



Promotores



Cofinanciamento



# Catálogo ALENTEJO GLOBAL EXPORT



# ÍNDICE

## 01

### O PROJETO

5 - O Projeto "Alentejo Global Export"

## 02

### PROMOTORES DO PROJETO

8 - NERBE - AEBAL  
12 - NERE  
16 - NERPOR

## 03

### ALENTEJO

21 - Alentejo "Um território com reconhecidas potencialidades estratégicas"

## 04

### PRODUTOS

30 - Azeite  
38 - Bebidas espirituosas  
42 - Carnes  
48 - Cogumelos  
52 - Conservas  
54 - Doçaria  
58 - Frutas e frutos  
62 - Mel  
64 - Plantas aromáticas e medicinais  
68 - Queijos  
70 - Vinho  
78 - Produtos do alentejo com origem protegida – DOP, IGP





# O PROJETO

O **NERBE-AEBAL**, **NERE** e **NERPOR**, promotores do **projeto ALENTEJO GLOBAL EXPORT** pretendem dar resposta a um conjunto de três fatores críticos de competitividade regional na vertente da Internacionalização das atividades económicas da região, nomeadamente:

- Prospeção, conhecimento e acesso a novos mercados,
- Processos colaborativos de internacionalização, da partilha de conhecimento e capacitação para a internacionalização,
- Promoção internacional dos destinos turísticos e outros produtos e recursos associados à região do Alentejo.

O projeto pretende responder a estes fatores críticos através de definição de estratégias de internacionalização e abordagens de mercado, que permitam o reforço da respetiva capacidade competitiva e progressão na cadeia de valor dos produtos regionais, promovendo a sua visibilidade internacional da oferta e a atenuação da diferença entre a qualidade intrínseca dos bens e serviços e a qualidade percebida pelos mercados internacionais.

O objetivo central do projeto ALENTEJO GLOBAL EXPORT é potenciar o sucesso da internacionalização das PME do setor agroalimentar da região do Alentejo, nos mercados da Alemanha, Espanha e Benelux.

Trata-se de uma operação que se prevê que assuma uma especial importância para empresas do setor, estando prevista a realização de um **catálogo digital** de empresas e produtos de apoio às ações internacionais, de **ações de prospeção** aos mercados alvo, de **visitas de reconhecimento** de prospetores internacionais ao Alentejo, participação em **feiras internacionais** e realização de **roadshows internacionais**, elaboração de **guias de mercado**, realização de um **fórum internacional** e de campanhas de **marketing internacional**.



# 02

## PROMOTORES DO PROJETO



nerbe/aebal



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL

**NERPOR-AE**

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL  
DA REGIÃO DE PORTALEGRE



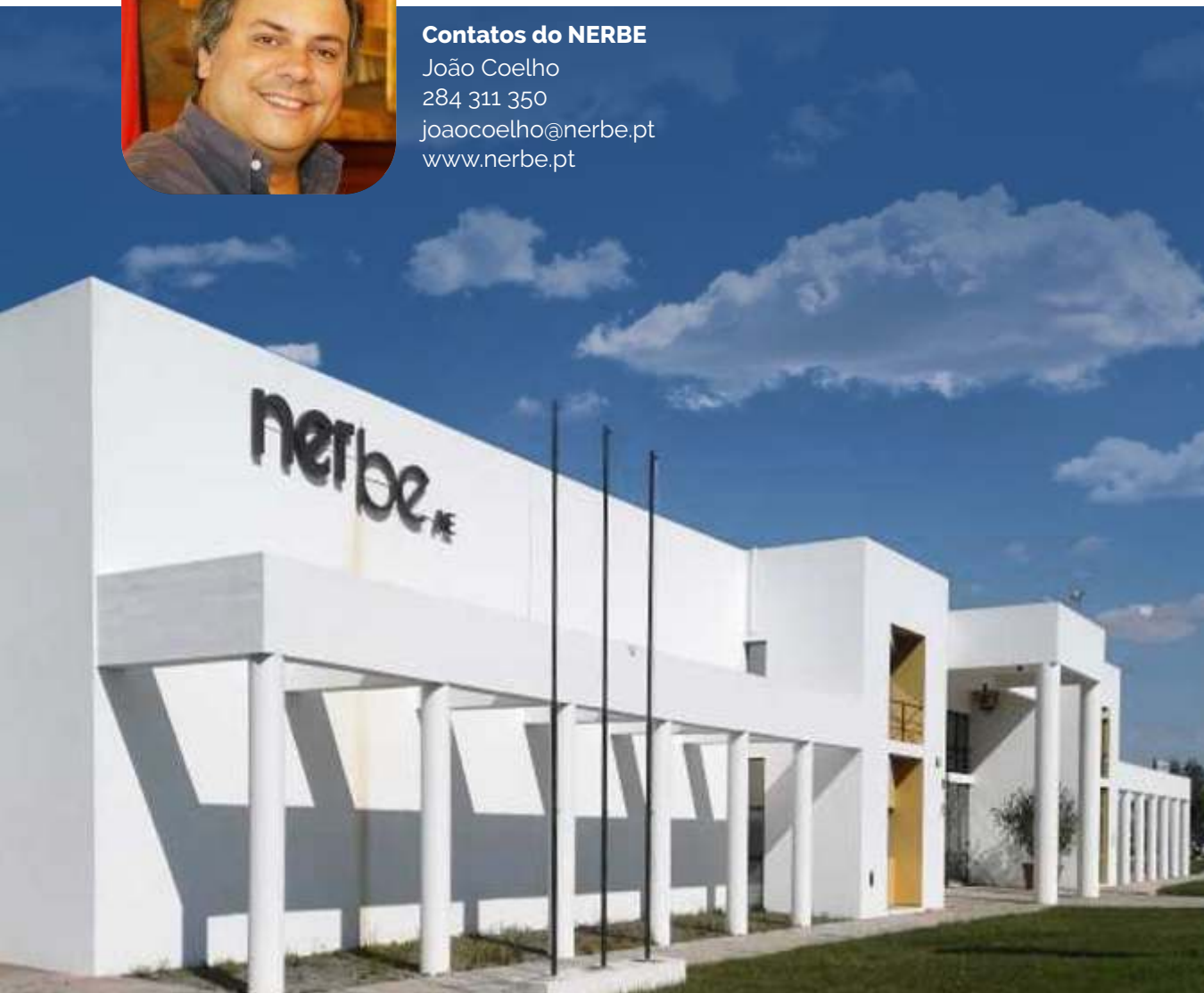


## O Presidente do NERBE

Filipe Jorge M. Piçarra Fialho Pombeiro

### Contatos do NERBE

João Coelho  
284 311 350  
joaocoelho@nerbe.pt  
www.nerbe.pt



## NERBE-AEBAL

Fundada em 1987, a NERBE/AEBAL - Associação Empresarial do Baixo Alentejo e Litoral, tem como principais linhas de orientação a prossecução dos seguintes objetivos:

- Promover o estudo de todas as questões que se relacionem com os seus objetivos;
- Dinamizar a atividade associativa da região e incrementar o espírito de solidariedade e de apoio entre os seus associados;
- Contribuir para o desenvolvimento das empresas regionais e dos vários sectores de atividade, essencialmente os considerados estratégicos para a região;
- Organizar e manter serviços de interesse para os seus associados, prestando adequada informação, apoio técnico e de consultoria, designadamente, na área de formação;
- Organizar certames, conferências, colóquios, cursos ou quaisquer outras manifestações que contribuam para a realização dos seus objetivos;
- Cooperar ativamente com entidades, públicas e privadas, nacionais e estrangeiras, em tudo o que contribua para o harmónico desenvolvimento regional;
- Filiar-se em associações, confederações e organismos congéneres nacionais e internacionais de acordo com as necessidades de realização dos seus objetivos.

<http://nerbe.pt>

# A cidade de Beja

Beja é uma cidade familiar onde é possível deslocar-se facilmente a pé ou de bicicleta, porque tudo fica perto e há sempre tempo para tudo.

A um passo do mar, da capital e da vizinha Espanha, Beja encurta distâncias.

Aqui, sabemos mais do que tudo, Viver.

São mais de 2500 anos de história e muito mais histórias para viver e contar. Antigas civilizações marcam o seu passado e enchem de mistério o antigo casario, cuidadosamente caiado de branco.

As cartas de amor de Mariana Alcoforado ainda hoje inspiram os mais românticos que encontram sempre um bom pretexto para a visitar uma e outra vez.

O Alqueva fez sonhar, modificou a paisagem e abriu caminhos para uma nova agricultura. O aeroporto promete asas para transformar os sonhos de Alqueva em realidade.

Beja, uma janela de oportunidades.

<https://cm-beja.pt>





## O Presidente do NERE

Rui Pedro Duarte Espada

### Contatos do NERE

Paula Paulino  
266 709 115  
paulapaulino@nere.pt  
www.nere.pt

## NERE

Fundado em 1986, o NERE - Núcleo Empresarial da Região de Évora é uma Associação Empresarial sem fins lucrativos, de utilidade pública, constituída ao abrigo da Lei Civil, assumindo-se como estrutura representativa do tecido empresarial da Região do Alentejo.

Tem como objetivos:

- Garantir uma melhor intervenção territorial, através da criação de dinâmicas empresariais concelhias;
- Apostar na cooperação empresarial através da criação de redes informais de empresas, que podem ou não ser setoriais;
- Potenciar a cooperação entre as diferentes associações complementares à atuação do NERE, com vista à oferta de um serviço mais global e especializado às empresas;
- Contribuir para um espírito mais empreendedor entre os jovens, apoiando a mudança;
- Desenvolver iniciativas conjuntas que visam aumentar a competitividade das empresas;
- Apoiar nos processos de internacionalização das empresas;
- Conceber iniciativas de prospeção de investimento para a Região;
- Incentivar à inovação e à diferenciação, quer através das Redes de Inovação quer através da consultoria direta às empresas;
- Dinamizar os serviços do NERE, quer ao nível da qualidade da informação a disponibilizar aos sócios quer ao nível dos serviços de Incubação (física, cowork e virtual).

O NERE dispõe atualmente de uma incubadora de Base Tecnológica onde trabalham diariamente mais de 50 empresas e 150 colaboradores das mesmas.

[www.nere.pt](http://www.nere.pt)



# A cidade de Évora

A cidade de Évora é o principal polo urbano da região, em termos populacionais e funcionais. A dinâmica social e económica da cidade conseguiu contrariar a tendência da região no seu conjunto, mantendo um crescimento idêntico ao de outras cidades médias portuguesas até ao ano de 2001, invertendo depois essa tendência, refletindo a influência de movimentos migratórios pouco expressivos, ainda assim suficientes para compensar o saldo natural.

Pela sua localização, Évora constitui-se como espaço charneira entre o litoral alentejano e a Estremadura espanhola. De facto, a plataforma portuária de Sines assegura o transporte marítimo de cargas entre o sul e o norte da Europa, bem como o acesso rodoviário (pelas vias IC33, IP2 e A6) a toda a Europa, através da cidade-porta de Elvas. Admite-se que esta dinâmica seja reforçada no futuro através do corredor ferroviário da LTM (Linha de transporte de Mercadorias).

Pela sua dimensão, centralidade e visibilidade no contexto nacional, Évora emerge como o polo com melhores condições para liderar a hierarquia do sistema urbano regional. Com efeito, a cidade assume claramente uma vocação patrimonial, cultural, universitária, e de serviços, com qualidade ambiental, que procura potenciar toda a área envolvente à própria cidade. Assim, a valorização da rede de cidades médias da região Alentejo, bem como dos centros urbanos de influência supraconcelhia, constitui o principal objetivo na procura de um sistema urbano integrado. Em articulação com o sistema urbano nacional, as cidades médias da região do Alentejo, com especial relevância para Évora deverão contribuir, solidariamente, para fomentar o desenvolvimento harmonioso da rede complementar regional.

[www.cm-evora.pt](http://www.cm-evora.pt)







## O Presidente do NERPOR

Jorge Firmino Rebocho Pais

### Contatos do NERPOR

Fernando Carvalho

245 302 300

fernando.carvalho@nerpor.pt

www.nerpor.pt

## NERPOR

Fundado em 1985, a NERPOR - Associação Empresarial da Região de Portalegre, tem como objetivos:

- Recolher, tratar e divulgar informação de interesse para as empresas com o fim de motivar a criação e modernização das mesmas, de fornecer elementos vitais ao seu funcionamento e desenvolvimento e de tentar solucionar os problemas e questões com que se debatem.
- Promover a NERPOR-AE como centro de encontro e articulação privilegiada entre as entidades vocacionadas para o desenvolvimento económico e empresarial.
- Organizar e realizar cursos de formação.
- Desenvolver ações de sensibilização, seminários e encontros visando o reforço do movimento associativo a nível geral e a cooperação quer a nível empresarial quer a nível de associações e de outros organismos.
- Divulgar as potencialidades da região de forma a atrair investimentos para o distrito de Portalegre.
- Organizar feiras, participar em certames nacionais e internacionais e promover a realização de missões empresariais ao estrangeiro e de investidores estrangeiros a Portugal.
- Realização de estudos e prestação de assistência técnica às empresas.
- Articular a atuação da NERPOR-AE com organismos e outras associações nacionais e comunitárias em determinadas ações e estabelecer laços de cooperação.
- Representar, junto das mais diversas entidades e do poder político inclusivamente, as empresas associadas e os interesses do distrito.
- Apoiar a modificação técnica e tecnológica das empresas bem como a criação de novas unidades.
- Obter atempadamente as intenções de investimento do distrito e detetar os potenciais criadores de empresas através do estabelecimento de protocolos com entidades adequadas

[www.nerpor.pt](http://www.nerpor.pt)

# A cidade de Portalegre

O Concelho de Portalegre fica situado no Norte Alentejano, em pleno coração do Parque Natural da Serra de S. Mamede. É constituído por sete freguesias, uma urbana (Sé e São Lourenço) e seis rurais (Alagoa, Alegrete, Fortios, Reguengo e São Julião, Ribeira de Nisa e Carreiras e Urra). Tem uma superfície de 464 Km<sup>2</sup> e cerca de 26 mil habitantes.

A urbe, com cerca de 16 mil habitantes, desenvolveu-se principalmente a partir do século XVI, época em que foi elevada a sede de Bispado e à categoria de Cidade, o que, conjuntamente com o progresso económico decorrente da agricultura, do comércio e também da indústria, levou à existência de famílias nobres e burguesas que mandaram construir residências com uma certa grandiosidade. Por esse facto, Portalegre possui um dos melhores conjuntos de casas solarengas do país.

A cidade tem uma forte tradição industrial. O fabrico de panos de lã data da Idade Média, mas conheceu um notável desenvolvimento a partir do séc. XVIII e, no seguinte, com a fundação da Real Fábrica de Lanifícios, por iniciativa do Marquês de Pombal. No século XIX surgiu a Fábrica Robinson, dedicada à preparação e transformação de cortiça, que é parte integrante da memória de Portalegre e que possui um valioso espólio de arqueologia industrial. Em 1947 surge a Manufatura de Tapeçarias, que pela originalidade e valor artístico dos seus trabalhos, depressa se tornou no “ex-libris” da cidade.

[www.cm-portalegre.pt](http://www.cm-portalegre.pt)





# 03

## ALENTEJO

### Um território com reconhecidas potencialidades estratégicas

O Alentejo é atualmente um território descongestionado, preservado e seguro, com uma história marcada pelo rico património e cultura que lhe conferem identidade e autenticidade, e um potencial de afirmação competitiva, diferenciadora e sustentável, com base em atividades consolidadas e na emergência de novos nichos locais de especialização produtiva.

O Alentejo tem produtos de reconhecida excelência mundial (cortiça, rochas ornamentais); prazeres com saber e sabor (artesanato, gastronomia, vinhos, azeites); heranças intemporais (património e cultura).

Destacamos as seguintes características:

1. Posição de Charneira no Espaço Nacional, Ibérico, Europeu e Mundial
2. Sistema Urbano de Suporte à Coesão e Indutor de Sustentabilidade Territorial
3. Infraestruturas de Suporte à Modernização da Agricultura e ao Desenvolvimento da Agroindústria e do Turismo
4. 170 Km de Zona Costeira das Mais Preservadas da Europa
5. O Montado como Sistema Sustentável, com Grande Valor Económico e Ambiental
6. Novos Caminhos na Internacionalização da Região
7. Plataforma Industrial e Logística no Cruzamento de Grandes Rotas Mundiais do Transporte Marítimo.

<https://webb.ccd-r-a.gov.pt/index.php/ra-87821>

O território alvo do projeto engloba as seguintes NUT III da Região Alentejo:

- 1. Baixo Alentejo - Beja
- 2. Alentejo Central - Évora
- 3. Alto Alentejo - Portalegre



Relativamente ao ano de 2018, são os seguintes alguns aspetos mais relevantes a ter em consideração para o Território do Projeto:

		Área	População Residente	Densidade Populacional
		Km²	Nº	Nº/Km²
TERRITÓRIO	Baixo Alentejo	8 543	116 557	13,6
	Alentejo Central	7 393	152 865	20,7
	Alto Alentejo	6 084	105 479	17,3
	Soma	22 020	374 901	17,0
Alentejo		31 605	705 478	22,3
Portugal		92 226	10 276 617	111,4

Fonte: Instituto Nacional de Estatística

O Território do projeto representa 23,8% de todo o território de Portugal com 3,6% da população residente.

		PIB	VAB	Emprego Total	PIB per capita
		Milhões €	Milhões €	Nº	€
TERRITÓRIO	Baixo Alentejo	2 264,243	1 957,995	52 695	19 323
	Alentejo Central	2 736,777	2 365,991	74 745	17 806
	Alto Alentejo	1 642,829	1 420,254	45 449	15 459
	Soma	6 643,849	5 744,240	172 889	-
Alentejo		13 101,713	11 326,656	320 476	18 847
Portugal		203 896,177	176 310,709	4 914 463	19 827

Fonte: Instituto Nacional de Estatística





Quer o PIB quer o VAB do Território representam 3,3% do valor observado para o País.O emprego total que se regista no Território é 3,5% do emprego total do País.

Quanto às empresas, temos:

		Densidade de Empresas	Proporção de Empresas Individuais	Proporção de Microempresas	Média de Pessoal ao Serviço por Empresa	Volume de Negócio Médio por Empresa
		Nº/km²	%	%	Nº	Milhares €
TERRITÓRIO	Baixo Alentejo	1,8	73,37	97,8	2,0	160,4
	Alentejo Central	2,7	71,02	97,5	2,3	149,2
	Alto Alentejo	2,1	73,12	97,5	2,3	165,7
Alentejo		2,7	71,37	97,2	2,4	201,1
Portugal		13,5	68,22	96,3	3.1	298,9

Fonte: Instituto Nacional de Estatística



Em relação ao País o Território tem 3,8% das Empresas, 2,7% do Pessoal ao Serviço e 2,0% do Volume de Negócios.


Quanto ao comércio internacional observa-se:

		Exportações	Importações
		Milhares €	Milhares €
TERRITÓRIO	Baixo Alentejo	801 737	174 555
	Alentejo Central	616 507	375 942
	Alto Alentejo	355 201	294 032
	Soma	1 773 445	844 529
Alentejo		3 572 710	2 749 050
Portugal		57 806 517	75 363 915

Fonte: Instituto Nacional de Estatística

O Território exporta o dobro do que importa. As suas exportações representam 3% das exportações de Portugal sendo que, 75% destas exportações são para países da União Europeia, à semelhança do que se regista no País; as exportações de produtos alimentares e bebidas do Alentejo representam 29,8% do total das suas exportações.





# 04

## PRODUTOS DO ALENTEJO

- 30** Azeite
- 38** Bebidas Espirituosas
- 42** Carnes
- 48** Cogumelos
- 52** Conservas
- 54** Doçaria
- 58** Frutas e Frutos
- 62** Mel
- 64** Plantas Aromáticas e Medicinais
- 68** Queijos
- 70** Vinhos

# AZEITE



## Azeite do Alentejo Uma relação ancestral

Não se sabe ao certo quando começou a produzir-se azeite no Alentejo, mas a tradição nos países do Mediterrâneo é ancestral. Foram os fenícios e, principalmente, os romanos que introduziram melhorias na plantação, enxertia e extração de azeite. Escritos do historiador romano Estrabão referem-se ao Azeite do Alentejo como um produto de excelente qualidade, importado por Roma há 2000 anos.

É muito antiga a utilização de azeite como alimento, meio de iluminação ou como produto de referência para as práticas medicinais e higiénicas. Tal como hoje, o azeite era uma das gorduras mais utilizadas, substituindo a manteiga de vaca, com utilização reduzida na cozinha. No Alentejo é antiga a tradição de comer azeitonas em pão depois de temperadas com sal e orégãos. O azeite também era utilizado como meio de pagamento de foros e rendas.

Atualmente, Portugal é o sétimo produtor mundial de azeite e o quarto país exportador. Em 2016, as vendas internacionais de azeite somaram os 434 milhões de euros e Brasil, Angola, Espanha e Itália foram os principais mercados de destino. O azeite é o produto português mais exportado para o Brasil.

É no Alentejo, região do sul de Portugal, que se produz mais de 70% do azeite nacional. Na campanha de 2015/2016, por exemplo, o país produziu 89,3 mil toneladas de azeite e 68 mil foram produzidas no Alentejo. Nos últimos 15 anos, a região alentejana ganhou 50 mil novos hectares de olival, contribuindo para o crescimento da produção nacional de azeite.

O Azeite do Alentejo é extraído entre os meses de outubro e fevereiro a partir da azeitona (fruto da oliveira), no seu estado de maturação ideal para a obtenção de azeites frutados e suaves, unicamente por processos mecânicos.





## As variedades que dão sabor

As quatro principais variedades tradicionais da região são a Galega, a Cordovil de Serpa, a Verdeal Alentejana e a Cobrançosa:

### Galega

É a variedade mais difundida em Portugal, representando cerca de 80% da superfície de olival nacional. Sendo uma árvore de porte médio, dá frutos de pequena dimensão e forma ovoidal, de grande resistência ao desprendimento. O Azeite desta variedade, quando cultivada na região do Alentejo, apresenta diversas sensações. Quando colhida em verde tem um frutado de maçã verde, com amargo e picante ligeiros; quando colhida em maduro apresenta um frutado de amêndoa e frutos secos, com sensações de doce consideráveis e total ausência de amargo e picante. É considerado um azeite de grande estabilidade.

### Cordovil de Serpa

O Azeite extraído de azeitonas Cordovil é normalmente amargo e picante, com sensações intensas de verde folha. É apreciado pelo elevado teor de ácido oleico. As árvores da variedade Cordovil de Serpa são normalmente de porte médio-baixo e os seus frutos são de grande dimensão. Sendo uma variedade rústica apresenta, no entanto, alguma sensibilidade ao frio e à seca.

### Verdeal Alentejana

As árvores da variedade Verdeal têm porte médio e frutos de grande dimensão. Trata-se de uma variedade com grande capacidade de adaptação, nomeadamente, a condições de frio ou de seca, pese embora a sua baixa capacidade de enraizamento. Originando, normalmente, produções baixas e alternantes, a sua entrada em produção é tardia, tal como o amadurecimento dos seus frutos que, por manterem a cor verde até ao final da campanha, dão o nome a esta variedade. O Azeite extraído desta variedade caracteriza-se por sensações consideráveis de verde, amargo e picante.

### Cobrançosa

Quando é produzido no Alentejo, o Azeite de Cobrançosa (variedade originária de Trás-os-Montes) apresenta-se normalmente como um azeite de sensações de amargo e picante consideráveis, com notas marcadas de erva verde, conjugadas com notas doces subtis. A oliveira tem um porte médio-baixo, originando frutos de dimensão média, de fácil desprendimento sendo, no entanto, rara a sua queda natural.

## O olival onde tudo acontece

Na paisagem do Alentejo, a oliveira tem um papel de destaque. É possível observar três sistemas diferentes na condução do olival:

### Olival Tradicional

É o sistema tradicional, utilizado há vários séculos e ainda representa a maior parte da área de olival em Portugal. As árvores são plantadas em compassos largos, de 60 a 200 árvores por hectare, podendo ser mantidas em sequeiro ou regadio. A sua entrada em produção pode demorar entre 15 a 20 anos e há olivais produtivos com mais de um século.

### Olival Intensivo

Árvores plantadas em compassos apertados, 285 a 415 árvores por hectare, exploradas em regadio. Entra, normalmente, em produção cinco a sete anos após a instalação, podendo produzir durante várias décadas.

### Olival Superintensivo

Árvores plantadas em sebe, normalmente numa densidade entre 900 e 1200 árvores por hectare. É explorado em regadio e entra em produção dois a três anos após a instalação. Os olivais mais antigos que se conhecem explorados neste sistema rondam os vinte anos de idade.



## Azeite do Alentejo

### Uma experiência sensorial

Verde ou maduro? Muito ou pouco picante? O Azeite do Alentejo é um produto único que nasce na maior região produtora de Portugal.

As suas principais características organoléticas são o aroma frutado, as sensações de amargo e picante subtis ou mesmo ausentes, com notas dominantes de maçã, frutos secos, tomate, erva ou folha.

Como provar e saborear.

A melhor forma de conhecer os sabores do Azeite do Alentejo é provar. Numa prova técnica é usado um copo de vidro azul-escuro, com uma tampa de vidro. O objetivo é que não se veja a cor do azeite para que esta não influencie a perceção do provador.

1. Coloque cerca de 15 ml de azeite no copo e tape imediatamente com a tampa de vidro, uma vez que grande parte das sensações que o azeite nos transmite advém dos seus compostos voláteis. Ao tapar o copo evitamos que se percam.
2. O azeite deve ser provado a uma temperatura de 28°, a temperatura ideal para maximizar as sensações que nos oferece. Aqueça o azeite com a mão na base do copo.
3. Com movimentos suaves e circulares, agite o azeite no copo para que este liberte os seus compostos voláteis.
4. Retire a tampa de vidro e cheire, devagar e suavemente. Inspire apenas duas ou três vezes, para não viciar o olfato. Volte a colocar a tampa.
5. Aguarde uns segundos e prove. Identifique primeiro os defeitos – os mais comuns são o ranço, a tulha, o avinhado e o mofo. O primeiro é provocado pela oxidação do azeite e os restantes advém de fermentações. Depois, os aromas, sabores e notas dominantes.

Entre diferentes azeites limpe o paladar, bebendo água e comendo uma pequena fatia de maçã.

A melhor altura para provar é ao final da manhã, altura em que os nossos sentidos estão mais apurados. Evite fumar ou beber café antes da prova. Evite ainda a presença de odores ou perfumes fortes.



## Como escolher e conservar

O Azeite Virgem, produto 100% natural, obtido sem recurso a qualquer processo químico, pode ser classificado em duas categorias:

### Azeite Virgem Extra

É um azeite de categoria superior, obtido diretamente de azeitonas sãs, unicamente por processos mecânicos. É a mais nobre categoria, atribuída apenas a azeites irrepreensíveis, frutados e sem qualquer defeito sensorial. Conferem o toque de excelência a pratos crus e cozinhados.

### Azeite Virgem

É um azeite obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. É um produto natural e saudável, sendo esta categoria atribuída a azeites de qualidade, isentos de defeitos sensoriais graves. É ideal para uso culinário.

O azeite é um produto dinâmico e não se conserva na garrafa durante muito tempo. A luz e o calor são dois fatores que aceleram a sua oxidação, tal como o ar. Por isso, depois de aberta, é recomendável guardar a garrafa de azeite num local escuro, fresco e seco para que se conserve em ótimas condições durante mais de um ano.

<http://azeitedoalentejo.pt>

Exemplos:

**Azeite de Moura DOP**

**Azeite do Alentejo Interior DOP**

**Azeites do Norte Alentejano DOP**

# BEBIDAS ESPIRITUOSAS



## Aguardente de Medronho

O fruto do medronheiro - medronho - é colhido em outubro e novembro, sendo tradicionalmente utilizado para produzir aguardente de medronho. A certificação biológica do medronho é feita a partir de frutos recolhidos pelos produtores locais. O medronho apresenta inúmeras potencialidades para além da tradicional destilação para aguardente, em fresco, em seco acresce-se como um produto com grande potencial inovador no mercado atual. Esta tarefa da colheita é realizada à mão e o processamento é realizado em pequena escala (destilarias), sem aditivos, para que se consiga um sabor perfeito.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

[www.alentejosilvestre.com](http://www.alentejosilvestre.com)



## Fedrisco

Licor preparado com aguardente de vinho, álcool, plantas aromáticas e xarope de açúcar. Cor branca, aroma e gosto muito específicos, característicos das plantas que o compõem e que são o seu segredo. Apresentado em garrafas de vidro transparente, contendo 1 litro, rotuladas com a denominação do produto.

Licor de cor branca e sabor específico, levemente anisado.

Como digestivo, após as refeições.





## Granito Montemorense

Licor incolor, de sabor anisado muito característico, apresentado em garrafas de vidro, bojudas, baixas, com uma capacidade de 0,75 litros.

Licor de intenso sabor aromático a anis.

Como digestivo, após as refeições.

## Licor de Poejo

Licor de cor amarela, preparado por destilação alcoólica de uma infusão de poejo (Mentha pulegium) seco. Apresenta-se ou em garrafas de vidro de 1 litro ou numa típica garrafa alentejana, forrada a cortiça.

Licor de Poejo de Évora; Licor de Poejo de Montemor-o-Novo.

Licor com forte sabor a poejo.

Como digestivo, após as refeições.

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt>

# CARNES



## Carnalentejana DOP

A Carnalentejana DOP é obtida a partir de bovinos da raça Alentejana. Trata-se de uma carne de gordura uniformemente distribuída e não excessiva, de pH inferior a 6. Possui cor vermelha a vermelha escura. Meias carcaças, quartos de carcaças, peças embaladas em vácuo ou em atmosfera controlada, bem como os seus preparados, refrigerados ou congelados, obtidos a partir de animais da Raça Alentejana inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Alentejana.

**MARCA CERTIFICADA**

## Padrão da Raça Bovina Alentejana

Conforme descrito por Ralo (1987) e definido no Regulamento do Livro Genealógico os bovinos da Raça Alentejana caracterizam-se morfologicamente pelas suas:

- Pelagem,
- Cabeça,
- Pescoço,
- Dorso e o lombo,
- Garupa,
- Membros.

Fonte: Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana; Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne/carne-de-bovino/72-carnalentejana-dop>





## Cabrito do Alentejo IGP

A carne de Cabrito do Alentejo IGP, é obtida a partir de animais da raça Caprina Serpentina ou de cabrito proveniente de cruzamento com pai da Raça Serpentina. Diferencia-se pela sua qualidade organolética, designadamente a palatibilidade, tenrura e suculência, sendo possível estabelecer uma correlação positiva com a concentração de ácido linoleico (CLA) presente na gordura do Cabrito do Alentejo IGP. Comercialmente, apresenta-se em carcaças inteiras, metades, quartos ou qualquer porção, refrigerada ou congelada, obrigatoriamente embaladas em cuvetes (exceto no caso das carcaças inteiras e metades) e rotulada.

**MARCA CERTIFICADA**

## Borrego do Baixo Alentejo IGP

Borrego do Baixo Alentejo IGP provém do cruzamento das raças Campaniça e Merino Branco com outras raças não autóctones.

## Borrego de Montemor-o-Novo IGP

O Borrego de Montemor-o-Novo IGP consiste na carcaça/carne proveniente de borregos de raça Merino Branco, produzidos numa região com características pascícolas particulares existente em torno de Montemor-o-Novo, mediante o método de produção tradicional desta região.

## Borrego do Nordeste Alentejano IGP

A carne de Borrego do Nordeste Alentejano IGP provém de borregos filhos de ovelhas da raça Merino Branco, quer em linha pura quer cruzadas com raças melhoradoras. Trata-se de uma carne tenra e suculenta, com uma textura suave e com alguma gordura intramuscular, o que lhe confere um sabor característico e intenso. Comercialmente, o Borrego do Nordeste Alentejano IGP pode apresentar-se inteiro, desmanchado ou fatiado. Só podem beneficiar desta indicação geográfica os borregos nascidos, criados e abatidos no interior da sua área geográfica delimitada.

**MARCA CERTIFICADA**

## Carne de Porco Alentejano DOP

A Carne de Porco Alentejano DOP é obtida a partir de carcaças com um peso mínimo de 50 kg e máximo de 100 kg, provenientes de porcos de raça alentejana abatidos entre os 8 e os 14 meses de idade. É uma carne muito saborosa e suculenta, de grão fino, de cor entre o rosa pálido e rosa escuro e com uma gordura brilhante, firme, não exsudativa e de coloração branca.

**MARCA CERTIFICADA**

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/carne>

## Produtos de Salsicharia

Entre muitos outros exemplos oriundos de cada uma das partes do Território do Projeto:

## Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP

O Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP é um enchido elaborado a partir da carne e gordura de porco da raça Alentejana temperado com alho, pimenta moída e sal.

## Chouriço de Portalegre IGP

O Chouriço de Portalegre IGP é um enchido fumado, constituído por carne e gorduras rijas frescas de porco da raça alentejana em fragmentos de dimensões superiores a 1,5 cm, adicionadas de sal alhos secos, pimentão doce, pimentão da horta em massa e, por vezes, de vinho branco da região de Portalegre. O invólucro é tripa natural seca de bovino e suíno.

## Farinheira de Estremoz e Borba IGP

A Farinheira de Estremoz e Borba IGP é um enchido, curado pelo fumo, em forma de ferradura, com comprimento de 8 a 15 cm e diâmetro entre 2 e 4 cm, constituído por gorduras macias obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana, adicionadas de farinha de trigo (numa relação de cerca de 40% de gordura para 60% de farinha), sal, água, massa de pimentão e dentes secos de alho. Apresenta cor amarela-alaranjada, aspeto liso e sem brilho, consistência semi-mole a pastosa. Tem um aroma e sabor agradáveis, suave, com sabor a alho, fumado e uma relação doce/salgado equilibrada. A gordura é aromática, com sabor agradável e a textura é pouco fibrosa e muito macia.



## Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo IGPA

A Linguiça do Baixo Alentejo IGP é um enchido constituído por carne e gorduras rijas obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana (*Sus ibericus*) cujos progenitores estejam inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana, fumado basicamente com lenha de azinho. Aos pedaços de carne e gordura são adicionados, sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, vinho branco da região, cravinho em pó, colorau e pimenta. O invólucro utilizado é tripa natural salgada de suíno (intestino delgado). A transformação, maturação, corte e acondicionamento da Linguiça do Baixo Alentejo IGP têm lugar na área geográfica adiante delimitada.

## Paio de Beja IGP

O Paio de Beja IGP é um enchido obtido a partir de carnes do lombo, da perna e da espádua e gordura de porco de raça Alentejana, numa proporção de 70-90% de componentes magros para 10-30% de componentes gordos.

## Presunto de Barrancos/Paleta de Barrancos DOP

O Presunto/Paleta de Barrancos DOP é obtido a partir dos membros posteriores ou anteriores (respetivamente) de porcos de raça alentejana, salgados, secos, curados e não fumados. O seu peso é superior a 5 kg (presunto) ou a 3 kg (paleta). O Presunto/Paleta do Alentejo DOP pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou fatiado, com ou sem osso.

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/salsicharia-fumados-presuntos-e-paletas>



# COGUMELOS



Os Cogumelos Silvestres comestíveis podem encontrar-se um pouco por toda esta região alentejana. No Baixo Alentejo podemos encontrar, entre outras espécies, a silarca, o tortulho (*Amanita poderosa* Malençon & Heim spn) ou a túbera (*Choiromyces gangliformis* Vittad). Estes macrofungos ocorrem sobretudo na primavera no sudoeste da Península Ibérica e Marrocos. Estas espécies são muito consumidas no Baixo Alentejo, nomeadamente nos Concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Serpa e em algumas províncias do sul de Espanha. Vendem-se principalmente em fresco no mercado local e são consumidos em diversas preparações, sendo muito popular na gastronomia local.

**Fisionomia:** Os cogumelos são fungos com uma estrutura simples, sem raízes, folhas ou flores. Por serem privados de clorofila (grupo de pigmentos fotossintéticos presente nos cloroplastos das plantas) não têm capacidade de produzir substância orgânica, pelo que não subsistem autonomamente. Embora seja pobre em calorias é muito rico em proteínas e sais minerais.

**Espécies:** Existem milhares de espécies de cogumelos na natureza, destacando-se as seguintes:

## Agárico

É uma espécie muito cultivada, vulgarmente denominada por champignon. Trata-se de um cogumelo esbranquiçado com um chapéu carnudo e lamelas densas e escuras, tem carne branca que, depois do corte, adquire uma coloração avermelhada, de perfume delicado e de sabor agradável, podendo ser consumido cozinhado ou cru.



## Shitake

De origem asiática (China, Japão, Coreia), é atualmente um dos mais produzidos no mundo inteiro. É essencialmente lenhívoro (isto é, cresce na madeira), muito saboroso e bem-cheiroso. Apresenta-se com cor âmbar, bordas escuras e sabor suave. É bom para prevenir tensão arterial elevada e problemas cardíacos, ajudando também a controlar o colesterol e a melhorar o sistema imunitário. Atualmente é comercializado como um produto alimentar e medicinal / farmacêutico.

No Baixo Alentejo podemos encontrar, entre outras, espécies como a silarca, o tortulho (*Amanita ponderosa* Malençon & Heim spn.) ou a túbera (*Choiromyces gangliiformis* Vittad), nomeadamente nos concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde e Serpa. Também se podem encontrar estas espécies nalgumas províncias do sul da Espanha.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

[www.adraLp.pt/pt/rrsilvestres/recursos/Paginas/Cogumenlos.aspx](http://www.adraLp.pt/pt/rrsilvestres/recursos/Paginas/Cogumenlos.aspx)



# CONSERVAS



A nível de conservas, pode encontrar inúmeros produtos, nomeadamente, entre outros: azeitonas, pimentos assados, mostarda de pimento, tomate seco desidratado, túberas (conhecidas como Trufas de Mértola, ou túberas na linguagem local, estas deliciosas trufas brancas são colhidas no Vale do Guadiana, onde crescem espontaneamente) e chutneys.

Exemplo:

## Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP

A azeitona de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP é o fruto da oliveira (*Olea europaea sativa* Hoffg Link), das variedades Azeiteira, Carrasquenha, Redondil e Conserva. A maioria destas variedades apresenta um baixo rendimento em azeite, mas uma elevada produção de azeitona, ideal para conservas.

**MARCA CERTIFICADA**





# DOÇARIA



## Alentejo, um paraíso da doçaria conventual

Para além de estar na origem de uma boa parte de doces e bolos com maior reputação no Alentejo, a doçaria conventual portuguesa e alentejana em particular, brota de uma herança secular. Na sua génese estiveram as comunidades femininas residentes em conventos que, com grande secretismo aprimoraram e desenvolveram com requinte esta arte. A par de outras atividades e afazeres nos mosteiros e conventos, a doçaria era uma forma de preencher o tempo, experimentando e inovando múltiplas possibilidades, sempre que não houvera afazeres de cariz divino. Do variado receituário, enriquecido pelo açúcar proveniente do Brasil no séc. XVI, juntamente com a farinha, os ovos, amêndoa e azeite, a doçaria regional assumia-se como uma verdadeira fonte de receitas para as suas instituições (SARAMAGO, 1997). Por venda a particulares e a conventos masculinos, as freiras chegavam a fazer concorrência aos confeitores (BRAGA, 2015). Todavia, a produção destes autênticos regalos, a sua mostra e apreciação, tinham ainda outras finalidades como refere CONDE (2013) "Os doces produzidos eram apreciados não apenas pela comunidade: funcionavam como presentes, em caixinhas próprias, tanto para os Dons Abades como para o próprio monarca, como aconteceu com as ofertas idas do mosteiro de S. Bento de Cástris para D. João V. Também D. Maria II, em visita a Évora, visitou o convento do Calvário, de clarissas reformadas, famoso pelo seu Pão de Rala."

No Alentejo, e como grande referência, destacavam-se as Comunidades da Conceição de Beja, Paraíso e Santa Clara em Évora, das Maltezas de Estremoz e das Chagas de Vila Viçosa (CONDE, 2013). E é precisamente do Convento de Santa Clara, num manuscrito escrito por Inês Maria do Rosário e feito sob as ordens da Abadessa Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729), que nos chegou a primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'Este Convento de Santa Clara d'Evora (BRAGA, 2015). Deste livro fazem parte: Broas de Milho de Santa Clara; Barriguinhas de Freiras; Alfetetes de Santa Clara; Queijinho do Céu; Manjar Celeste, entre outros.

Os Mosteiros e Conventos guardavam os segredos do receituário da doçaria, mas com a extinção das Ordens Religiosas foram obrigadas a sair de dentro das suas paredes, chegando aos dias de hoje para adocicar o nosso paladar. Bolo Podre Conventual; Bolo de Mel de Santa Helena; Coalhada do Convento; Encharcada de Santa Clara; Sericá; Pão de Rala; Tiborna de Ovos; Bolo Fidalgo, são alguns dos exemplos que podem ser apreciados por toda a Região.

[www.tribunaalentejo.pt/artigos/alentejo-um-paraíso-da-doçaria-conventual](http://www.tribunaalentejo.pt/artigos/alentejo-um-paraíso-da-doçaria-conventual)



## Boleima

Apresenta-se sob a forma de quadrado (ou retângulo) de massa castanha, dourada e polvilhada com canela. Fabricado com massa de pão de trigo, açúcar, azeite, banha e canela. A Boleima Rica leva maçã aos bocados.

Consumido ao pequeno-almoço e ao lanche ou durante o dia como suplemento de alimentação, sobretudo nas zonas rurais onde ainda se fabrica pão artesanalmente.

## Bolota de Chocolate

Relativamente mole, de cor escura e com cerca de 4 cm de comprimento. Prepara-se com amêndoa, açúcar e chocolate. Pesa cerca de 50 g.

Como guloseima, depois das refeições.

## Lampreia de Portalegre

Bolo feito com açúcar e amêndoas (para o massapão) e ovos (para os fios de ovos e o doce de ovos). O bolo, com a forma de peixe, é apresentado num prato redondo, com decoração de fios de ovos a preencher os intervalos. No local dos olhos são colocadas bolinhas de fruta cristalizada e no da boca uma tira da mesma fruta, normalmente de cor verde.

Como sobremesa. Apresentada nas festas de casamento, batismo, etc., desta região. É um doce tradicional da época de Natal.

## Pão de Rala

Bolo confeccionado com açúcar, amêndoa, gemas e alguma água para formar uma pasta denominada «espécie» que forma o invólucro do «pão». Este é depois recheado com fios de ovos, ovos moles e doce de gila. Leva ainda rasas de casca de limão e, eventualmente, chocolate. Utiliza-se farinha como auxiliar de manipulação.

Como sobremesa de grande magnificência, em dias de grande festa. Dá-se o nome de merenda a um conjunto de doces constituído por Pão de Rala e uma azeitoneira com azeitonas doces e um chouriço doce, feitos com a mesma massa do Pão de Rala e, ainda, um queijinho-do-céu.

## Queijadas de Requeijão

Bolos constituídos por uma caixa de massa muito fina, feita com farinha, ovo, manteiga e banha, cheias de pasta doce fabricada com requeijão, ovos, açúcar, manteiga e farinha. As formas são redondas, geralmente caneladas, e têm um diâmetro de cerca de 7 cm e uma altura de 3 cm.

Nas variantes Queijadas de Évora e Queijadas de Estremoz, o requeijão é substituído por queijo fresco de ovelha e as proporções variam ligeiramente.

Como guloseima e como sobremesa em casas de família e em restaurantes de cozinha tradicional.

## Rebuçados de Ovos

Feitos com açúcar, amêndoa e ovos moles, têm a forma de esfera com cerca de 3 a 4 cm de diâmetro e apresentam internamente uma cor amarela brilhante e exteriormente uma cor esbranquiçada.

Consumidos como guloseima a qualquer hora do dia. Indispensáveis em festas de casamentos, de batizados, etc.



# FRUTAS E FRUTOS



## Figo da índia

### O fruto fresco

Uma das formas mais difundidas de consumo dos figos da índia é como fruto fresco. Para garantir uma melhor qualidade dos frutos, estes devem ser colhidos quando atingem 14 °Brix e logo pela manhã, enquanto a temperatura ainda está relativamente baixa. Após a colheita, os figos da índia devem ser submetidos a um processamento para retirar os picos. Os figos da índia podem ser armazenados a temperaturas entre 6 e 9°C (temperaturas muito baixas causam manchas provocadas pelo frio) até um período máximo de 2 meses, podendo em certos casos conseguir-se 60 dias de armazenamento a 10°C (Sáenz, 2006). Uma alternativa à comercialização dos frutos inteiros, aproveitando tendências que já se verificam na comercialização de outras frutas, conjugada com formas tradicionais de venda noutros países, é a venda dos frutos sem casca, inteiros ou em pedaços, embalados em polietileno ou em caixas próprias para este tipo de consumo.

### Transformação Agroindustrial do figo-da-índia

O figo-da-índia tem inúmeras aplicações no que se refere às possibilidades de transformação e aplicação em vastas áreas da indústria, pelo que é uma cultura atraente desde o ponto de vista económico.

### Produtos alimentares à base do fruto

Para além do consumo em fresco, pode também ser preservado através de conservas, congelamento, desidratação, etc.

### Sumos, bebidas e concentrados

O sumo de figo-da-índia natural é um produto de excelente qualidade, muito utilizado por exemplo no Chile. Como a maior parte dos sumos de frutos frescos, deve ser consumido assim que produzido. O consumo do fruto referido faz aumentar a apetência por sumo pronto a consumir. Pode igualmente ser produzido um xarope através da adição de açúcar. Este xarope pode depois ser utilizado para preparações culinárias ou em cocktails.



## Produtos congelados

O produto que se impõe quase de imediato para a congelação é a polpa dos figos da índia. Dada a perecibilidade do sumo, este processo garante a conservação das polpas para posterior utilização em variadíssimos processos culinários.

## Produtos desidratados

Dado o alto teor de sementes dos figos da índia, o melhor processo para a produção de fruto desidratado é a utilização de polpa.

## Compotas e geleias

Nos países onde a produção de figos da índia está mais enraizada, há uma forte tradição de produção de compotas a partir de figo-da-índia.

## Produtos fermentados

No México – país onde a tradição de utilização dos figos da índia é mais completa – é produzida uma bebida, o colonche que resulta da fermentação de sumo de figo-da-índia. É uma bebida de baixo teor alcoólico, 4 a 6 %. Outro tipo de produto que se pode obter através de processos de fermentação é o vinagre, sendo que a existência de frutos de várias cores permitiria obter tipos diferentes de vinagres, tirando partido da tendência existente para a utilização de vinagres “diferentes”.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

[www.agronegocios.eu/noticias/a-figueira-da-india](http://www.agronegocios.eu/noticias/a-figueira-da-india)

## Bolota

Fruto de forma oval, de cor castanha, cuja parte comestível corresponde à amêndoa. Esta tem igualmente forma oval, cor branco-amarelada e é constituída por dois cotilédones. A bolota, muito rica em óleo, pesa cerca de 10 g e mede 5 cm de comprimento.

Como complemento de alimentação, sobretudo das populações rurais, e como petisco depois de assada. A importância da Bolota na alimentação das populações rurais foi tão grande que serve, ainda atualmente, como elemento de decoração de vários doces no

Alentejo, já para não referir o seu aparecimento na heráldica municipal.

## Castanha Marvão - Portalegre DOP

Designa-se por Castanha Marvão-Portalegre DOP os frutos obtidos a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill), das variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta, e Bravo. Podem também beneficiar do uso da denominação as castanhas piladas.

**MARCA CERTIFICADA**

## Passas de uva da Amareleja

As passas são produzidas a partir da casta tradicional D.<sup>a</sup> Maria. Têm cor castanho-escuro e são de tamanho médio. Possuem elevado teor em açúcar e têm sabor característico a uva passada.

Como aperitivo e, sobretudo, na altura do Natal e na festa do Pão por Deus (Dia de Todos-os-Santos — 1 de novembro).

## Medronho

O medronheiro é um elemento importante desta paisagem única. Em combinação com o sobreiro forma o ambiente ideal para o desenvolvimento de diversas espécies silvestres como a murta, a esteva, o estevão, as urzes, e muitas ervas aromáticas e medicinais e cogumelos silvestres comestíveis e muitas espécies de fauna raras e com interesse para a conservação.

O fruto do medronheiro - medronho - é colhido em outubro e novembro..

<https://alentejonaturalproducts.pt>

[www.alentejosilvestre.com](http://www.alentejosilvestre.com)



# MEL



## Mel do Alentejo DOP

O "Mel do Alentejo DOP" é produzido por abelhas de raça local, *Apis mellifera* (sp. Ibérica).

Existe Mel do Alentejo DOP monofloral (Rosmaninho, Soagem, Eucalipto e Laranjeira) e multifloral. Trata-se de um mel de cor clara, cuja tonalidade é característica da região e decorrente da respetiva composição polínica, isto é, da flora que serve de pasto às abelhas. A zona de produção dos méis a proteger para "Mel do Alentejo DOP" é constituída pelos limites dos seguintes concelhos: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/mel/1017-mel-do-alentejo-dop>





# PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS



A riqueza da flora do Alentejo sempre constituiu um dos elementos fundamentais da sua paisagem, assim como dos modos de vida das populações, retirando desta riqueza os principais elementos que caracterizam a gastronomia da região assim como das suas propriedades medicinais os remédios caseiros para as curas de doenças várias. E essa riqueza tem vindo a ser comprovada por novas investigações. Um dos exemplos é o Rosmaninho-verde (*Lavandula viridis*), uma espécie endémica que possui um potencial considerável na medicina pelas suas propriedades antifúngicas. Estão a ser implementados estudos para investigar o potencial de outras ervas que se desenvolvem neste território único.

Atualmente produzem-se diferentes espécies mediterrânicas e algumas variedades locais. As ervas são processadas, secas ou destiladas para a produção de óleos essenciais, nas explorações agrícolas logo após a colheita, para se obter uma qualidade superior. Das principais espécies utilizadas, produzidas ou por recolha das ervas espontâneas, para a produção de óleos essenciais podemos referir os tomilhos (*Thymus mastichina* L. spp. *mastichina*, *Thymus vulgaris* L., *Thymus x citriodorus* Pers.), a salva (*Salvia officinalis* L.), o orégão (*Origanum vulgare* L. spp. *virens*), o poejo (*Mentha pulegium* L.), o rosmaninho (*Lavandula luisieri* (Roseira) Rivas Martinez.), o rosmaninho-verde (*Lavandula viridis* L'Hér.), a hortelã-da-ribeira (*Mentha cervina* L.), a rosa brava (*Rosa canina* L.), o alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), a esteva (*Cistus ladanifer* L.), o sargaço (*Cistus salvifolius* L.); a arruda (*Ruta graveolens* L.), a segurelha (*Satureja montana* L.) e o funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.). A produção de plantas para secagem, utiliza essencialmente espécies como a calêndula (*Calendula officinalis* L.) calêndula-brava *Calendula arvensis* L.), a erva-cidreira (*Melissa officinalis* L. ssp. *altissima* Sibth. & Sm. Arcang), a lúcia-lima (*Lippia citriodora* Kunth.), o hipericão (*Hypericum perforatum* L.), a segurelha (*Satureja montana*),



a erva-príncipe (*Cymbopogon citratus* DC. Ex Nees Stapf.), o manjeriço (*Ocimum basilicum* L.), a manjerona (*Origanum majorana* L.), o funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.), a macela (*Helichrysum stoechas* Mill.), e espécies do género *Thymus* sp.; *Salvia* sp.; *Satureja* sp.; *Origanum* sp.; *Mentha* sp.; *Rosmarinus* sp., *Lavandula* sp., já identificadas anteriormente.

<https://alentejonaturalproducts.pt>  
[www.alentejosilvestre.com](http://www.alentejosilvestre.com)





# QUEIJOS



## Queijo Serpa DOP

O queijo Serpa DOP é um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada com poucos ou nenhuns olhos, obtida por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus* L.).

## Queijo de Évora DOP

O queijo de Évora DOP é fabricado obtido a partir de leite cru de ovelha, da raça regional Merina Branca. Trata-se de um queijo curado, de pasta dura ou semidura e cor amarelada. Possui um sabor e aroma característicos, ligeiramente picante e ácido, mais acentuado nos queijos de pasta dura.

## Queijo de Nisa DOP

O queijo de Nisa DOP é obtido a partir de leite cru de ovelha, da raça regional Merina Branca. Trata-se de um queijo curado, de pasta semidura e cor branca amarelada.

**MARCA CERTIFICADA**



# VINHO



Há algo de profundamente retemperador e libertador na paisagem alentejana, no espaço sem fim, na imensidão das planícies ondulantes, no céu amplo e de um azul imaculado, no horizonte infinito e nas gentes, no povo tranquilo e orgulhoso do Alentejo. A paisagem discorre suave por entre a vinha e os campos de cereais, pintada ora de um verde intenso no final do Inverno, ora cor de palha no final da Primavera, ora ocre no braseiro dos meses de Verão. O semblante inconfundível dos sobreiros e azinheiras marca a linha do horizonte, traços de identidade da região que ocupa mais de um terço da área do território continental.

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, subtraindo qualquer veleidade de expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, proporcionando condições singulares para a cultura da vinha em toda a região.

A Serra de S. Mamede sita no norte do Alentejo, a cordilheira mais alta a sul do Tejo, constitui o exemplo flagrante desta individualidade, aportando a frescura retemperadora que só a altitude pode proporcionar. Também o Redondo, protegido pela barreira natural da Serra da Ossa, tal como a Vidigueira, abrigada pela Serra de Portel, beneficiam da cumplicidade da natureza para garantir vinhos singulares.

Em comum, os vinhos alentejanos oferecem um prazer sem fim, brancos, rosados e tintos, com vinhos cheios e de forte exuberância aromática, vinhos redondos e suaves, com uma capacidade única para serem bebidos cedo sabendo envelhecer com distinção.





## Borba

Borba é a segunda maior sub-região do Alentejo, espalhando-se ao longo do eixo que une Estremoz a Terrugem, estendendo-se por Orada, Vila Viçosa, Rio de Moinhos e Alandroal, terras pontuadas por solos únicos, depósitos colossais de mármore que marcam de forma indelével e decisiva a viticultura e o carácter dos vinhos da sub-região.

As manchas alargadas de xisto vermelho, distribuídas heterogeneamente por terras pobres e austeras, constituem a tipologia alternativa marcante de Borba, naquela que é uma das sub-regiões mais dinâmicas do Alentejo.

O microclima especial de Borba assegura índices de pluviosidade levemente superiores à média, bem como níveis de insolação ligeiramente inferiores à média alentejana, proporcionando vinhos especialmente frescos e elegantes.

## Évora

Num passado longínquo, durante o remate final do século XIX, Évora gozou de um prestígio inimaginável, tendo sido reconhecida como uma das sub-regiões mais vistosas e admiradas do Alentejo, berço de muitos dos vinhos mais cobiçados da região.

A filoxera, primeiro, logo seguida pelo estigma da campanha cerealífera do Estado Novo, encarregaram-se de suprimir quase por inteiro a vinha na sub-região, relegando Évora a um esquecimento forçado.

Foi preciso esperar até ao final da década de oitenta do século passado para assistir ao renascimento de Évora, capital e parte integrante do Alentejo central. A paisagem é dominada pelos solos pardos mediterrânicos, numa paisagem quente e seca que é berço de alguns dos vinhos mais prestigiados do Alentejo.

## Granja-Amareleja

A Granja-Amareleja espalha-se pela zona da raia, paredes-meias com a fronteira espanhola, disposta em redor da vila de Mourão, condicionada por um dos climas mais áridos e inclementes de Portugal.

Os solos paupérrimos são forrados a barro e xisto, oferecendo produções e rendimentos baixíssimos, traídos pela recorrente falta de água, pela quase ausência de matéria orgânica e pela superficialidade da cobertura vegetal.

É uma zona de extremos que dá corpo a vinhos peçados de personalidade. Os Verões muito quentes e secos implicam maturações precoces, dando azo a vinhos quentes e suaves, de grau alcoólico elevado.

A casta Moreto, uma das variedades mais características da sub-região, adaptou-se especialmente bem à região.

## Moura

O clima revela uma forte tendência continental, com amplitudes térmicas dilatadas, Invernos frios e rigorosos e Verões tórridos, secos e prolongados.

Os solos são especialmente pobres, com o barro e o calcário a alternarem na paisagem, solos pouco profundos, duros e inclementes para a vinha mas com boa capacidade de retenção de água.

A casta Castelão domina a paisagem por inteiro, bem adaptada aos rigores de um clima tão extremado.

Os vinhos de Moura apresentam um perfil quente e macio, com graduações alcoólicas consequentes.

## Portalegre

Portalegre é uma sub-região muito diferenciada das restantes sete. É aquela que mais se diferencia pela originalidade e condição.

Em Portalegre tudo é distinto, desconforme com a realidade tradicional do Alentejo, dos solos às vinhas, da altitude à idade das cepas.

As vinhas, dispostas maioritariamente nos contrafortes da Serra de S. Mamede, em fragas cujos picos chegam a transpor os mil metros de altitude, beneficiam com o clima moderado pela altitude, muito mais fresco e húmido que o calor das planícies do sul, proporcionando vinhos frescos e elegantes, mas igualmente poderosos.

Os solos predominantemente graníticos surgem intercalados, nas zonas mais baixas, com pequenas manchas de xisto. Nas vinhas da serra a propriedade encontra-se muito fragmentada, dividida em inúmeras courelas semeadas por vinhas muito velhas, com idades que chegam a atingir os setenta anos.

Curiosamente, as castas Cinsault e Grand Noir sempre fizeram parte do encepamento, mais uma das muitas excentricidades de Portalegre.



## Redondo

A Serra d'Ossa, um dos maiores acidentes orográficos do Alentejo, eleva-se a cerca de 600 metros de altitude, dominando e delimitando a sub-região do Redondo, resguardando as vinhas a Norte e Nascente, proporcionando Invernos frios e secos compensados por Verões quentes e ensolarados.

Os solos, apesar de heterogêneos, como é regra no Alentejo, privilegiam os afloramentos graníticos e xistosos dispostos em encostas suaves com predominância na exposição a Sul.

É uma das sub-regiões mais consistentes face à proteção que a Serra da Ossa oferece.

## Reguengos

É a maior das sub-regiões do Alentejo, assente em terrenos pobres e pedregosos, repleta de afloramentos rochosos que marcam de forma dramática a paisagem de Reguengos.

Os solos xistosos e o clima profundamente continental, com Invernos muito frios e Verões extremamente quentes, condicionam a viticultura, oferecendo vinhos encorpados e poderosos, com boa capacidade de envelhecimento.

Apesar da dimensão, Reguengos é uma das sub-regiões onde a propriedade se encontra mais fragmentada, com áreas médias de vinha reduzidas para as referências tradicionais alentejanas.

Reguengos é reduto de algumas das vinhas mais velhas do Alentejo, reservas únicas de clones e variedades hoje quase perdidas.

## Vidigueira

A falha da Vidigueira que marca a divisória entre o Alto e o Baixo Alentejo, determina a razão de ser da Vidigueira, a sub-região alentejana situada mais a sul.

As escarpas da falha, de orientação Este-Oeste condicionam o clima da Vidigueira convertendo-a, apesar da localização tão a sul, numa das sub-regiões de clima mais suave do Alentejo.

Os solos são pouco produtivos, predominantemente de origem granítica e xistosa. A Vidigueira alberga a Tinta Grossa, uma das variedades mais misteriosas do Alentejo que alguns apontam como heterónimo para a casta Tinta Barroca.

Apesar da localização tão a sul, a Vidigueira foi durante anos palco privilegiado para os vinhos brancos alentejanos, graças ao clima temperado da sub-região.

## Indicação Geográfica Alentejano

O vasto e diferenciado território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três distritos, Portalegre, Évora e Beja que, juntos, perfazem as fronteiras naturais do Vinho Regional Alentejano.

Apesar das diferenças regionais vincadas, apesar da multiplicidade de castas presentes nos encepamentos, apesar da evidente heterogeneidade de solos que caracteriza o Alentejo, com afloramentos dispersos de barros, xisto, granito, calhau rolado, calcários e argilas, existem inúmeros traços comuns nos vinhos da grande planície alentejana.

A fruta farta e sedutora, a suavidade, o corpo cheio e entroncado, e, sobretudo, a enorme consistência que se mantém colheita após colheita, gentileza de uma natureza tão pródiga para a cultura do vinho.

Vinho Regional Alentejano que, por conceder regras mais liberais e maior autonomia na escolha das castas, com a presença de algumas variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais do Alentejo, castas permitidas e castas recomendadas, acolheu, para além dos produtores cujas vinhas se situam fora das oito sub-regiões com direito a denominação de origem, um conjunto elevado de produtores clássicos.

Condições que justificam o dinamismo invejável, a consistência e a qualidade ímpar a que os vinhos regionais alentejanos nos habituaram.



## Castas

A videira é uma planta trepadeira com um ciclo de vida relativamente longo. Cada variedade natural, cada casta, apresenta folhagem própria, com cachos distintos no tamanho e na forma, oferecendo sabores diferenciados que dão origem a mostos únicos e, necessariamente, a vinhos com perfis, sabores e aromas distintos. Embora os vinhos raramente cheirem ou saibam exclusivamente a uvas, as castas de que cada vinho é feito, em versão de uma só casta ou em lote, constituem a principal influência no estilo e carácter de cada vinho.

Existem mais de 4.000 variedades de uvas catalogadas em todo o mundo. Portugal apresenta-se como o segundo país do mundo com maior número de castas indígenas, variedades únicas e exclusivas, inexistentes em qualquer outra parte do mundo.

No Alentejo, para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem alentejana, primam outras variedades forâneas de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a liderança vitivinícola do Alentejo.

[www.vinhosdoalentejo.pt](http://www.vinhosdoalentejo.pt)



## A região do Alentejo tem 47 produtos alimentares com origem protegida, DOP ou IGP, nomeadamente:

01. AMEIXA D' ELVAS – DOP
02. AZEITE DE MOURA – DOP
03. AZEITE DO ALENTEJO – IG
04. AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR – DOP
05. AZEITES DO NORTE ALENTEJANO – DOP
06. AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR – DOP
07. BATATA-DOCE DE ALJEZUR – IGP
08. BORREGO DE MONTEMOR-O-NOVO – IGP
09. BORREGO DO BAIXO ALENTEJO – IGP
10. BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO – IGP
11. CABRITO DO ALENTEJO - IGP
12. CACHOLEIRA BRANCA DE PORTALEGRE – IGP
13. CARNALENTEJANA – DOP
14. CARNE DA CHARNECA – DOP
15. CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO - DO
16. CARNE DE PORCO ALENTEJANO – DOP
17. CARNE MERTOLENGA – DOP
18. CASTANHA MARVÃO – PORTALEGRE – DOP
19. CEREJA DE S. JULIÃO – PORTALEGRE – DOP
20. CHOURIÇO DE CARNE DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
21. CHOURIÇO DE PORTALEGRE – IGP
22. CHOURIÇO GROSSO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP

23. CHOURIÇO MOURO DE PORTALEGRE – IGP
24. FARINHEIRA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
25. FARINHEIRA DE PORTALEGRE – IGP
26. LINGUIÇA DE PORTALEGRE – IGP
27. LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO – IGP
28. LOMBO BRANCO DE PORTALEGRE – IGP
29. LOMBO ENGUITADO DE PORTALEGRE – IGP
30. MAÇÃ DE PORTALEGRE – IGP
31. MEL DO ALENTEJO – DOP
32. MORCELA DE ASSAR DE PORTALEGRE – IGP
33. MORCELA DE COZER DE PORTALEGRE – IGP
34. MORCELA DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
35. PAIA DE LOMBO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
36. PAIA DE TOUCINHO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
37. PAINHO DE PORTALEGRE – IGP
38. PAIO DE BEJA – IGP
39. PAIO DE ESTREMOZ E BORBA – IGP
40. PRESUNTO DE BARRANCOS – DOP
41. PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS E PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS – IGP
42. PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA E PALETA DE SANTANA DA SERRA – IGP
43. PRESUNTO DO ALENTEJO E PALETA DO ALENTEJO – DOP
44. QUEIJO DE ÉVORA – DOP
45. QUEIJO DE NISA – DOP
46. QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA – IGP
47. QUEIJO SERPA – DOP

Fonte: Carta Gastronómica do Alentejo