

Uma doce história ancestral

Reconhecida como uma das sete maravilhas da Gastronomia de Portugal, o Pastel de Belém é um ícone da doçaria nacional e este estabelecimento, fundado em 1837, próximo do Mosteiro dos Jerónimos, é um ponto de paragem obrigatório no roteiro lisboeta.

Os Pastéis de Belém tiveram a sua génese numa pequena loja de comércio variado tendo, a si associada, uma refinação onde se processavam canas-de-açúcar oriundas do Brasil. Ali perto, no Mosteiro dos Jerónimos, faziam-se e vendiam-se estes doces com base na gema de ovo. Após a Revolução Liberal de 1820, a dinâmica comercial desfez-se e, findo o local de venda primordial, um determinado produtor propôs a comercialização dos seus bolos nos Pastéis de Belém. O sucesso desta iguaria acompanhou o passar do tempo, “de tal ordem que afastou os outros produtos daquela pequena loja”, refere Penélope Clarinha, uma das gerentes deste projeto familiar.

A marca “Pastéis de Belém” está registada desde 1918 e, apesar de existirem várias casas a vender pastéis de nata, o sucesso dos Pastéis de Belém “evidencia-se pela identidade mantida através das gerações, pelo produto de excelência e pelo método artesanal com que a receita é executada e mantida em segredo”, salienta a gerente. Com cerca de 180 colaboradores, é totalmente dentro de portas que se fazem a confeção e comercialização dos cerca de 22 mil pastéis diários, recebendo turistas e fiéis clientes portugueses, todos os dias do ano.

Sem pensar numa expansão desmesurada, para “não desvirtuar a preservação da marca e da mística identitária de Lisboa”, Penélope Clarinha sublinha ainda que “o objetivo passa por continuar a assegurar as condições da loja e do produto, fazendo-o sempre o melhor possível para obter os melhores resultados”.



A sweet ancestral story

Recognized as one of the seven wonders of Portuguese Gastronomy, the Pastel de Belém is an icon of national confectionery and this establishment, founded in 1837 and located near the Jerónimos Monastery, is a place of mandatory stop within the Lisbon visit plan.

Pastéis de Belém had their origin in a small grocery shop having, associated with it, a refinery where sugarcane from Brazil was processed. Nearby, in the Jerónimos Monastery, these sweets were made and sold based on egg yolks. Following the 1820 Liberal Revolution, this commercial dynamic ceased and, after the disappearance of its primary selling place, a certain producer proposed the commercialization of his cakes in Pastéis de Belém. Time went by and this delicacy's noteworthiness followed its passage accordingly, “leading to the withdrawal of other products from that small store”, says Penélope Clarinha, one of the managers of this family project.

The “Pastéis de Belém” brand has been registered since 1918, and although there are several houses selling cream pastries, the success of Pastéis de Belém “is evidenced by the identity maintained throughout the generations, by the excellence of this product and by the craftsmanship with which the recipe is executed and kept in secret”, says the manager. With around 180 employees, the confection and selling of approximately 22 thousand daily pastries take place entirely inside its space, while also receiving tourists and loyal Portuguese customers every day of the year.

Without thinking in expanding excessively, so as to “not detract from the preservation of the brand and of the mystical identity of Lisbon”, Penélope Clarinha emphasizes that “the aim is to continue ensuring the store and the product's present conditions, while doing everything possible to obtain the best results”.

Pastéis de Belém
≈ desde 1837 ≈



Rua de Belém nº 84 a 92 • 1300-085 Lisboa • Tel.: 213 6374 23 • Fax: 213 638 078
E-mail: pasteisdebelem@pasteisdebelem.pt • www.pasteisdebelem.pt