

Hungria: Rendas de Hoeveji e pãezinhos de Pozsony tornam-se Hungaricum

De acordo com a decisão do Comité Hungaricum, a coleção de Hungaricum's foi alargada com as rendas de Höveji e o pão de Pozsony, anunciou o Ministro da Agricultura numa conferência de imprensa em Budapeste na terça-feira.

Explicando as razões da decisão, István Nagy disse que as rendas Höveji, excepcionalmente diversificadas, remontam ao século XIX e rapidamente ganharam fama pela aldeia em Győr-Moson-Sopron County. Foram galardoadas com uma medalha de ouro na Exposição Mundial de 1962 em Bruxelas e estão incluídas na Lista Nacional do Património Cultural Intangível da UNESCO desde 2017. Os pãezinhos de Bratislava tornaram-se um Hungaricum como um bolo de Inverno tradicional húngaro. A sua primeira receita é conhecida do livro de receitas húngaro de István Czifray, publicado em 1830, e desde 2012 é uma especialidade tradicional, acrescentou o ministro da agricultura.

De acordo com a lei, que entrou em vigor a 1 de Julho de 2012, os Hungarikums são as principais realizações da Hungria com as suas características, singularidade, especificidade e qualidade. A coleção de Hungaricums é seguida pelo livro de valores nacionais notáveis, e a pirâmide de valores é baseada nos diretórios de valores municipais, setoriais e estrangeiros. Após a 31ª reunião do Comité Hungaricum, a Coleção Hungaricum inclui 87 valores nacionais e o Caderno de Valores húngaro 150 valores nacionais.

Foto: Nosalty