SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA

com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

DO ALTO ALENTEJO À SUA COZINHA

COM *CHEF* ANTÓNIO NOBRE

A ADER-AL – Associação para o Desenvolvimento Rural do Norte Alentejo promove um ciclo de workshops – "SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA com *Chef* António Nobre" – Embaixador TerriuS, com o objetivo de divulgar e promover as características ímpares dos produtos endógenos da Região do Nordeste Alentejano, tais como a Castanha de Marvão DOP, a Maçã de Portalegre Bravo de Esmolfe IGP, o Borrego do Nordeste Alentejano IGP, os Enchidos de Portalegre IGP, a Carnalentejana DOP, o Queijo de Nisa DOP e o Mestiço de Tolosa IGP bem como os produtos TerriuS - São Mamede/Marvão.

A valorização da qualidade e reconhecimento das características únicas destes produtos, pelo facto de serem exclusivos do nosso país, são uma realidade. Desde os *Chef's* da Alta Cozinha, passando por estudiosos das variedades, até ao consumidor final, todos reconhecem a sua qualidade e potencial, quando nalgum momento tiveram oportunidade de os provar, sendo por isso de grande relevância permitir e favorecer um primeiro momento de contacto com os produtos.

Com este ciclo de workshops pretende-se apresentar, nas principais praças gastronómicas do país, Porto, Faro, Lisboa e Alentejo, o que de melhor se produz e transforma no Norte Alentejano. Para levar a cabo esta iniciativa, contamos com conceituados *Chef´s* de Cozinha Portugueses, de reconhecimento nacional e internacional, como são António Nobre, Henrique Mouro, Renato Cunha e Leonel Pereira.

SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA

com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

TERRIUS

ADER-AL 15 ANOS

Cada um destes *Chefs* foi desafiado a organizar na sua cidade um show-cooking, destinado a 20 profissionais, entre *chef´s*, críticos, comunicação social da especialidade e alunos das Escolas de Hotelaria locais, com o objetivo principal de dar a conhecer estes produtos de qualidade única, as suas características e as suas inúmeras potencialidades de utilização na restauração.

Haverá ainda um evento a realizar no Espaço TerriuS, em Marvão, aberto a todas as entidades, participantes, colaboradores, comunicação social e parceiros. Será realizado um showcooking, seguido de uma degustação dos produtos do Nordeste Alentejano.

ÉVORA · ***chef* António Nobre**

HOTEL M`AR DE AR EM ÉVORA – 19 DE JUNHO

PORTAGEM (MARVÃO) · **Showcooking**

ESPAÇO TERRIUS – MOINHO DA COVA – 6 JULHO

LISBOA · ***chef* Henrique Mouro**

ACPP — ASSOCIAÇÃO DE COZINHEIROS PROFISSIONAIS DE PORTUGAL – SETEMBRO 2013

PORTO · ***chef* Renato Cunha**

[LOCAL A CONFIRMAR] – SETEMBRO 2013

FARO · ***chef* Leonel Pereira**

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE FARO – OUTUBRO 2013

SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA

com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Carne de borrego tenra e suculenta, com uma textura suave e com alguma gordura intramuscular que lhe confere um sabor característico não muito intenso. A gordura, quer a cavitária quer a de cobertura, é de cor branca e de consistência firme. Esta carne é obtida a partir de ovinos provenientes de cruzamento industrial com a raça Merino branco regional.

A carne de Borrego do Nordeste Alentejano, pela sua textura e suculência, confere às preparações culinárias um sabor e aroma que tornam estas um dos principais cartões de visita desta região. Destas, as mais conhecidas e apreciadas são o ensopado de borrego, o sarapatel ou sopa de miúdos, o cozido de grão, o ratatau (borrego guisado com batatas). No Alentejo, a preparação do borrego faz-se aproveitando o calor dos fornos de lenha, após a cozedura do pão. A loiça tradicional de barro, especialmente os tão afamados barros de Nisa e de Flor da Rosa, é a mais utilizada para confeccionar os pratos típicos à base de borrego, pois conferem características organolépticas especiais sui generis aos cozinhados. É também prática corrente a utilização do borrego para fazer grelhados no carvão, face à existência das gorduras que o borrego possui, que permitem confeccionar grelhados saborosos e suculentos.

PRODUTOS DO
NORDESTE ALENTEJANO

SALSICHARIA DE PORTALEGRE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

O porco de raça alentejana é criado com todo o vagar em pleno campo, nos montados de sobreiros e azinheiras, possui uma carne extraordinariamente saborosa, resultante da sua alimentação rica em bolota e erva.

São estes os chamados porcos de Montanheira, criados em plena harmonia e ao ritmo da natureza e a base da apetitosa salsicharia tradicional da marca.

Massa de pimentão, alho, sal, vinho e especiarias temperam depois a carne, por mãos experientes e sabedoras, sendo esta mistura introduzida em tripa natural atada à mão e curada ao ar e fumo de lenha de azinho.

De geração em geração manteve-se a tradição na produção destes reputados enchidos, uma riqueza única do nosso património gastronómico e cultural.

A qualidade e especificidade dos produtos Montanheira é garantida através de Indicação Geográfica Protegida. Um selo que demonstra as melhores origens dos produtos e uma confecção cuidada, o que permite oferecer o melhor a nível de enchidos.

PRODUTOS DO
NORDESTE ALENTEJANO

QUEIJO DE NISA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"É um queijo curado, de pasta semidura, de tonalidade branco amarela, fechada, com olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (Cynara Cardunculus, L.)". Mantém a forma tradicional de fabrico e revela características atribuíveis ao leite e, portanto, à forma tradicional de maneio das ovelhas.

O uso da Denominação de Origem obriga a que o queijo seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção de leite, higiene da ordenha e conservação do leite e fabrico do produto. A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem. O Queijo de Nisa deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão.

Queijo Mestiço de Tolosa
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

É um queijo curado de pasta semimole e de dimensões médias.
O Queijo Mestiço de Tolosa tem crosta levemente rugosa, fina, inteira, por vezes untuosa, de cor variável entre amarela ou alaranjada, uniforme. A forma é regular com arestas vivas bem definidas, a consistência maleável e dura com som timpânico. A pasta é bem ligada, pouco fechada, com olhos pequenos, de cor amarela a alaranjada uniforme.
O "bouquet" (sabor e aroma) é ligeiramente agressivo, limpo, picante e agradável.

O Queijo Mestiço de Tolosa obtém-se dos leites de cabra e ovelha estremes e coados através de um pano, sendo a mistura feita na própria queijaria, nas proporções adequadas. O modo de produção é artesanal, tal como na produção de outros queijos curados no nosso país.
O período normal de fabrico deste queijo decorre entre meados de Janeiro e meados de Julho, durante o época normal de lactação dos ovinos e caprinos da região.

A produção deste queijo é de cerca de 270 ton/ano, tendo uma vital importância no desenvolvimento sócio-económico da região. Produzido na área geográfica constante do Despacho nº 3 775/98 (2ª série), de 2/2/98 (área geográfica de produção das matérias-primas - concelhos de Alter do Chão, Arroches, Aviz, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel; área geográfica de produção do queijo - concelhos de Alter do Chão, Arronches, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Monforte, Nisa e Portalegre). O estatuto de Organismo Privado de Controlo e Certificação foi reconhecido à AADP, pelo Aviso nº 3355/98 (2ª série) publicado no D.R. nº 54, de 5.3.98. Reconhecida a Indicação Geográfica pelo Despacho acima mencionado.

CARNALENTEJANA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

A Carnalentejana S.A. foi criada em 1992 e tem hoje 152 produtores associados com explorações distribuídas por todo o Alentejo, sendo o maior agrupamento nacional de produtores em produção extensiva.

Esta sociedade anónima, com sede em Elvas é reconhecida como Agrupamento de Produtores, conforme publicação no JOC nº 256 de 21/09/1993, sendo detentora da marca Carnalentejana incluída na lista das Denominações de Origem Protegidas (DOP) a nível comunitário.

Para melhor servir os seus clientes, a empresa apostou, desde o princípio, na qualidade e certificação dos produtos que comercializa.

Todavia a aposta na qualidade não se resume somente aos aspectos relacionados com o produto. A partir de Novembro de 2002 a Carnalentejana viu o seu sistema de gestão da qualidade aprovado ao abrigo das Normas EN ISO 9001:2000, certificação esta feita pela Lloyd´s Register Quality Assurance.

Este certificado de aprovação foi aplicado à concepção e desenvolvimento, comercialização, controlo e acompanhamento da produção e transformação de produtos da carne de bovinos da Raça Alentejana de linha pura, identificados com a marca Carnalentejana e produzidos de acordo com o seu Caderno de Especificações.

Deste modo, a Carnalentejana está assim duplamente certificada tendo em vista a completa transparência que é indispensável para que os consumidores tenham plena confiança nos produtos com Denominação de Origem Protegida – D.O. P.

PRODUTOS DO
NORDESTE ALENTEJANO

A TERRIUS E OS SEUS PRODUTOS

Situada em pleno Parque Natural de S. Mamede - Alentejo, uma das maiores reservas de biodiversidade da Península Ibérica, a TERRIUS nasce de uma paixão comum pela Serra de S. Mamede, região única, onde no fim da planície se ergue a serra vigiada pelo imponente castelo de Marvão. O potencial natural e biótico da serra uniu-nos no desejo de levar até si todas as sensações que aqui diariamente nascem...

A floresta é a principal parceira, ou não fossem os cogumelos o tronco vertebral da nossa atividade. A TerriuS dedica-se à produção de cogumelos saprófitas em troncos de madeira e à seleção de cogumelos micorrízicos em povoamentos florestais. A conservação dos cogumelos realiza-se de forma cuidada e adequada, preservando as características impares de cada uma das nossas variedades para os levar até si em fresco, em conserva, desidratados ou em farinhas com os sabores de outrora que só a natureza lhe pode dar!

A TERRIUS trabalha ainda os frutos de excelência da região, como a Castanha de Marvão e a Maçã Bravo de Esmolfe cujas características singulares e processo de produção, colheita e embalamento são reconhecidos através das certificações DOP e IGP e do paladar dos nossos clientes.

SABORES DO
ALTO ALENTEJO
NA SUA COZINHA
com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

A TERRIUS através de parcerias com produtores locais, trabalha ainda alguns hortícolas de excelência como o Pimento de Piquilho e o Tomate Chucha que através de pequenos processos de transformação permitem não só melhorar o seu processo de conservação, como evidenciar o seu sabor e preservar as suas características únicas.

Enquanto agrupamento de jovens agricultores com elevado sentido de Responsabilidade Social, a TerriuS pretende construir um percurso de dinamismo e desenvolvimento local, baseado numa produção sustentada com vista à excelência da qualidade, à proteção ambiental e à preservação da paisagem.

SABORES DO
ALTO ALENTEJO
NA SUA COZINHA

com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

TERRIUS

ADER-AL

PRODUTOS DO
NORDESTE ALENTEJANO

MAÇÃ DE PORTALEGRE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

O fruto proveniente da Macieira (Malus spp.), variedade Bravo de Esmolfe, tem características próprias da variedade e distingue-se das suas similares produzidas noutra região pelo sabor e aroma característicos resultantes das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção.

O uso da Indicação Geográfica obriga a que a maçã seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, colheita e acondicionamento do produto. A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor mencionando também a Indicação Geográfica. A Maçã de Portalegre deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.
Comercialmente só pode apresentar-se devidamente acondicionada em materiais próprios e pré-embalada.

A área geográfica abrange os concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

SABORES DO
ALTO ALENTEJO
NA SUA COZINHA
com *Chef* ANTÓNIO NOBRE

PRODUTOS DO
NORDESTE ALENTEJANO

CASTANHA DE MARVÃO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

As castanhas obtidas a partir do castanheiro (Castanea sativa Mill), das variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta e Bravo. A variedade Bárea tem cor castanho escura baço e sabor "sui generis". A variedade Clarinha ou Enxerta tem cor castanho-claro brilhante e sabor "sui generis". A variedade Bravo tem cor castanho avermelhado brilhante e sabor "sui generis".

O uso da Denominação de Origem obriga a que a castanha seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, colheita e acondicionamento do produto. A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem. A Castanha Marvão - Portalegre deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.

A área geográfica abrange os concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

TERRIUS

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

T 966908963
geral@terrius.pt

entidade promotora

ADER-AL 15 ANOS
Associação para o Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte Alentejo

ProDeR
Programa de Desenvolvimento Rural

LEADER

GOVERNO DE PORTUGAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas zonas rurais

apoio

MUNICÍPIO DE MARVÃO

MAR De AR HOTELS

Teka