

# Casa do Pão de Ló Delícia



## História

Não é possível determinar com rigor o ano em que iniciou a sua atividade todavia, estima-se que o ano de 1880 seja o ponto de partida. Aproximadamente nesta altura, Joaquina Pedrosa da Silva, criou um tipo de Pão-de-ló original designado “Pão-de-ló Coberto de Vizella”.

A sua elevada qualidade e sabor único, eram apreciados pelos consumidores que ao provarem exclamavam “Que Delícia!”, surgindo assim o nome da casa fundada para a sua comercialização: “Casa do Pão-de-Ló Coberto de Vizella – Delícia”.

Fundada por Albina Ferreira da Silva (filha de Joaquina Pedrosa da Silva) e Joaquim Ribeiro Ferreira, em 1922, na Rua Dr. Abílio Torres nº 465. O fabrico do Bolinhol, passou entre gerações, José Ribeiro Ferreira, filho dos fundadores, e sua esposa, posteriormente para Maria José Ribeiro Ferreira Vaz, neta dos fundadores e seu marido Joaquim Lopes Vaz, até Tiago Vaz, atual proprietário, bisneto dos fundadores e 5ª geração.

A Casa do Pão de Ló Delícia desenvolve a sua atividade na área da Pastelaria, com fabrico próprio e comercialização do Pão de Ló Coberto de Vizela – Bolinhol, Pão de Ló Tradicional, entre outros, tais como: Doces de Gema; Cavacas; Biscoitos de Manteiga; Massapães; Doce da Avó; Húngaros; Folhadinhos de Ovos Moles; Pudins e Tardes Variadas.

Utilizam ainda nos dias de hoje, a “receita original e métodos tradicionais”, onde a massa passa pelos “batedores”, onde é colocada em formas retangulares e cozida em fornos de barro, cujo aquecimento é realizado com um maçarico, tendo sido outrora utilizada a lenha, para esse efeito.

Em termos de equipamento importa realçar a existência de balanças, fornos de barro, batedores e as formas retangulares antigas.

## Morada

Rua Dr. Abílio Torres, n.º 465  
4815-552 Caldas de Vizela

## Contactos

253 481 269  
geral@casadelicia.com

## Horário de Funcionamento

Diariamente das 07h00 às  
21h30