

## PORTUGUESE RICE, A GASTRONOMIC WORLD

The stamp issue that complements the CTT's thematic book *Arroz Portugêses – Um Mundo Gastronómico* (Portuguese rice – a gastronomic world), by Fortunato da Câmara, depicts the most important rice-growing regions in the country – Mondego, Sado, Sorraia and Tejo – in each case exploring the culinary context through a recipe in which the traditional grain of each of these regions is the star of the show.

The recipes chosen to identify this mouthwatering heritage were 'Arroz de Cabrito' (rice with goat meat) for the flood plains of the river Sorraia, 'Arroz de Grelhos' (rice with greens) for the rice fields of the river Sado and 'Arroz de Bacalhau' (rice with salt cod) for the marshlands of the river Tejo.

And since no description of gastronomic rice in Portugal would be complete without the quintessence of Minho cuisine that is 'Arroz de Lampreia' (rice with lamprey), this was the dish chosen to represent the flooded fields of Baixo Mondego, where lamprey is a long-standing tradition.

The monks of the Monastery of Santa Cruz de Coimbra were already cultivating rice in the 18<sup>th</sup> century at their experimental property at Quinta da Fôja, and it is likely that, at the time, they would have paired it with Mondego lamprey.

There are only four illustrations – three on postage stamps, and the other in a souvenir sheet – as it was just not possible to reflect the copious use of rice in our gastronomy, nor the vast area of nearly 30 thousand hectares in Portugal devoted to this cereal that favours watery environments. However, having researched more than 100 recipes that reflect this heritage, Fortunato da Câmara has organised and recorded them beautifully in this book.

The main aim of these stamps is thus to arouse curiosity and inspire us to delve into the world of Portuguese rice, which is currently evolving rapidly thanks to rigorous scientific research that allows us to be less dependent on imported seeds and to cultivate more of the 'grains of choice for Portuguese gastronomy'.

Philately Office

#### Obliterações do 1.º dia em First-day Cancellations

Loja CTT Restauradores  
Praça dos Restauradores, n.º 58  
1250-998 LISBOA

Loja CTT Chiado  
Praça Luís de Camões, n.º 20  
1200-994 LISBOA

Loja CTT Palácio dos Correios  
Praça da Trindade, n.º 32  
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco  
Av. Zarco, n.º 9  
9000-999 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental  
Rua Agostinho Pacheco, n.º 16  
9500-998 PONTA DELGADA

Loja CTT Alcácer do Sal  
Av. dos Aviadores Gago Coutinho e Sacadura Cabral  
7580-999 ALCÁCER DO SAL

Loja CTT Azambuja  
Rua Ordem Terceira de São Francisco, n.º 5  
2050-999 AZAMBUJA

Loja CTT Coruche  
Rua 5 de Outubro, n.º 10  
2100-999 CORUCHE

Loja CTT Montemor-o-Velho  
Rua Bombeiros Voluntários  
3140-999 MONTEMOR-O-VELHO

Loja CTT Salvaterra de Magos  
Rua 25 de Abril, n.º 27  
2120-999 SALVATERRA DE MAGOS

**Encomendas a / Orders to  
FILATELIA**  
Av. dos Combatentes, n.º 43 – 13.º Piso  
1643-001 LISBOA

**Colecionadores / collectors**  
filatelia@ctt.pt  
www.ctt.pt  
www.facebook.com/Filateliactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.  
Slight differences may occur in the final product.

Design: MAD Activities  
Impressão / printing: Futuro Publicidade, Lda.

## Dados Técnicos / Technical Data

**Emissão / Issue**  
2024 / 10 / 01

**Selos / stamps**  
€0,65 – 70 000  
€0,90 – 70 000  
€1,20 – 70 000

**Bloco / souvenir sheet**  
Com 1 selo / with 1 stamp  
€3,00 – 23 000

**Design**  
MAD Activities / Rodrigo Rodrigues

#### Créditos / credits

**Selos / stamps**  
**€0,65**  
Rio Sorraia, Coruche; © Maurício Abreu/Fotobanco.pt.  
Arroz de cabrito: Chefe Luís Gaspar; © Gonçalo Santos.  
**€0,90**  
Rio Tejo, Vala Real da Azambuja; © Maurício Abreu/  
Fotobanco.pt.  
Arroz de bacalhau: Chefe Luís Gaspar; © Gonçalo Santos.  
**€1,20**  
Rio Sado, Comporta; © Maurício Abreu/Fotobanco.pt.  
Arroz de grelos com feijão: Chefe Luís Gaspar; © Gonçalo Santos.

**Bloco / souvenir sheet**  
**Selo do bloco / souvenir sheet stamp**  
Rio Mondego, Montemor-o-Velho: © Josep Curto/Alamy  
Stock Photo/Fotobanco.pt.  
Arroz de lampreia: Chefe Paulo Mendonça; © Gonçalo Santos.  
**Fundo / background**  
Arrozal nas semanas iniciais de desenvolvimento  
– Salvaterra de Magos; © Gonçalo Santos.  
Monda do arroz, c. 1960; © Arquivo Municipal de Lisboa,  
Artur Pastor, PT/AMLSB/ART/009/020540.

**Capa da pagela / brochure cover**  
Idem.  
**Interior da pagela / brochure interior**  
© Gonçalo Santos.

**Sobrescrito de 1.º dia / FDC**  
Arroz-doce à moda de Coimbra: Chefe Luís Gaspar;  
© Gonçalo Santos.

**Tradução / translation**  
Kennis Translations

**Agradecimentos/acknowledgements**  
Arquivo Municipal de Lisboa, Chefe Luís Gaspar, Chefe Paulo Mendonça, Gonçalo Santos e Maurício Abreu.

**Papel / paper** – 110g/m<sup>2</sup>  
**Formato / size**  
Selos / stamps: 30,6 x 40 mm  
Bloco / souvenir sheet: 95 x 125 mm  
**Picotagem / perforation**  
12 x 12<sup>h</sup> e Cruz de Cristo / and Cross of Christ  
**Impressão / printing** – offset  
**Impressor / printer** – bpost Philately & Stamps Printing  
**Folhas / sheets** – Com 50 ex. / with 50 copies

**Sobrescritos de 1.º dia / FDC**  
C5 – €0,75  
C6 – €0,56

**Pagela / brochure**  
€0,85



# Arroz Português





# Arroz Português

um mundo gastronómico

Na emissão de selos que suporta o livro temático dos CTT *Arroz Português – Um Mundo Gastronómico*, de Fortunato da Câmara, representam-se as grandes regiões da cultura do arroz no nosso país – Mondego, Sado, Sorraia e Tejo – dando em cada caso o enquadramento culinário através de uma receita onde o bago tradicional de cada uma destas regiões brilha com mais intensidade.

As receitas escolhidas para identificar esta associação virtuosa foram o «Arroz de Cabrito» para as planícies alagadas do rio Sorraia, o «Arroz de Grelos» para os arrozais do rio Sado e o «Arroz de Bacalhau» para as lezírias do Tejo.

E como não podia uma descrição do arroz gastronómico em Portugal deixar de considerar o ex-líbris minhoto constituído pelo «Arroz de Lampreia», foi este dedicado aos campos alagados do Baixo Mondego, onde a lampreia é uma tradição ancestral.

Os frades do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra já no século XVIII cultivavam arroz na sua propriedade experimental da Quinta da Fôja, e não é improvável que, na época devida, o emparelhassem com as lampreias do Mondego.

São quatro ilustrações apenas – três em selos postais e uma em bloco filatélico – onde não foi possível conter a pujança da utilização do arroz na nossa gastronomia, com as mais de 100 receitas pesquisadas que Fortunato da Câmara organiza e regista no livro em causa; nem sequer a vastidão dos cerca de 30 mil hectares de área cultivada no nosso país que é afeta a este cereal adaptado a meio aquático.

Assim, estes selos têm como intenção principal despertar a nossa curiosidade para ir mais longe à descoberta do mundo do arroz lusitano, atualmente em franca evolução através de rigorosa investigação científica, que nos permite depender menos das sementes importadas e ir utilizando cada vez em maior grau os «bago de eleição para a gastronomia portuguesa».

Gabinete de Filatelia

