

Pastelaria Fina

História

A pastelaria foi fundada em 1969, por Maria Serafina Ferreira, na Rua Alfredo Pinto, n.º 94.

O Bolinhol, também denominado de “Pão-de-ló de Vizela”, foi criado por Joaquina Ferreira Pedrosa da Silva (1874-1922), passando pelas mãos de 4 gerações da família e de uma afilhada da criadora, Maria Serafina Ferreira, que deu início à “Pastelaria Fina” e terá continuado a produzir o famoso Bolinhol.

José Armando Branco começou a trabalhar na “Pastelaria Fina” com 10 anos de idade e após a morte de Maria Serafina Ferreira, no dia 3 de maio de 1976, “arregaçou as mangas” e deu continuidade ao negócio, já consolidado.

No dia 1 de janeiro de 1984, os atuais proprietários, José Armando Branco e a sua esposa Maria de Jesus da Cunha Magalhães, compraram o trespasse do negócio à família de Maria Serafina Ferreira. Constituem assim a 2ª geração do negócio.

A “Pastelaria Fina” dedica-se à pastelaria e casa de chá, com fabrico próprio e comercialização do Pão de Ló Coberto de Vizela - Bolinhol, Pão de Ló Tradicional, entre outros, tais como: o Pastel de Nata; Nata Francesa; Folhado com Ovos Moles e Natas; Torta de Canela Abaunilhada; Cheesecake; Floresta Negra entre outros.

No interior da pastelaria existe um painel de azulejos clássicos, azuis e brancos, que representam o Açude do Parque das Termas, a Ponte Romana e a Estátua da Vizela Romana.

Ainda é utilizada e conservada a batedeira original da massa do Pão de Ló, assim como as primeiras formas usadas para preparar os pastéis de nata, que têm mais de 50 anos.



Morada

Rua Alfredo Pinto, n.º 94
4815-493 Caldas de Vizela

Contactos

253 481 561
josearmandobranco@sapo.pt

Horário de Funcionamento

Diariamente das 07h30 às
21h00