



A Cataplana é um peculiar e singular utensílio culinário tipicamente Algarvio. São basicamente duas meias panelas côncavas, unidas por uma dobradiça e com dois fechos laterais, possibilitando assim uma cozedura hermética das iguarias, tornando-se no fundo, perscrutora da actual panela de pressão. Relativamente á sua origem, embora esta seja uma questão muito debatida, sabe-se no etanto que estas começaram a ser produzidas há muitos anos na região Algarvia por antigos artesãos, inicialmente feitas em zinco, logo sendo utilizado o cobre, tradição que remonta até aos nossos dias. Esta região chegou a ser em tempos muito conhecida, pelos seus inúmeros artesãos na arte de trabalhar o cobre.

Tradicionalmente produzidas em cobre, tal e qual as nossas actualmente, permitindo deste modo uma excelente condutividade do calor, além de dar um sabor especial único e incomparável ás iguarias.

O processo de cozedura utilizado na Cataplana impede a perda dos aromas dos alimentos, garantindo um pleno e excelente sabor. Além disso, a cozedura na Cataplana é mais saudável, pois permite reduzir calorias e gordura na confecção das suas receitas. A típica Cataplana em cobre (estanhada no interior), como é o caso da nossa, distribui o calor de forma mais uniforme e eficiente.

Utilizada para cozinhar receitas tipicamente mediterrânicas, muito especialmente amêijoas e mariscos, de uma forma geral, sendo a sua receita mais famosa "Amêijoas na Cataplana", cuja receita a par de outras igualmente deliciosas, se encontra disponível no nosso site.