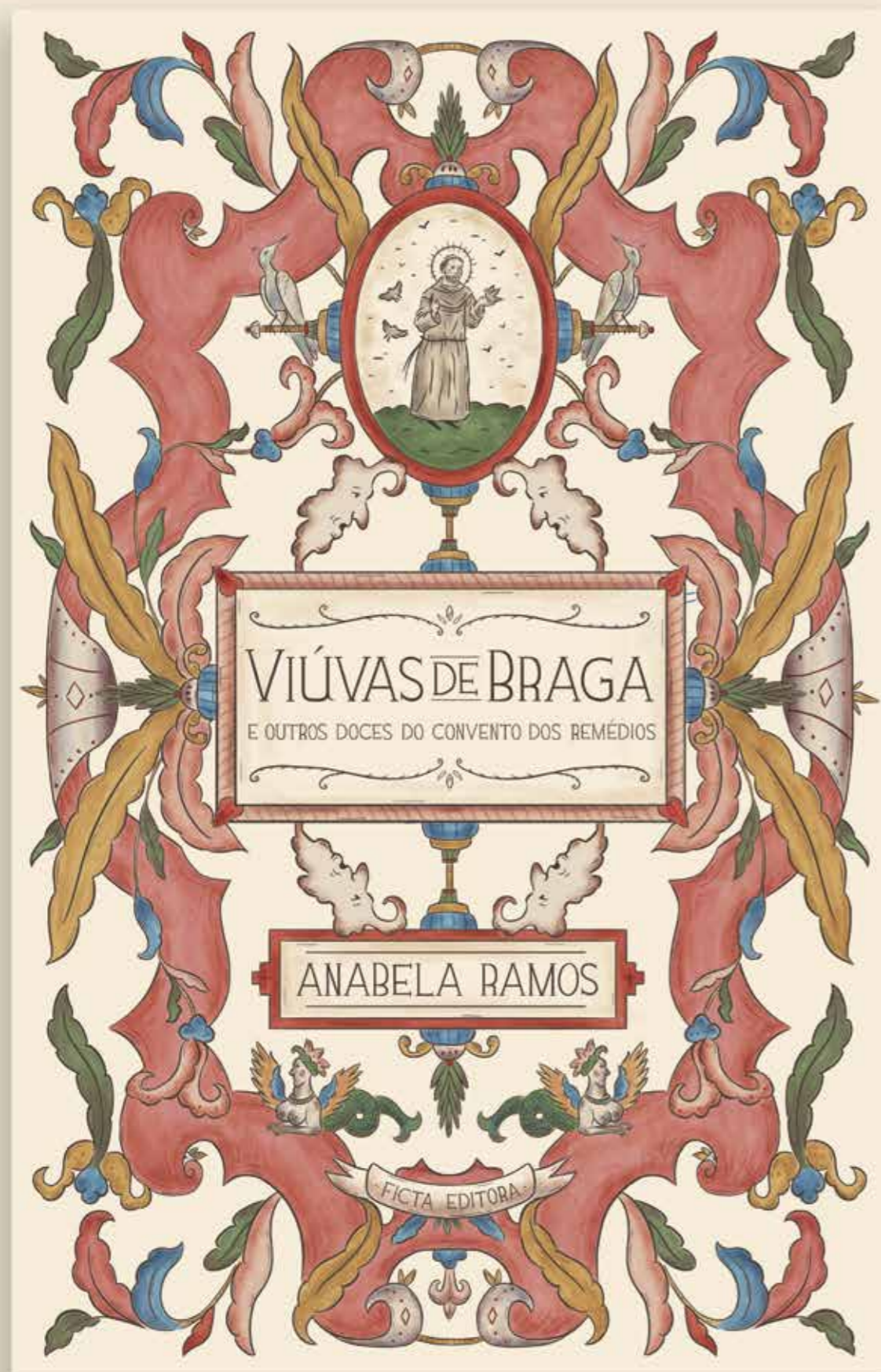
789899 971455

COORDENADORA

DULCE FREIRE



Professora Auxiliar na Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra e Investigadora Principal do Projecto ReSEED, coordenando a equipa que desenvolve a investigação na mesma universidade. É doutorada em História Económica e Social Contemporânea (2008) pela Universidade Nova de Lisboa, na qual concluiu também a licenciatura e o mestrado em História dos Séculos XIX e XX (1998). A sua pesquisa tem privilegiado abordagens transdisciplinares na longa duração de temáticas rurais, agrárias e alimentares em contextos ibéricos.



VIÚVAS DE BRAGA E OUTROS DOCES DO CONVENTO DOS REMÉDIOS

Anabela Ramos

As freiras do Convento dos Remédios não deixaram receitas escritas dos doces que faziam. No entanto, esta doçaria conventual chegou a algumas famílias

e doçarias de Braga, que lhes deu continuidade, deixando na memória dos bracarenses uma deliciosa tradição. O presente estudo de Anabela Ramos, com a inestimável colaboração de Margarida Vieira de Araújo, vem pela primeira vez reconstituir a actividade doceira das religiosas dos Remédios, pela qual ficaram conhecidas. Com luminosos detalhes e notável rigor histórico, a investigação da autora transporta-nos

para um outro tempo, através de manuscritos como os cadernos de despesa do Convento dos Remédios, do Mosteiro de Tibães e de outras instituições religiosas relevantes. Um estudo imprescindível para a história da doçaria conventual e para a compreensão da abundante herança doceira dos Remédios.

PVP: €15.00

NOVEMBRO 2019

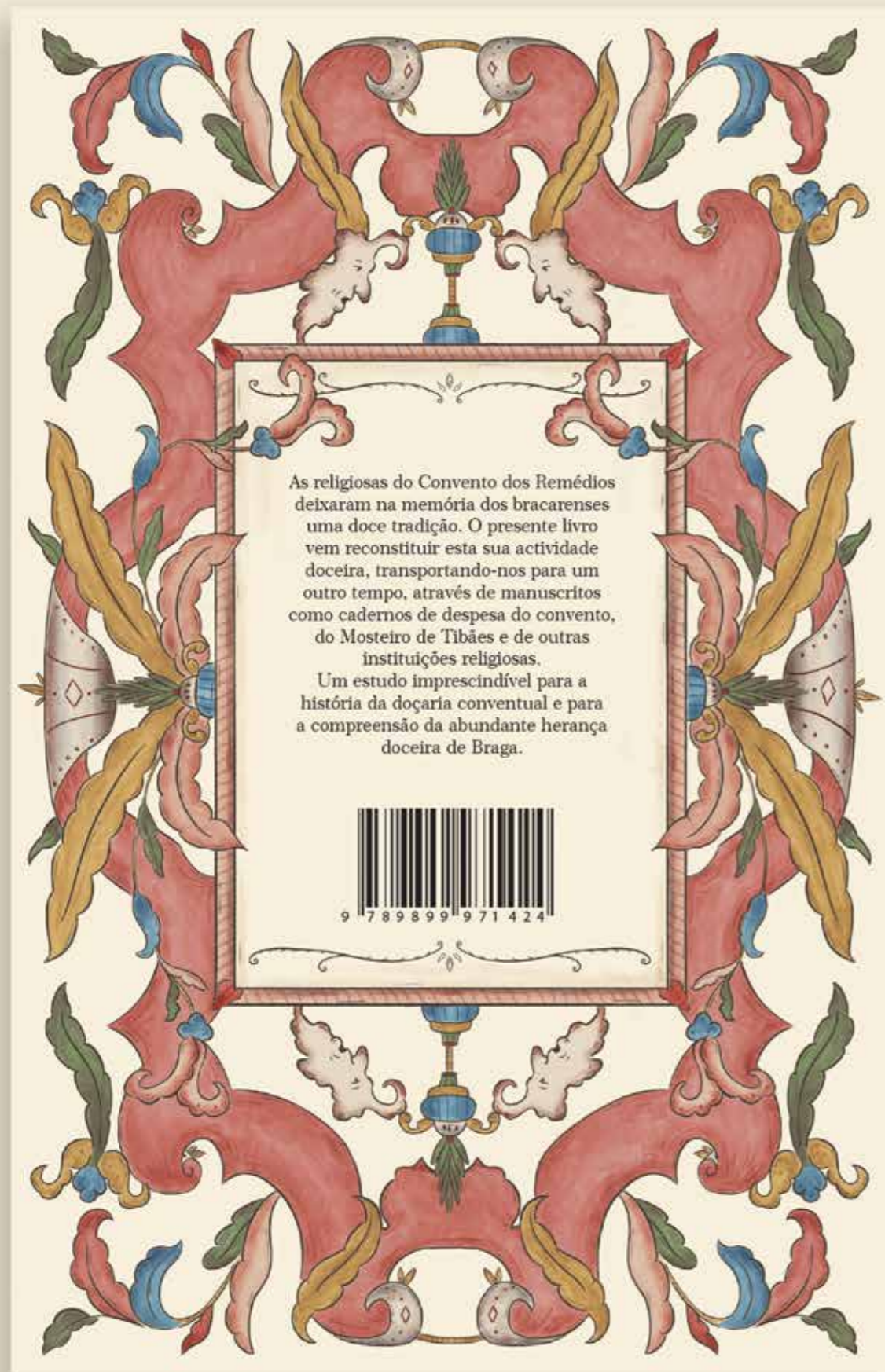
COLECÇÃO MINHOTA

ISBN: 9789899971424

Ilustrações de Ana Hoo

148 páginas | capa mole com badanas

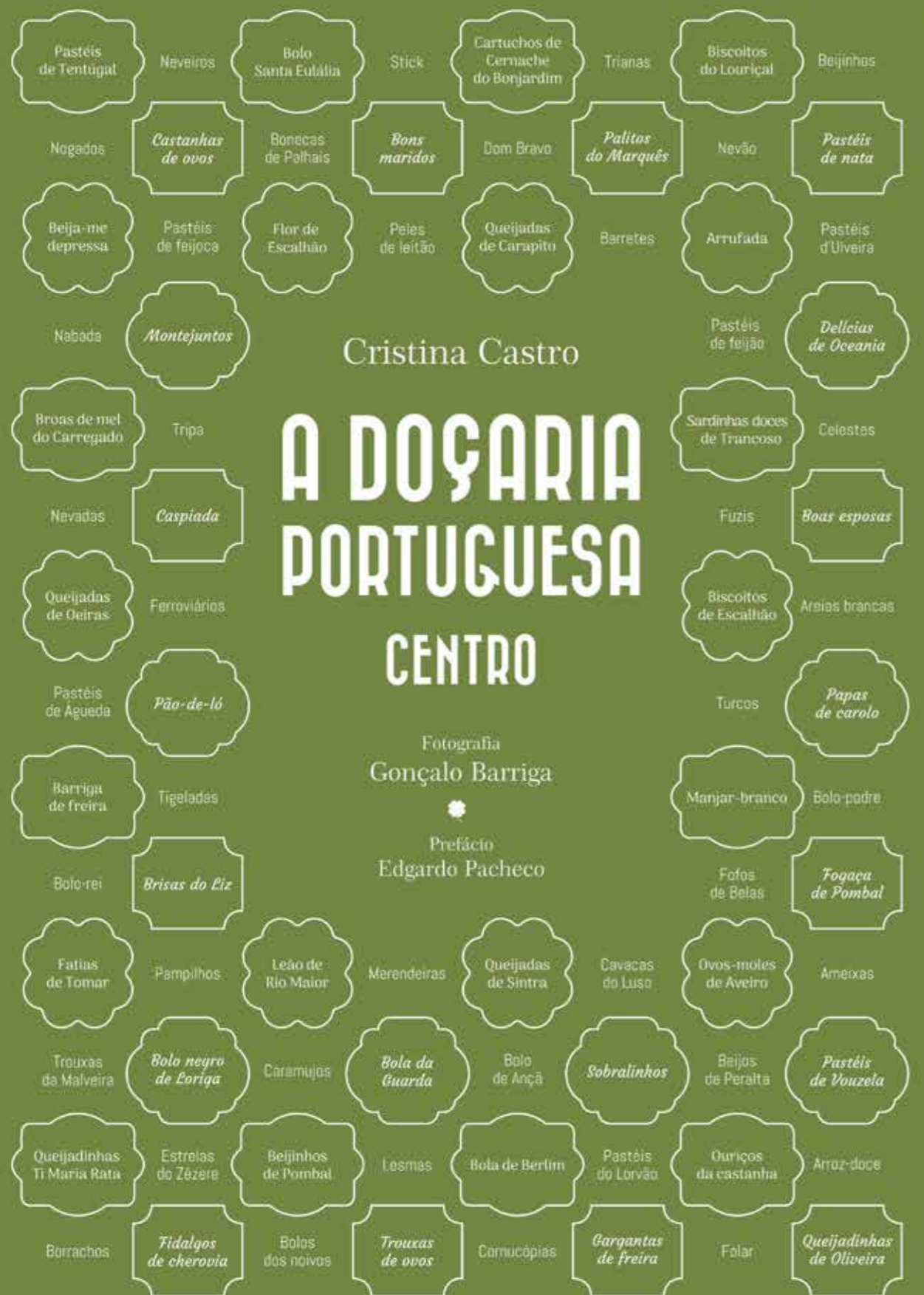




AU^{ANABELA RAMOS} TO RA



Anabela Ramos é natural de Mangualde e vive há mais de vinte anos em Braga. É licenciada em História e Mestre em História Moderna pela Universidade de Coimbra. Trabalhou no Arquivo Distrital de Viseu e presentemente exerce funções na Direcção Regional de Cultura do Norte. Paralelamente, e no âmbito da sua actividade profissional, tem realizado vários trabalhos de investigação histórica, centrando-se no campo da história social da época moderna, de que se destacam os seguintes títulos publicados: *Violência e justiça em terras do Montemuro (1708-1820)* (1998); *Casas solarengas do concelho de Mangualde* (2009); *Alimentar o corpo e saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, séc. XVII* (2013); *O cidrão: na história, no campo e na mesa* (2014); *Os doces no tempo monástico de Tibães* (2014); *Entre a mesa e a botica: os saberes e os sabores dos monges de Basto (séc. XVII-XVIII)* (2019).



A colecção A Doçaria Portuguesa facultada ao público o mais abrangente inventário da doçaria portuguesa contemporânea.

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA VOLUME: CENTRO

Cristina Castro

A presente obra, Centro, é o terceiro e o mais extenso volume desta monumental colecção.

Abrange um total de 258 especialidades doceras de todo o território central do país, litoral e interior, desde Aveiro até ao rio Tejo.

Com prefácio de Edgardo Pacheco, fotografia de Gonçalo Barriga e ilustrações de Ana Gil, este trabalho único de investigação da autora Cristina Castro conclui o mais completo, sistemático e detalhado retrato da doçaria portuguesa em Portugal continental. Uma riquíssima fonte de estudo, para leituras de inesgotável interesse.

PVP: €33.00

ISBN: 9789899971448

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA

Prefácio de Edgardo Pacheco

Ilustrações de Ana Gil

Fotografias de Gonçalo Barriga

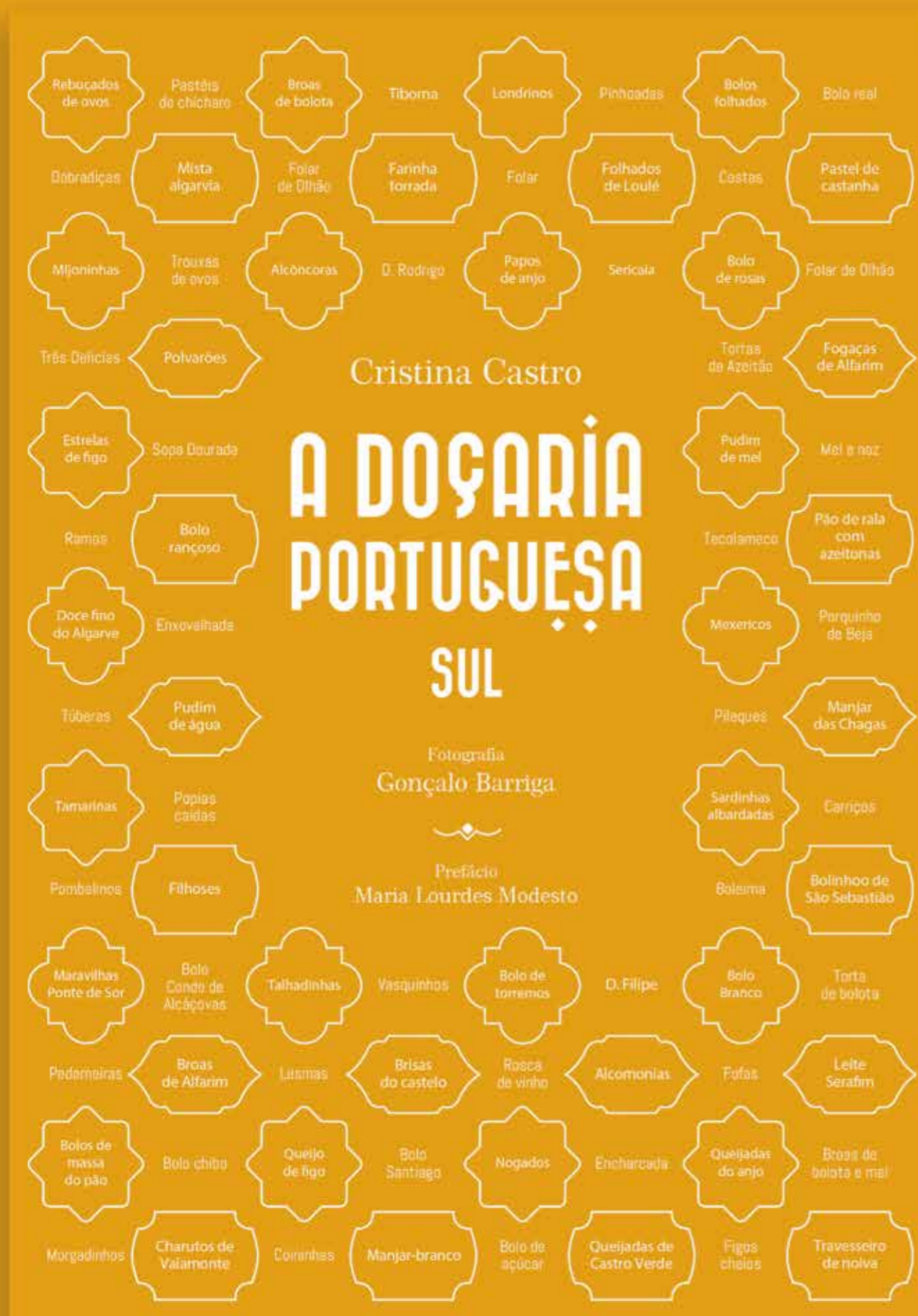
356 páginas | capa dura | fita marcadora



“Para ser eficaz, um livro de gastronomia precisa de equilíbrio entre texto, design e fotos. Aqui, tudo é bonito e funcional, mas sem descuidar o rigor da investigação que, necessariamente, exige tempo, dedicação, reflexão e paixão – detalhes que aborrecem aqueles editores só interessados em autores saídos das televisões e com muitas ovelhas seguidoras nessa estrumeira que dá pelo nome de redes sociais. Só por isso, todos os gulosos deveriam abraçar a Cristina e sussurrar-lhe esta palavra que em português soa tão bem: Obrigado.”

in prefácio de Edgardo Pacheco





A colecção A Doçaria Portuguesa faculta ao público a mais abrangente recolha da doçaria portuguesa contemporânea.

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA VOLUME: SUL

Cristina Castro

O volume Sul reúne as especialidades doceiras de Algarve, Baixo e Alto Alentejo e Península de Setúbal, num total de 172 doces. Com prefácio de Maria de Lourdes Modesto, magníficas fotografias de Gonçalo Barriga e gulosas ilustrações de Ana Gil, Cristina Castro conta a história e a actualidade de cada doce, a partir de um rigoroso estudo bibliográfico e de uma incansável investigação no terreno em busca da sua origem.

Uma obra de referência, indispensável para profissionais, interessados e curiosos.

PVP: €28.50

ISBN: 9789899971417

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA

Prefácio de Maria de Lourdes Modesto

Ilustrações de Ana Gil

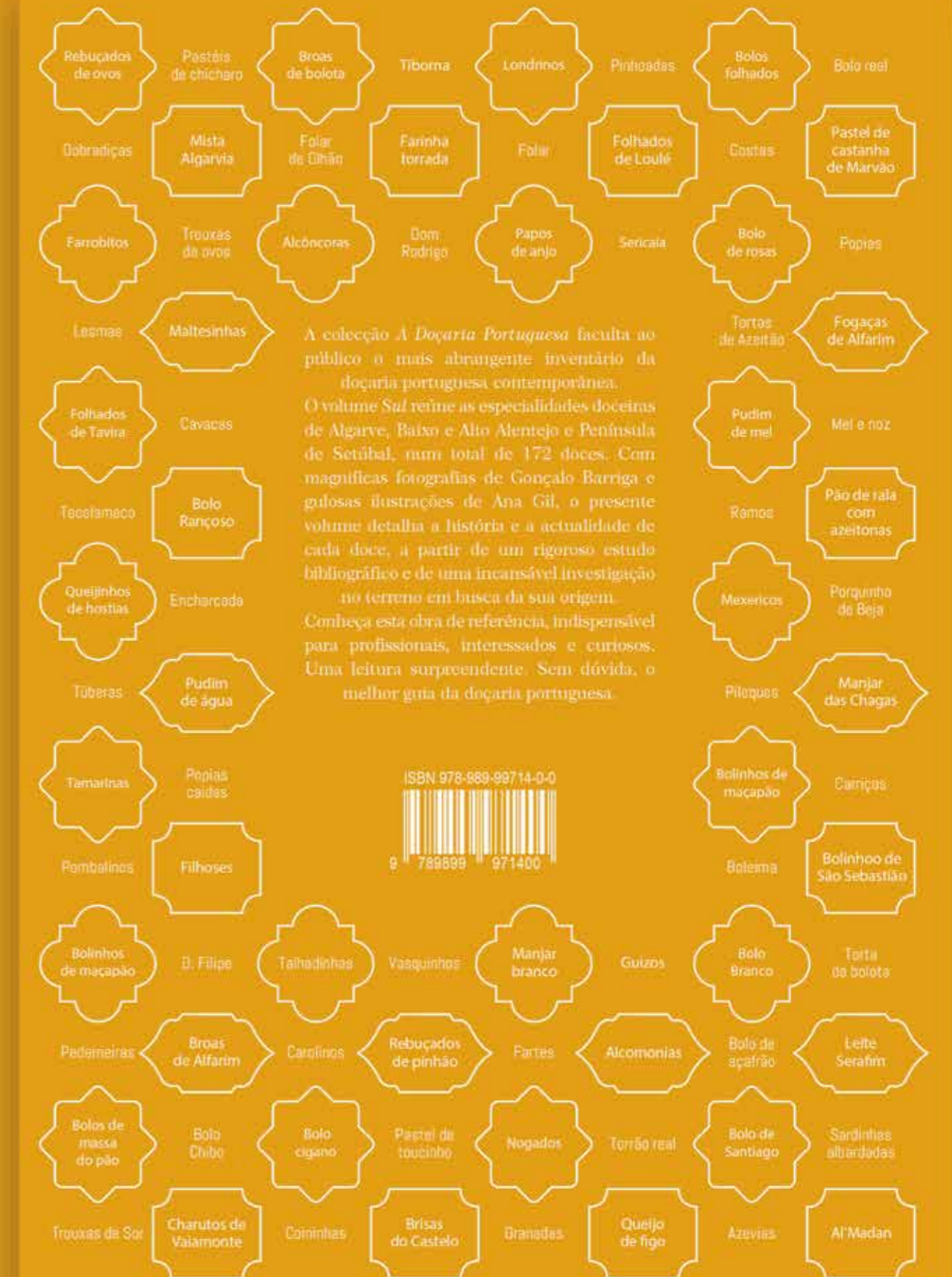
Fotografias de Gonçalo Barriga

256 páginas | capa dura | fita marcadora



“Cristina Castro, além de enfrentar a louvável mas difícil tarefa de inventariar com rigor a doçaria portuguesa, não nos deixa apenas com a nossa esplendorosa doçaria conventual, muito gabada mas nem sempre confeccionada com o esmero com que o fizeram as monjas e suas criadas nos desaparecidos conventos femininos portugueses. Para ela, a doçaria popular tem a mesma importância. Também não recusa o que se vai inventando e que, vingando, se afirma como bom e ao gosto do paladar português.”

in prefácio de Maria de Lourdes Modesto



Lancha poveira	Calábrias	Barquinhos de amêndoa	Rochedos	Peregrinas de Valença	Valencianos	Pastel de nata conventual	Queijadas de laranja
Limonetes	<i>Tortas de Guimarães</i>	Rebuçados da Régua	<i>Biscoitas milhas</i>	Roscas	<i>Chouriça doce</i>	Falgaros	<i>Pão-de-ló de Mondim de Basto</i>
Castanhas de Santa Marta	Súplicas	Meias-luas de Viana	Biscoitos de Viana	Queijadinhas de Barcelos	Foguetes	Rabanadas à poveira	Bucho doce
<i>Bolo-podre de Santa Maria</i>	Aletria	Cristina Castro				Zamacóis	<i>Manjericos de Viana</i>
Especialidades claustrais	Sonhos	A DOÇARIA PORTUGUESA				Bolinhos de maçã	Bolo preto
Formigos	<i>Charutos dos Arcos</i>	NORTE				Limianas	<i>Bolos de São Gonçalo</i>
Queques de chila	Casadinhos	Fotografia				Pastéis de Fão	Brisas do Tâmega
Lambareiros	<i>Fogaça da Feira</i>	Gonçalo Barriga				Cavaco	<i>Tarte São Bento</i>
Cavacas do Freixinho	Caramujos	Prefácio				Coração de Gondomar	Lérias
Rabanadas	<i>Biscoito alto</i>	Virgílio Nogueiro Gomes				Bolinhos de amor	<i>Mimos d'ouro</i>
Biscoito de Vila Marim	Calço	Pastel de feijão	Velhotes	<i>Cristas de galo</i>	<i>Tigelinhas de freira</i>	Papos de anjo	Bolinhol
Caminhenses	<i>Cavacas de Tão</i>	Matulos	<i>Toucinho-do-céu de Guimarães</i>	Vila-condenses	<i>Queijadas de castanha</i>	Brisas do Cávado	<i>Pastel dos Remédios</i>
Barrigas de freira de Arouca	Queijadas de Murça	Bolo romano	Régulas	Ferramentas de São Gonçalo	Trovador	Delícias do convento	Borrachinhos de Valença
Magalhães	<i>Fatias do Treixo</i>	Bolo-podre	<i>Amêndoas cobertas</i>	Pão-doce	<i>Doce dos anjos</i>	Caladinhos	<i>Bolo de discos</i>

PRÉMIO MELHOR CAPA
PORTUGAL COOKBOOK
FAIR 2017



O livro Norte é o primeiro volume da colecção A Doçaria Portuguesa, de Cristina Castro.

A obra retrata as actuais especialidades doceiras de

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA VOLUME: NORTE

Cristina Castro

cada concelho nortenho, num total de 157 doces, com um rigoroso estudo bibliográfico que acompanha a informação recolhida nos locais, um magnífico trabalho fotográfico e gulosas ilustrações.

De origem popular ou conventual, antigos ou recentes, famosos ou pouco conhecidos, os doces incluídos neste livro traduzem uma laboriosa investigação no terreno em busca da origem dos doces, das histórias de quem os faz, e

dos locais onde prová-los.

Sem dúvida, o melhor guia para adoçar as suas viagens.



PVP: €32.00

ISBN: 9789899971400

COLECÇÃO A DOÇARIA PORTUGUESA

Prefácio de Virgílio Nogueiro Gomes

Ilustrações de Ana Gil

Fotografias de Gonçalo Barriga

312 páginas | capa dura | fita marcadora

“Como é bom folhear páginas doces! É um encanto ler ou consultar este livro e passear alegremente pelo Norte de Portugal. Conheci a Cristina após a publicação do meu livro *Doces da nossa vida*, pedindo-me uma entrevista. O nosso encontro foi o princípio para a continuação de muitas outras conversas doces. Fiquei impressionado com o cuidado e o rigor com que a Cristina enfrentou a louvável tarefa de inventariar os doces portugueses, e a sua preocupação e seriedade de investigação levaram-me a que acompanhasse de perto o seu trabalho. Sorte minha!”

in prefácio de Virgílio Nogueiro Gomes



A colecção *A Doçaria Portuguesa* faculta ao público o mais abrangente inventário da doçaria portuguesa contemporânea.

O presente volume, *Norte*, retrata as actuais especialidades doceiras de cada concelho nortenho, num total de 157 doces, com um rigoroso estudo bibliográfico que acompanha a informação recolhida *in loco*, um magnífico trabalho fotográfico e gulosas ilustrações.

De origem popular ou conventual, antigos ou recentes, famosos ou pouco conhecidos, os doces incluídos neste livro traduzem uma laboriosa investigação no terreno em busca da origem dos doces, das histórias de quem os faz, e dos locais onde prová-los. Sem dúvida, o melhor guia para adoçar as suas viagens.

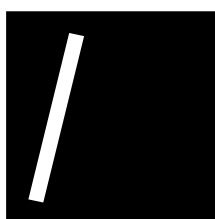


AU TO RA

CRISTINA CASTRO



Cristina Castro nasceu no Porto, em 1979. Formou-se em design gráfico, no IADE, e trabalha actualmente na mesma área. Interessada no tema dos doces, fundou em 2015 o projecto de investigação No Ponto, do qual resultou a colecção de livros A Doçaria Portuguesa, de que é autora. Escreve artigos sobre doçaria portuguesa, integra regularmente júris de concursos, participa em conferências e organiza eventos na área da gastronomia. Artigos da sua autoria, entrevistas, notícias e participações em programas de televisão e de rádio estão disponíveis em <https://noponto.pt/imprensa>.



FICTA EDITORA®

comercial@fictaeditora.pt

<https://fictaeditora.pt>