



CONFRARIA GASTRONÓMICA
O GALO DE BARCELOS



O GALO DE BARCELOS

DEFENDER E DIVULGAR A CULTURA DE UMA REGIÃO

O IMPACTO DO GALO DE BARCELOS NA ECONOMIA LOCAL E NACIONAL

O Galo de Barcelos resulta da fusão entre o artesanato local e a lenda jacobea do milagre do galo, tornando-se um símbolo do turismo em Portugal no século XX. Este ícone barcelense, que abrange o artesanato e a gastronomia, incluindo o famoso galo assado e o vinho verde, contribui para atrair visitantes e impulsionar a economia local. Como património cultural tangível e intangível, o Galo de Barcelos desempenha um papel crucial no desenvolvimento turístico da região, gerando empregos e promovendo a atividade económica. Além disso, o turismo associado ao galo impulsiona as vendas no comércio local e estimula iniciativas culturais, como o Caminho de Santiago e as feiras semanais, que atraem tanto turistas nacionais como internacionais. Para que este potencial económico se concretize, é essencial que as comunidades organizem eficazmente as suas estruturas de governança. Segundo o modelo “produto-espaço”, a implementação de políticas e estratégias

sustentáveis é vital para o sucesso a longo prazo. À medida que as tendências atuais mostram uma crescente procura por destinos autênticos e experiências culturais, o Galo de Barcelos destaca-se como um recurso estratégico no turismo criativo, cultural, rural e gastronómico. Em suma, o Galo de Barcelos, enquanto símbolo da identidade cultural da região, não apenas preserva as suas características originais, mas também tem um impacto significativo na economia local e nacional, reforçando a relevância do artesanato e do turismo como motores de desenvolvimento económico.

O sucesso dos destinos turísticos depende da preservação das suas características originais, dos seus produtos “honey-pot” e de estruturas de governança robustas, sustentadas em políticas de organização em rede que congreguem todos os seus stakeholders, promovendo-se assim como “destinos produto-espaço”.



Pop Galo de Joana Vasconcelos - Ribeira das Naus, em Lisboa



LENDA DO GALO DE BARCELOS

A curiosa lenda do galo está associada ao cruzeiro medieval que faz parte do espólio do Paço dos Condes. Segundo esta lenda, os habitantes do burgo andavam alarmados com um crime e, mais ainda, com o facto de não se ter descoberto o criminoso que o cometera.

Certo dia, apareceu um galego que se tornou suspeito. As autoridades resolveram prendê-lo e apesar dos seus juramentos de inocência, ninguém acreditou que o galego se dirigisse a Santiago de Compostela, em cumprimento de uma promessa, e que fosse fervoroso devoto de Santiago, São Paulo e Nossa Senhora.

Por isso, foi condenado à forca. Antes de ser enforcado, pediu que o levassem à presença do juiz que o condenara. Concedida a autorização, levaram-no à residência do magistrado que, nesse momento, se banqueteara com alguns amigos.

O galego voltou a afirmar a sua inocência e, perante a incredulidade dos presentes, apontou para um galo assado que estava sobre a mesa, exclamando: **“É tão certo eu estar inocente, como certo é esse galo cantar quando me enforcarem”**. Risos e comentários

não se fizeram esperar mas, pelo sim pelo não, ninguém tocou no galo.

O que parecia impossível tornou-se, porém, realidade! Quando o peregrino estava a ser enforcado, o galo assado ergueu-se na mesa e cantou. Já ninguém duvidou das afirmações de inocência do condenado.

O juiz correu à forca e viu, com espanto, o pobre homem de corda ao pescoço. Todavia, o nó lasso impedia o estrangulamento.

Imediatamente solto foi mandado em paz.

Passados alguns anos, voltou a Barcelos e fez erguer o monumento em louvor a Santiago e à Virgem.



João Nunes Monteiro no papel de peregrino no filme
“A Lenda do Galo” de Carlos Araújo

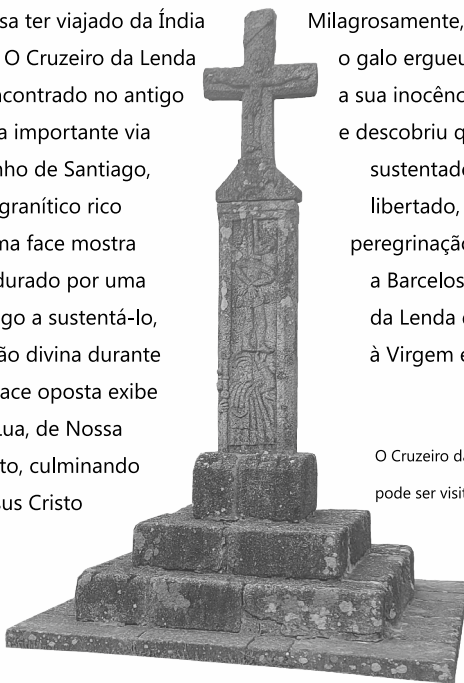


ORIGENS E INTERPRETAÇÕES DA LENDA DO GALO

O galo possui um significado mitológico, religioso e popular profundo, associado a numerosos milagres na tradição cristã. Segundo a Bíblia, o galo cantou à meia-noite no nascimento de Jesus e quando São Pedro negou conhecê-lo. O milagre do galo que se ergue assado para cantar é antigo, aparecendo nos Evangelhos Apócrifos, sendo associado a São Tiago nos Caminhos de Santiago. Além de Barcelos, milagres semelhantes ocorreram em Toulouse (França) e São Domingo da Calçada (Espanha). Muitas lendas medievais na Europa têm origens orientais, incluindo possivelmente a "Lenda Jacobeia do Milagre do Galo de Barcelos", sugerindo que possa ter viajado da Índia até ao rio Cávado. O Cruzeiro da Lenda do Galo, que foi encontrado no antigo local da forca numa importante via medieval do Caminho de Santiago, é um monumento granítico rico em simbolismo. Uma face mostra um peregrino pendurado por uma corda, com São Tiago a sustentá-lo, refletindo a proteção divina durante a peregrinação. A face oposta exibe figuras do Sol, da Lua, de Nossa Senhora e São Bento, culminando numa cruz com Jesus Cristo crucificado. Acima do peregrino, está esculpido um galo,

símbolo do milagre, enquanto um dragão representa o demónio vencido. Estas imagens refletem a fusão de crenças religiosas e mitológicas. A lenda esculpida no granito do Cruzeiro da Lenda do Galo relata um crime em Barcelos sem culpado conhecido. Ora indo um peregrino galego no caminho de Santiago, foi injustamente acusado e condenado à morte por ser estrangeiro. Apesar de protestar a sua inocência, foi sentenciado ao enforcamento. Como último desejo, pediu para ver o juiz, que se preparava para comer um galo assado. Então o peregrino afirmou que a sua inocência era tão certa quanto o galo assado se levantar e cantar no momento da sua execução.

Milagrosamente, nesse momento, o galo ergueu-se e cantou, provando a sua inocência. O juiz correu até à forca e descobriu que o peregrino estava vivo, sustentado por São Tiago. Após ser libertado, o peregrino completou a sua peregrinação e, em gratidão, retornou a Barcelos para erguer este Cruzeiro da Lenda do Galo em agradecimento à Virgem e a São Tiago pelo milagre.



O Cruzeiro da Lenda do Galo

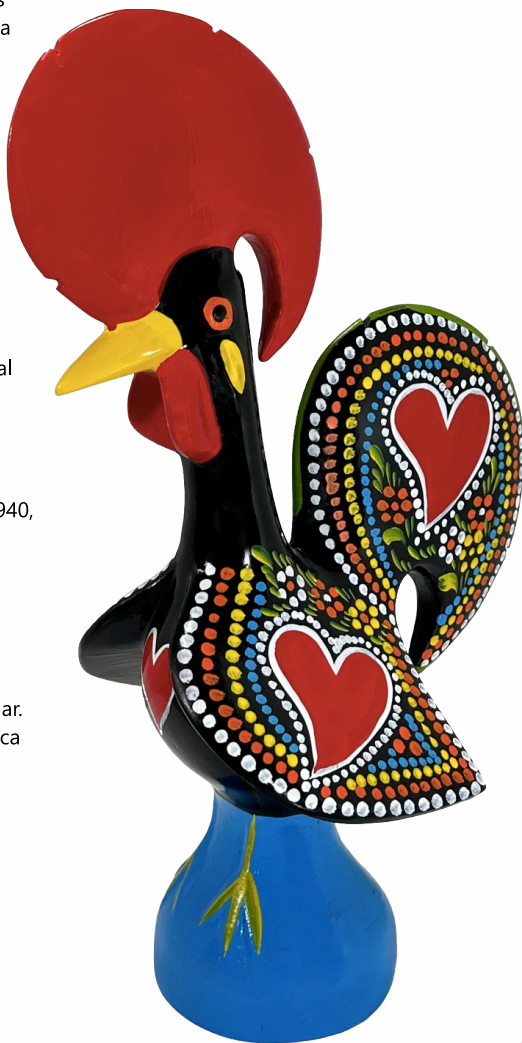
pode ser visitado no Paço dos Condes de Barcelos



O GALO DE BARCELOS COMO SÍMBOLO DO TURISMO PORTUGUÊS

Nos anos 40 do século XX, através da ação política de António Ferro durante o Estado Novo, o Galo de Barcelos ganhou notoriedade nacional e internacional, tornando-se um símbolo do turismo português e importante para a economia local. Carlos Basto, no Jornal de Barcelos (1991), destaca que a divulgação do galo como ícone turístico se deve à intervenção de António Ferro, mas atribui ao pintor Gonçalves Torres a criação do atual Galo de Barcelos, que segundo Macedo (1965), conferiu ao galo a sua elegância distintiva.

Em 1933, o Secretariado da Propaganda Nacional, liderado por António Ferro, promoveu uma exposição de Arte Popular em Genebra, onde o galo brilhou internacionalmente, e na Feira Internacional de Paris em 1937, o galo contribuiu para o 'Grand Prix' do pavilhão português. O seu prestígio continuou nas exposições de Nova Iorque e S. Francisco, em 1939, e na Exposição do Mundo Português de 1940, solidificando-se na inauguração do Museu de Arte Popular, em 1947 em Belém. Em 1959, o Jornal de Barcelos reportou que "os Galos de Barcelos inundam Paris", marcando a sua internacionalização. Sob o regime salazarista, o artesanato era visto como a essência da cultura popular. O regime do Estado Novo, pela ação política de António Ferro, tornou-o símbolo de Portugal e atingiu uma dimensão nacional e internacional, mas nunca se dissociou da sua marca identitária: "Galo de Barcelos". Em síntese, o turismo fez de dois costumes desta comunidade uma tradição que, por sua vez, se tornou património deste território e símbolo do turismo nacional.



O QUE VISITAR EM BARCELOS

Localizada no coração do Minho e no epicentro do caminho Português de Santiago, Barcelos, é um território vivo e criativo, de fortes tradições gastronómicas, vínicas e culturais, reunindo o melhor que a Serra e a Ribeira Minhota tem para oferecer. A sua reputação há muito estabelecida está relacionada com o artesanato e as artes populares, sendo amplamente famosa por ser o berço do Galo de Barcelos; um dos símbolos portugueses mais populares. Cidade e concelho com 120.000 habitantes, Barcelos afirma-se como uma cidade jovem, dinâmica e viva, numa combinação perfeita entre tradição, inovação e criatividade. Locais a visitar Cor, movimento, vida e cultura. O concelho de Barcelos é um exemplo de proactividade e uma combinação perfeita entre tradição, inovação e modernidade. Detentor de uma beleza única, a arte, a história e, sobretudo, as pessoas fazem de Barcelos um espaço ímpar e único que se destaca por isso mesmo do contexto Minhoto onde se insere!

- Torre Medieval
- Paço dos Condes de Barcelos
- Igreja Matriz,
- Ponte Medieval
- Cruzeiro do Senhor do Galo
- Pelourinho
- Solar dos Pinheiros
- Edifício da Câmara Municipal
- Museu de Olaria
- Templo do Senhor da Cruz
- Convento de S. Salvador de Vilar de Frades
- Igreja de Nossa Senhora do Terço
- Galeria Municipal de Arte



Torre Medieval vista desde o Jardim das Barrocas





Dr. Mário Constantino Lopes

Presidente Câmara Municipal de Barcelos



MENSAGEM DO PRESIDENTE DO MUNICÍPIO DE BARCELOS

Sob o lema “Defender e Divulgar o Galo de Barcelos”, a Confraria Gastronómica O Galo de Barcelos tem vindo a desenvolver um magnífico trabalho na defesa, preservação e divulgação desta iguaria culinária Barcelense. Desde que foi formada, em Julho de 2016, a Confraria (a que eu próprio tenho a honra de pertencer) e da qual a Câmara Municipal também é Confrade de Honra, tem vindo a fazer um excelente trabalho de consolidação dos seus valores, nomeadamente, na promoção da qualidade e valor gastronómico do galo criado no nosso território, a que acresce a promoção e divulgação simbólica da imagem “Galo de Barcelos”, enquanto marca identitária do nosso concelho e das nossas gentes! Embaixadora de Barcelos em Portugal

e no estrangeiro, a Confraria do Galo é um dos símbolos da nossa identidade, e onde quer que vá transporta consigo a nossa etnografia, tradições, cultura e valores, sendo, ao mesmo tempo, uma força de divulgação e atracção turística do nosso Concelho. Aproveito, por isso mesmo, esta oportunidade, para convidar os leitores desta revista, a visitar Barcelos, degustar na nossa terra a iguaria do nosso Galo, desfrutarem dos fresquíssimos vinhos da nossa região, deleitarem-se com as paisagens que entre serras vêem o Rio Cávado a serpentear no vale profundo, a conhecerem o nosso riquíssimo património histórico, podendo terminar essa vista a percorrer a Rota do Artesanato, cujo valor nos faz integrar a Rede de Cidades Criativas da Unesco.



EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO GALO DE BARCELOS

O fabrico de figurado é multissecural no território onde, actualmente, se localiza o concelho de Barcelos. O costume de fabricar galos e outros animais domésticos remonta a tempos longínquos. Nessa época, os motivos mais comuns eram as representações de animais domésticos, nomeadamente bois, porcos, equídeos, galos e galinhas. Os galos destacavam-se por estarem associados a virtudes mitológicas, como anunciar o dia e a divindade, além de confirmarem milagres de São Tiago nas rotas jacobeitas. Rocha Peixoto (1966) notou que o galo era a ave mais representada e bem trabalhada, simbolizando nobreza e sendo celebrado em contos e superstições.

Originalmente, o "protogalo" era semelhante a um catavento, com características simples. Durante as décadas de 1930 e 1940, as técnicas de olaria evoluíram significativamente, permitindo a criação de galos maiores e mais decorativos, apesar das limitações iniciais nas dimensões das peças (Mimoso, 2010). Na Exposição do Mundo Português de 1940, organizada por António Ferro, o galo começou a afirmar-se como um ícone. Nos anos 1950, surgiu o moderno "Galo de Barcelos", redesenhado com um fundo negro e corações vermelhos por Gonçalves Torres, que se tornou um símbolo cultural e turístico de Portugal. Apesar das mudanças, as versões modernas e clássicas coexistem, perpetuando o fascínio por este símbolo nacional nas décadas seguintes.

O GALO DE BARCELOS

O Galo de Barcelos surgiu de dois costumes deste território que se eternizam no tempo, nomeadamente o artesanato de galos e a lenda jacobeita do milagre do galo. Foram associados pela intervenção do turismo, no século XX. Este símbolo barcelense e o património cultural que lhe está associado, nomeadamente o artesanato, a gastronomia (galo assado da lenda jacobeita), o vinho verde, o caminho de Santiago e a feira semanal apresentam-se, na atualidade, como as principais atrações turísticas deste território.



Júlio Alonso



Conceição Sapateiro



Júlia Côta



O FIGURADO DE BARCELOS

A família Baraça é uma das famílias com mais renome no figurado de Barcelos, com uma tradição que remonta ao século XIX.

Tudo começou com Manuel Valada, avô de Ana Baraça (1904–1993). Desde criança, Ana moldava o barro, criando galos e peças rurais, que vendia na feira de Barcelos.

Após um período difícil trabalhando na lavoura, casou-se com Manuel Pereira, também oleiro, e juntos dedicaram-se ao figurado. Ana inovou com técnicas únicas, como pintar galos com a ponta de um prego, e suas peças retratavam a vida camponesa. Seu filho, Fernando Baraça, deu continuidade à arte, introduzindo temas como coretos e bandas musicais. Hoje, os Irmãos Baraça (Vitor e Moisés), netos de Ana, mantêm viva a tradição, combinando inovação com as raízes do artesanato popular. A história da família é marcada por resiliência, criatividade e amor à cultura, consolidando seu lugar na história do artesanato português.



O galo característico do estilo Baraça é criado à mão sendo usado além do barro ferro para a criação das patas. O rabo e a pintura são também de fácil identificação.

A Associação de Artesãos "O Galo", fundada em 2006, tem como principal objetivo promover e defender o artesanato de Barcelos. Com mais de 50 associados, a associação contribui para o



reconhecimento e preservação
dessa atividade, que é um símbolo
emblemático do concelho de Barcelos.

Na da associação, estão representadas diversas formas de artesanato, incluindo: Olaria (cerâmica), Madeira, Ferro, Cobre, Tecelagem e Bordados.

Essa diversidade demonstra o rico patrimônio artesanal da região, reforçando a importância da associação na valorização da cultura local. O Galo de Barcelos, ícone do artesanato português, certamente está presente nas criações dos artesãos associados.

A ALCUNHA BARAÇA

A alcinha surgiu de um hábito peculiar de Manuel, que, antes de se casar, tocava viola nas romarias das freguesias. Ele decorava o instrumento com “baraças” — tiras de tecido que penduravam e chamavam a atenção — e também usava uma “baraça” no lugar de um cinto nas calças. Esse detalhe singular acabou por se tornar marca da família, consagrando-se no artesanato português.



VEJA OS IRMÃOS
BARACA



CONFRADES EFECTIVOS

Adalberto Oliveira
Adelino Gonçalves
Adelaide Ferreira
Adg.CB - José Castro
Adriano Faria
Agostinho Martins
Alberto Campinho
Alberto Pereira
Albino Branco
Albino Miranda
Alda Coutinho
Alexandra Fernandes
Alexandra Mateus
Alexandre Maciel
Alexandrino Ribeiro
Américo Campelo
AMIBA
Ana Cardoso
Ana Santos
Ana Torres
Anabela Real
André Rego
André Santos
Ângelo D'oliveira
António Azevedo
António Capela
António Curvão
António Fiúza
António Lopes
António Martins
António Matias
António Peixoto
António Pereira
António Rocha
António Rodrigues
António T. Pereira
António Torres
Armandina Saleiro
Armando Pinto
Armando Santos
Arménio Miranda
Arminda Pinheiro
Ass. Com. Ind. Barcelos
Ass. O Galo - Pedro Correia
ATHACA - Mota Alves
Augusto Sendim
Banda do Galo - J. Brito
Banda M. Oliveira-C. Bastos
BarcelCentro - Mário Silva
Benjamim Araújo

Cândido Gomes
Cândido Silva
Carlos A. Costa
Carlos Araújo
Carlos Costa
Carlos Henriques
Carlos Mendes
Carlos Moreira
Carlos Teixeira
Clemente Araújo
CGAB - Alberto Carvalho
Coop. Agr. Barcelos
David Fernandes
David Macedo
Delfina Ramos
Domingos Barbosa
Domingos Fernandes
Domingos Pereira
Duarte Prestes
E. Prof. Agrc. Pte Lima
Eduardo Alves
Eduardo Ferreira
Elsa Machado
Ferdinando Azevedo
Fernando Afonso
Fernando Bernardo
Fernando Costa
Fernando Pereira
Fernando Sá
Fernando Vilaça
Filipe Sousa
Filomena Mendes
Flávio Eiras
Francisco Castro
Francisco Costa
Francisco Cruz
Francisco Gomes
Francisco Gonçalves
Francisco Penedo
Gaspar Vasques
Gila Rocha
Gonçalo Cardoso
Guilherme Silva
H. D. Nuno - Mn^a Campos
Helder Lima
Henrique Santos
Hernâni Loureiro
Hugo Cunha
Irene Viana
Irm.S.Cruz - P. Ferreira

Isabel Matos
Isabel Pereira
Issac Silva
Joana Fernandes
João Gomes
João Miranda
João Silva
Joaquim Barreto
Joaquim Cruz
Joaquim Martins
Joaquim Teixeira
Jorge Bogas
Jorge Carvalho
Jorge Frias
Jorge Gonçalves
José Araújo
José Azevedo
José Barbosa
José Costa
José Cunha
José Dias
José Durães
José Ferraz
José Ferreira
José Loureiro
José Maciel
José Mandin
José Martins
José F. Miranda
José S. Miranda
José Novaes
José Pereira
José Pereira
José Reis
José S. Miranda
José Santos
José S. Santos
José Simões
José Torres
José Vitorino
La Salle - Pedro Faria
Liliana Carvalho
Liliana Cunha
Lino Abreu
Luís Carvalho
Luís Castro
Luís Ferreira
Luís Lima
Luís Machado
Luís Maciel

Luís Veloso
Luísa Oliveira
Manuel Amaral
Manuel Andrade
Manuel Araújo
Manuel Barbosa
Manuel Correia
Manuel Enes
Manuel Ferreira
Manuel Gomes
Manuel Magalhães
Manuel Ponte
Manuel Sá
Manuel Vilas Boas
Marco Neiva
Margarida Borges
Margarida Rocha
Margarida Torres
Maria Afonso
Maria Azevedo
Maria Braga
Maria Castro
Maria Correia
Maria Domingues
Mária F. Martins
Maria Gomes
Maria Guerreiro
Maria Martins
Maria Pereira
Maria Pinto
Maria Rocha
Maria Sapateiro
Maria Sousa
Maria Torres
Mariana Carvalho
Mário C. Lopes
Mário Dias
Marta Costa
Miguel Martins
Miguel Trigo
Moisés Baraça
Nuno Brito
Nuno Oliveira
Odete Mendes
Paulo Alves
Paulo Cunha
Paulo Loureiro
Paulo Matos
Paulo Pimenta
Pedro Anjos



DGAV - D.G. Alimentação e Veterinária
Câmara Municipal de Barcelos
Turismo Porto e Norte
Cultura: Vítor Pinho
Desporto: António Fiúsa
Artesanato: Júlia Ramalho
Artesanato: Júlio Alonso
Cultura: Cândido Bastos
Cultura: Júlia Côta
Social: António Vilas Boas
Social: João Dantas

Pedro Coutinho
Pedro Gomes
Pedro Miranda
Pedro Sauzedo
Pedro S. Miranda
Pedro Oliveira
Pedro Ribeiro
Pedro Vaz
Pedro Vieira
Plácido Dias
Qta do Ribeiro - João Dantas
Qta. Balão - José Miranda
Qta. StªComba - Jg. Campos
Qta. Stª Mª - F. Vinagre
R. Ávila - Carlos Alves
R. Babette - Ana Silva
R. Bagoeira
R. Casa Arcos - Moraes
R. Chuva - José Dantas
R. Furna
R. Galliano - Antônio Vilas
R. Manhoso - Am. Lopes
R. Muralha - Ab. Ferreira
R. Pedra Furada
R. T. Petiscos - Fernandes
R. Vera Cruz - Isabel Brito
Ramon Coucido

Alexandre Flores
Ana Silva
António Vaz
Carolina Carvalho
João Novais
Luzia Carvalho
Maria Vaz
Pedro Peixoto
Rúben Durães
Violeta Peixoto

Bea Maciel
Matilde Martins

Ramon Tellado
Regina Penedo
Ricardina Macedo
Ricardo Lopes
Ricardo Pereira
Rosa Araújo
Rosa Barbosa
Rosa Macedo
Rui Carvalho
Rui Palma
Rui Pereira
Rui Reis
Soc. Agr. João Novais
Sónia Lopes
Surge - Daniel Maciel
Victor Otero
Vitor Andrade
Vitor Barça
Vitor Cachada
Vitor Santos
Vitor Rodrigues
Zulmira Lopes

Social: Paróquia de Barcelos
Educação: IPCA
Saúde: Casa de Saúde de São João de Deus
Cultura: Banda Musical de Oliveira
Cultura: Rancho Folclore de Barcelinhos

**Juram tudo fazer para Prestigiar, Defender e Divulgar o
" Galo de Barcelos " em toda a sua plenitude?**

Confrades: Sim, juro!

A sua Produção, a sua Gastronomia, a sua Cultura e a sua História?

Confrades: Sim, juro!

**Congratulamo-nos todos com o significado e fervor das vossas respostas e pelo Juramento que efetuaram, pelo que a partir de agora e com a minha autorização e da Direção é com orgulho que passam a pertencer à Confraria que nos congrega.
Sejam bem-vindos!**

Pelo Galo de Barcelos!

Confrades: Pelo Galo de Barcelos!

Pela Confraria!

Confrades: Pela Confraria!

Pelos Confrades!

Confrades: Pelos Confrades!





Filipe Sousa

Juiz - Presidente 2021 - 2025

PROMOVER O GALO DE BARCELOS NOS SEUS MÚLTIPLOS ASPECTOS

Ao longo da história podemos encontrar associado ao Galo diversas virtudes tais como a coragem, esperança e o sentido de justiça. Para nós Barcelenses, o Galo é parte da nossa memória individual e coletiva. Está aliado aos nossos costumes e as nossas raízes, fazendo por isso parte da nossa identidade.

O Galo de Barcelos vai além do figurado ou da gastronomia promovida pela nossa Confraria, é um "sentimento" que emprestou a Portugal a sua imagem como embaixador da nossa cultura sendo reconhecido além-fronteiras.

Com o propósito de valorizar e defender o Galo de Barcelos foi criada a Confraria, tendo em vista a participação em iniciativas que visem promover e divulgar a imagem e a história do Galo nas suas várias vertentes. Procuramos por isso, sensibilizar todos os setores da sociedade para a importância e preservação do Galo de Barcelos.

A nível gastronómico, procuramos ter esse papel ativo através da participação em eventos de promoção a nível regional e nacional.

Trabalhamos a nível local com os agentes

da restauração, com o objetivo de proporcionar uma experiência gastronómica com um produto de especial qualidade e com origem em Barcelos. Este trabalho é realizado em duas grandes áreas, a produção certificada e na distinção dos restaurantes com os quais colaboramos com um certificado de qualidade.

O "Selo de Qualidade" é uma iniciativa para diferenciar no plano gastronómico o nosso concelho e região, na oferta de um produto certificado de origem. Com uma aposta na qualidade superior de modo a que quem visita Barcelos, possa desfrutar de um produto de excelência e de acordo com os critérios que se consideram representativos da genuinidade da designada marca: "O Galo" de Barcelos. Este projeto vai ao encontro do desenvolvimento económico, cultural e gastronómico de Barcelos, criando junto dos agentes de produção e restauração, o aumento de postos de trabalho e uma maior fonte de receita económica do nosso concelho.





ORGÃOS SOCIAIS - QUADRIÊNIO 2021 - 2025

ASSEMBLEIA GERAL

Presidente: Sociedade Agrícola J. N. - João Novais

Secretário: Pedro Santos Vaz

Secretário: Quinta do Ribeiro - João Dantas

DIRECÇÃO

Juiz - Presidente: Filipe Alexandre Martins de Sousa

Vice-juiz Presidente: Pedro Miguel de Sá Ramos Ribeiro

Tesoureiro: Rosa Cristina Rodrigues Barbosa

Albergueiro: Manuel Joaquim Pinheiro Magalhães

Mordomo: Rest. Galliano - António João Torres Vilas Boas

Mordomo: Luís Filipe Areias Evaristo Lima

Mordomo: Manuel Isaque Ribeiro Ferreira

Suplente: José Pereira Martins

Suplente: António dos Santos Fiúsa

Suplente: Margarida Dias Rocha e Cunha Torres



CONSELHO FISCAL

Presidente: Benjamim Ribeiro Araújo

Vice-Presidente: Luís Alberto Faria Gonçalves Machado

Vogal: Quinta do Balão - José Domingos Novais Miranda

Suplente: André Agostinho Marques C. Rego



O “Caderno de especificações” é o documento que estabelece todos os parâmetros necessários para a produção de Galos com o selo de confiança da Confraria. Este guia detalha os passos e obrigações que os produtores certificados devem seguir, desde a alimentação até ao espaço adequado, garantindo a melhor qualidade possível para o Galo.

O processo de criação de um Galo, desde a eclosão até ao abate, envolve várias etapas cuidadosamente planeadas. Para que o Galo atinja a idade adulta e esteja pronto para consumo, é necessário aguardar entre 6 e 7 meses. Este período é seis vezes mais longo do que o praticado em aviários tradicionais. Embora mais dispendioso, este método é essencial para assegurar uma qualidade superior e diferenciada, que é valorizada pelo consumidor final.



Após a eclosão, os pintos permanecem num espaço protegido durante duas semanas. Este período permite a observação atenta do seu desenvolvimento e a monitorização da sua saúde, garantindo a integridade física dos animais e prevenindo possíveis problemas que possam afetar o grupo.



FIQUE A CONHECER
A CRIAÇÃO DO GALO



SEGUNDA FASE

Selagem e entrega ao produtor

Posteriormente, cada Galo é selado individualmente com um registo único, que permite à Confraria acompanhar todo o seu ciclo de vida. Atualmente, a Confraria colabora com 6 produtores certificados, com os quais mantém uma relação de confiança e contato direto.

TERCEIRA FASE

Criação em espaço aberto

Cada produtor pode criar um máximo de 50 aves por bando, com um limite de 3 bandos simultâneos. Os Galos são criados em espaços amplos e ao ar livre, onde têm acesso a uma alimentação natural à base de milho, couves, legumes e água. Este ambiente privilegiado, aliado à liberdade de movimento, promove um desenvolvimento saudável, resultando numa proporção maior de massa muscular em comparação com a massa gorda, o que contribui para a qualidade final da carne.



QUARTA FASE

Intermediação e comercialização

Após o período de crescimento, os Galos são disponibilizados à Confraria, que atua como intermediária entre os produtores certificados e os restaurantes aderentes. Este modelo assegura que os Galos cheguem ao consumidor final com a qualidade e autenticidade que distinguem o produto certificado pela Confraria. Este processo, embora mais demorado e exigente, reflete o compromisso da Confraria em oferecer um produto de excelência, valorizando tanto o bem-estar animal como as expectativas dos consumidores mais exigentes.



ASSISTA À CURTA METRAGEM
"NÃO SOU UMA LENDA"



O GALO ASSADO À MODA DE BARCELOS

"Galo Assado à Moda de Barcelos" é uma iguaria típica que varia conforme a receita de cada restaurante, sendo normalmente acompanhado por batata assada ou arroz. O que torna este prato especial é o toque pessoal que cada casa lhe confere, mantendo sempre a essência que o consagrou. A diversidade de preparações e a qualidade dos ingredientes são fatores indissociáveis do sucesso desta iguaria.

Da criação ao prato

Para garantir um galo de qualidade, são fundamentais o tempo de criação e a alimentação adequada. Estes fatores resultam numa carne compacta e baixo teor de gordura, aspetos essenciais para um assado suculento e saboroso.

Para o assado, sugere-se cose-lo previamente, desse modo retém melhor os sucos e evita que a carne resseque.

O segredo da marinada

Deve durar entre 12 a 16 horas, período durante o qual o galo deve ser virado 2 a 3 vezes para garantir que os temperos se distribuam uniformemente.

Dicas para um sabor equilibrado

A cenoura, com o seu toque doce, ajuda a suavizar a acidez do vinho verde usado na marinada.

O alho deve ser utilizado sem o germe (parte interna verde), pois este pode conferir um sabor amargo ao prato.

O Assado perfeito

O galo deve ir ao forno a 170°C, assando lentamente durante 2h30 a 3 horas. É importante regá-lo 3 ou 4 vezes com o próprio molho do assado para manter a suculência. A cor final da pele dependerá do tempo de forno, podendo variar entre dourado e bem tostado.



VEJA A PREPARAÇÃO
DO GALO

Sugestões para servir

Um galo de 3 kg é suficiente para 6 pessoas. Pode ser trinchado após o assado, ficando a carne mais desfiada, ou após arrefecer para um corte mais firme.

Se optar por trincar a frio, uma sugestão é aproveitar os sucos do assado, liquidificá-los e servir como molho. Este prato combina perfeitamente com arroz, batata assada e grelos.



Para a marinada:

- 500 ml de Vinho verde de Barcelos;
- Colorau ou pimentão doce (Q.B.);
- 4/5 dentes de alho (sem germe);
- 10/15 talos de salsa;
- 25 gr. de Sal;
- 2 / folhas e louro;
- 250 ml de azeite;
- 2 cebolas médias;
- 2 cenouras;
- 2 alhos francêss.



RESTAURANTES PARCEIROS DA CONFRARIA

O Município de Barcelos tem promovido ativamente este prato, impulsionando a procura pelos restaurantes locais, especialmente durante o "Fim de Semana do Galo Assado à Moda de Barcelos". Esta iniciativa não só valoriza a gastronomia barcelense, como atrai um número crescente de visitantes, contribuindo para a divulgação do concelho.

ÁS

Rua P. Alfredo da Rocha Martins, 29
4750-255 Barcelos
Tel: 253 811 204

BABETTE

Largo Dr. Martins Lima, 18
4750-318 - Barcelos
Tel: 253 083 363

BAGOEIRA

Avenida Dr. Sinónimo Pais, 495
4750-333 - Barcelos
Tel: 253 811 236

CASA DOS ARCOS

Rua Duques de Bragança, 185
4750-272 Barcelos
Tel: 253 826 265

CHUVA

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
Tel: 253 831 242

FURNA

Largo da Madalena, 105
4750-314 Barcelos
Tel: 253 826 265



Placa identificativa na porta do restaurante

GALLIANO

Campo 5 de Outubro, 20
4750-274 - Barcelos
Tel: 253 815 104

MURALHA

Largo da Porta Nova, 1
4750-329 Barcelos
Tel: 253 826 265

O MANHOSO

Avenida das Pontes, 264
4750-754 - S. Veríssimo
Tel: 939 593 593

TASQUINHA DO CARECA

Rua Monte da Gandra, 139
4755-522 Várzea
Tel: 924 376 121

TERRAÇO DOS PETISCOS

Rua do Seminário, 36
4750-786 - Vila Boa
Tel: 253 894 317

VERA CRUZ

Avenida Dr. Sinónimo Pais, 379
4750-333 - Barcelos
Tel: 253 811 333

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS EM BARCELOS

Março

Semana gastronómica do Galo, dos Rojões e das Papas de Sarrabulho à Moda de Barcelos

Outubro

Concurso do Galo Assado

Novembro

Fim de semana do Arroz Pica no Chão



CULTURA DA VINHA E DO VINHO

No concelho de Barcelos, o cultivo da vinha e a produção do vinho encontram-se profundamente enraizados na história e cultura local. É um dos argumentos da identidade e diferenciação das gentes do norte de Portugal.

Assim, partir à descoberta dos vinhos de Barcelos nas suas adegas é uma forma de descobrir e fruir a região e, igualmente, de interpretar a cultura, os costumes, as tradições e o “modus vivendi” das gentes do concelho, numa região onde o tempo e a história cunham a identidade de cada espaço geográfico. O vinho é, então, uma manifestação viva do talento destas gentes.

Em Barcelos, as quintas de vinho empenham-se na constante inovação tecnológica, mas não deixam de ser repositórios deste contexto patrimonial único, onde se rememora o passado, se vive o presente e se projeta o futuro da cultura da vinha, do vinho e do enoturismo. Espaços que se abrem para o prazer da descoberta desta gente rica em costumes, superstições e religiosidade ligados à terra.

Produtores no concelho de Barcelos

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| - Agribar Wines | - Quinta de Paços | - Quinta dos Eidos |
| - Caves Campelo | - Quinta de Santa Leocádea | - Solar de Azevedo |
| - Manuel J. Esteves da Costa | - Quinta de Sant’Iago Mayor | - Vinha dos 9 |
| - Quinta da Encosta de Airó | - Quinta do Barco | - Vinhos Boucinha |
| - Quinta de Argemil | - Quinta do Bosque | - Zarague |
| - Quinta de Balão | - Quinta do Tamariz | |



O concelho de Barcelos, situado na sub-região do Cávado (parte da Região dos Vinhos Verdes), possui características vitivinícolas marcantes, graças às suas condições naturais únicas.

Castas e Estilo dos Vinhos:

Branco: Castas principais: Loureiro (floral e cítrico), Arinto (acidez vibrante), Trajadura (maciez e notas de pêssigo). Perfil: Frescos, com acidez moderada, aromas de frutas cítricas (limão, lima) e pomáceas (maçã, pêra), por vezes com nuances florais.

Tinto: Castas principais: Vinhão e Borraçal, que produzem vinhos de cor granada intensa. Perfil: Aromas de frutas vermelhas frescas (morango, framboesa), taninos firmes e acidez marcante, típicos do clima fresco.

Os vinhos de Barcelos e do Cávado destacam-se pela elegância e frescura, resultado da combinação de solos graníticos, influência atlântica e castas autóctones bem adaptadas. São vinhos versáteis, ideais para acompanhar pratos de peixe, mariscos e carnes brancas (brancos), ou pratos de carne (tintos).



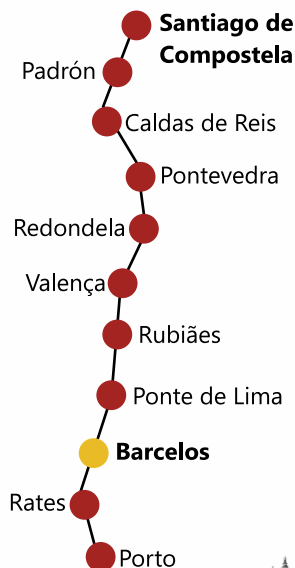
BARCELOS NO CAMINHO DE SANTIAGO

Barcelos é um dos territórios mais ricos em tradição e vocação jacobea em Portugal. Após a construção da Ponte Medieval no século XIV, a região passou a ser ponto de confluência de peregrinos que rumam a Santiago de Compostela. Em Barcelos existem albergues e diversos help points exclusivamente para peregrinos. O percurso citadino cruza-se com o núcleo medieval da cidade. Na capela da Senhora da Ponte, onde ainda se podem ver os bancos e as pias de pedra do lava-pés dos peregrinos, a ponte medieval, a igreja matriz, o edifício dos Paços do Concelho, que agrega a estrutura de um antigo hospital de apoio a peregrinos, a torre medieval, o templo do Bom Jesus da Cruz, a Igreja de Nossa Senhora do Terço ou a Igreja da Misericórdia. Aprecie a excelência deste património. Na passagem pelo centro histórico, pelo Paço dos Condes, o peregrino encontra o Cruzeiro do Galo que corporiza o Milagre de Santiago em que o Apóstolo salva o peregrino da forca. No percurso rural, o peregrino experiência a

paisagem bucólica circundante e descobre alguns dos mais belos santuários, igrejas, pontes, fontes e cruzeiros, como o de N^a Senhora das Brotas, de N^a Sr^a da Franqueira, N^a Senhora da Aparecida, as igrejas românicas de Abade de Neiva e de S. Martinho de Balugães, a ponte das Tábuas, a fonte da Ferreirinha, o Cruzeiro da Portela, entre muitos outros símbolos que manifestam a tradição jacobea. Mas a riqueza não se esgota no percurso do Caminho Português a Santiago acima referenciado, mas também nas paróquias dedicadas a Santiago existentes no concelho de Barcelos e a todas as freguesias onde passa o Caminho da Rainha Santa Isabel ou o Caminho da Costa, para além de outras que ficavam em caminho secundários que ligavam ao Caminho Português de Santiago e aos atrás referenciados. Um território histórica e culturalmente marcado pela cultura jacobea e devoção a Santiago desde tempos imemoriais.



Peregrino após atravessar a ponte em Barcelinhos e Barcelos



ASSOCIAÇÃO ACB - ALBERGUE CIDADE DE BARCELOS
RUA MIGUEL BOMBARDA, 36 - 4750-320 BARCELOS
ALBERGUEDEBARCELOS.COM - GERAL@ALBERGUEDEBARCELOS.COM

Associação sem fins lucrativos de apoio aos peregrinos



FICHA TÉCNICA

CONCEÇÃO E CONTEÚDOS

Confraria Gastronómica O Galo de Barcelos
Câmara Municipal de Barcelos

COLABORAÇÃO

Alberto Carvalho
Carlos Araújo
Carlos Costa
Câmara Municipal de Barcelos
Fernando Pereira
Filipe Sousa
Francisco Gonçalves
Irmãos Baraça
João Novais
Margarita Rocha
Rosa Barbosa



TIRAGEM

5 000 | distribuição gratuita

DATA DE PUBLICAÇÃO

ABRIL 2025

DESIGN E MULTIMÉDIA

Filipe Costa



 ogalodebarcelos.pt

 +351 918 197 976

 info@ogalodebarcelos.pt

 Estádio Cidade de Barcelos
Centro Empresarial de Barcelos – Sala 11
4750-783 Vila Boa - Barcelos

 [galo_de_barcelos_](https://www.instagram.com/galo_de_barcelos_)

 [facebook.com/ogalodebarcelos](https://www.facebook.com/ogalodebarcelos)