



A tradição do pão em Portugal

Um livro que alimenta o espírito, ao contar a história e as histórias do pão do nosso país.

A HISTÓRIA E AS HISTÓRIAS DO PÃO EM PORTUGAL.

A sugestão de um pão quente, acabado de fazer, com uma lasca de manteiga a derreter, certamente lhe trará à memória um aroma e paladar irresistíveis. Apesar disso, normalmente não nos lembramos da importância que o pão tem no nosso dia-a-dia, do quanto está profundamente enraizado na nossa cultura e, muito menos, da relevância que teve na nossa história.

Para lhe prestar a merecida homenagem, os CTT, pela visão da especialista e doutorada em Etnologia/Antropologia Social, Mouette Barboff, reuniram nesta obra, não só a história do pão em Portugal, como também as histórias que o pão guarda.

UM LIVRO QUE ABRE O APETITE
PARA AS NOSSAS TRADIÇÕES
E NOS ALIMENTA O ESPÍRITO
COM HISTÓRIAS DELICIOSAS.



Quem encontra uma espiga vermelha, o «milho-rei», tem de dar um abraço ou um beijo a todos os presentes. É por essa razão que também se chama a essa maçaroca «espiga dos abraços».



"Os pães ligados a uma região, e às vezes a uma cidade específica, são aqueles a que chamamos pães tradicionais. Reconhecem-se pela forma, cor, gosto, textura do miolo e aspecto da côdea."



Ficha técnica:

A Tradição do Pão em Portugal
Edição limitada a 6.000 exemplares numerados

Material Filatélico incluído:
contém 10 selos e 3 blocos de 2009 e 2010 da emissão do *Pão Tradicional Português*, com o valor facial total de €11,34
PVP: €41

Formato: 245x245 mm,
184 Páginas
Texto em Português
Autor: Mouette Barboff
Design: Folk Design | Sofia Martins e Vasco Marques
Coleção: Clube do Coleccionador dos Correios