



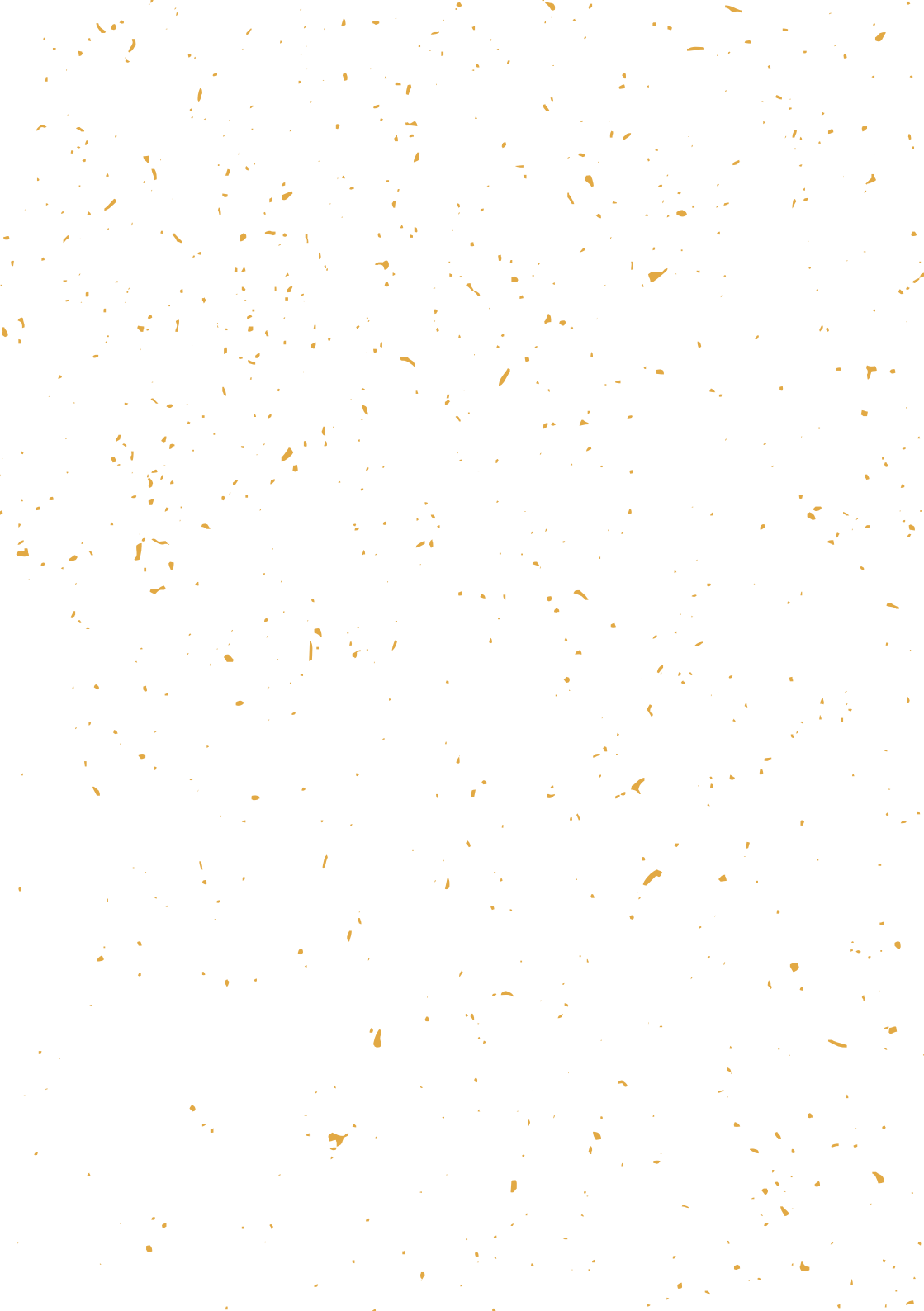
Guía de Productos Agroalimentarios



MESETA
IBÉRICA
RESERVA^{UNESCO} DE BIOSFERA

ESPAÑOL





Guía de Productos Agroalimentarios

ESPAÑOL



MESETA
IBÉRICA
RESERVA^{MA} DE BIOSFERA

**Guía de Productos Agroalimentarios
Meseta Ibérica**

Dirección editorial
**Agrupación Europea
de Cooperación Territorial
AECT ZASNET**

Búsqueda, selección de contenidos y textos
Cápsula, Creative Agency

Traducción
Cápsula, Creative Agency

Revisión del texto
Javier Hdez Fdez

Diseño y paginación
Cápsula, Creative Agency

Distribución
Gratuita

Tirada
**1ª edición 2022
Impreso en Portugal
1000 Ejemplares**

© Todos los derechos reservados.
PROPIEDAD: Agrupación Europea
de Cooperación Territorial AECT ZASNET



MESETA IBÉRICA

RESERVA DA DE LA BIOSFERA



1

8 **INTRODUCCIÓN**

7

41 **FRUTA Y FRUTOS
SECOS**

2

10 **VINOS**

8

48 **HORTALIZAS Y
CEREALES**

3

14 **ACEITE
Y ACEITUNA**

9

52 **SETAS**

4

18 **QUESOS**

10

54 **MIEL**

5

22 **CARNES**

6

32 **EMBUTIDOS
Y AHUMADOS**

1.

INTRODUCCIÓN

La Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica nace para promover y armonizar la preservación de valores y el desarrollo de las regiones, protegiendo los paisajes, los ecosistemas únicos, la biodiversidad y el patrimonio cultural, y creando los medios que potencien la presencia humana y el crecimiento económico.

Esta Reserva de la Biosfera abarca un territorio único conformado conjuntamente con la naturaleza y las comunidades humanas, que aprendieron a lo largo de los siglos a comprender, a interactuar entre sí y a crear, un simbiosis con los elementos naturales.

Los paisajes de la RBTMI están definidos por aspectos naturales y culturales, indisolubles entre sí, caracterizados por un elevado número de razas autóctonas adaptadas al clima y a las especificidades geomorfológicas, así como por la población del territorio con especies vegetales que asumen una particular importancia para estas comunidades.

De esta simbiosis, de las comunidades humanas con el territorio nació un extraordinario patrimonio biológico y cultural. Existen, en esta Reserva, productos únicos e identitarios de una sabia creatividad, fruto de aquellos que comprendieron la personalidad del territorio, los ritmos de las estaciones y las especificidades de cada elemento.

En esta Guía se muestran los productos agroalimentarios que tienen una importancia fundamental para la conservación del patrimonio genético, las especies autóctonas y los paisajes, decisivos también para la revalorización económica de estas regiones.

**LA CALIDAD DE ESTOS PRODUCTOS ESTÁ
CERTIFICADA Y PROMUEVE UN MODELO DE
DESARROLLO, BASADO EN LA CONSERVACIÓN DE LA
NATURALEZA Y DEL PATRIMONIO CULTURAL.**

2.

VINOS

DOP ARRIBES

El área geográfica de producción de la DOP Arribes se sitúa en el noroeste de la provincia de Salamanca y al suroeste de la provincia de Zamora.

Esta región se caracteriza por los grandes desniveles y laderas, con depresiones del terreno acentuadas que pasan, en pocos kilómetros, de los 700 m de altitud hasta apenas 130 metros sobre el nivel del mar, en las márgenes de los ríos Duero, Tormes, Uces e Huebra.

Los vinos DOP Arribes se caracterizan por su perfil aromático, diferente del de otras regiones, por una acidez natural que les confiere frescura y, en el caso de los vinos tintos, por una elevada concentración de polifenoles y aromas de compota y fruta madura. En la región se producen vinos blancos, tintos y rosados, jóvenes y reserva.

En las uvas se emplean principalmente las castas Malvasía Castellana (sin Doña Blanca), y están también autorizadas las Verdejo, Albillo Real e Albillo Mayor.

En las uvas tintas, las principales variedades son la Juan García, Rufete y Tempranillo, y se autorizan también la Garnacha Tinta, Mencía y Bruñal (sin Albarín Tinto).

REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

"La Região Demarcada do Douro (Región Demarcada del Douro) se extiende a lo largo del Río Duero y sus afluentes, por cerca de 250 mil hectáreas entre Barqueiros y Barca d'Àlva. Esta región data de 1756, fecha de nacimiento de la delimitación territorial y de la primera demarcación de las 'Vínhas do Alto Douro (Viñas del Alto Douro)', que definió territorialmente el primer modelo institucional de organización de una región vinícola. Los viñedos que cubren los grandes desniveles se levantan desde el Duero configurando una inmensa escalera de terrazas y descansos que son, en palabras de Orlando Ribeiro, la más admirable obra humana que se puede ver en Portugal" (Museo del Duero).

Esta región demarcada se divide en tres subregiones, a saber: Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior. En la Reserva

de la Biosfera, los municipios de Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta y Figueira de Castelo Rodrigo integran la subregión del Douro Superior, aunque existen otras de Carrazeda de Ansiães que forman parte de Cima Corgo. En esta región se producen el mundialmente conocido vino de Oporto y los vinos de Douro, tintos, blancos y rosados, jóvenes y reservas.

"Estos vinos son ricos en color y aroma, untuosos y agradables al gusto y envejecen noblemente. Los blancos son ligeros, frescos y agradablemente ácidos" (IVV).

Los vinos tintos se elaboran empleando decenas de castas entre las que se destacan las autóctonas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz o Aragonêz (Tempranillo), Tinta Barroca y Tinto Cão. En los blancos dominan, entre decenas de variedades, la Malvasía Fina, la Viosinho, la Gouveio y la Rabigato.

VINHO DE TRÁS-OS-MONTES IGP

En la Reserva de la Biosfera, el Vinho de Trás-os-Montes se produce en dos subregiones. La subregión del Planalto Mirandês, abarca los municipios de Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso y Freixo de Espada à Cinta (localidades de Fornos y Lagoaça), excluyéndose las áreas que pertenecen a la Región de Douro. El vino en la Reserva que integra la subregión de Valpaços es producido en Mirandela, en algunas localidades de Macedo de Cavaleiros y Vinhais. En las uvas tintas se utilizan las siguientes castas Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Conifesto, Gorda, Marufo, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional y Trincadeira. Las uvas blancas provienen de las castas Bical, Boal Blanco, Carrega Blanco, Côdega de Larinho, Donzelinho Blanco, Fernão Pires, Gouveis, Malvasía Fina, Moscatel Galego Blanco, Rabigato, Samarinho, Síria e Viosinho.

Los vinos tintos tienen un color intenso y son afrutados, con un toque ácido y poco alcohólicos, mientras que los vinos blancos se caracterizan por ser bastante ácidos, afrutados y también poco alcohólicos.



3.

ACEITE Y
ACEITUNA

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES ^{DOP}

Descripción: Aceite virgen extra y aceite virgen producido a partir de las variedades de aceituna Verdeal transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

Características particulares: Aceite de baja o muy baja acidez, de color amarillo verdoso. Posee un aroma y sabor a fruto fresco, con toques a almendra y una sensación notable a dulce, verde, amargo y picante.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães y algunas localidades de los Municipios de Mogadouro, Vimioso y Bragança.

AZEITES DA BEIRA INTERIOR ^{DOP} (AZEITE DA BEIRA ALTA, AZEITE DA BEIRA BAIXA)

Descripción: Aceites virgen extra y aceite virgen, producidos a partir de las variedades de aceituna Gallega, Verdeal, Cobrançosa y Cordovil.

Características particulares: Los Azeites de Beira Interior DOP son de baja, o muy baja acidez.

La mayor parte de la variedad de aceituna utilizada es la Gallega, responsable de la tonalidad amarillo verdoso y amarillo ligeramente verdoso. También, por su aroma característico y sabor afrutado.

Zona de producción en la Reserva: Figueira de Castelo Rodrigo.

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO ^{DOP}

Descripción: La Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP es el fruto del olivo (*Olea europae sativa Hoff Link*) de la variedad Negrinha. Debido a las condiciones climatológicas esta uva se produce sin el uso de pesticidas.

Características particulares: La Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP es un fruto de pequeñas dimensiones que varía su color entre el verde amarillento hasta el negro violáceo, según su grado de maduración. Posee una forma redondeada, lisa, terminando en un ligero pico y de firme consistencia.

La pipa es pequeña y se destaca fácilmente de la pulpa, que constituye el 83% del fruto.

Zona de producción en la Reserva: Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela y Macedo de Cavaleiros.

ACEITE DE LOS ARRIBES DEL DUERO

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: La mayor parte del Aceite de Los Arribes del Duero se elabora a partir de la variedad de aceituna Manzanilla (denominada también Cacereña), muy utilizada como aceituna de mesa, pero con buenas cualidades para la elaboración de un aceite de calidad. Hay una pequeña proporción de variedad Cornicabra, apenas el 10%.

Características particulares: El aceite elaborado con la variedad Manzanilla destaca por su característico color amarillo-oro, con tonos verdosos, limpio y brillante; aroma afrutado con alta fragancia, toques de manzana verde, sabor robusto, muy dulzón en boca y de buena persistencia. El elaborado a partir de la variedad Cornicabra presenta un color amarillo, muy limpio y brillante; su aroma es afrutado con atisbos de plátano y manzana; sabor fresco, suave, con perceptible y agradable toque amargo, de almendra verde.

Zona de producción en la Reserva: Los olivos tienen una gran tradición en los Arribes, algunos superan los 600 años de edad. Tras un periodo de declive, provocado por el decrecimiento de la población a consecuencia de la emigración, la cultura del olivo ha ganado nuevo ímpetu desde entonces, principalmente en Fermoselle, Villarino de los Aires, Pereña de la Ribera, Aldeadávila de la Ribera, Mieza, Saucelle y La Fregeneda.



4.

QUESOS

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO DOP

Descripción: El Queijo de Cabra Transmontano DOP se obtiene a partir de leche cruda de cabra, raza Serrana. Se trata de un queso curado, de pasta extradura de color blanco uniforme.

Características particulares: Sus particularidades se deben a una producción artesanal que ha sido poco alterada a lo largo de los años, así como a las características de la leche empleada. Las dimensiones del producto oscilan entre los 12 a 19 cm de diámetro y un peso entre los 600 y 900 gramos. Posee un aroma agradable e intenso, un sabor limpio y ligeramente picante.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta y Mogadouro.

QUEIJO TERRINCHO DOP

Descripción: El Queijo Terrincho DOP se obtiene a partir de leche cruda de oveja de la raza Churra de la Terra Quente. Se trata de un queso curado, de pasta semidura a dura (Queso Terrincho Velho) y de color blanco amarillento.

El producto tiene un diámetro entre los 13 a los 20 cm y un peso entre 800 y 1200 gr (600 y 1100 gr para el Queijo Terrincho Velho). Posee un sabor y aroma suave, limpio y característico (fuerte en el caso del Queso Terrincho Velho).

Características particulares: Las cualidades distintivas de este queso se deben principalmente al método de cría de las ovejas, en condiciones exclusivamente naturales, en el área montañosa de la Terra Quente, con acceso a diversos pastos.

Zona de producción en la Reserva: Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros y Figueira de Castelo Rodrigo.

QUESO ZAMORANO DOP

Descripción: Es un queso graso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas Churra, Castellana y procedentes del primer cruce (F1) de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, en el pudiendo, en este



←

1

Queso Arribes
de Salamanca

2

Queijo de Cabra
Transmontano

3

Queijo Terrincho

4

Queso Zamorano

último caso, realizar reposición de la propia explotación. Con una maduración mínima de 100 días para los quesos de más de 1,5 kg y de 60 días mínimo para los quesos de menos de 1,5 kg.

Características particulares: El Queso Zamorano tiene un aroma cálido y agradable, con notas a mantequilla cocida y heno. Es de paladar suave con toques untuosos muy agradables y un sabor con notas ácidas y saladas, entre los sabores básicos, pero equilibrado, con una sensación picante que intensifica y completa el conjunto de sabores.

Zona de producción en la Reserva: Todos los Municipios de Zamora que integran la Reserva de la Biosfera de la Meseta Ibérica.

QUESO ARRIBES DE SALAMANCA

MARCA DE GARANTÍA

Descripción: El Queso Arribes de Salamanca se fabrica a la manera tradicional con leche de oveja cruda. Presenta una forma de cilindro plano regular, con diferentes tamaños, corteza dura, oscura y aceitosa, y colores que varían según el grado de curación. Tiene también abundantes ojos, de entre 1 a 5 mm, distribuidos heterogéneamente.

Características particulares: El Queso Arribes de Salamanca es un producto íntimamente ligado a estas regiones, pues su leche proviene exclusivamente de las explotaciones bovinas de la zona, que aprovechan los pastos naturales a través de un sistema semiextensivo. Esta peculiaridad otorga al queso un sabor y un bouquet intenso y distintivo.

Este queso está fabricado a partir de leche de oveja cruda con adición de cuajo natural para, entonces, ser conservado por maestros queseros siguiendo métodos tradicionales.

En boca resulta agradable, suave y graso. El olor recuerda a la leche de oveja y a mantequilla cocida, evolucionando hacia un olor afrutado de granos secos. Tiene también toques picantes y la intensidad del aroma de incremento a medida que avanza el proceso de curación.

Zona de producción en la Reserva: Las Arribes, en la región de Salamanca.

5.

CARNES

→

Borrego
Terrincho



BORREGO TERRINCHO DOP

Descripción: La carne de Borrego Terrincho DOP se obtiene a partir de animales de la raza Churra de la Terra Quente (popularmente conocido como "terrincha"), y es de color muy claro, una carne tierna, con grasa casi ausente y todavía sabor a leche. Los canales solamente pueden presentarse en los meses de noviembre, diciembre, enero, marzo, abril, junio, julio y agosto.

Características particulares: La Churra de la Terra Quente es una raza de triple aptitud: carne, leche y lana. Su leche se utiliza para la producción del Queijo Terrincho DOP, la producción de carne se centró en la valorización de los corderos lechales, siendo hoy una presencia indispensable en la gastronomía local.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Macedo de Cavaleiros y Figueira de Castelo Rodrigo.

CABRITO DA BEIRA IGP

Descripción: La carne de Cabrito da Beira IGP se obtiene a partir de cabras de la raza Serrana y Charnequeira, así como de los animales resultantes del cruce de estas dos razas.



Características particulares: Los animales son criados mediante un sistema de explotación de raza caprina basada en el pastoreo extensivo y una alimentación basada, casi exclusivamente, en leche materna. Los cabritos son terminados entre los 40 y 45 días de vida, con un peso inferior a 15 kg.

Los canales de los cabritos presentan pesos inferiores a 7 kg (5 kg de media) y cualidades organolépticas únicas, reconocidas regional e internacionalmente en las variadísimas recetas gastronómicas que incluyen este tipo de carne.

Zona de producción en la Reserva: Figueira de Castelo Rodrigo.



Cabrito

Transmontano



Cabrito da Beira

CABRITO TRANSMONTANO DOP

Descripción: La carne de Cabrito Transmontano DOP se obtiene a partir de animales de la raza Serrana y se diferencia por sus cualidades organolépticas, principalmente la palatabilidad, la ternura y la succulencia.

Características particulares: La alta calidad de la carne del Cabrito Transmontano DOP está íntimamente relacionada con su dieta variada y completamente natural. La leche de las

progenitoras se usa para producir el Queijo de Cabra Transmontano DOP.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso y parte del Municipio de Bragança.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO DOP

Descripción: La Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP proviene de lechones (terminados hasta los 45 días de vida), de machos castrados o de hembras (terminadas a partir de los 8 meses) de la raza Bísara, criados de modo tradicional. Los lechones tienen un peso de canal de hasta 12 kg, los adultos tienen un peso de canal a partir de los 60 kg.

Características particulares: Los animales son criados en un sistema semiextensivo, tradicional con productos y subproductos de la agricultura local. Las explotaciones deben tener una extensión suficiente para producir los alimentos para los animales y ofrecer para zonas de esparcimiento y pastos. Asada, la Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP tiene un sabor muy característico, inherente



→

Carne de Bísaro
Transmontana

al modo de producción y al tipo de alimentación del animal.

Zona de producción en la Reserva: Todos los municipios de la Terra Fria y la Terra Quente Transmontana.

CARNE MIRANDESA DOP

Descripción: La Carne Mirandesa DOP se obtiene a partir de bovinos de la raza Mirandesa. Se trata de una carne de grasa uniformemente distribuida, con tonalidades que van desde el rosado claro hasta rojo claro.

Características particulares: La Raza Mirandesa posee características genéticas propias que, asociadas a una alimentación natural, confieren a la Carne Mirandesa DOP cualidades organolépticas distintas, como su sabor y succulencia.

Esta carne puede presentarse como: “carne de ternera” (vitela), cuando los animales son terminados entre los 5 y los 9 meses de edad, y como “carne de novillo” cuando tienen entre 10 y 18 meses. Se define como bastante sabrosa y succulenta.

Zona de producción en la Reserva: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso y Vinhais.



CARNE DE SALAMANCA IGP

Descripción: Esta carne se obtiene de hembras reproductoras de la raza Morucha, tanto de su cría en pureza, como el obtenido con sus cruces con machos de razas Charolés y Limosín, destetados con una edad mínima de 5 meses y explotados según las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

Características particulares: Según la edad de los animales antes de ser terminados, se designan como “Ternera” a los animales terminados con una edad inferior o igual a 12 meses, de “Añojo” (ternera de 1 año) para animales terminados con más de 12 meses y hasta 24 meses de edad, y “novillo” cuando el animal es terminado con más de 24 meses y hasta 48 meses de edad.

El periodo mínimo de curación de la carne, a partir del día de terminados, es de 2 días para la carne de ternera, 4 días para el añojo y 6 días para el novillo.



↑
Carne Mirandesa

↗
Carne de
Salamanca

→
Cordeiro
Bragançano



Zona de producción en la Reserva: Las Arribes, en la región de Salamanca.

CORDEIRO BRAGANÇANO DOP

Descripción: Se entiende por Cordeiro Bragançano DOP a la carne de ovinos de la raza Churra Galega Bragançana



←
Cordeiro
Mirandês

terminados con tres o cuatro meses de edad, nacidos y criados en un sistema de explotación extensiva tradicional. Es una carne muy tierna, particularmente succulenta, suave, y una grasa consistente y no exudativa. El peso medio del canal estimado estará entre 10 a 12 kg.

Características particulares: La base de la alimentación de los corderos es la leche materna. Esta alimentación puede ser suplementada a partir de los dos meses de edad con forraje tradicional. El pastoreo extensivo durante la mayor parte de año lleva a los animales a presentar un nivel de grasa equilibrado en la carne, músculo firme y un jaspeado uniforme de la grasa.

Zona de producción en la Reserva: Bragança y Vinhais.

CORDEIRO MIRANDÊS / CANHONO MIRANDÊS DOP

Descripción: Se entiende por Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês DOP a la carne de ovinos de la raza Churra Galega Mirandesa terminados hasta los cuatro meses de edad, nacidos y criados en un sistema de explotación extensiva tradicional. Se trata de una carne muy tierna, particularmente succulenta, suave, y una grasa consistente y no exudativa.



↑
Cordero
de la Sierra
de la Culebra

↗
Lechazo
de Castilla
y León

Características particulares: Los corderos son alimentados exclusivamente de leche materna hasta la tercera semana de edad, a partir de entonces se les alimenta gradualmente con alimentos sólidos. Posteriormente entran en pastoreo permanente. A las particularidades de la raza, se unen la alimentación y su manejo, resultando en presencia equilibrada de la grasa en la carne, un músculo firme y un veteado uniforme de grasa.

Zona de producción en la Reserva: Miranda do Douro, Mogadouro y Vimioso.

CORDERO DE LA SIERRA DE LA CULEBRA PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Los corderos crecen hasta los 3 meses, hasta un máximo de 15 kilos, y ya están alimentados con piensos naturales.

Características particulares: Es un animal rústico, de perfil subconvexo recto o atenuado, con orejas pequeñas o medianas. Su inconfundible sabor procede de la alimentación de animales adultos con piensos naturales con cereales de la Sierra de la Culebra.

Los corderos tienen un sabor intenso pero con un nivel de grasa equilibrado.

Zona de producción en la Reserva: Sierra de la Culebra - Alister, Tábara y Alba.

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN ^{IGP}

Descripción: Los corderos son alimentados exclusivamente con leche materna y terminados hasta los 35 días, sin distinción de sexo, presentando los canales hasta 8 kg en las categorías extra y de 1ª calidad.

Características particulares: Son canales rectilíneos con tendencia subconvexa, de proporciones armónicas y contornos ligeramente redondeados. La grasa externa es de color blanco céreo, y la interna cubre los riñones en más de la mitad. El epiplón se dispone cubriendo el canal. En cuanto a la carne, es de color blanco nacarado o rosa pálido, muy tierna, de escasa infiltración grasa intramuscular, muy jugosa y de textura muy suave.

Zona de producción en la Reserva: Comarcas del Parque Natural de las Arribes del Duero e Comarca de Alister.

TERNERA DE ALISTER ^{IGP}

Descripción: La Ternera de Alister provee bovinos jóvenes de las razas adecuadas para la producción de la carne, adaptada al área geográfica y producida siguiendo una alimentación y gestión tradicionales, con una edad de terminamiento de 8 a 12 meses.

Para su producción pueden utilizarse animales mantenidos en establos desde el nacimiento y que no son destetados hasta el terminamiento, y también animales que aprovechan la leche materna y los recursos pastables de la zona.

Características particulares: La carne, de consistencia firme y ligeramente húmeda, presenta una grasa blanca perlada de distribución muscular homogénea. Desde el punto de vista organoléptico se trata de una carne tierna, succulenta, con sabor y olor fino y delicado, no muy pronunciados y que se funden en la boca.



Ternera
de Aliste



Carne Sayaguesa

Zona de producción en la Reserva: Comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria.

CARNE SAYAGUESA PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Una raza robusta, de gran rusticidad y resistencia, se adapta muy bien a condiciones ambientales adversas. Los animales se crían fundamentalmente en pastos durante las estaciones más calientes y con forraje, cereales, leguminosas y heno en los periodos más fríos. Esta raza es popular por la carne de terneros terminados entre 6 y 8 meses, y también para la cría de bueyes.

Características particulares: Los terneros presentan una carne rosada de gran calidad y los bueyes una carne roja de excelencia. Es bastante popular el "Chuletón de Buey", frecuentemente premiado en eventos de gastronomía.

De textura aterciopelada, la carne se destaca por su bajo nivel de grasas saturadas. El contenido de ácidos oleicos y otros ácidos grasos insaturados tanto como su calidad excepcional hacen única a esta carne.

Zona de producción en la Reserva: Región de Sayago.

6.

EMBUTIDOS Y AHUMADOS



Alheira
de Mirandela



Alheira
de Vinhais

ALHEIRA DE MIRANDELA IGP

Descripción: La Alheira de Mirandela IGP es un embutido ahumado con forma de herradura, de color castaño amarillento, con aproximadamente 25 cm de largo y de 3 cm de diámetro, y un peso comprendido entre 150 y 200 gr. Se obtiene a partir de carne de cerdo de raza Bísara (o de su cruce con otras razas, manteniendo un 50% de raza Bísara), carne de aves, carne de animales de caza (facultativo), pan regional de trigo, manteca de cerdo y Azeite de Trás-os-Montes DOP, o similar, condimentados con sal, ajo y pimentón.

Características particulares: El pan regional de trigo, amasado y cocido especialmente para estas alheiras, sigue el mismo proceso de fabricación mantenido durante generaciones por los panaderos transmontanos. El aroma es de paladar levemente ahumado, su sabor a ajo, picante y afrutado del aceite, la textura heterogénea de la masa donde son bien visibles los pedazos de carne, los condimentos utilizados y la curación hacen con que este embutido se diferencie de sus semejantes.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela.

ALHEIRA DE VINHAIS IGP

Descripción: La Alheira de Vinhais IGP es un embutido ahumado con forma de herradura, de aproximadamente 30 cm de largo y 2 cm de diámetro, y un peso entre 170 a 200 gr y presenta un color amarillo acastañado. Se obtiene a partir de carne de cerdo de raza Bísara (o del cruce con otras razas, desde que tenga 50% de sangre Bísaro), carne de aves (apenas para caldo), pan regional de trigo y aceite de Trás-os-Montes DOP, condimentados con sal, ajo y pimentón.

Características particulares: El clima de la región, la experiencia en la cría de suinos de las poblaciones locales y el método de ahumado tradicional utilizado hacen de la Alheira de Vinhais IGP un embutido con características únicas. Al corte, la masa presenta un aspecto homogéneo, aunque se note la carne deshilachada.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Fria y Terra Quente Transmontana.

BUTELO COM CASULAS PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Este es un plato típico en toda la región de la Terra Fria. El Butelo, también conocido por “bulho”, “palaio” o “chorizo de huesos” es el compañero inseparable de las casulas (vainas), esencial en la historia del cocido. El butelo es un embutido de cerdo, hecho con el “bucho” (estómago) del animal y relleno de huesos y cartílagos de las vértebras y costillas, y alguna carne. Las vainas, también conocidas como “vasas”, “palhoças”, “palhadas” o “casulas” son un tipo de judía que se recoge cuando todavía está en la vaina y que luego se pone a secar al sol.

Características particulares: El butelo es un embutido con un sabor típico, hecho con carnes y huesos muy sabrosos. Esta característica peculiar hace con que sea un embutido con un periodo corto de conservación y que se consuma, tradicionalmente, en el “domingo gordo”, poco tiempo después de la matanza del cerdo.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Fria Transmontana.



Butelo
de Vinhais



Butelo
com Casulas

BUTELO DE VINHAIS / BUCHO DE VINHAIS / CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS IGP

Descripción: El Butelo de Vinhais IGP es un embutido producido a partir de carne, grasa, hueso y cartílago de las costillas y la columna vertebral de cerdos de la raza Bísara o con 50% de sangre Bísara. La carne se condimenta con ajo, pimentón, laurel, vino, agua y sal. Su color varía entre el amarillo, el rojizo y el castaño oscuro.

Características particulares: Son varios los factores que proporcionan la calidad y el sabor únicos del Butelo de Vinhais IGP, tales como la alimentación de los cerdos, el método de producción empleado, el ahumado, lento, que permite sellar los aromas y un aroma ahumado persistente.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Fria y Terra Quente Transmontana.

CHORIZO DE ZAMORA MARCA DE GARANTÍA

Descripción: Aparte de ser uno de los embutidos más típicos de Castilla y León, el Chorizo de Zamora es un embutido crudo

curado y con una larga historia ligada a los hábitos alimenticios y a la actividad de las empresas cárnicas de la provincia de Zamora.

Se rellena con tripas naturales y presenta una forma cilíndrica, de longitud variable y calibre uniforme.

Características particulares: Un chorizo que se distingue por el sabor entre el dulce y el picante. En su producción se utilizan solamente las partes nobles del corte del cerdo, como el jamón o el lomo, entre otros. Además de la carne de cerdo, el chorizo de zamorano utiliza pimentón, dulce o picante, que debe obligatoriamente provenir de la Denominación de Origen de Pimentón de La Vera.

Zona de producción en la Reserva: Municipios Parque Natural Arribes del Duero, Parque Natural Lago de Sanabria y Alrededores y Sierra de la Culebra.

CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS / LINGUIÇA DE VINHAIS IGP

Descripción: Es un chorizo con una longitud entre 30 a 35 cm, 2 a 3 cm de diámetro, en forma de herradura, hecho a partir de carne y grasa de cerdos de raza Bísara o con 50% de sangre de Bísara, condimentada con sal, vino, agua, ajo, pimentón dulce o picante y laurel. Presenta un color castaño rojizo y, en el interior, una masa coherente no homogénea, de color rojo vivo a blanco.

Características particulares: El sabor distintivo de la Chouriça de Carne de Vinhais IGP proviene, en gran parte, del hecho de que se produce a partir de carne de cerdos de raza Bísara, alimentados, sobre todo, de castañas oriundas de la región.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor y Vinhais.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS IGP

Descripción: Este chorizo es un embutido ahumado que se obtiene a partir de la carne de cerdos de raza Bísara o con



↑
Chorizo
de Zamora

↗
Chouriço
de Carne
de Vinhais

50% de sangre Bísaro, pan regional, Azeite de Trás-os-Montes, sangre de cerdo, miel y nueces o almendras. Tiene forma de herradura con cerca de 20 a 25 cm de largo y entre 2 o 3 cm de diámetro, color negro, no homogéneo, con zonas más claras en la que se identifican las carnes deshilachadas y los frutos secos. Tiene un peso de cerca de 150 gr.

Características particulares: El clima de la región, el conocimiento de las poblaciones locales en la cría de suinos, los ingredientes empleados y el método de ahumado, hacen del Chouriço Doce de Vinhais IGP un producto único.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Quente y Terra Fria Transmontana.

CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS / AZEDO DE VINHAIS / CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS IGP

Descripción: Este embutido ahumado se obtiene a partir de carne y grasa de cerdos de raza Bísara o con 50% de sangre Bísaro, pan regional de trigo, Azeite de Trás-os-Montes DOP, pimentón y ajo, embutido en tripa de intestino grueso. Tiene forma rectilínea, con sección cilíndrica de entre 20 a 25 cm de largo y 7 a 10 cm de diámetro, color entre amarillento y



acastañado. La masa presenta un color amarillo acastañado y un aspecto homogéneo al corte.

Características particulares: El clima de la región, el conocimiento de las poblaciones locales en la cría de suinos, los ingredientes empleados y el método de ahumado, hacen del Chouriço Azedo de Vinhais IGP un producto único.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Quente y la Terra Fria Transmontana.



Chouriço Azedo
de Vinhais



Chouriço Doce
de Vinhais

GUIJUELO DOP

Descripción: Los jamones y paletas que ofrece la Guijuelo DOP son productos con la carne como base, que se obtienen de las patas posteriores y anteriores del cerdo Ibérico o de sus cruces con la raza Duroc, autorizados por la legislación nacional, y garantizando un mínimo de 75% de raza Ibérica. Estas piezas pasan por un proceso de salazón, lavado, eliminación de la sal, curación y maduración.

Características particulares: Estos productos se distinguen por el modo de cría de los cerdos, que crecen en el campo donde los robles producen el alimento necesario y fundamental, las bellotas.

El proceso de secado en alto hace que se utilice menos sal, dando a los productos un sabor más dulce.



↑
Guijuelo

➤
Presunto
de Vinhais

Zona de producción en la Reserva: Municipios que integran la Comarca de Sayago y Municipios de las Arribes del Duero de la región de Salamanca.

PRESENTO DE VINHAIS O PRESENTO BÍSARO DE VINHAIS IGP

Descripción: Un jamón obtenido a partir de patas de cerdos Bísaros, adultos, machos y hembras, inscritos en el respectivo Registro Zootécnico de la Raza. Las patas son saladas y untadas con una mezcla de pimentón, aceite de Trás-os-Montes DOP y manteca de cerdo Bísaro, para ser posteriormente expuestas a la acción, poco intensa y gradual, del humo de madera de roble o castaño, y envejecidas con un proceso de curación, no inferior a 12 meses.

Características particulares: El cerdo de raza Bísara asume una importancia determinante para la conservación de los sistemas de producción tradicionales y para la economía familiar de las pequeñas explotaciones.

El jamón se presenta al corte bien curado, con un color que va desde un rosado característico hasta el rojo oscuro, aspecto oleoso, brillante y con infiltraciones de grasa intramuscular. La grasa es de color blanco nacarado y brillante.

El sabor es agradable, ligeramente salado y ahumado, textura poco fibrosa, muy tierna y succulenta. Grasa blanca, brillante y aromática.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso y Vinhais.

SALPICÃO DE VINHAIS IGP

Descripción: Un embutido tradicional hecho a partir de carne de cerdo Bísaro. Presenta una longitud de 15 a 20 cm, forma cilíndrica y un diámetro entre los 5 y 8 cm. Tiene un color exterior castaño oscuro, con el interior de un rojo brillante y blanco.

Características particulares: El sabor distintivo del Salpicão de Vinhais IGP proviene, en gran parte, del cuidado de las poblaciones locales en la cría de cerdos de raza Bísara, principalmente en lo que respecta a su alimentación. Este cuidado, transmitido de generación en generación, se refleja en la calidad de los productos obtenidos a partir de la carne de los animales así criados, que tiene un sabor ahumado, con notas de vino.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor y Vinhais.



←
Salpicão
de Vinhais

7.

**FRUTA Y FRUTOS
SECOS**

AMÊNDOA DOURO DOP

Descripción: Almendra con cáscara, proveniente de diversas variedades de *Prunus Amygdalus L.*, que presenta características propias de la respectiva variedad, bien desarrollada, de coloración uniforme y prácticamente exenta de defectos.

Características particulares: Se trata de un producto natural con trazos personalizados, resultado de la combinación armónica del clima, suelo, variedades bien adaptadas y a técnicas de cultivo propias. Las almendras deben presentarse enteras, sanas, en buen estado de desarrollado, limpias, con color, olor y sabor propios y exentas de elementos extraños, insectos, ácaros, moho o humedad exterior. Para comercialización no se pueden mezclar diferentes variedades en el mismo lote.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor y Figueira de Castelo Rodrigo.



←
Almendra

LAS CASTAÑAS ALISTANAS

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD

Descripción: La castaña se produce en Aliste, con la llamada variedad Longal, y se obtiene por injerto de Longal en la variedad Judia. Es una castaña lisa, de tamaño mediano o pequeño,



Las Castañas
Alistanas



Castanha
da Terra Fria

fácil de descascarar y con un sabor dulce en el consumo fresco. La parte exterior se conoce en Aliste como "Pellizo", reminiscencia de una especie de "Erizo" exterior.

Características particulares: La semilla, que es la parte comestible, esta recubierta por una piel fina, revestida al mismo tiempo con una piel de color castaño oscuro tirando hacia el rojizo.

Una de sus principales virtudes es su conservación, pues difícilmente pierde peso o sabor a lo largo del tiempo.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de Aliste.

CASTANHA TERRA FRIA ^{DOP}

Descripción: Se designa Castanha da Terra Fria DOP a los frutos obtenidos a partir del castaño (*Castanea sativa Mill*), de las variedades Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boaventura, Trigueira, Martaínha y Negral. Cada lote está conformado por 85% de una de las variedades, y el restante 15% puede ser completado por una de las otras variedades mencionadas. Pueden usar también esta denominación las castañas trituradas, congeladas, confitadas o en almíbar.

Características particulares: La Castanha da Terra Fria DOP presenta una forma elíptica alargada, color castaño rojizo,

brillante con líneas oscuras y largas. Un kilo contiene entre 70 y 95 castañas. Es de sabor intenso.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso y Vinhais.

FIGO SECO DO DOURO PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Higo producido en vergeles apartados o en árboles dispersos, siempre de secano, sin usar tratamientos fitosanitarios, ni aplicación de herbicidas. Tiene un alto contenido en azúcar y pesan cerca de 10 gr.

Características particulares: Higo seco, de forma oblonga y de color negro o blanco. Después de recogidos, los higos maduros son puestos a secar al sol entre 3 y 4 días, y entonces escaldados con agua. Se dejan luego escurrir al sol, para que acaben de secar, eliminando toda la humedad. Pueden también mezclarse con harina de trigo para que se absorba algo de humedad que pueda quedar aún en los higos.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Quente.



LARANJA DO DOURO PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Fruto de la especie *Citrus aurantium*, L., *C. Sinensis*. Las variedades más corrientes de la región son la Baía o Umbigo y la del Tua. Tiene una forma redondeada, superficie rugosa, uniforme y brillante, con el color propio de la variedad. Con un diámetro superior a 6 cm y una cáscara cuyo espesor máximo oscila entre los 2 y los 3 mm, su interior es anaranjado, de pulpa fibrosa, sin semillas y con mucho zumo.

Características particulares: Fruto de sabor muy dulce, agradable y característico. El cultivo de la naranja exige lugares expuestos al sol y abrigados de los vientos fríos, en valles o al pie de las montañas. También requiere suelos sueltos, profundos e irrigados. Solamente se seleccionan los frutos enteros, sanos, exentos de daños, de alteraciones externas, de olores extraños y de humedad exterior anormal.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Terra Quente.



Figo Seco
do Douro



Laranja do Douro



Fruta del Vale
da Vilariça



FRUTA DEL VALE DA VILARIÇA

PRODUCTOS TRADICIONALES

Descripción: El Vale da Vilariça, "ex libris" de todo el territorio Transmontano y Alto Duriense, se distingue por su singular geografía, microclima y especificidades de suelo, que potencian la producción de una inmensa variedad de hortalizas, legumbres y frutos de reconocida calidad.

Características particulares: Entre otras frutas, el melón, el melocotón y la naranja son productos famosos de este Valle.

El melón se obtiene del cultivo del melón "Casca de Carvalho", conocido en la región como Carrasco. Es intensamente aromático y en ocasiones alcanza los 5 kg de peso, con un dulzor y aroma singular. El melocotón es conocido como "el mejor melocotón del país" debido al índice *Brix* (concentración de azúcar medida con un refractómetro). De aroma intenso, esta fruta es muy succulenta y tiene una pulpa suave. La naranja tiene una superficie rugosa, uniforme, brillante, con un color característico de la variedad y el interior es naranja, con pulpa fibrosa, sin pepitas y con mucho jugo (el porcentaje mínimo de jugo es 33%).

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé, Vila Flor y Mogadouro.



CEREZA DE MIEZA - ARRIBES DEL DUERO

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Mieza es el Municipio de Las Arribes con la mayor cantidad de cerezas, donde se localiza la Cooperativa "Mieza Sociedad Cooperativa". Los productores entregan las cerezas que recogen para su posterior comercialización y venta. La mayor parte es utilizada para conservas, y serán posteriormente tratadas.

Características particulares: Cerezas rojas dulces y oscuras, con un elevado nivel de azúcar que le confiere un sabor único.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de Las Arribes en la región de Salamanca.

↙
Cereza de Mieza

↓
Cereja
de Alfândega
da Fé





Maçã
de Carrazeda
de Ansiães

CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: La Cereja de Alfândega da Fé, debido a sus características cualitativas, pero también apelativas, se ha ido afirmando a lo largo de los años como la principal imagen de marca de este Municipio del Noroeste Transmontano, hasta el punto de que el logotipo del Municipio son unos pendientes de cereza.

Características particulares: Las principales variedades de cereza son: Burlat, Sunburst, Van y Summit. La floración sucede alrededor de los meses de marzo y abril, ofreciendo un espectáculo de rara belleza. La recogida es más tardía que en otras zonas productoras y se inicia en la segunda quincena de mayo, prolongándose hasta mediados de junio.

Zona de producción en la Reserva: Alfândega da Fé.

MAÇÃ DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: La manzana es uno de los productos de excelencia del municipio de Carrazeda de Ansiães y existen, actualmente, cerca de 1000 hectáreas de plantación de huertos. Las principales variedades de las manzanas producidas son la Golden, Starking, Royal Gala y Fuji.

Características particulares: Las particularidades edafoclimáticas y el hecho de que se producen en altitud, hacen que la Maçã de Carrazeda de Ansiães se distinga por su consistencia, dulzor y aroma característico. La floración tiene lugar durante la primavera y la recogida al final del verano hasta el invierno, según la variedad.

Este fruto es muy valorado por su contenido en vitamina C, como reductor del colesterol y, se cree, por los beneficios para la prevención de las enfermedades neurodegenerativas.

Zona de producción en la Reserva: Carrazeda de Ansiães.

8.

**HORTALIZAS
Y CEREALES**



Batata
de
Trás-os-Montes



Couve Penca
de Mirandela

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES IGP

Descripción: La Batata de Trás-os-Montes es un tubérculo de la planta *Solanum tuberosum* L., de la familia de las Solanáceas, vulgarmente conocida como patateira, que se produce en las condiciones agroecológicas particulares de las montañas y los valles submontañosos de Trás-os-Montes. Su forma es aproximadamente cilíndrica y bastante variable, pero homogénea dentro de cada variedad y lote, entre las que predominan la Desiree, Kennebec, Jaerla y Atlantic. Al corte, muestra un aspecto húmedo de tono blanco amarillento, perfectamente homogéneo, sin cualquier tipo de oquedad.

Características particulares: Resultante de las condiciones particulares de los suelos y clima Transmontanos, así como del lecho cálidos que le proporcionan los terrenos bien abonados y trabajados, la Batata de Trás-os-Montes tiene un sabor agradable, muy particular, ligeramente dulce y con un aroma igualmente agradable, con olor a tierra, y un nivel medio de almidón del 78% (%MS), especialmente elevado para las patatas.

Zona de producción en la Reserva: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vinhais, Mirandela, Alfândega da Fé y Vimioso.

COUVE PENCA DE MIRANDELA

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Desde que se conoce, las tierras fértiles de la localidad de Carvalhais producen esta col, de características bien diferenciadas, muy buscada y apreciada. Esta col penca presenta un desarrollo vegetal bajo, por debajo de los 40 cm, con un tallo corto y hojas verdeoscuras y fuertemente onduladas. Tiene un coste bajo de producción y, a pesar de poderse cultivar a lo largo de todo el año, se planta principalmente entre agosto y enero.

Características particulares: La Couve Penca de Mirandela es una variedad de repollo cerrado (corazones grandes y densos), de tallos gruesos, color blanco amantequillado y hojas grandes y largas de color verde claro. Muy sabrosa, son más rústicas y exigen menos fertilizantes que las coles-repollo. Resisten bien el frío y pueden soportar temperaturas de hasta -8° C. Igualmente toleran la exposición a climas marítimos y se adapta a diferentes tipos de suelo.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela.



←

Habón Sanabrés

HABÓN SANABRÉS

PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: Un tipo de judía blanca que se distingue por su gran tamaño (entre 1 y 2 gramos) y forma de riñón, ancha, corta y achatada.

Características particulares: Se destaca por su finura al paladar, sin que la piel se distinga del albumen. En la boca es suave y compacto pero poco pastoso, con un delicado sabor dulce. Tradicionalmente se recogía a mano entre finales del verano y hasta octubre, para ser secadas luego al sol. Hoy, las prácticas culturales apenas han cambiado.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de la Comarca de Sanabria.

→

Harina
Tradicional
Zamorana



HARINA TRADICIONAL ZAMORANA

MARCA DE GARANTÍA

Descripción: La Harina Tradicional Zamorana es una mezcla de harinas con propiedades reológicas, microbiológicas e físico-químicas que le confieren una regularidad constante, verificada por rigurosos controles de calidad.

Características particulares: La Marca de Garantía incluye a cinco empresas de la provincia de Zamora que mezclan sus harinas, incluyendo una que es molida en un molino de piedra, recuperado para este proyecto, y que proporciona una tonalidad claramente diferenciadora, un sabor y un aroma semejantes a los de décadas atrás, lo cual influye en la textura del pan consiguiendo una miga más consistente y sabrosa. Además, facilita el trabajo del panadero, economizando así los aditivos y evitando problemas durante la cocción.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de Zamora.

9.

SETAS

SETAS DE CASTILLA Y LEÓN MARCA DE GARANTÍA

Descripción: Zamora es una provincia de extensos paisajes de robles, pinos, encinas y peñascos, rica en recursos forestales como las setas. Este producto está protegido por la Marca de Garantía de Calidad "Setas de Castilla y León". La riqueza micológica de los bosques de Zamora hace de esta provincia una de las más diversificadas del país. La mayor concentración de setas se registra en las regiones de Sayago, Aliste y Sanabria, donde se recoge un millón de kilos de este producto por temporada.

Características particulares: Estas setas son un producto natural silvestre y de excelencia, que solamente incluye ejemplares de calidad extra y 1º calidad con unas características óptimas para el consumo.

Se trata de un alimento de enorme riqueza y variedad de sabores, texturas y aromas. Los diferentes tipos de setas disponibles, tales como el níscolo o robellón, el champiñón cardoon y el Boletus, entre otros, permiten preparar platos muy diferentes.

Zona de producción en la Reserva: Municipios de Sanabria, Aliste y Sayago.



Setas Boletus



10.

MIEL



Mel da Terra
Quente



Mel do Parque
Natural
de Montesinho

MEL DA TERRA QUENTE DOP

Descripción: Esta miel es producida por la especie de abejas *Apis mellifera iberica* que se distribuye por la zona de Terra Quente, en el Noroeste de Portugal. El néctar se recoge de la flora mediterránea, típica de esta región montañosa, donde el brezo, el eucalipto, la lavanda o espliego, la retama y, especialmente, el romero dominan entre la vegetación natural.

Características particulares: La elevada cantidad de polen de romero, que debe ser, siempre, por lo menos del 15%, contribuye para el particular sabor que distingue esta miel.

Zona de producción en la Reserva: Mirandela, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães.

MEL DO PARQUE NATURAL DE MONTESINHO DOP

Descripción: La Mel do Parque Natural de Montesinho DOP es una miel de flores silvestres producida por la especie de abeja *Apis mellifera iberica*. El néctar se extrae desde la vegetación natural, en la que predomina el brezo, el castaño y el romero.

Características particulares: El sabor y el aroma de esta miel son el resultado de las condiciones particulares del Parque Natural de Montesinho, donde no se permite cualquier tipo de agricultura que interfiera en la flora natural y autóctona. Situada en el Nordeste Transmontano, en los Municipios de Bragança y Vinhais, forma parte de la llamada Terra Fria Transmontana, región marcada por temperaturas que oscilan entre los -12° C, en invierno, y los 40° C en verano.

Zona de producción en la Reserva: Bragança y Vinhais.

MIEL DE ZAMORA PRODUCTO TRADICIONAL

Descripción: La producción de miel de calidad es una tradición en toda la provincia, con especial incidencia en la Sierra de la Culebra y las Arribes del Duero. Estas zonas son paraísos naturales ricos en agua y con una gran variedad de frutos silvestres, donde las abejas se benefician de los regalos de la tierra, sin insecticidas ni herbicidas, para producir un iguaria excepcional.

Características particulares: Esta miel es originaria de una vegetación rica y diversa. En la Sierra de la Culebra predominan el brezo, el castaño, la manzana, el espino, la mora, la cereza silvestre, la rosa, la jara, la trufa y el tomillo. En los Arribes, la miel se beneficia del roble, el alcornoque, la jara, la mora, la encina, la retama o el tomillo.

Zona de producción en la Reserva: Sanabria, Sierra de la Culebra, Arribes del Duero y sus zonas limítrofes.



RAZAS AUTÓCTONAS

Bovino/Ganado: Vaca Alistana Sanabresa; Vaca Sayaguesa; Vaca Mirandesa

Ovejas/Caprino: Cabra Agrupación de las Mesetas; Cabra Preta de Montesinho; Cabra Serrana Transmontana; Oveja Churra; Oveja Churra Gallega Bragançana; Oveja Churra Gallega Mirandesa; Oveja Churra de la Terra Quente; Oveja Castellana; Oveja Churra Badana

Suino/Cerdo: Cerdo Bísaro

Aves: Gallina Castellana Negra; razas aviarias portuguesas

Equus/Equinos: Burro Mirandés; Burro Zamorano-Leonés

CERTIFICADOS

DOP - Denominación de Origen Protegida

- nombre de producto cuya producción, transformación y elaboración transcurren en una área geográfica delimitada con un saber hacer reconocido y verificado.

IGP - Indicación Geográfica Protegida - nombre del producto en la relación con el medio geográfico subsiste por lo menos en una de las fases de la producción, transformación o elaboración. Además, el producto se beneficiará de una buena reputación por tradicional.

Marca de Garantía - Certifica que los productos cumplen los requisitos de calidad, composición, origen geográfico y procesamiento.

Productos tradicionales con potencial para ser integrados en los regímenes de calidad, relevantes en la imagen de estos territorios, etc.

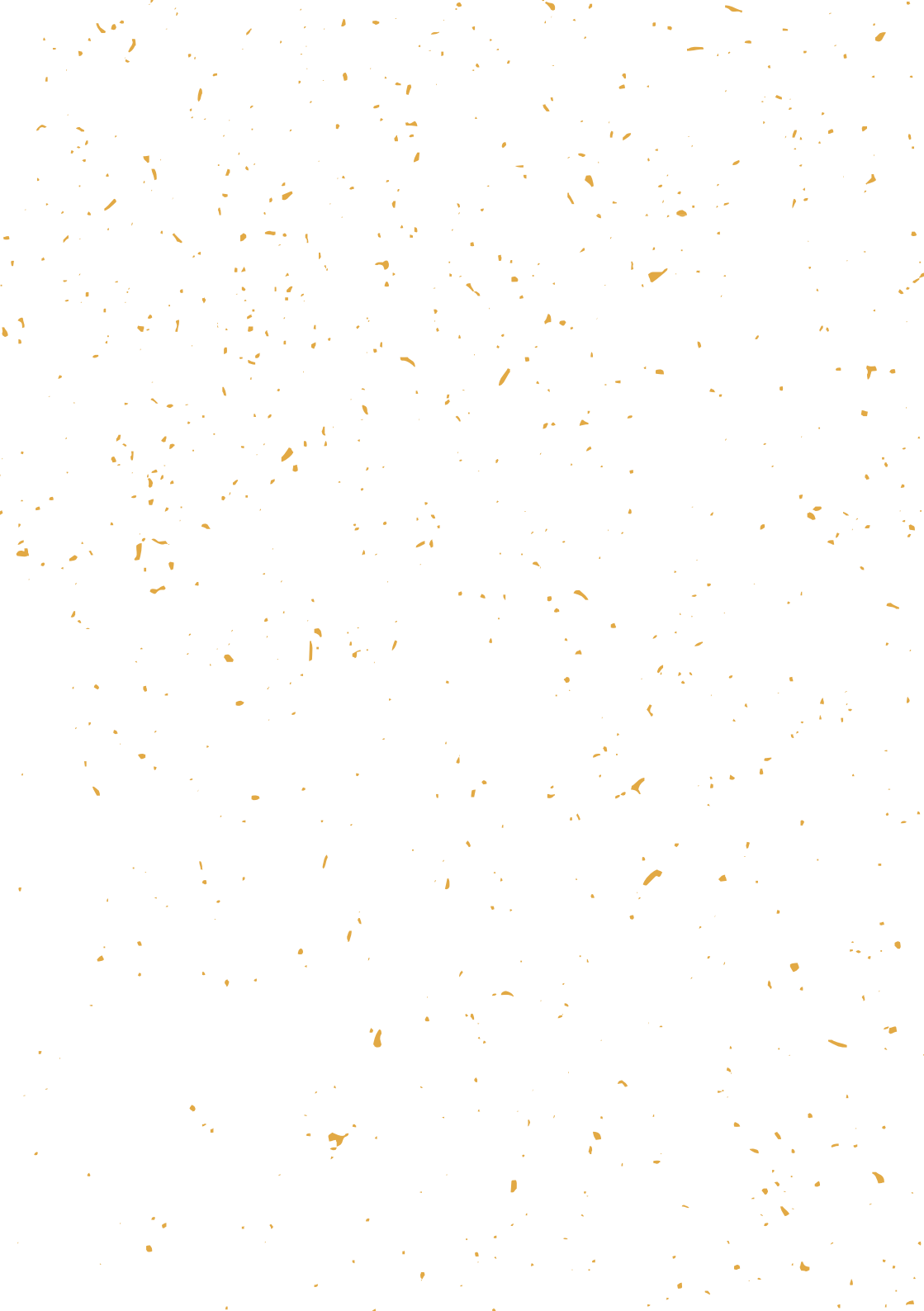
CRÉDITOS DE LAS FOTOGRAFÍAS

p. 13 Cápsula
p. 17 angelafiu/Shutterstock.com
p. 17 Cápsula
p. 20 Cápsula
p. 23 Municipio de Torre de Moncorvo
p. 24 † Cápsula
p. 24 † Ricardo Moura
p. 25 † Cápsula
p. 27 † † Cápsula
p. 27 † Municipio de Bragança
p. 28 Cápsula
p. 29 † Industrias Cárnicas Pascualín (Tábara)
p. 29 † Carmelo Calvo
p. 31 † Cápsula
p. 31 † Ricardo Moura
p. 33 Cápsula
p. 35 † Paulo Sousa
p. 35 † Municipio de Bragança
p. 37 † Diputación de Zamora – Alimentos de Zamora

p. 37 † Comunidad Intermunicipal de Terras de Trás-os-Montes
p. 38 Comunidad Intermunicipal de Terras de Trás-os-Montes
p. 39 † Juan Carlos Zamarreño Domínguez
p. 39 † Ricardo Moura
p. 40 Comunidad Intermunicipal de Terras de Trás-os-Montes
p. 42 ZASNET
p. 43 † Ricardo Moura
p. 43 † Municipio de Bragança
p. 45 † Cápsula
p. 45 † Photo_Traveller/Shutterstock.com
p. 45 † Municipio de Vila Flor
p. 46 Cápsula
p. 47 Asociación de Municipios de Terra Quente Transmontana
p. 49 † Ricardo Moura
p. 49 † Cápsula
p. 50 Turismo de Diputación de Zamora
www.turismoenzamora.es
p. 51 Cápsula
p. 53 Ricardo Moura
pp. 55, 56 Cápsula

BIBLIOGRAFÍA

C.M. Alfândega da Fé
C.M. Mirandela
C.M. Carrazeda de Ansiães
C.R.D.O. - Consejo Regulador de Denominación de Origen - Queso Zamorano
DGADR - Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural
Instituto Tecnológico Agrário - Junta de Castilla y León
IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - Gobierno de España
Museu do Douro
Sítios web
www.alimentosdezamora.info
www.chorizoamorano.com
www.doarribes.es
www.guiasayago.com
www.harinatradicionalzamorana.com
www.igplechazodecastillayleon.es
www.micocyles
www.quesoarribesdesalamanca.com
www.quesozamorano.com
www.turismoenzamora.es





MESETA
IBÉRICA
RESERVA ^{DA} ^{DE} LA BIOSFERA

