

# 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