História do Patronato

O Patronato nasce na década de trinta do século passado.

A Europa vivia um período conturbado – Crise de 1929, Guerra civil espanhola (1936-39) e início da 2ª Guerra Mundial.

Eram tempos muito difíceis. As necessidades da paróquia, para o apoio social, eram grandes. Surge então, da parte do saudoso ***Monsenhor Manuel da Cruz Ferreira Monteiro***, a ideia de fundar uma
casa
que acolhesse, durante o dia, os filhos das empregadas, enquanto trabalhavam.

A pastelaria aparece para apoiar financeiramente, não só o Patronato, mas também as obras sociais da Paróquia. É assim que a D. Maria Amélia Ortiz Ribeiro intervém, dirigindo a cozinha e a confeção de bolos. Foi ela que trouxe as receitas da doçaria conventual, de que se destaca, desde a primeira hora, o bolo regional, o bolo de azeite, os caramujos ou jesuítas, os papos de anjo e as saborosas lampreias de ovos.

É também das suas mãos que aparece o famoso pastel de feijão. Tem o formato do clássico pastel de nata, mas é um pouco mais pequeno. A sua massa é mais espessa, sendo o recheio diferente. Mais tarde aparecem as “Meninas do Patronato” que continuaram a Obra.

Hoje a **Pastelaria do Patronato** tem fama a nível regional e nacional, mantendo-se nos moldes tradicionais, mas com outra orgânica. A tradição mantém-se na produção de doces e bolos, mas também se confecionam outras iguarias. Bastante procurados são também os bolos de aniversário, o bolo-rei, as cavacas, as filhoses, as bolas de carne e as tão apreciadas empadas.

No entanto o doce mais famoso do **"Patronato"** é, indubitavelmente, o **pastel de feijão.**

Dr. António Marques Marcelino