



Promotores



Cofinanciamento



Catálogo ALENTEJO GLOBAL EXPORT



ÍNDICE



EL PROYECTO

01

5 - El proyecto "Alentejo Global Export"



PROMOTORES DEL PROYECTO

02

8 - NERBE - AEBAL
12 - NERE
16 - NERPOR



ALENTEJO

03

21 - Alentejo "Un territorio con potencialidades estratégicas reconocidas"



PRODUTOS

04

30 - Aceite de oliva
38 - Bebidas espirituosas
42 - Carnes
48 - Champiñones
52 - Conservas
54 - Dulces
58 - Frutas
62 - Miel
64 - Plantas aromáticas y medicinales
68 - Quesos
70 - Vino
78 - Productos del alentejo de origen protegido – DOP, IGP



EL PROYECTO

NERBE-AEBAL, NERE e NERPOR, promotores del **proyecto ALENTEJO GLOBAL EXPORT**, pretenden dar respuesta a un conjunto de tres factores críticos de competitividad regional en términos de internacionalización de las actividades económicas de la región, a saber:

- Prospección, conocimiento y acceso a nuevos mercados;
- Procesos colaborativos de internacionalización, intercambio de conocimientos y capacitación para la internacionalización;
- Promoción internacional de los destinos turísticos y otros productos y recursos asociados a la región del Alentejo.

El proyecto tiene como objetivo dar respuesta a estos factores críticos a través de la definición de estrategias de internacionalización y enfoques de mercado, que permitan el refuerzo de la respectiva capacidad competitiva y progresión en la cadena de valor de los productos regionales, promoviendo su visibilidad internacional de la oferta y la mitigación de la diferencia entre la calidad intrínseca de los bienes y servicios y la calidad percibida por los mercados internacionales.

El principal objetivo del proyecto ALENTEJO GLOBAL EXPORT es potenciar el éxito de la internacionalización de las pymes del sector agroalimentario en la región del Alentejo, en los mercados de Alemania, España y Benelux.

Se trata de una operación que se espera que adquiera especial relevancia para las empresas del sector, con la creación de un **catálogo digital** de empresas y productos para apoyar acciones internacionales, de **acciones de prospección** en los mercados objetivo, **visitas** de prospectores internacionales al Alentejo **para el reconocimiento**, participación en **ferias internacionales**, realización de **roadshows internacionales**, elaboración de guías de mercado, realización de un **foro internacional** y de campañas de **marketing internacionales**.

02

PROMOTORES DEL PROYECTO



nerbe/aebal



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL

NERPOR-AE

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL
DA REGIÃO DE PORTALEGRE

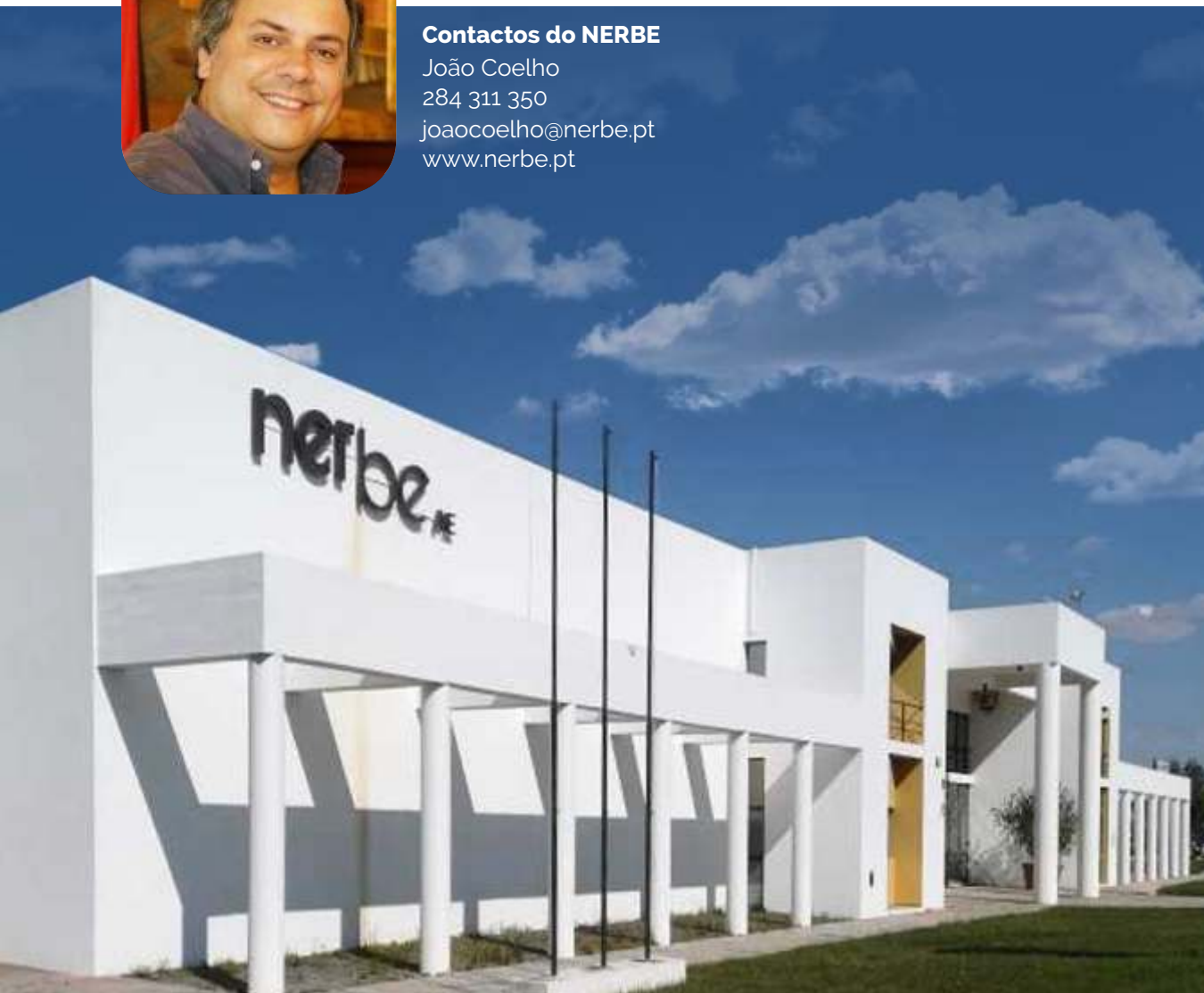


El Presidente del NERBE

Filipe Jorge M. Piçarra Fialho Pombeiro

Contactos do NERBE

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



NERBE-AEBAL

Fundada en 1987, NERBE / AEBAL - Associação Empresarial do Baixo Alentejo e Litoral, tiene como principales directrices la búsqueda de los siguientes objetivos:

- Promover el estudio de todas las cuestiones relacionadas con sus objetivos;
- Dinamizar la actividad asociativa de la región y aumentar el espíritu de solidaridad y apoyo entre sus miembros;
- Contribuir al desarrollo de las empresas regionales y de los diversos sectores de actividad, principalmente los sectores considerados estratégicos para la región;
- Organizar y mantener servicios de interés para sus miembros, proporcionando información adecuada, apoyo técnico y de consultoría, principalmente en la área de formación;
- Organizar exposiciones, conferencias, coloquios, cursos o cualquier otro evento que contribuya al logro de sus objetivos;
- Cooperar activamente con las entidades públicas y privadas, nacionales y extranjeras, en todo aquello que contribuya al desarrollo regional armónico;
- Afiliarse a asociaciones, confederaciones y organismos nacionales e internacionales similares, de acuerdo con las necesidades para alcanzar sus objetivos.

<http://nerbe.pt>

La ciudad de Beja

Beja es una ciudad familiar donde puedes moverte fácilmente a pie o en bicicleta porque todo está cerca y siempre hay tiempo para todo.

A un paso del mar, de la capital y de la vecina España, Beja acorta distancias.

Aquí, sabemos, sobretodo, vivir.

Pasaron más de 2500 años y muchas historias vividas para contar. Antiguas civilizaciones marcan su pasado y llenan de misterio las antiguas casas, cuidadosamente blanqueadas.

Hoy, las cartas de amor de Mariana Alcoforado siguen inspirando a los más románticos, quienes siempre encuentran una buena excusa para visitarlas una y otra vez.

Alqueva ha hecho soñar, modificó el paisaje y abrió caminos para una nueva agricultura. El aeropuerto promete alas para hacer realidad los sueños de Alqueva.

Beja, una puerta de oportunidades.

<https://cm-beja.pt>





El Presidente del NERE

Rui Pedro Duarte Espada

Contactos do NERE

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

NERE

Fundado en 1986, NERE - Núcleo Empresarial da Região de Évora es una asociación empresarial sin ánimo de lucro, de interés público, constituida en virtud de la ley civil, que se asume como estructura representativa del conjunto empresarial de la región del Alentejo.

Sus objetivos son:

- Asegurar una mejor intervención territorial, mediante la creación de dinámicas empresariales en los "concelhos";
- Invertir en la cooperación empresarial mediante la creación de redes informales de empresas, que pueden ser o no sectoriales;
- Mejorar la cooperación entre diferentes asociaciones complementarias a las actividades del NERE, con el fin de ofrecer un servicio más global y especializado a las empresas;
- Contribuir a un espíritu más emprendedor entre los jóvenes, apoyando el cambio;
- Desarrollar iniciativas conjuntas destinadas a incrementar la competitividad de las empresas;
- Soporte en los procesos de internacionalización de las empresas;
- Elaborar iniciativas de prospección de inversiones para la región;
- Fomentar la innovación y la diferenciación, ya sea a través de las redes de innovación o mediante consultoría directa a empresas;
- Agilizar los servicios del NERE, tanto en términos de la calidad de la información que se pondrá a disposición de los socios, como en términos de servicios de incubación (física, cowork y remota).

El NERE cuenta actualmente con una incubadora de base tecnológica donde trabajan diariamente más de 50 empresas y sus 150 empleados.

www.nere.pt

La ciudad de Évora

La ciudad de Évora es el principal centro urbano de la región, en términos de población y función. La dinámica social y económica de la ciudad logró contrarrestar la tendencia de la región en su conjunto, manteniendo un crecimiento idéntico al de otras ciudades portuguesas de tamaño medio hasta 2001. Luego, revertió esta tendencia, reflejando la influencia de movimientos migratorios menos expresivos, pero suficientes para compensar el saldo natural.

Por su ubicación, Évora es un espacio de conexión entre la costa del Alentejo y Extremadura, en España. De hecho, la plataforma portuaria de Sines asegura el transporte marítimo de carga entre el sur y el norte de Europa, así como el acceso por carretera (por las vías IC33, IP2 y A6) a toda Europa, a través de la ciudad limítrofe de Elvas. Se supone que esta dinámica se verá reforzada en el futuro a través del corredor ferroviario LTM (Linha de Transporte de Mercadorias).

Por su dimensión, centralidad y visibilidad en el contexto nacional, Évora surge como el polo con las mejores condiciones para liderar la jerarquía del sistema urbano regional. En efecto, la ciudad asume claramente una vocación patrimonial, cultural, universitaria y de servicios, con preocupaciones medio ambientales, que buscan potenciar todo el entorno de la propia ciudad. Así, la valorización de la red de ciudades medianas de la región del Alentejo, así como de los centros urbanos de influencia supra "concelhia", es el principal objetivo en la búsqueda de un sistema urbano integrado. Junto con el sistema urbano nacional, las ciudades de tamaño medio de la región del Alentejo, con especial relevancia para Évora, deberán contribuir, solidariamente, a fomentar el desarrollo armónico de la red regional complementaria.

www.cm-evora.pt





El Presidente del NERPOR

Jorge Firmino Rebocho Pais

Contactos do NERPOR

Fernando Carvalho

245 302 300

fernando.carvalho@nerpor.pt

www.nerpor.pt

NERPOR

Fundada en 1985, la NERPOR - Associação Empresarial da Região de Portalegre, tiene como objetivos:

- Recoger, tratar y difundir información con interés para las empresas con el fin de motivar su creación y modernización, de brindar elementos vitales para su funcionamiento y desarrollo, y de tratar de solucionar los problemas y problemáticas que enfrentan;
- Promover la NERPOR-AE como centro de encuentro y articulación privilegiada entre las entidades dedicadas al desarrollo económico y empresarial;
- Organizar y realizar cursos de formación;
- Desarrollar acciones de sensibilización, seminarios y encuentros dirigidos a fortalecer el movimiento asociativo a nivel general y la cooperación tanto a nivel empresarial como a nivel de asociaciones y otros organismos;
- Dar a conocer el potencial de la región con el fin de atraer inversiones al distrito de Portalegre;
- Organizar ferias, participar en exposiciones nacionales e internacionales, promover misiones empresariales en el extranjero y inversores extranjeros en Portugal;
- Realización de estudios y prestar asistencia técnica a las empresas;
- Articular la actuación de la NERPOR-AE con organizaciones y otras asociaciones nacionales y comunitarias en determinadas acciones y establecer lazos de cooperación;
- Representar, junto con las más diversas entidades e incluso el poder político, las empresas asociadas y los intereses del distrito;
- Apoyar la modificación técnica y tecnológica de empresas así como la creación de nuevas unidades;
- Obtener a tiempo las intenciones de inversión del distrito y detectar potenciales creadores de empresas mediante el establecimiento de protocolos con las entidades apropiadas.

www.nerpor.pt

La ciudad de Portalegre

El "concelho" de Portalegre se encuentra en el norte del Alentejo, en el corazón del Parque Natural da Serra de S. Mamede. Se compone de siete "freguesias", una urbana (Sé e São Lourenço) y seis rurales (Alagoa, Alegrete, Fortios, Reguengo e São Julião, Ribeira de Nisa e Carreiras, y Urra). Tiene una superficie de 464 km² y unos 26 mil habitantes.

La ciudad, con unos 16 mil habitantes, se desarrolló principalmente a partir del siglo XVI, cuando fue promovida a sede episcopal y a la categoría de ciudad, lo que, unido al progreso económico derivado de la agricultura, del comercio y también de la industria, llevó a familias nobles y burguesas a construir casas con cierta grandeza. Por eso, Portalegre cuenta con uno de los mejores conjuntos de casas señoriales del país.

La ciudad tiene una fuerte tradición industrial. La fabricación de paños de lana data de la Edad Media, pero ha experimentado un notable desarrollo desde el siglo XVIII y en lo siguiente con la fundación de la Real Fábrica de Lanifícios, por iniciativa del Marquês de Pombal. En el siglo XIX surge la Fábrica Robinson, dedicada a la preparación y transformación del corcho, que es parte de la memoria de Portalegre y que cuenta con un valioso patrimonio de arqueología industrial. En 1947 surge la Manufactura de Tapeçarias, que por la originalidad y valor artístico de sus obras, se convirtió rápidamente en el símbolo de la ciudad.

www.cm-portalegre.pt





03

ALENTEJO

Un territorio con potencialidades estratégicas reconocidas

El Alentejo es actualmente un territorio descongestionado, preservado y seguro, con una historia marcada por la riqueza patrimonial y cultural que le confieren identidad y autenticidad, y un potencial de afirmación competitiva, diferenciadora y sostenible, basada en actividades consolidadas y en el surgimiento de nuevos nichos locales de especialización productiva.

El Alentejo tiene productos de reconocida excelencia mundial (corcho, rocas ornamentales, entre otros); placeres con conocimiento y sabor (artesanías, gastronomía, vinos, aceites, entre otros); y herencias atemporales (patrimonio y cultura).

Destacamos las siguientes características:

1. Posición de Ligación en el Espacio Nacional, Ibérico, Europeo y Mundial
2. Sistema Urbano de Apoyo a la Cohesión e Inductor de una Sostenibilidad Territorial
3. Infraestructuras para Apoyar la Modernización de la Agricultura y el Desarrollo de la Agroindustria y del Turismo
4. 170 Km de Zona Costera de las más Preservadas de Europa
5. El "Montado" como Sistema Sostenible, de Gran Valor Económico y Ambiental
6. Nuevos Caminos en la Internacionalización de la Región
7. Plataforma Industrial y Logística en la Encrucijada de las Principales Rutas Mundiales del Transporte Marítimo

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

El territorio objetivo del proyecto incluye las siguientes NUTS III de la región del Alentejo:

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



Con respecto a 2018, a continuación se exponen algunos de los aspectos más relevantes a tener en cuenta para el territorio del proyecto:

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

Fuente: Instituto Nacional de Estatística

El territorio del proyecto representa el 23,8% de todo el territorio de Portugal, con el 3,6% de la población residente.

		PIB	VAB	Empleo Total	PIB per cápita
		Millones €	Millones €	Nº	€
TERRITORIO	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
	Suma	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

Fuente: Instituto Nacional de Estatística



Tanto el PIB como el VAB del territorio representan el 3,3% del valor observado para el país.
El empleo total registrado en el territorio es el 3,5% del empleo total del país.

Con relación a las empresas, tenemos:

		Densidad de Empresas	Proporción de Empresas Individuales	Proporción de Microempresas	Número Medio de Personas Empleadas por Empresa	Volumen de Negocio Medio por Empresa
		Nº/km²	%	%	Nº	Miles €
TERRITORIO	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

Fuente: Instituto Nacional de Estatística



En relación al País, el Territorio tiene 3,8% de las empresas, 2,7% del personal empleado y el 20% de la facturación

En cuanto al comercio internacional, se observa:

		Exportaciones	Importaciones
		Miles €	Miles €
TERRITORIO	Baixo Alentejo	801 737	174 555
	Alentejo Central	616 507	375 942
	Alto Alentejo	355 201	294 032
	Suma	1 773 445	844 529
Alentejo		3 572 710	2 749 050
Portugal		57 806 517	75 363 915

Fuente: Instituto Nacional de Estatística

Este territorio exporta el doble de lo que importa. Sus exportaciones representan el 3% de las exportaciones de Portugal y el 75% de estas exportaciones son a países de la Unión Europea, de manera similar a lo que se registra en el país. Las exportaciones de productos alimenticios y bebidas del Alentejo representan el 29,8% de sus exportaciones.



04

PRODUCTOS DEL ALENTEJO

- 30 Aceite de oliva
- 38 Bebidas Espirituosas
- 42 Carne
- 48 Champiñones
- 52 Conservas
- 54 Dulces
- 58 Frutas
- 62 Miel
- 64 Plantas Aromáticas y medicinales
- 68 Quesos
- 70 Vino

ACEITE DE OLIVA



Aceite de Oliva del Alentejo Una relación ancestral

No se sabe con certeza cuándo se empezó a producir aceite de oliva en el Alentejo, pero la tradición en los países mediterráneos es antigua. Fueron los fenicios y, principalmente, los romanos quienes introdujeron mejoras en la plantación, injerto y extracción del aceite de oliva. Los escritos del historiador romano Estrabón se refieren al aceite de oliva del Alentejo como un producto de excelente calidad, importado de Roma hace 2000 años.

El uso del aceite de oliva como alimento, medio de iluminación o como producto de referencia para prácticas medicinales e higiénicas es muy antiguo. Como en la actualidad, el aceite de oliva era una de las grasas más utilizadas, sustituyendo a la mantequilla de vaca, de uso reducido en la cocina. En Alentejo, la tradición de comer aceitunas en el pan, después de condimentadas con sal y orégano, es antigua. Además, el aceite de oliva también se utilizaba como medio de pago de foros y alquileres.

Actualmente, Portugal es el séptimo productor mundial de aceite de oliva y el cuarto país exportador. En 2016, las ventas internacionales de aceite de oliva ascendieron a 434 millones de euros y Brasil, Angola, España e Italia fueron los principales mercados de destino. El aceite de oliva es el producto portugués más exportado a Brasil.

Es en Alentejo, región del sur de Portugal, donde se produce más del 70% del aceite de oliva nacional. En la campaña 2015/2016, por ejemplo, el país produjo 89,3 mil toneladas de aceite y 68 mil se produjeron en Alentejo. En los últimos 15 años, la región del Alentejo ha ganado 50.000 nuevas hectáreas de olivares, lo que contribuye al crecimiento de la producción nacional de aceite de oliva.

El aceite de oliva del Alentejo se extrae, entre los meses de octubre y febrero, de las aceitunas (fruto del olivo) en su estado de madurez ideal para la obtención de aceites afrutados y suaves, únicamente mediante procesos mecánicos.



Variedades que dan sabor

Las cuatro principales variedades tradicionales de la región son: Galega, Cordovil de Serpa, Verdeal Alentejana y Cobrançosa.

Galega

Es la variedad más difundida en Portugal y representa aproximadamente el 80% de la superficie de olivar nacional. Al ser un árbol de tamaño medio, da frutos de pequeñas dimensiones y óvalos, con gran resistencia al desprendimiento. El aceite de oliva de esta variedad, cuando se cultiva en la región del Alentejo, presenta diferentes sensaciones. Cuando se cosecha verde tiene un sabor afrutado de manzana verde, con algo amargo y picante; cuando se cosecha madura, tiene un sabor afrutado de almendra y frutos secos, con sensaciones dulces considerables y una ausencia total de amargo y picante. Se considera un aceite de gran estabilidad.

Cordovil de Serpa

El aceite de oliva extraído de la aceituna Cordovil suele ser amargo y picante. Es apreciado por su alto contenido en ácido oleico. Los árboles de la variedad Cordovil de Serpa suelen ser de tamaño medio-bajo y sus frutos son de tamaño grande. Al ser una variedad rústica tiene, sin embargo, cierta sensibilidad al frío y a la sequía.

Verdeal Alentejana

Los árboles de la variedad Verdeal son de tamaño mediano y dan frutos grandes. Es una variedad con gran adaptabilidad, en concreto al frío o a la sequía, a pesar de su baja capacidad de enraizamiento. Originando normalmente producciones bajas y alternas, su entrada en producción es tardía, así como la maduración de sus frutos, que, al mantener el color verde hasta el final de la campaña, dan nombre a esta variedad. El aceite de oliva extraído de esta variedad se caracteriza por notables sensaciones de verde, amargo y picante.

Cobrançosa

Cuando se produce en Alentejo, el aceite de oliva Cobrançosa (variedad originaria de Trás-os-Montes) suele presentarse como un aceite de considerables sensaciones amargas y picantes, con notas de hierba verde, combinadas con sutiles notas dulces. El olivo tiene un tamaño medio-bajo, originando frutos de tamaño medio, fáciles de desprender, sin embargo, su caída natural es rara.

El olivar donde todo pasa

En el paisaje del Alentejo, el olivo tiene un papel destacado. Es posible observar tres sistemas diferentes en la conducción del olivar:

Olivar Tradicional

Es el sistema tradicional utilizado durante varios siglos y todavía representa la mayor parte de la área de olivar en Portugal. Los árboles se plantan en amplias medidas, de 60 a 200 árboles por hectárea, y se pueden mantener en zonas de secano o de regadío. Puede tardar de 15 a 20 años en entrar en producción y hay olivares que producen que tienen más de un siglo.

Olivar Intensivo

Árboles plantados en áreas estrechas, con 285 a 415 árboles por hectárea, explorados en regadío. Normalmente entra en producción de cinco a siete años después de la instalación y puede producir durante varias décadas.

Olivar Superintensivo

Árboles plantados en seto, generalmente con una densidad de entre 900 y 1200 árboles por hectárea. Es explorado en regadío y entra en producción dos o tres años después de la instalación. Los olivares más antiguos que explotan en este sistema tienen alrededor de veinte años.



Aceite de oliva del Alentejo

Una experiencia sensorial

¿Verde o maduro? ¿Demasiado o poco picante? El aceite de oliva del Alentejo es un producto único que nace en la mayor región productora de Portugal.

Sus principales características organolépticas son el aroma afrutado, las sensaciones de amargo y picante sutiles o incluso ausentes, con notas dominantes de manzana, frutos secos, tomate, hierba u hoja.

¿Cómo degustar y saborear?

La mejor forma de conocer los sabores del aceite de oliva del Alentejo es degustarlo. En una prueba técnica, se utiliza un vaso de vidrio azul oscuro con tapa de vidrio. El objetivo es que no se vea el color del aceite para que no influya en la percepción del catador.

1. Poner unos 15 ml de aceite en el vaso y taparlo inmediatamente con la tapa de vidrio, ya que la mayoría de sensaciones que nos da el aceite proceden de sus compuestos volátiles. Cubrir el vaso evita que se pierda;
2. El aceite se debe degustar a una temperatura de 28°, la temperatura ideal para maximizar las sensaciones que nos ofrece. Calentar el aceite con la mano en la base del vaso;
3. Con movimientos circulares y suaves, agitar el aceite en el vaso para liberar sus compuestos volátiles;
4. Retirar la tapa de vidrio y oler, lenta y suavemente. Inhalar solo dos o tres veces, para no volver el olfato adicto. Volver a tapar;
5. Esperar unos segundos y probar. Primero, identificar los defectos; los más comunes son la rancidez, el sabor a vino y moho. El primero se produce por la oxidación del aceite y el resto procede de fermentaciones. Luego, identificar los aromas, sabores y notas dominantes.

Entre diferentes aceites, limpiar el paladar bebiendo agua y comiendo una pequeña rodaja de manzana.

El mejor momento para probar es al final de la mañana, cuando nuestros sentidos están más apurados. Evitar fumar o tomar café antes de la prueba. Evitar también la presencia de olores o perfumes fuertes.

¿Cómo elegir y conservar?

El aceite de oliva virgen, un producto 100% natural, obtenido sin recurrir a ningún proceso químico, se puede clasificar en dos categorías:

Aceite de Oliva Virgen Extra

Es un aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas sanas, únicamente mediante procesos mecánicos. Es la categoría más noble, atribuida solo a aceites irreprochables, afrutados y sin ningún defecto sensorial. Dan el toque de excelencia a platos crudos y cocinados.

Aceite de Oliva Virgen

Es un aceite obtenido directamente de la aceituna, únicamente mediante procesos mecánicos. Es un producto natural y saludable, atribuyéndose esta categoría a los aceites de calidad, libres de defectos sensoriales graves. Es ideal para uso culinario.

El aceite de oliva es un producto dinámico y no se conserva mucho tiempo en botella. La luz, el aire y el calor son tres factores que aceleran su oxidación. Por ello, una vez abierta, se recomienda guardar la botella de aceite de oliva en un lugar oscuro, fresco y seco para que se conserve en excelentes condiciones durante más de un año.

<http://azeitedoalentejo.pt>

Ejemplos:

Azeite de Moura DOP

Azeite do Alentejo Interior DOP

Azeites do Norte Alentejano DOP

BEBIDAS ESPIRITUOSAS



Aguardiente de Madroño

El fruto del madroño, el madroño, se cosecha en octubre y noviembre, y se utiliza tradicionalmente para producir aguardiente de madroño. La certificación biológica del madroño se realiza a partir de frutos cogidos por productores locales. El madroño tiene numerosos potenciales además de la destilación tradicional para aguardiente; fresco o seco es un producto con gran potencial innovador en el mercado actual. Esta labor de cosecha se realiza a mano y el procedimiento se realiza a pequeña escala (destilerías), sin aditivos, para lograr un sabor perfecto.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.alentejosilvestre.com



Fedrisco

Licor elaborado con aguardiente de vino, alcohol, plantas aromáticas y almíbar de azúcar. Tiene color blanco, aroma y sabor muy específicos, característicos de las plantas que lo componen y que son su secreto. Es presentado en botellas de vidrio transparentes, de 1 litro, etiquetadas con el nombre del producto.

Licor blanco y con sabor específico, un tanto a anís.

Puede ser empleado como digestivo, después de las refecciones.



Granito Montemoreense

Licor incoloro, con sabor muy característico a anís, presentado en botellas de vidrio, voluminosas en el fondo, bajas y con una capacidad de 0,75 litros.

Licor de intenso sabor aromático a anís.

Puede ser empleado como digestivo, después de las refecciones.

Licor de Poejo

Licor amarillo, elaborado por destilación alcohólica de una infusión de poleo seco (Mentha pulegium). Viene en botellas de vidrio de un litro o en una botella típica del Alentejo, forrada con corcho.

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

Licor con fuerte sabor a poleo.

Puede ser empleado como digestivo, después de las refecciones.

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

CARNE



Carnalentejana DOP

La Carnalentejana DOP se obtiene de bovinos de la raza alentejana. Es una carne con la grasa distribuida uniformemente y sin ser excesiva, con un pH inferior a 6. Tiene un color rojo a rojo oscuro. Disponen de media res muerta, cuartos de res muerta, partes envasadas al vacío o en atmósfera controlada, así como preparaciones, refrigeradas o congeladas, obtenidas de animales de la raza alentejana registrados en el Livro de Nascimentos da Raça Bovina Alentejana.

MARCA REGISTRADA

Estándar de la raza bovina del Alentejo

Según lo descrito por Ralo (1987) y definido en el Regulamento do Livro Genealógico da raça bovina Alentejana, la raza alentejana se caracteriza morfológicamente por su:

- Pelaje
- Cabeza
- Cuello
- Espalda y lomo
- Grupa
- Miembros

Fuente: 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

La carne de Cabrito do Alentejo IGP se obtiene de animales de la raza Caprina Serpentina o de un cabrito de un cruce con un macho de la raza Serpentina. Se diferencia por su calidad organoléptica, concretamente, la palatabilidad, ternura y jugosidad, siendo posible establecer una correlación positiva con la concentración de ácido linoleico (CLA) presente en la grasa. Para venta, se presenta en res muerta entera, mitades, cuartos o cualquier porción, refrigerada o congelada, empaquetada obligatoriamente en cubetas etiquetadas (excepto en el caso de res muerta entera o mitades).

MARCA REGISTRADA

Borrego do Baixo Alentejo IGP

El Borrego do Baixo Alentejo IGP proviene del cruce de las razas Campaniça y Merino Branco con otras razas no autóctonas.

Borrego de Montemor-o-Novo IGP

El Borrego de Montemor-o-Novo IGP consiste en la res muerta / carne de borrego de la raza Merino Branco, producida en una región, alrededor de Montemor-o-Novo, con características pascícolas particulares, utilizando el método de producción tradicional de esta región.

Borrego do Nordeste Alentejano IGP

La carne de Borrego do Nordeste Alentejano IGP proviene de borregos nacidos de ovejas Merino Branco, ya sea en línea pura o cruzadas con otras razas. Es una carne tierna y jugosa, de textura suave y con un poco de grasa intramuscular, lo que le da un sabor característico e intenso. Comercialmente, el Borrego do Nordeste Alentejano IGP puede presentarse entero, cortado o rebanado. Solo los borregos nacidos, criados y sacrificados dentro de la zona definida pueden beneficiarse de esta indicación geográfica.

MARCA REGISTRADA

Carne de Porco Alentejano DOP

La Carne de Porco Alentejano DOP se obtiene de res muerta con un peso mínimo de 50 kg y un peso máximo de 100 kg, de cerdos de la raza alentejana sacrificados entre los 8 y 14 meses de edad. Es una carne muy sabrosa y jugosa, color entre rosa pálido y rosa oscuro y con una grasa brillante, firme, no exudativa y de color blanco.

MARCA REGISTRADA

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

Embutidos

Entre muchos otros ejemplos de cada parte del territorio del Proyecto:

Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP

El Chouriço de Carne de Estremoz e Borba IGP es un embutido elaborado con carne y grasa de cerdo de la raza alentejana sazonado con ajo, pimienta molida y sal.

Chouriço de Portalegre IGP

El Chouriço de Portalegre IGP es un embutido ahumado, constituido por carne y grasas duras y frescas de cerdo de la raza alentejana en fragmentos mayores de 1,5 cm, con sal, ajo seco, pimentón dulce, salsa de pimentón y, en ocasiones, vino blanco de la región de Portalegre. La envoltura es tripa natural seca de bovino y porcino.

Farinheira de Estremoz e Borba IGP

La Farinheira de Estremoz e Borba IGP es un embutido en forma de herradura, curado al humo, con una longitud de 8 a 15 cm y un diámetro entre 2 y 4 cm, compuesto por grasas blandas obtenidas del despiece de cerdos de la raza alentejana, añadiendo harina de trigo (en una proporción de aproximadamente 40% de grasa por 60% de harina), sal, agua, salsa de pimentón y dientes de ajo secos. Presenta un color amarillo anaranjado, apariencia lisa y opaca y de consistencia semiblanda a pastosa. Tiene un aroma y sabor agradables, suave, con sabor a ajo, ahumado y una equilibrada relación dulce / salado. La grasa es aromática, de sabor agradable y la textura es poco fibrosa y muy suave.



Linguiça ou Chouriço de Carne do Baixo Alentejo IGPA

La Linguiça do Baixo Alentejo IGP es un embutido compuesto de carne y grasas duras obtenidas del despiece de res muerta de cerdos del Alentejo (*Sus ibericus*), cuyos padres están registrados en el Livro Genealógico Português de Suínos - Secção Raça Alentejana, ahumado con leña de acebo. A los trozos de carne y grasa se les agrega sal, salsa de pimentón, ajo seco machacado, vino blanco de la región, clavo en polvo, paprika y pimienta. La envoltura utilizada es tripa de cerdo salada (intestino delgado). La transformación, maduración, corte y embalaje de la Linguiça do Baixo Alentejo IGP tiene lugar en la zona geográfica definida.

Paio de Beja IGP

El Paio de Beja IGP es un embutido obtenido de la carne de lomo, pierna, paleta y grasa de cerdo de la raza alentejana, en una proporción de 70-90% de componentes magros por 10-30% de componentes grasos.

Presunto de Barrancos/Paleta de Barrancos DOP

El Presunto/Paleta de Barrancos DOP se obtiene de las extremidades posteriores o anteriores de cerdos de la raza alentejana, salados, secos, curados y no ahumados. Su peso es superior a 5 kg (jamón) o 3 kg (paleta). El Presunto/Paleta do Alentejo DOP se puede vender entero, en trozos o en lonchas, con o sin hueso.

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

CHAMPIÑONES



Las setas silvestres comestibles se pueden encontrar en toda esta región del Alentejo. En el Bajo Alentejo podemos encontrar, entre otras especies, la "silarca", el "tortulho" (*Amanita poderosa* Malençon & Heim spn) o la "túbera" (*Choiromyces gangliiformis* Vittad). Estos macrohongos ocurren principalmente en primavera en el sudeste de la Península Ibérica y Marruecos. Estas especies se consumen ampliamente en el Baixo Alentejo, concretamente en los "concelhos" de Mértola, Beja, Castro Verde, Serpa y en algunas provincias del sur de España. Se venden principalmente frescos en el mercado local y se consumen en diferentes preparaciones, siendo muy populares en la gastronomía local.

Fisonomía: Las setas son hongos de estructura simple, sin raíces, hojas ni flores. Dado que están privados de clorofila (un grupo de pigmentos fotosintéticos presentes en los cloroplastos de las plantas), no tienen la capacidad de producir sustancia orgánica, por lo que no sobreviven de forma independiente. Aunque son bajos en calorías, son muy ricos en proteínas y minerales.

Especies: Existen miles de especies de champiñones en la naturaleza, las más notables son:

Agárico

Es una especie muy cultivada. Es una seta blanquecina de sombrero carnoso y laminillas densas y oscuras. Con pulpa blanca que, después de ser cortada, adquiere un color rojizo, con un perfume delicado y un sabor agradable, y se puede consumir cocinado o crudo.



Shitake

De origen asiático (China, Japón, Corea), actualmente es uno de los más producidos a nivel mundial. Es esencialmente lignívoro (es decir, crece en madera), muy sabroso y huele bien. Tiene un color ambarino, ribetes oscuros y un sabor suave. Es bueno para prevenir la hipertensión arterial y los problemas cardíacos, además de ayudar a controlar el colesterol y mejorar el sistema inmunitario. Actualmente se comercializa como producto alimenticio y medicinal / farmacéutico.

En el Baixo Alentejo podemos encontrar, entre otras, especies como la "silarca", el "tortulho" (*Amanita ponderosa* Malençon & Heim spn.) o la "túbera" (*Choiromyces gangliiformis* Vittad), concretamente en los "concelhos" de Mértola, Beja, Castro Verde y Serpa . Estas especies también se pueden encontrar en algunas provincias del sur de España.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.adraLpt.pt/pt/rrsilvestres/recursos/Paginas/Cogumenlos.aspx

CONSERVAS



En cuanto a las conservas, se pueden encontrar numerosos productos, a saber, entre otros: aceitunas, pimientos asados, mostaza de pimiento, tomate seco, chutneys y "túberas" (conocidas como "trufas de Mértola", o "túberas" en la lengua local). Estas deliciosas trufas blancas se cosechan en el Vale do Guadiana, donde crecen espontáneamente.

Ejemplo:

Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP

La azeitona de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP es fruto del olivo (*Olea europaea sativa* Hoffg Link), de las variedades Azeiteira, Carrasquenha, Redondil y Conserva. La mayoría de estas variedades tienen un bajo rendimiento en aceite de oliva, pero una alta producción de aceituna, ideal para conservas.

MARCA REGISTRADA



DULCES



Alentejo, paraíso de los dulces conventuales

Además de ser el origen de buena parte de los dulces y tartas con mayor renombre en el Alentejo, los dulces conventuales portugueses y alentejanos en particular, cuentan con una herencia secular. En su génesis están las comunidades femeninas residentes en conventos que, con gran secretismo, han mejorado y desarrollado este arte con refinamiento. Junto a otras actividades en los monasterios y conventos, los dulces eran una forma de llenar el tiempo, experimentando e innovando múltiples posibilidades, siempre que no habían tareas religiosas. De las recetas variadas, enriquecidas con azúcar del Brasil, en el siglo XVI, junto a la harina, huevos, almendras y aceite de oliva, la repostería regional se asumía como una verdadera fuente de rendimiento para sus instituciones (SARAMAGO, 1997). Vendiendo a particulares y a conventos masculinos, las monjas incluso competían con los pasteleros (BRAGA, 2015). Sin embargo, la producción de estos auténticos obsequios, su demostración y apreciación, tenían otros propósitos como lo afirma CONDE (2013) "Los dulces producidos eran apreciados no solo por la comunidad: actuaban como regalos, en sus propias cajas, como para los Dons Abades y como para el propio monarca, como sucedió con las ofrendas del monasterio de S. Bento de Cástris a D. João V. También D. Maria II, visitando Évora, visitó el Convento do Calvário, de "Clarissas" jubiladas, famoso por su Pão de Rala".

En el Alentejo, y como gran referencia, se destacaban las Comunidades da Conceição de Beja, Paraíso y Santa Clara en Évora, de las Maltezas de Estremoz y Chagas de Vila Viçosa (CONDE, 2013). Y es precisamente del Convento de Santa Clara, en un manuscrito escrito por Inês Maria do Rosário y realizado bajo las órdenes de la abadesa Soror Maria Leocádia del Monte do Carmo (1729), que llegó la primera recopilación portuguesa de recetas conventuales femeninas: Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'Este Convento de Santa Clara d'Evora (BRAGA, 2015). Este libro incluye: Broas de Milho de Santa Clara, Barriguinhas de Freiras, Alfitetes de Santa Clara, Queijinho do Céu, Manjar Celeste, entre otros.

Los monasterios y conventos guardaban los secretos de las recetas de los dulces, pero con la extinción de las órdenes religiosas se vieron obligados a salir de sus muros, llegando a los días de hoy para endulzar nuestro gusto. El Bolo Podre Conventual, Bolo de Mel de Santa Helena, Coalhada do Convento, Encharcada de Santa Clara, Sericá, Pão de Rala, Tiborna de Ovos y el Bolo Fidalgo son algunos de los ejemplos que se pueden disfrutar en toda la región.

www.tribunaalentejo.pt/artigos/alentejo-um-paraíso-da-docaria-conventual

Boleima

Se presenta en forma de cuadrado (o rectángulo) de masa marrón, dorada y espolvoreada con canela. Es elaborada con masa de pan de trigo, azúcar, aceite de oliva, manteca de cerdo y canela. La Boleima Rica lleva pedazos de manzana.

Se consume en el desayuno y en la merienda o durante el día como complemento alimenticio, especialmente en las zonas rurales donde aún se hace pan artesanal.

Bolota de Chocolate

Relativamente tierna, de color oscuro y de unos 4 cm de largo. Elaborada con almendras, azúcar y chocolate. Pesa unos 50 g.

Se consume como golosina, después de las comidas.

Lampreia de Portalegre

Pastel elaborado con azúcar y almendras (para el mazapán) y huevos (para el huevo hilado y el "doce de ovos"). El pastel con forma de pez se presenta en un plato redondo, decorado con huevo hilado para llenar los huecos. Se colocan bolas de frutas confitadas en los ojos y en la boca una tira de la misma fruta, generalmente de color verde.

Se consume como postre. Presentado, en esta región, en bodas, bautizos, etc. Es un dulce tradicional navideño.

Pão de Rala

Pastel elaborado con azúcar, almendras, yemas de huevo y un poco de agua para formar una pasta denominada "espécie" que forma la envoltura del "pan". A continuación, se rellena con huevo hilado, "ovos moles" y cabello de ángel. También lleva ralladura de limón y, eventualmente, chocolate. La harina se utiliza como ayuda para la manipulación.

Se consume como postre de gran magnificencia, en días de gran fiesta. Una merienda está compuesta por un juego de dulces compuesto por Pão de Rala y un "queijinho-do-céu", y también incluye aceitunas y un chorizo.

Queijadas de Requeijão

Dulce que consiste en una caja de masa muy fina, preparada con harina, huevo, mantequilla y manteca, rellena de pasta dulce a base de "requeijão", huevos, azúcar, mantequilla y harina. Las formas son redondas y tienen un diámetro de unos 7 cm y una altura de 3 cm.

En las variantes Queijadas de Évora y Queijadas de Estremoz, el "requeijão" se sustituye por queso fresco de oveja y las proporciones varían ligeramente.

Se consume como golosina y postre en casas de familiares y en restaurantes de cocina tradicional.

Rebuçados de Ovos

Elaborados con azúcar, almendra y "ovos moles", tienen la forma de una esfera de unos 3 a 4 cm de diámetro e internamente presentan un color amarillo brillante y externamente un color blanquecino.

Consumidos como golosina en cualquier momento del día. Imprescindible en bodas, bautizos, etc.



FRUTAS



Higos chumbos

La fruta fresca

Una de las formas más extendidas de comer higos chumbos es como fruta fresca. Para garantizar una mejor calidad de los frutos, se deben recolectar cuando alcancen los 14 ° Brix y por la mañana, cuando la temperatura aún está relativamente baja. Después de la cosecha, los higos chumbos deben someterse a un procesamiento para quitar las espinas. Los higos pueden almacenarse a temperaturas entre 6 y 9°C (temperaturas muy bajas provocan manchas por el frío) hasta un período máximo de 2 meses, y en ciertos casos se pueden lograr 60 días de almacenamiento a 10°C (Sáenz, 2006). Una alternativa a la comercialización del fruto entero, aprovechando las tendencias que ya se verifican en la comercialización de otras frutas, combinadas con formas tradicionales de venta, es la venta de los higos sin la cáscara, enteros o en trozos, envasados en polietileno o en cajas aptas para este tipo de consumo.

Transformación Agroindustrial del higo chumbo

El higo chumbo tiene numerosas aplicaciones en cuanto a las posibilidades de transformación y aplicación en vastas áreas de la industria, lo que lo vuelve en un cultivo atractivo desde el punto de vista económico.

Productos alimenticios a base del fruto

Además del consumo en fresco, también se puede conservar mediante conservas, congelación, deshidratación, etc.

Jugos, bebidas y concentrados

El jugo de higo chumbo natural es un producto de excelente calidad, muy utilizado en Chile, por ejemplo. Como la mayoría de los jugos de frutas frescas, debe consumirse tan pronto como se produzca. El consumo de la fruta aumenta el apetito por el jugo listo para consumir. También se puede producir un jarabe agregando azúcar. Este jarabe se puede utilizar para preparaciones culinarias o cócteles.

Productos congelados

El producto que se requiere casi inmediatamente su congelación es la pulpa de los higos chumbos. Dado el jugo ser perecedero, este proceso garantiza la conservación de las pulpas para su posterior uso en una variedad de procesos culinarios.

Productos deshidratados

Dado el alto contenido de semillas en los higos chumbos, el mejor proceso para producir la fruta deshidratada es el uso de pulpa.

Mermeladas y jaleas

En los países donde la producción de higos chumbos es más común, existe una fuerte tradición de producir mermeladas a partir de ellos.

Productos fermentados

En México, país donde la tradición de utilizar higos chumbos es más presente, se produce una bebida, el colonche, que resulta de la fermentación del jugo de la tuna. Es una bebida baja en alcohol, con 4 a 6%. Otro tipo de producto que puede obtenerse mediante procesos de fermentación es el vinagre, y la existencia de frutos de varios colores permitiría obtener distintos tipos de vinagre y aprovechar esta diferencia.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.agronegocios.eu/noticias/a-figueira-da-india

Bellota

Fruto marrón de forma ovalada, cuya parte comestible corresponde a la almendra. Esta también es de forma ovalada, de color blanco amarillento y se constituye de dos cotiledones. La bellota, muy rica en aceite, pesa unos 10 g y mide 5 cm de largo.

Se consume como complemento a la alimentación, especialmente por las poblaciones rurales, y como snack después del asado. La importancia de la bellota en la alimentación de las poblaciones rurales era tan grande que todavía hoy sirve como elemento de decoración de diversos dulces en el Alentejo, sin mencionar su aparición en la heráldica municipal.

Castanha Marvão - Portalegre DOP

La Castanha Marvão-Portalegre DOP es el fruto obtenido del castaño (*Castanea sativa* Mill) de las variedades Bárea, Clarinha, Enxerta y Bravo. Las castañas secas también pueden beneficiarse del uso de la denominación.

MARCA REGISTRADA

Passas de uva da Amareleja

Las pasas se producen a partir de la variedad tradicional D. Maria. Son de color marrón oscuro y de tamaño grande. Tienen un alto contenido en azúcares y un regusto característico.

Se consume como aperitivo y, sobre todo, en Navidad y en la fiesta del Pão por Deus (Día de Todos los Santos - 1 de noviembre).

Madroño

El madroño es un elemento importante de este paisaje único. En combinación con el alcornoque, forma el ambiente ideal para el desarrollo de varias especies silvestres como la "murta", jara, "estevão", brezo, muchas hierbas aromáticas y medicinales, setas silvestres comestibles y muchas especies de flora raras y de interés para la conservación.

El fruto del madroño, el madroño, se cosecha en octubre y noviembre.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

www.alentejosilvestre.com



MIEL



Mel do Alentejo DOP

La Mel do Alentejo DOP es elaborada por las abejas de raza local, *Apis mellifera* (sp. Ibérica).

Hay Mel de Alentejo DOP monofloral (lavanda, flor morada, eucalipto y naranjo) y multifloral. Es una miel de color claro, cuya tonalidad es característica de la región y consecuencia de la respectiva composición de polen, es decir, de la flora que sirve de pasto para las abejas. La zona de producción de mieles a proteger para la Mel do Alentejo DOP comprende los límites de los siguientes "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 y Vila Viçosa.

<https://alentejonaturalproducts.pt>

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



PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES



La riqueza de la flora del Alentejo ha sido siempre uno de los elementos fundamentales de su paisaje, así como de las formas de vida de los pueblos, que tomaron de esta riqueza los principales elementos que caracterizan la gastronomía de la región, así como sus propiedades medicinales y elaboraron sus remedios caseros para la cura de diversas enfermedades. Además, esa riqueza ha sido probada por nuevas investigaciones. Un ejemplo es el "Rosmaninho-verde" (*Lavandula viridis*), una especie endémica que tiene un potencial considerable en medicina debido a sus propiedades antifúngicas. Se están realizando estudios para investigar el potencial de otras hierbas que crecen en este territorio único.

Actualmente se producen diferentes especies mediterráneas y algunas variedades autóctonas. Las hierbas se procesan, secan o destilan para producir aceites esenciales en las granjas inmediatamente después de la cosecha, para obtenerse una calidad superior. De las principales especies utilizadas para la producción de aceites esenciales podemos mencionar el tomillo (*Thymus mastichina* L. spp. *mastichina*, *Thymus vulgaris* L., *Thymus x citriodorus* Pers.), la salvia (*Salvia officinalis* L.), el orégano (*Origanum vulgare* L. spp. *virens*), el poleo (*Mentha pulegium* L.), la lavanda (*Lavandula luisieri* (Roseira) Rivas Martínez.), el rosmaninho-verde (*Lavandula viridis* L'Hér.), la hortelã-da-ribeira (*Mentha cervina* L.), la rosa canina (*Rosa canina* L.), romero (*Rosmarinus officinalis* L.), jara (*Cistus ladanifer* L.), *cistus salvifolius* (*Cistus salvifolius* L.); ruda graveolens (*Ruta graveolens* L.), ajedrea (*Satureja montana* L.) e hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.). La producción de plantas para el secado utiliza esencialmente especies como: caléndula (*Calendula officinalis* L.), "caléndula-brava" (*Calendula arvensis* L.), toronjil (*Melissa officinalis* L. ssp. *Very high* Sibth. & Sm. Arcang), hierbaluisa (*Lippia citriodora* Kunth.), hipérico (*Hypericum perforatum* L.), ajedrea (*Satureja montana*), hierba de limón (*Cymbopogon citratus* DC. Ex Nees Stapf.),



albahaca (*Ocimum basilicum* L.), mejorana (*Origanum majorana* L.), hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.), "macela" (*Helichrysum stoechas* Mill.) y especies del género *Thymus* sp., *Salvia* sp., *Satureja* sp., *Origanum* sp., *Mentha* sp., *Rosmarinus* sp. y *Lavandula* sp. identificadas previamente.

<https://alentejonaturalproducts.pt>
www.alentejosilvestre.com



QUESOS



Queijo Serpa DOP

El Queijo Serpa DOP es un queso curado semiblando, mantecoso, con pocos o ningunos agujeros, obtenido por el lento escurrimiento de la cuajada tras la coagulación de la leche cruda de oveja, como resultado de la infusión de cardo (*Cynara cardunculus* L.).

Queijo de Évora DOP

El Queijo de Évora DOP se elabora con leche cruda de oveja de la raza regional Merina Branca. Es un queso curado, duro o semiduro y de color amarillento. Tiene un sabor y aroma característicos, ligeramente picante y ácido, más pronunciado en quesos duros.

Queijo de Nisa DOP

El Queijo de Nisa DOP se obtiene a partir de leche cruda de oveja, de la raza regional Merina Branca. Es un queso curado, de pasta semidura y de color blanco amarillento.

MARCA REGISTRADA



VINO



Hay algo profundamente refrescante y liberador en el paisaje del Alentejo, en el espacio infinito, en la inmensidad de las llanuras onduladas, en el cielo amplio con el azul immaculado, en el horizonte infinito y en sus gentes, el pueblo pacífico y orgulloso del Alentejo. El paisaje discurre suavemente entre los viñedos y los campos de cereales, pintados a veces de un verde intenso al final del invierno, a veces de color pajizo al final de la primavera, y también de color ocre en el calor de los meses de verano. El inconfundible semblante de alcornoques y encinas marca el horizonte, rasgo de identidad de la región que ocupa más de un tercio de la superficie del territorio continental.

La llanura característica del Alentejo y la correspondiente falta de barreras orográficas impiden la condensación de la humedad del mar, minimizando cualquier expresión atlántica en el Alentejo. Pero son precisamente los pocos accidentes orográficos en el paisaje del Alentejo los que condicionan e individualizan las diferentes subregiones, proporcionando condiciones únicas para el cultivo de la vid en toda la región.

La Serra de S. Mamede ubicada en el norte del Alentejo, la cordillera más alta al sur del Tajo, es el ejemplo de esta individualidad, proporcionando la frescura que solo la altitud puede proporcionar. También el Redondo, protegido por la barrera natural de la Serra da Ossa, así como Vidigueira, al abrigo de la Serra de Portel, se benefician de la complicidad de la naturaleza para garantizar vinos únicos.

En común, los vinos del Alentejo, blancos, rosados y tintos, ofrecen un placer sin fin, con una exuberancia aromática fuerte; vinos redondos y suaves, con una capacidad única para beberse temprano sabiendo envejecerse con distinción.



Borba

Borba es la segunda subregión más grande del Alentejo, extendiéndose a lo largo del eje que une Estremoz con Terrugem, incluyendo Orada, Vila Viçosa, Rio de Moinhos y Alandroal, tierras célebres por los suelos únicos y colosales depósitos de mármol que marcan de manera decisiva la viticultura y el carácter de los vinos de la subregión.

Las extensas manchas de esquisto rojo, distribuidas heterogéneamente sobre tierras pobres y austeras, constituyen la tipología llamativa de Borba, en la que es una de las subregiones más dinámicas del Alentejo.

El microclima especial de Borba asegura tasas de lluvia ligeramente superiores a la media, así como niveles de insolación ligeramente inferiores a la media del Alentejo, lo que proporciona vinos especialmente frescos y elegantes.

Évora

En un pasado lejano, durante el final del siglo XIX, Évora gozó de un prestigio inimaginable, habiendo sido reconocida como una de las subregiones más llamativas y admiradas del Alentejo, hogar de muchos de los vinos más codiciados de la región.

La filoxera, primero, seguida por el estigma de la campaña cerealista del Estado Novo, se encargó de suprimir casi por completo el viñedo de la subregión, relegando Évora al olvido forzado.

Fue necesario esperar hasta finales de los años ochenta del siglo pasado para ver el renacimiento de Évora, la capital y parte integrante del Alentejo central. El paisaje está dominado por suelos pardos mediterráneos, en un paisaje cálido y seco que es el hogar de algunos de los vinos más prestigiosos del Alentejo.

Granja-Amareleja

Granja-Amareleja se extiende por la área de Raia, línea fronteriza con España dispuesta alrededor del pueblo de Mourão, condicionada por uno de los climas más áridos e inclementes de Portugal.

Los suelos muy pobres están cubiertos de barro y esquisto, ofreciendo producciones y rendimientos muy bajos, traicionados por la recurrente falta de agua, la casi ausencia de materia orgánica y la superficialidad de la cubierta vegetal.

Es una zona de extremos que encarna vinos llenos de personalidad. Los veranos muy calurosos y secos implican una maduración precoz, dando lugar a vinos calientes y suaves, de alto grado alcohólico.

La variedad Moreto, una de las variedades más características de la subregión, se ha adaptado especialmente bien a la región.

Moura

El clima revela una fuerte tendencia continental, con grandes amplitudes térmicas, inviernos fríos y severos y veranos tórridos, secos y prolongados.

Los suelos son especialmente pobres, con barro y caliza alternando en el paisaje, suelos poco profundos, duros e inclementes para el viñedo pero con buena capacidad de retención de agua.

La variedad Castelão domina todo el paisaje, bien adaptada a los rigores de un clima tan extremo.

Los vinos de Moura tienen un perfil cálido y suave, con coherentes grados alcohólicos.

Portalegre

Portalegre es una subregión muy diferente a las siete restantes. Es la que más se diferencia por originalidad y estado.

En Portalegre todo es diferente a la realidad tradicional del Alentejo, desde el suelo hasta los viñedos, desde la altitud hasta la edad de las cepas.

Los viñedos, en su mayoría dispuestos en la área protegida de la Serra de S. Mamede, en terrenos cuyas cumbres superan los mil metros de altitud, se benefician de un clima moderado por la altitud, mucho más fresco y húmedo que el calor de las llanuras del sur, proporcionando vinos frescos y elegantes, pero igualmente potentes.

Los suelos predominantemente graníticos aparecen intercalados, en las zonas bajas, con pequeñas manchas de esquisto. En los viñedos de la sierra, la finca está muy fragmentada, dividida en numerosas pequeñas tierras de cultivo sembradas con viñas muy viejas, con edades que llegan hasta los setenta años.

Curiosamente, las variedades de uva Cinsault y Grand Noir siempre han formado el cultivo, otra de las muchas excentricidades de Portalegre.



Redondo

La Serra d'Ossa, uno de los mayores accidentes orográficos del Alentejo, se eleva a unos 600 metros de altitud, dominando y delimitando la subregión de Redondo, protegiendo los viñedos del norte y este y proporcionando inviernos fríos y secos compensados por calurosos y soleados veranos.

Los suelos, aunque heterogéneos, como es habitual en el Alentejo, favorecen los afloramientos de granito y esquisto dispuestos en suaves terrenos pendientes con predominio en la exposición al Sur.

Es una de las subregiones más consistentes dado la protección que ofrece Serra da Ossa.

Reguengos

Es la más grande de las subregiones del Alentejo, basada en un terreno pobre y rocoso, lleno de afloramientos rocosos que marcan dramáticamente el paisaje de Reguengos.

Los suelos esquistosos y el clima profundamente continental, con inviernos muy fríos y veranos extremadamente calurosos, condicionan la viticultura, ofreciendo vinos con cuerpo y potencia, con buena capacidad de envejecimiento.

A pesar de su tamaño, Reguengos es una de las subregiones donde la propiedad está más fragmentada, con áreas de viñedo promedio reducidas a referencias tradicionales del Alentejo.

Reguengos alberga algunos de los viñedos más antiguos del Alentejo, reservas únicas de clones y variedades ahora casi perdidas.

Vidigueira

La falla de Vidigueira que marca la división entre Alto y Baixo Alentejo, determina las características de Vidigueira, la subregión del Alentejo situada más al sur.

Los escarpes de la falla, orientados Este-Oeste condicionan el clima de Vidigueira convirtiéndola, a pesar de su ubicación tan al sur, en una de las subregiones con el clima más suave del Alentejo.

Los suelos son poco productivos, predominantemente de origen granítico y de esquisto. Vidigueira es el hogar de Tinta Grossa, una de las variedades más misteriosas del Alentejo que algunos señalan como heterónima de la variedad Tinta Barroca.

A pesar de su ubicación tan al sur, Vidigueira ha sido durante años un escenario privilegiado para los vinos blancos del Alentejo, gracias al clima templado de la subregión.

Indicación Geográfica del Alentejo

El vasto y diferenciado territorio del Alentejo se divide administrativamente en tres distritos, Portalegre, Évora y Beja, que juntos forman las fronteras naturales del vino regional alentejano.

A pesar de las marcadas diferencias regionales, a pesar de la multiplicidad de variedades de uva, a pesar de la evidente heterogeneidad de suelos que caracteriza el Alentejo, con afloramientos dispersos de barro, esquisto, granito, cantos rodados, caliza y arcilla, existen numerosos rasgos comunes en los vinos de la gran llanura del Alentejo.

La fruta abundante y seductora, la suavidad, y, sobre todo, la enorme consistencia que se mantiene cosecha tras cosecha es generosidad de una naturaleza pródiga para la cultura del vino.

El vino regional del Alentejo, que otorgó reglas más liberales y una mayor autonomía en la elección de las variedades de uva, con la presencia de algunas variedades foráneas en consorcio con variedades tradicionales (permitidas y recomendadas) del Alentejo, acogió, además de los productores cuyos viñedos se encuentran fuera de las ocho subregiones, un elevado número de productores clásicos.

Las condiciones que justifican el envidiable dinamismo son la inigualable consistencia y calidad a las que nos han acostumbrado los vinos regionales del Alentejo.

Castas

La vid es una planta trepadora con un ciclo de vida relativamente largo. Cada variedad natural (casta) tiene su propio follaje, con racimos diferentes en tamaño y forma, ofreciendo diferentes sabores que dan lugar a mostos únicos y, necesariamente, a vinos con diferentes perfiles, sabores y aromas. Aunque los vinos rara vez huelen o saben exclusivamente a uva, las castas con las que se elabora cada vino, en una sola versión o en lote, constituyen la principal influencia en el estilo y carácter de cada vino.

Hay más de 4.000 variedades de uva catalogadas en todo el mundo. Portugal se presenta como el segundo país del mundo con mayor número de variedades autóctonas, variedades únicas y exclusivas, inexistentes en ningún otro lugar del mundo.

En el Alentejo, además de las muchas castas autóctonas que tienen un fuerte carácter regional, variedades perfectamente adaptadas a la geografía y a las condiciones del paisaje alentejano, prevalecen otras variedades foráneas de introducción relativamente reciente, castas de reconocido valor que refuerzan el liderazgo vitivinícola del Alentejo.

www.vinhosdoalentejo.pt



La región del Alentejo tiene 47 productos alimenticios con origen protegido, DOP o IGP, a saber:

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

Fuente: Carta Gastronómica do Alentejo