



The Monks' Secret: When a Pastry Becomes the Destination of a Journey

Angela Alessandra BADAMI¹, **Lucrezia CARTA**²

1. Full Professor of Urban Planning. Department of Architecture, University of Palermo. Palermo, Italy.

2. Travel Designer for Insider Sicily, Partner of Le Vie dei Tesori. Palermo, Italy.

Abstract

The article recounts the origins and symbolic meaning of Lisbon's celebrated pastry, an authentic emblem of Portuguese tradition. Born in the Belém district, beside the *Mosteiro dos Jerónimos*, the *Pastel de Belém* is rooted in nineteenth-century monastic history, when the Hieronymite monks devised a yolk-based cream to reuse the remnants of convent processes. Even today, only a few master pastry chefs jealously guard its formula, a symbol of ritual and identity-laden knowledge. The text intertwines the story of the pastry with that of its birthplace, evoking Belém as a symbolic space of departures and returns – a gateway to the great explorations and a crossroads of cultures, spices, and traditions. The *Pastel de Belém* thus becomes an emblem of collective memory and of travel, a sensorial and spiritual experience that unites the contemporary traveler with the ancient navigators, transforming an everyday act – the tasting – into a gesture of belonging and rebirth.

IMAGE | *Miradouro da Graça* (© Andrea Augello, 2025).

Keywords

Belém, Lisbon, Portugal, Port city, Culinary traditions, Naval explorations, Vasco da Gama, Colonialism, Mosteiro dos Jerónimos

È il dolce nazionale per eccellenza, l'ambasciatore indiscusso della pasticceria portoghese nel mondo, il simbolo gastronomico di Lisbona stessa: il *Pastel de nata*. Ma per assaporare l'autentico, quello per cui vale la pena di fare code interminabili sotto il sole, bisogna cercarlo sotto il suo nome battesimale, quello originale: il *Pastel de Belém*. Un nome che è un viaggio, un destino, una promessa di genuinità millesimata.

L'etimo, come spesso accade, è tutto un programma. Belém discende Betlemme, a sottolineare la profonda origine religiosa di questa delizia. È qui, nell'omonimo quartiere di Lisbona affacciato sul fiume Tago, a poca distanza dal maestoso *Mosteiro dos Jerónimos* e dall'iconica Torre di Belém, che la storia del pasticcino più famoso del Portogallo ha avuto inizio, intrecciandosi indissolubilmente con quella del luogo che gli ha dato i natali e il nome.



Monastero dos Jerónimos. (© Lucrezia Carta, 2025).

Sull'estuario del fiume Tago, affacciato sull'ampio orizzonte dell'Oceano Atlantico, l'antico villaggio di pescatori – un tempo chiamato Restelo – divenne Belém con la costruzione della piccola chiesa dedicata a Santa Maria di Betlemme, luogo in cui i marinai sostavano in preghiera prima di imbarcarsi. Si narra che tra loro vi fosse anche Vasco da Gama, che qui avrebbe chiesto la

benedizione divina prima di salpare per l'audace viaggio che lo condusse alla scoperta della rotta per le Indie.

Il successo della sua spedizione cambiò per sempre il destino di Belém, trasformandola in rampa di lancio per le rotte verso l'India, l'Asia e la Cina. Da queste sponde partirono altri eminenti esploratori, come Pedro Álvares Cabral, Bartolomeu Dias e Fernão de Magalhães. In segno di celebrazione di questa stagione di conquiste, il re Don Manuel I volle erigere il monumentale complesso del Monastero di San Girolamo, un'opera grandiosa che si estende per oltre 11.000 metri quadrati.

Qui i monaci, oltre a dedicarsi agli esercizi spirituali e a pregare per il benessere dei marinai e del Re, dettero avvio fin dall'inizio del XIX secolo a una industriosa attività nata dalla necessità di utilizzare le abbondanti rimanenze di tuorli d'uovo, scarto dei processi della chiarificazione dei vini e dell'inamidatura delle vesti per i quali venivano impiegati gli albumi. Nacque così, tra le mura del monastero, una ricetta di crema pasticcera avvolta in una sfoglia croccante, un segreto custodito come una sacra reliquia nel silenzio delle cucine monastiche. Il dolce divenne ben presto anche una piccola fonte di sostentamento, venduto in un modesto spaccio tanto per sfamare i pellegrini quanto per rimpinguare le casse del monastero.

Con la Rivoluzione Liberale del 1820, e la conseguente soppressione degli ordini religiosi, i monaci furono costretti a lasciare il convento ma portarono con sé il segreto del pasticcino (o forse lo barattarono per un lauto compenso?). La leggenda vuole infatti che fu un imprenditore illuminato, Domingos Rafael Alves, proprietario di una raffineria di zucchero lì vicino, a convincere i monaci a vendere la ricetta e, così, a salvarne l'eredità. Nel 1837, aprì i cancelli della *Antiga Confeitaria de Belém*, dando il via a un'impresa familiare che, da allora, non ha mai smesso di forgiare magicamente tuorli, zucchero, cannella e pasta sfoglia in quelle piccole opere d'arte dal cuore caldo e dalla veste croccante.



*Pastéis de Belém.
(© Lucrezia Carta,
2025).*



Pastéis de Belém confezionati in scatole da asporto. (© Lucrezia Carta, 2025).

Oggi come allora, la ricetta originale rimane un mistero gelosamente custodito, un "Santo Graal" della pasticceria. I pochi maestri pasticceri depositari del sapere (sembra che ne esistano solo tre o quattro al mondo!) firmano patti di segretezza, tramandando oralmente e con gesti rituali la "ricetta segreta" di generazione in generazione, in un locale che è ormai una "fabbrica dei sapori", capace di sfornare fino a cinquantamila pasticcini al giorno.

Ma perché proprio qui? Perché il nome di Belém è così fondamentale?

Perché Belém, come Betlemme, rappresenta un punto di partenza per qualcosa di nuovo, un luogo dove si incarna l'idea di nascita: a Betlemme la nascita di Gesù per il mondo cristiano, a Belém l'inizio delle grandi esplorazioni per il Portogallo. Perché Belém era punto di partenza e di approdo, luogo dove il mondo conosciuto finiva e iniziava l'ignoto, portale delle scoperte che hanno dischiuso il mondo moderno, e proprio qui quel dolce si è rivestito di cariche simboliche e apotropaiche rappresentando un atto propiziatorio e consolatorio per marinai, mercanti, esploratori e pellegrini in transito. Era il loro ultimo, dolce conforto prima di prendere il mare o il primo, soave benvenuto al ritorno. Il *Pastel de Belém* è divenuto così uno dei prodotti portuali più iconici, nato dalla necessità di conservare e reinventare, dall'incrocio tra culture, tradizioni gastronomiche e materie prime dell'impero portoghese (le spezie dall'oriente, lo zucchero dalle colonie) che solo in una città portuale come Lisbona hanno potuto trasmutarsi in un crogiolo di sapori che racchiude secoli di storia.

I tentativi di imitazione sono infiniti, e oggi in ogni caffè del paese, e del mondo, si trovano i suoi degni ma lontani cugini, i *Pastéis de nata* (paste alla crema). Ma solo a Belém, in questo piccolo angolo di Lisbona, si può vivere l'esperienza sinestetica completa: la coda che serpeggia fuori dal caratteristico edificio azulejado, l'odore di cannella e zucchero caramellato che invade l'aria, il calore del pasticcino appena sfornato che scotta le dita, il contrasto sublime tra la sfoglia friabile e la crema vellutata e intensa, il tutto innaffiato da un caffè robusto o da un Porto Bianco gelido.

Assaggiare un *Pastel de Belém* sul posto, all'ombra del monumento *Padrão dos Descobrimentos* dedicato alle scoperte dei navigatori portoghesi, non è una semplice merenda. È un pellegrinaggio laico, un rito che unisce il viaggiatore di oggi a quello di ieri, in un porto dove il destino ha voluto che si creasse una delle più dolci e indimenticabili invenzioni per il palato.



Padrão dos Descobrimentos. (© Andrea Augello, 2025).

Article Citation

BADAMI, Angela Alessandra and Lucrezia CARTA. "Il segreto dei monaci: quando un dolce diventa la meta del viaggio". *PORTUS | Port-City Relationship and Urban Waterfront Redevelopment*, 50 (December 2025). RETE Publisher, Venice. ISSN 2282-5789.
<https://portusonline.org/.....>

Copyright

© The Authors
© 2025 PORTUS by RETE Publisher - All rights reserved