

## Broa de Avintes para apreciadores

Começou ontem mais uma edição anual da Festa da Broa de Avintes. Naquela que já é a 19ª edição, o espaço escolhido para a realização do evento foi o antigo campo de futebol, em Gândara, freguesia de Avintes, concelho de Vila Nova de Gaia.

Até à próxima segunda-feira, o recinto acolhe os quatro maiores fabricantes da broa, conhecida pela sua cor escura, que a venderão ao público por 1,20 euros cada exemplar, dando a conhecer assim um dos produtos mais característicos de Avintes.

"Há já 18 anos que vimos a esta festa. Só no primeiro ano é que falhámos", conta Clara Neto, proprietária da padaria com o mesmo nome. "Fabricamos em Avintes quase há 200 anos. É uma padaria familiar e a mais antiga daqui", continua.

Apesar de reconhecer que este evento não lhe garante a sobrevivência, assegura que as vendas correm bem, especialmente ao fim-de-semana. "Vem muita gente ao sábado à noite e ao domingo à tarde", diz Clara Neto. "Por norma, a broa nunca chega para abastecer o público que tem. Acaba sempre antes do final da festa", acrescenta António Silva, marido de Clara Neto.

Segundo contam, a padaria Clara Neto faz a "mais antiga broa de Avintes". Pormenor mais que suficiente para que já tivessem fornecido, em edições anteriores, todos os stands desta festa sozinhos.

Mas desengane-se aquele que pensa que vai poder ver os padeiros a fabricar a broa, ao vivo e a cores nos stands presentes na festa. "Só fabricamos na padaria. Há quem faça a broa em 2 horas, mas nós levamos 4 horas na cozedura e é nos fornos a lenha. Cada forno leva à volta de 600 quilos", conta.

O que diferencia a broa de Avintes das outras broas é precisamente o maior número de horas que precisa para cozinhar e o facto de ser feita com centeio. "O que põe a broa escura é o centeio", explica Clara Neto.

A dedicação também se quer em grandes quantidades. "Fazer a broa de Avintes dá muito trabalho e leva muito tempo, por isso é que ninguém se dedica", diz.

Quanto à origem da tradição, Clara Neto perde a conta aos anos. "O meu pai, que morreu com 90 anos, já dizia que a minha avó cozia broa", afirma.

O público também é fiel. Elvira Manuela visita a festa da broa desde o primeiro ano. "Venho de propósito de Coimbrões, porque gosto muito deste pão daqui", revela.

j paulo coutinho



**Broa de Avintes atrai todas as gerações à festa anual da freguesia**

Ana Sofia Coelho

