

# 20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

## Município de Oeiras



### 1 – Palitos do Marquês

Os Palitos do Marquês, nome atualmente conhecido, utilizam na sua confeção os ovos, a farinha, o açúcar, a raspa do limão e a canela. A massa é cozida num tabuleiro baixo que vai ao forno e cortado em longas tiras, que por sua vez regressam ao forno. Chamava-se, antigamente, a este processo “biscoitar” do latim “bis” (duas vezes) e “coctus” (cozido).

### 2 - Um pouco de história

Esta especialidade de Oeiras tem fama antiga, pelo menos desde finais do séc. XIX. Vendido como uma iguaria de luxo, o doce era exibido nas melhores montras de Lisboa, onde era conhecido como Palitos d'Oeiras. Esteve depois esquecido durante muitos anos, mas recentemente foi recuperado da memória e voltou a ser produzido no Concelho de Oeiras.

A investigação da Dra. Cristina Castro sobre bolos tradicionais Portugueses identificou que os registos mais antigos sobre os Palitos D'Oeiras datam de 1871, num anúncio da Confeitaria Nacional, em Lisboa. São também conhecidos como “biscoitos” e mencionados em diversos registos, como “as Praias de Portugal<sup>1</sup> de Ramalho Ortigão, em 1876; n'O Primo Basílio, de Eça de Queiroz, em 1878; entre outros.

Segundo a mesma investigação, a Antiga Confeitaria de Belém, é ainda hoje, detentora da marca registada “palitos d'Oeiras” desde 1920.

No início deste século, algumas pessoas têm protagonizado iniciativas para dar uma nova vida a esta especialidade em Oeiras. Assim, o Chef Carlos Malato aprendeu a confeccionar os palitos com uma senhora local, de nome Rita Tavares, que lhe passou a receita antes do seu

---

falecimento. Surgiu desta forma a designação “Palitos do Marquês” associado à figura marcante do 1º Conde de Oeiras e Marquês de Pombal.

Ao longo dos tempos as receitas vão-se adaptando, e nalguns casos, embora se continuem a chamar-se biscoitos, deixam de ser biscoitados (cozidos duas vezes). Mas os Palitos do Marquês mantêm a técnica de depois de cozidos serem fatiados e voltarem ao forno para secar. Uma maravilha de séculos passados, hoje à nossa disposição.

Fonte: A Doçaria Portuguesa Centro, Cristina Castro.

Atualmente poderá adquiri-los em Oeiras:

**André – mercearia familiar**

Av. Carlos Silva, 3 | T. 214 430 077

**Pastelaria Paris**

Rua Gil Vicente, 14A Oeiras | T. 214 576 457

Rua de Belém, 12 - Figueirinha, Oeiras | T. 218 235 011

Av. Embaixador Augusto de Castro, 18 C Oeiras | T. 218 282 700

### 3 - Harmonização

Sugerimos a harmonização dos Palitos do Marquês com o Vinho de Carcavelos “Villa Oeiras” Blend 7 anos, um vinho generoso para beber como aperitivo ou digestivo. Sendo um vinho que acompanha muito bem à sobremesa.

Vinho de Carcavelos Doc "Villa Oeiras" Branco Blend 7 anos

Castas: Arinto, Galego Dourado e Ratinho

Produtor: Município de Oeiras

Adega: Casal da Manteiga e Adega do Palácio Marquês de Pombal, em Oeiras

Rota: Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares

PVP recomendado: 17,00€ – garrafa 75cl | 12,00€ - garrafa 37,5cl

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

[Tripadvisor](#); [TheFork](#); [Zomato](#)

<https://pt-pt.facebook.com/villaoeiras/>

<https://noponto.pt/palitos-do-marques/>