

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Oeiras



1 - Stick

O Stick tem a consistência de uma broa, embora mais fofo, e na sua confeção os frutos secos, pedaços de frutas cristalizadas e passas de uva num formato que lembra o stick utilizado no hóquei.

2 - Um pouco de história

A pastelaria Oceania, situada em Paço d'Arcos, foi fundada em 1952 por Serafim, Mário, Júlia Albano e Isabel, e os irmãos Neves. Vindos de Trás-os-Montes, Serafim tornou-se pasteleiro nas grandes casas da época, em Lisboa. Serafim terá criado em 1950, aproximadamente, o bolo a que chamou Stick, em honra do hóquei em patins de Paço de Arcos, que ainda hoje lembrados os grandes atletas dos anos 40 e 50. No entanto, a receita do Stick poderá ser mais antiga e talvez baseada num doce mais antigo de Paço de Arcos chamado Cacete, que já não será fabricado.

Pastelaria Oceania

Av. Patrão Joaquim Lopes, 7A Paço de Arcos | T. 214 432 303

3 - Harmonização

Sugerimos a harmonização do Stick com o Vinho de Carcavelos "Villa Oeiras" Blend 15 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 15 anos Superior

Castas: Arinto, Galego Dourado e Ratinho

Produtor: Município de Oeiras

Adega: Adega Casal da Manteiga e Adega do Palácio Marquês de Pombal

Rota: Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares

PVP recomendado: 30,00€ - garrafa 75cl | 17,00€ - garrafa 37,5cl

Foto: noponto.pt

Vídeo: <https://noponto.pt/stick/>

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

[Tripadvisor](#)

[TheFork](#)

[Zomato](#)

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