



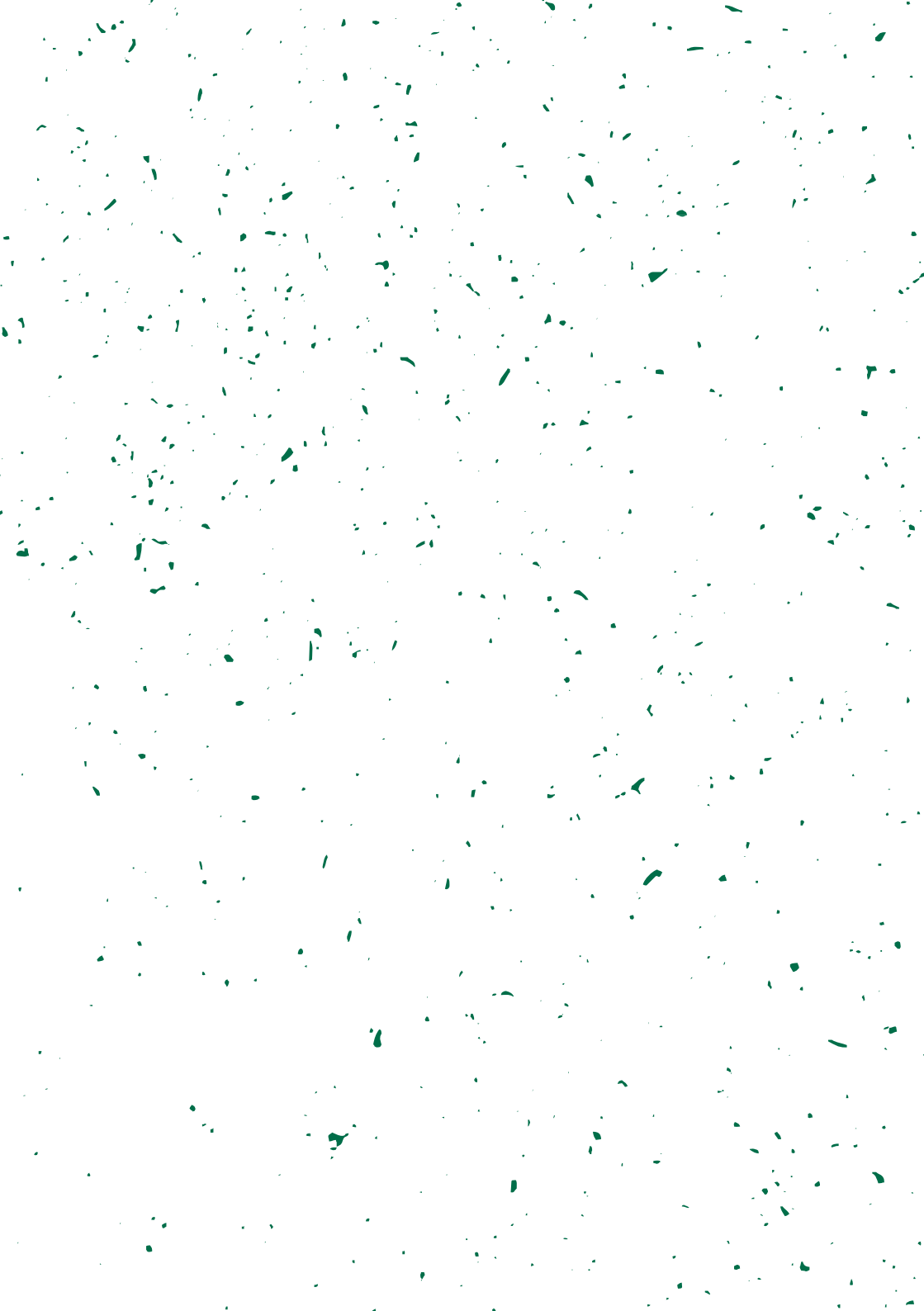
Guia de Produtos Agroalimentares



MESETA
IBERICA
RESERVA^{UNESCO} DE BIOSFERA

PORTUGUÊS





Guia de Produtos Agroalimentares

PORTUGUÊS



MESETA
IBÉRICA
RESERVA^{da} BIOSFERA

**Guia de Produtos Agroalimentares
Meseta Ibérica**

Direção editorial
**Agrupamento Europeu
de Cooperação Territorial
AECT ZASNET**

Pesquisa, seleção de conteúdos e textos
Cápsula, Creative Agency

Design e paginação
Cápsula, Creative Agency

Distribuição
Gratuita

Tiragem
**1ª edição 2022
Impresso em Portugal
1000 Exemplares**

© Todos os direitos reservados.
PROPRIEDADE: Agrupamento Europeu
de Cooperação Territorial AECT ZASNET



MESETA IBÉRICA

RESERVA DA DE LA BIOSFERA



1

8 **INTRODUÇÃO**

7

41 **FRUTA
E FRUTOS SECOS**

2

10 **VINHOS**

8

48 **HORTÍCOLAS
E CEREAIS**

3

14 **AZEITE
E AZEITONA**

9

52 **FUNGOS**

4

18 **QUEIJOS**

10

54 **MEL**

5

22 **CARNES**

6

32 **ENCHIDOS
E FUMEIRO**

1.

INTRODUÇÃO

A Reserva da Biosfera Meseta Ibérica nasceu para promover e harmonizar a preservação de valores com o desenvolvimento das regiões, protegendo paisagens, ecossistemas únicos, biodiversidade e património cultural, criando meios que potenciem a presença humana e o crescimento económico.

Esta Reserva da Biosfera abarca um território único modelado em parceria pela natureza e pelas comunidades humanas, que aprenderam ao longo de séculos a compreender, a interagir e a criar, em simbiose com os elementos naturais.

As paisagens da RBTMI são definidas por aspetos naturais e culturais, indissociáveis entre si, marcadas por um elevado número de raças autóctones, adaptadas ao clima e às especificidades geomorfológicas, e pela povoação do território com espécies vegetais que assumem particular importância para estas comunidades.

Desta simbiose, das comunidades humanas com o território nasceu um extraordinário património biológico e cultural. Há, nesta Reserva, produtos únicos e identitários de uma criatividade sábia, de quem compreendeu a personalidade do território, os ritmos das estações e as especificidades de cada elemento.

Neste Guia apresentam-se produtos agroalimentares com uma importância fundamental para a preservação de património genético, espécies autóctones e paisagens, decisivos também para a valorização económica destas regiões.

**A QUALIDADE DESTES PRODUTOS É CERTIFICADA
E PROMOVE UM MODELO DE DESENVOLVIMENTO,
ASSENTADO NA CONSERVAÇÃO DA NATUREZA E DO
PATRIMÓNIO CULTURAL.**

2.

VINHOS

DOP ARRIBES

A área geográfica de produção do DOP Arribes situa-se a noroeste da província de Salamanca e a sudoeste da província de Zamora.

Esta região caracteriza-se por grandes desníveis e encostas, com depressões acentuadas, passando em poucos quilómetros dos 700 metros de altitude para apenas 130 metros acima do nível do mar, nas margens dos rios Douro, Tormes, Uces e Huebra.

Os vinhos DOP Arribes caracterizam-se pelo seu perfil aromático que os diferencia de outras zonas, por uma acidez natural que lhes confere frescura e, no caso dos vinhos tintos, por uma elevada concentração de polifenóis e aromas de compota e fruta madura. Na região produzem-se vinhos brancos, tintos e rosés, novos e de reserva.

Nas uvas brancas utiliza-se principalmente a casta Malvasia Castellana (sem Dona Blanca), sendo também autorizadas Verdejo, Albillo Real e Albillo Mayor.

Nas uvas tintas, as principais variedades são a Juan García, Rufete e Tempranillo, autorizando-se também Garnacha Tinta, Mencía e Bruñal (sem Albarín Vermelho).

REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

"A Região Demarcada do Douro estende-se ao longo do Rio Douro e seus afluentes por cerca de 250 mil hectares entre Barqueiros e Barca d'Alva. Esta região tem origem na delimitação territorial de 1756, data da primeira demarcação das 'Vinhas do Alto Douro', que definiu mundialmente o primeiro modelo institucional de organização de uma região vinícola.

Os vinhedos que cobrem os grandes declives levantam-se do rio Douro e configuram um imenso escadório de socalcos e patamares que são, nas palavras de Orlando Ribeiro, a mais admirável obra humana que se pode ver em Portugal" (Museu do Douro).

Esta região demarcada divide-se em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Na Reserva da Biosfera,

os concelhos de Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta e Figueira de Castelo Rodrigo integram a sub-região do Douro Superior, mas algumas freguesias de Carrazeda de Ansiães fazem parte do Cima Corgo.

Nesta região produz-se o mundialmente famoso vinho do Porto e os vinhos do Douro, tintos, brancos e rosés, novos e reservas.

"Os vinhos tintos são ricos em cor e aroma, são aveludados e agradáveis ao sabor e envelhecem nobremente. Os brancos são leves, frescos, agradavelmente acidulos e muito aromáticos" (IVV).

Os vinhos tintos são elaborados com recurso a dezenas de castas, destacando-se as autóctones Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca e Tinto Cão. Nos brancos imperam, entre dezenas de variedades, Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio e Rabigato.

VINHO DE TRÁS-OS-MONTES IGP

Na Reserva da Biosfera, o Vinho de Trás-os-Montes é produzido em duas sub-regiões. A do Planalto Mirandês, abrange os concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Freixo de Espada à Cinta (freguesias de Fornos e Lagoaça), excluindo as áreas pertencentes à Região do Douro. O vinho na Reserva que integra a sub-região de Valpaços é produzido em Mirandela, em algumas freguesias de Macedo de Cavaleiros e Vinhais.

Nas uvas tintas utilizam-se Alicante Bouschet, Aragonez, Bastardo, Castelão, Cornifesto, Gorda, Marufo, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional e Trincadeira.

As uvas brancas provêm de Bical, Boal Branco, Carrega Branco, Côdega de Larinho, Donzelinho Branco, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Sarmarinho, Síría e Viosinho.

Os vinhos tintos são de cor carregada, frutados, acidulos e pouco alcoólicos, enquanto os vinhos brancos caracterizam-se por serem bastante acidulos, frutados e também com pouco álcool.



3.

AZEITE
E AZEITONA

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES ^{DOP}

Descrição: Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir das variedades de azeitona Verdeal transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

Caraterísticas particulares: Azeite de baixa e muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada. Possui aroma e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

Área de produção na Reserva: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães e algumas freguesias dos concelhos de Mogadouro, Vimioso e Bragança.

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

Descrição: Azeites virgem extra e azeite virgem, produzidos a partir das variedades de azeitona Galega, Verdeal, Cobrançosa e Cordovil.

Caraterísticas particulares: Os Azeites da Beira Interior DOP são de baixa, a muito baixa acidez.

A maior parte da azeitona utilizada é da variedade Galega, responsável pela tonalidade amarela esverdeada a amarela levemente esverdeada. E ainda, pelo aroma caraterístico e sabor frutado.

Área de produção na Reserva: Figueira de Castelo Rodrigo.

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO ^{DOP}

Descrição: A Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP é o fruto da oliveira (*Olea europae sativa* Hoffg Link) da variedade Negrinha. Devido às condições climáticas é produzida sem recurso ao uso de pesticidas.

Caraterísticas particulares: A Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP é um fruto de pequena dimensão, que varia de cor verde amarelada a negra violácea, de acordo com o grau

de maturação. Possui forma arredondada, lisa, terminando em ligeiro bico e de consistência firme.

O caroço é pequeno e destaca-se facilmente da polpa, que constitui cerca de 83% do fruto.

Área de produção na Reserva: Freixo de Espada à Cinta, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.

ACEITE DE LOS ARRIBES DEL DUERO

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: A maior parte do Aceite de los Arribes del Duero é produzido a partir da variedade de azeitona Manzanilla ou “Cacereña”, muito apreciada como azeitona de mesa, e que possui as qualidades necessárias para a produção de um azeite de qualidade. Utiliza-se também uma pequena quantidade da variedade Cornicabra, apenas 10%.

Caraterísticas particulares: O azeite produzido a partir da variedade Manzanilla destaca-se pela sua característica cor amarelo-ouro, com tonalidades esverdeadas, limpas e brilhantes, aroma frutado de alta fragrância, notas de maçã verde, sabor robusto, muito doce na boca e com boa persistência. O azeite elaborado a partir da variedade Cornicabra apresenta uma cor amarela, muito limpa, aroma frutado com toques a banana e maçã, de sabor fresco, com o agradável e perceptível toque amargo de amêndoa verde.

Área de produção na Reserva: As oliveiras têm uma longa tradição nas Arribes, algumas com mais de 600 anos. Após um período de declínio, gerado pelo decréscimo da população, fruto da imigração, a cultura do olival tem vindo a ganhar novo ímpeto, principalmente em Fermoselle, Villarino de los Aires, Pereña de la Ribera, Aldeadávila de la Ribera, Mieza, Saucelle e La Fregeneda.



4.

QUEIJOS

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO DOP

Descrição: O Queijo de Cabra Transmontano DOP é obtido a partir de leite cru de cabra da raça Serrana. Trata-se de um queijo curado, de pasta extra-dura de cor branca uniforme.

Caraterísticas particulares: As suas particularidades devem-se à sua produção artesanal e pouco modificada ao longo dos anos e, ainda, às caraterísticas do leite utilizado. As dimensões deste produto são de 12 a 19 cm de diâmetro e peso de 600 a 900 g. Possui um aroma agradável e intenso, sabor limpo ligeiramente picante.

Área de produção na Reserva: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Mogadouro.

QUEIJO TERRINCHO DOP

Descrição: O Queijo Terrincho DOP é obtido a partir de leite cru de ovelha da raça Churra da Terra Quente. Trata-se de um queijo curado, de pasta semidura a dura (Queijo Terrincho Velho) e de cor branca a amarelada.

Em relação ao produto, este possui cerca de 13 a 20 cm de diâmetro e peso entre 800 a 1200 g (600 a 1100 g no caso do Queijo Terrincho Velho). Possui sabor e aroma suave, limpo e caraterístico (forte no caso do Queijo Terrincho Velho).

Caraterísticas particulares: As qualidades distintivas deste queijo devem-se particularmente ao método de criação das ovelhas, em condições exclusivamente naturais, na área montanhosa da Terra Quente, com acesso a diversas pastagens.

Área de produção na Reserva: Mogadouro, Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros e Figueira de Castelo Rodrigo.

QUESO ZAMORANO DOP

Descrição: É um queijo gordo de pasta prensada produzido com o leite de ovelha das raças Churra e Castelhana e procedente do primeiro cruzamento (F1) de mães da raça Churra e



←

1

Queso Arribes
de Salamanca

2

Queijo de Cabra
Transmontano

3

Queijo Terrincho

4

Queso Zamorano

Castelhana e pai da raça Assaf espanhola, não sendo possível, neste último caso, repor a própria exploração. Com uma maturação mínima de 100 dias para os queijos de mais de 1,5 kg e de mais de 60 dias para os queijos com menos de 1,5 kg.

Caraterísticas particulares: O Queso Zamorano tem um cheiro quente e agradável, com notas de manteiga cozida e feno. O paladar é macio, com uma impressão untuosa muito agradável e um sabor com perceção de ácido e salgado entre os sabores básicos, mas equilibrado, com uma sensação picante que intensifica e completa o conjunto de sabores.

Área de produção na Reserva: Todos os Municípios de Zamora que integram a Reserva da Biosfera da Meseta Ibérica.

QUESO ARRIBES DE SALAMANCA

MARCA DE GARANTIA

Descrição: O Queso Arribes de Salamanca é fabricado, de forma tradicional, com leite de ovelha cru. Apresenta-se com a forma de cilindro plano regular, com tamanhos diferentes, casca dura, escura ou oleosa, com cores que variam com a maturação, e olhos abundantes, entre 1 e 5 mm, de distribuição heterogénea.

Caraterísticas particulares: O Queso Arribes de Salamanca é um produto intimamente ligado a estas regiões, pois o leite provém exclusivamente de explorações ovinas da zona, que aproveitam as suas pastagens naturais através de um sistema semi-extensivo. Esta peculiaridade faz com que este tipo de queijo tenha um sabor e bouquet intenso e distintivo. Este queijo é fabricado a partir de leite de ovelha cru com adição de coalho natural e conservado por mestres queijeiros segundo métodos tradicionais.

Na boca é agradável, macio, gorduroso. O cheiro lembra o leite de ovelha e a manteiga cozida, que evolui para odores frutados de grãos secos. Toques picantes e intensidade do cheiro mais intenso à medida que o processo de cura evolui.

Área de produção na Reserva: Las Arribes, na região de Salamanca.

5.

CARNES

→

Borrego
Terrincho



BORREGO TERRINCHO DOP

Descrição: A Carne de Borrego Terrincho DOP, obtida a partir de animais da raça Churra da Terra Quente (popularmente designada de “terrincha”), é de cor muito clara, tenra, com gordura quase ausente e ainda com sabor a leite. As carcaças só podem ser apresentadas nos meses de novembro, dezembro, janeiro, março, abril, junho, julho e agosto.

Caraterísticas particulares: A Churra da Terra Quente é uma raça de tripla aptidão: carne, leite e lã. Sendo o seu leite utilizado na produção do Queijo Terrincho DOP, a produção de carne centrou-se na valorização dos borregos de leite, acabando estes por se tornar presença indispensável na gastronomia local.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Macedo de Cavaleiros e Figueira de Castelo Rodrigo.

CABRITO DA BEIRA IGP

Descrição: A Carne de Cabrito da Beira IGP é obtida a partir de cabras da raça Serrana e Charnequeira, bem como dos animais resultantes do cruzamento destas duas raças.



Caraterísticas particulares: Os animais são criados num sistema de exploração da raça caprina baseada no pastoreio extensivo, sendo a sua alimentação quase exclusivamente de leite materno. Os cabritos são abatidos entre os 40 e 45 dias de vida, com peso inferior a 15 kg.

As carcaças dos cabritos apresentam pesos inferiores a 7 kg (5 kg em média), de qualidades organolépticas únicas, reconhecidas regional e nacionalmente nas variadíssimas ementas gastronómicas em que entra este tipo de carne.

Área de produção na Reserva: Figueira de Castelo Rodrigo.



Cabrito
Transmontano



Cabrito da Beira

CABRITO TRANSMONTANO DOP

Descrição: A Carne de Cabrito Transmontano DOP, obtida a partir de animais da raça Serrana, diferencia-se pela sua qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, ternura e suculência.

Caraterísticas particulares: A alta qualidade da Carne do Cabrito Transmontano DOP está intimamente relacionada com a sua dieta variada e completamente natural. O leite das progenitoras é usado para produzir o Queijo de Cabra Transmontano DOP.

Área de produção na Reserva: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e parte do concelho de Bragança.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO DOP

Descrição: A Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP é proveniente de leitões (abatidos até aos 45 dias de vida), de machos castrados ou fêmeas (abatidos a partir dos 8 meses) da raça Bísara, criados de modo tradicional. Os leitões têm um peso de carcaça até 12 kg, os adultos têm um peso de carcaça a partir dos 60 kg.

Caraterísticas particulares: Os animais são criados num sistema semiextensivo, tradicional, à base de produtos e subprodutos da agricultura local. As explorações têm que ter área suficiente quer para produzir os alimentos para os animais quer para parques de recreio e pastagem. Quando grelhada, a Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP tem sabor muito característico, inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação do animal.



→

Carne de Bísaro
Transmontano

Área de produção na Reserva: Todos os concelhos da Terra Fria e Terra Quente Transmontana.

CARNE MIRANDESA DOP

Descrição: A Carne Mirandesa DOP é obtida a partir de bovinos da raça Mirandesa. Trata-se de uma carne de gordura uniformemente distribuída, de cor rosa-clara a vermelha-clara.

Caraterísticas particulares: A raça Mirandesa possui características genéticas próprias que associadas a uma alimentação natural conferem à Carne Mirandesa DOP qualidades organolépticas distintas, como o sabor e a suculência.

Esta pode apresentar-se como: "carne de vitela", quando os animais são abatidos entre os 5 e os 9 meses de idade, e como "carne de novilho", quando possuem entre 10 a 18 meses. É definida como bastante saborosa e suculenta.

Área de produção na Reserva: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais.



CARNE DE SALAMANCA IGP

Descrição: Esta carne é obtida das fêmeas reprodutoras da raça Morucha, quer dos novilhos em pureza, quer do novilho obtido pelo cruzamento com machos das raças Charolés e Limosín, desmamados com uma idade mínima de 5 meses e explorados seguindo técnicas e usos de aproveitamento de recursos naturais em regime extensivo.

Caraterísticas particulares: Considerando a idade dos animais antes do abate, designa-se "Vitela" os animais abatidos com idade inferior ou igual a 12 meses, de "Añojo" (Vitela de 1 ano) o animal abatido com mais de 12 meses e até 24 meses de idade e "Novilho" o animal abatido com mais de 24 meses e até 48 meses de idade.

O período mínimo de cura da carne, a partir do dia do abate, é de 2 dias para a carne de vitela, 4 dias para o añojo e 6 dias para o novilho.

Área de produção na Reserva: Las Arribes, na região de Salamanca.



↑
Carne Mirandesa

↗
Carne
de Salamanca

→
Cordeiro
Bragançano



CORDEIRO BRAGANÇANO DOP

Descrição: Entende-se por Cordeiro Bragançano DOP a carne de ovinos da raça Churra Galega Bragançana abatidos com três a quatro meses de idade, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional. Trata-se de uma carne muito tenra, particularmente suculenta, macia, e com uma



←
Cordeiro
Mirandês

gordura consistente e não exsudativa. O peso médio da carcaça estimado será entre 10 a 12 kg.

Caraterísticas particulares: A base da alimentação dos cordeiros é o leite materno. Esta alimentação poderá ser suplementada a partir dos dois meses de idade com recurso a forragens tradicionais. O pastoreio extensivo na maior parte do ano leva os animais a apresentarem um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme e um marmoreado uniforme de gordura.

Área de produção na Reserva: Bragança e Vinhais.

CORDEIRO MIRANDÊS / CANHONO MIRANDÊS DOP

Descrição: Entende-se por Cordeiro Mirandês / Canhono Mirandês DOP a carne de ovinos da raça Churra Galega Mirandesa abatidos até aos quatro meses de idade, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional. Esta é uma carne muito tenra, particularmente suculenta, macia, e com uma gordura consistente e não exsudativa.



Cordero
de la Sierra
de la Culebra



Lechazo de
Castilla y León

Caraterísticas particulares: Os cordeiros são alimentados exclusivamente de leite materno até à terceira semana de idade, sendo-lhes a partir daí fornecidos, de forma gradual, alimentos sólidos. São posteriormente colocados em pastoreio permanente. A particularidade deste prende-se com a raça, a sua alimentação e o maneio, apresentando um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme e um marmoreado uniforme de gordura.

Área de produção na Reserva: Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso.

CORDERO DE LA SIERRA DE LA CULEBRA PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Os borregos crescem até aos 3 meses, com um máximo de 15 quilos, e já são alimentados também com ração.

Caraterísticas particulares: É um animal rústico, com um perfil subconvexo reto ou atenuado, de orelhas pequenas ou médias. O seu sabor inconfundível vem da alimentação dos animais adultos em pastagens naturais da Sierra de la Culebra.

Os cordeiros têm um sabor intenso, mas com um nível de gordura equilibrado.

Área de produção na Reserva: Sierra de la Culebra - Aliste, Tábara y Alba.

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN IGP

Descrição: Os cordeiros são alimentados exclusivamente com leite materno e abatidos até 35 dias, sem distinção de sexo, apresentando carcaças até 8 kg nas categorias extra e 1ª qualidade.

Caraterísticas particulares: As carcaças são retilíneas com tendência para a sub-convexidade, proporções harmónicas e ligeiramente redondas. A gordura do exterior é de cor branca céreo e a do interior cobre mais da metade dos rins. O omento estende-se cobrindo a carcaça. A carne é branca perolada ou rosa pálido, muito tenra, com pouca infiltração de gordura intramuscular, muito suculenta e com uma textura muito macia.

Área de produção na Reserva: Regiões do Parque Natural Arribes del Duero e região de Aliste.

TERNERA DE ALISTE IGP

Descrição: A Ternera de Aliste (vitela) provém de bovinos jovens de raças adequadas para a produção de carne, adaptada à área geográfica e produzida com base na alimentação e gestão tradicionais, com uma idade de abate de 8 a 12 meses. Nesta produção podem ser utilizados animais mantidos em estábulos desde o nascimento e que não são desmamados até ao abate e animais que aproveitam o leite materno e os recursos pascieis da zona.

Caraterísticas particulares: A carne, de consistência firme e ligeiramente húmida, apresenta uma gordura branca perolada, de distribuição muscular homogénea. Do ponto de vista organoléptico, a carne é tenra, suculenta, com sabor e cheiro finos e delicados, não muito pronunciados e que se fundem na boca.



↑
Ternera
de Aliste

→
Carne Sayaguesa

Área de produção na Reserva: Comarcas de Aliste, Sayago e Sanabria.

CARNE SAYAGUESA PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Uma raça robusta, de grande rusticidade e resistência, adapta-se muito bem a condições ambientais adversas. Os animais são criados fundamentalmente em pastagem nas estações mais quentes e a forragens, cereais, leguminosas e feno nos períodos frios. Esta raça é popular pela carne de vitelos abatidos entre 6 a 8 meses, mas é igualmente afamada na criação de bois.

Caraterísticas particulares: Os vitelos apresentam uma carne rosada de grande qualidade e os bois uma carne vermelha de excelência, sendo bastante popular o “Chuletón de Buey”, frequentemente premiado em eventos de gastronomia.

Com uma textura aveludada, a carne destaca-se pelo seu baixo nível de gorduras saturadas. O seu conteúdo em ácidos oleicos e outros ácidos gordos insaturados e a sua qualidade excepcional tornam esta carne única.

Área de produção na Reserva: Região de Sayago.

6.

**ENCHIDOS
E FUMEIRO**



↑

Alheira
de Mirandela

↗

Alheira
de Vinhais

ALHEIRA DE MIRANDELA IGP

Descrição: A Alheira de Mirandela IGP é um enchido fumado em forma de ferradura, de cor castanho-amarelada, com aproximadamente 25 cm de comprimento e 3 cm de diâmetro, e peso compreendido entre 150 e 200 g. É obtida a partir de carne de porco de raça Bísara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que, com 50% de raça Bísara), carne de aves, carne de animais de caça (facultativo), pão regional de trigo, banha de porco e Azeite de Trás-os-Montes DOP, ou similar, condimentados com sal, alho e colorau.

Caraterísticas particulares: O pão regional de trigo, amassado e cozido especialmente para estas alheiras, mantém o mesmo processo de fabrico ao longo de gerações de padeiros transmontanos. O aroma e paladar são levemente fumados, o seu sabor a alho, picante e frutado do azeite, a textura heterogénea da massa onde são bem visíveis os pedaços de carne, os condimentos utilizados e maturação fazem com que este enchido se distinga dos seus congéneres.

Área de produção na Reserva: Mirandela.

ALHEIRA DE VINHAIS IGP

Descrição: A Alheira de Vinhais IGP é um enchido fumado em forma de ferradura, com aproximadamente 30 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, pesando entre 170 a 200 g e apresentando uma cor amarelo-acastanhada. É obtida a partir de carne de porco de raça Bísara (ou do seu cruzamento com outras raças, desde que com 50% de sangue Bísaro), carne de aves (apenas para a calda), pão regional de trigo e Azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentados com sal, alho e colorau.

Caraterísticas particulares: O clima da região, a experiência na criação de suínos das populações locais e o método de fumaagem tradicional utilizado fazem da Alheira de Vinhais IGP, um enchido com caraterísticas únicas. Ao corte, a massa apresenta um aspeto homogéneo, ainda que se notem as carnes desfiadas.

Área de produção na Reserva: Concelhos da Terra Fria e Terra Quente Transmontana.

BUTELO COM CASULAS PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Este é um prato típico em toda a região da Terra Fria. O Butelo (também conhecido por "bulho", "palaio" ou "chouriça de ossos") é o companheiro indissociável das cascas, numa ligação essencial para a história do cozido. O butelo é um enchido de porco, feito com o bucho (estômago) do animal e recheado de ossos e cartilagem das vértebras e costelas e alguma carne. As cascas (também designadas por "vasas", "palhoças", "palhadas" ou "casulas") são um feijão que se colhe ainda na vagem e posto a secar ao sol.

Caraterísticas particulares: O butelo é um enchido com um sabor típico, uma vez que as carnes junto aos ossos são muito saborosas. Esta caraterística peculiar faz com que seja um enchido de curta conservação, pelo que é consumido tradicionalmente no domingo gordo, pouco tempo após a matança do porco.

Área de produção na Reserva: Concelhos da Terra Fria Transmontana.



↑
Butelo
de Vinhais

➔
Butelo
com Casulas

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

Descrição: O Butelo de Vinhais IGP é um enchido produzido a partir de carne, gordura, osso e cartilagem provenientes das costelas e coluna vertebral de porcos da raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro. A carne é temperada com alho, colorau, louro, vinho, água e sal. A sua cor varia entre o amarelo, o avermelhado e o castanho-escuro.

Caraterísticas particulares: São vários os fatores que influenciam a qualidade e sabor único do Butelo de Vinhais IGP, tais como a alimentação dos porcos, o método de produção utilizado, a fumagem lenta que permite a selagem dos aromas ou a cura em ambiente fresco e seco. Tem um sabor agradável e distinto e um aroma fumado persistente.

Área de produção na Reserva: Concelhos da Terra Fria e Terra Quente Transmontana.

CHORIZO DE ZAMORA MARCA DE GARANTIA

Descrição: Além de ser um dos enchidos mais típicos de Castela e Leão, o Chorizo de Zamora é um enchido cru, curado

e com uma longa história ligada aos hábitos alimentares e à atividade das empresas de carnes da província de Zamora.

É recheado em tripas naturais e apresenta uma forma cilíndrica, de comprimento variável e calibre uniforme.

Caraterísticas particulares: Um chouriço que se distingue pelo sabor entre o doce e o picante. Na sua produção apenas são utilizadas partes nobres do corte do porco, como o presunto ou lombo, entre outros. Para além da carne de porco, o chouriço zamorano utiliza colorau, doce ou picante, que deve necessariamente provir da Denominação de Origem do Páprica de La Vera.

Área de produção na Reserva: Municípios Parque Natural Arribes del Duero, Parque Natural Lago de Sanabria y Alrededores e Sierra de la Culebra.

CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS / LINGUIÇA DE VINHAIS IGP

Descrição: É uma chouriça com 30 a 35 cm de comprimento, 2 a 3 cm de diâmetro, em forma de ferradura, feita a partir de carne e gordura de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, temperadas com sal, vinho, água, alho, colorau doce e/ou picante e louro. Apresenta uma cor castanho-avermelhada e no interior uma massa coerente, não homogénea, com cor vermelha-vivo a branco.

Caraterísticas particulares: O sabor distinto da Chouriça de Carne de Vinhaís IGP advém em grande parte do facto de ser produzida à base de carne de porcos de raça Bísara alimentados, sobretudo, de castanhas oriundas dos soutos da região.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor e Vinhaís.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS IGP

Descrição: Esta chouriça é um enchido fumado, obtido a partir de carne de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, pão regional, Azeite de Trás-os-Montes, sangue de



↑
Chorizo
de Zamora

↗
Chouriço
de Carne
de Vinhais

porco, mel e nozes ou amêndoas. Tem forma de ferradura com cerca de 20 a 25 cm de comprimento e 2 a 3 cm de diâmetro, de cor preta, não homogénea, com zonas mais claras onde se percebem as carnes desfiadas e os frutos secos. Tem um peso de cerca de 150 g.

Caraterísticas particulares: O clima da região, o conhecimento das populações locais na criação de suínos, a alta qualidade da sua alimentação e o método de fumagem fazem da Chouriço Doce de Vinhais IGP um produto único.

Área de produção na Reserva: Concelhos da Terra Quente e Terra Fria Transmontana.

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

Descrição: Este enchido fumado é obtido a partir de carne e gordura de porcos de raça Bísara ou com 50% de sangue Bísaro, pão regional de trigo, Azeite de Trás-os-Montes DOP, colorau e alho, cheio em tripa do intestino grosso. Tem um formato retilíneo, de secção cilíndrica, com 20 a 25 cm de comprimento e 7 a 10 cm de diâmetro, de cor entre o amarelado e



o acastanhado. A massa apresenta uma cor amarelo-acastanhada e um aspeto homogéneo ao corte.

Caraterísticas particulares: O clima da região, o conhecimento das populações locais na criação de suínos, os ingredientes utilizados e o método de fumagem fazem do Chouriço Azedo de Vinhais IGP um produto único.

Área de produção na Reserva: Concelhos da Terra Quente e Terra Fria Transmontana.

↑
Chouriço Azedo
de Vinhais

↵
Chouriça Doce
de Vinhais

GUIJUELO DOP

Descrição: Os presuntos e pás abrangidos pela Guijuelo DOP são produtos à base de carne obtidos das patas posteriores e anteriores do porco Ibérico ou dos seus cruzamentos com a raça Duroc, autorizados pela legislação nacional, garantindo um mínimo de 75% de raça Ibérica. Estas peças passam por um processo de salga, lavagem, pós-salga, cura-maturação e maturação.

Caraterísticas particulares: Estes produtos distinguem-se pelo modo de criação dos porcos, que crescem no campo, onde os carvalhos produzem o alimento necessário e fundamental, as bolotas.

O processo de secagem em altitude faz com que se utilize menos sal, dando aos produtos um sabor mais doce.



Guijuelo



Presunto
de Vinhais

Área de produção na Reserva: Municípios que integram a Comarca de Sayago e Municípios das Arribes del Duero da região de Salamanca.

PRESENTO DE VINHAIS OU PRESENTO BÍSARO DE VINHAIS IGP

Descrição: Um presunto obtido a partir de pernas de porcos Bísaros, adultos, macho e fêmeas, inscritos no respetivo Registos Zootécnico da Raça. As pernas são salgadas e untadas com uma mistura de colorau, Azeite de Trás-os-Montes DOP e/ou banha de porco Bísaro, sendo posteriormente expostas à ação pouco intensa e gradual do fumo de carvalho ou castanho e envelhecidas num processo de cura, não inferior a 12 meses.

Caraterísticas particulares: O suíno da raça Bísara assume uma importância determinante para a manutenção dos sistemas de produção tradicionais e para a economia “familiar” das pequenas explorações.

O presunto apresenta-se ao corte bem maturado, com cor que vai de rosa característico a vermelho-escuro, aspeto oleoso, brilhante e com infiltração de gordura intramuscular. A gordura apresenta uma cor branca-nacarada e brilhante.

O sabor é agradável, ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa, muito tenra e succulenta. Gordura branca, brilhante e aromática.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso e Vinhais.

SALPICÃO DE VINHAIS IGP

Descrição: Um enchido tradicional feito a partir de carne de porco Bísaro. Apresenta um diâmetro de 15 a 20 cm, uma forma cilíndrica e um diâmetro de 5 a 8 cm. Tem uma cor exterior castanho-escura, sendo o interior vermelho brilhante e branco.

Caraterísticas particulares: O sabor distinto do Salpicão de Vinhais IGP advém em grande parte do cuidado das populações locais com a criação de porcos de raça Bísara, nomeadamente com a sua alimentação. Este cuidado, transmitido de geração em geração, reflete-se na qualidade dos produtos obtidos a partir da carne dos animais assim criados, que têm um sabor fumado, com notas de vinho.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor e Vinhais.



←
Salpicão
de Vinhais

7.

**FRUTA E FRUTOS
SECOS**

AMÊNDOA DOURO DOP

Descrição: Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus Amygdalus L.*, que apresenta características próprias da respetiva variedade, bem desenvolvida, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos.

Caraterísticas particulares: É um produto natural com traços personalizados resultante da conjugação harmoniosa de clima, solo, variedades bem adaptadas e operações culturais próprias. As amêndoas devem apresentar-se inteiras, sãs, em bom estado de desenvolvimento, limpas, com cor, odor e sabor próprios e isentas de matéria estranha, insetos, ácaros, bolores ou humidade exterior. Para comercialização não podem ser misturadas diferentes variedades no mesmo lote.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor e Figueira de Castelo Rodrigo.



←
Amêndoa

LAS CASTAÑAS ALISTANAS

PRODUTOS AGROALIMENTARES DE QUALIDADE

Descrição: A castanha produzida em Aliste, da chamada variedade "Longal", é obtida por enxertia de "Longal" na variedade "Judia". É uma castanha lisa, de tamanho médio ou



Las Castañas
Alistanas



Castanha
da Terra Fria

pequeno, fácil de descascar e com um sabor doce para consumo fresco. A parte externa é chamada em Aliste de "Pellizo", remanescente de uma espécie de ouriço.

Caraterísticas particulares: A semente, que é a parte comestível, é coberta por uma pele fina, revestida por sua vez com uma pele castanho escura ou a puxar para o avermelhado. Uma das suas principais virtudes é a sua conservação, pois dificilmente perde peso ou sabor ao longo do tempo.

Área de produção na Reserva: Municípios de Aliste.

CASTANHA TERRA FRIA ^{DOP}

Descrição: Designa-se por Castanha da Terra Fria DOP os frutos obtidos a partir do castanheiro (*Castanea sativa Mill*), das variedades Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boaventura, Trigueira, Martainha e Negral. Cada lote é constituído por 85% de uma das variedades podendo os restantes 15% ser completados por uma das outras variedades mencionadas. Podem também beneficiar do uso da denominação as castanhas piladas, congeladas, confitadas ou em calda.

Caraterísticas particulares: A Castanha da Terra Fria DOP apresenta uma forma elíptica alongada, cor castanho-avermelhada, brilhante com linhas escuras e longas. Um quilo

contém entre 70 a 95 castanhas. Apresenta um sabor intenso.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vimioso e Vinhais.

FIGO SECO DO DOURO PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Figo produzido em pomares estremes ou em árvores dispersas, mas sempre em sequeiro, sem recurso a tratamentos fitossanitários e sem aplicação de herbicidas. Têm um teor elevado de açúcar e pesam cerca de 10 g.

Caraterísticas particulares: Figo seco, de forma oblonga e de cor preta ou branca. Depois de colhidos, os figos maduros são postos a secar ao sol durante 3 a 4 dias, sujeitos a um escaldão. Deixam-se escorrer e estendem-se ao sol para assim terminar a secagem, eliminando toda a humidade. Podem também misturar-se com farinha de trigo, com a finalidade de absorver alguma humidade que os figos ainda contenham.

Área de produção na Reserva: Municípios da Terra Quente.



LARANJA DO DOURO PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Fruto da espécie *Citrus aurantium*, L., *C. Sinensis*. As variedades mais correntes na região são a Baía ou Umbigo e a do Tua. Tem forma redonda de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com colorido próprio da variedade. Com um diâmetro superior a 6 cm e casca com espessura máxima de 2 a 3 mm, no interior é alaranjada, de polpa fibrosa, sem sementes e com muito sumo.

Caraterísticas particulares: Fruto de sabor muito doce, agradável e característico. A cultura da laranja exige localizações com exposição soalheira e abrigadas dos ventos frios, em vales ou no sopé das montanhas. Também requer solos soltos, profundos e irrigados. Só se selecionam os frutos inteiros, são, isentos de danos, de alterações externas, de odores estranhos e de humidade exterior anormal.

Área de produção na Reserva: Municípios da Terra Quente.



Figo Seco
do Douro



Laranja do Douro



Fruta do Vale
da Vilariça



FRUTA DO VALE DA VILARIÇA

PRODUTOS TRADICIONAIS

Descrição: O Vale da Vilariça, "ex-libris" de todo o chão Transmontano e Alto Duriense, distingue-se pela sua geografia única, microclima e especificidades do solo, que potenciam a produção de uma variedade imensa de hortícolas, leguminosas e frutícolas de reconhecida qualidade.

Caraterísticas particulares: Entre outros frutos, o melão, o

pêssego e a laranja são produtos afamados deste Vale. O melão é obtido a partir do cultivo do melão "Casca de Carvalho", conhecido na região por Carrasco. É extremamente aromático e, por vezes, atinge um peso de 5 kg, com uma singular doçura e aroma. O pêssigo é conhecido como "o melhor pêssigo do país", em virtude do índice *Brix* (concentração de açúcar medida com um refratómetro). Com aroma intenso, este fruto é bastante suculento e apresenta uma polpa macia. A laranja tem uma superfície rugosa, uniforme, brilhante, com colorido característico da variedade e o interior é de cor alaranjada, polpa fibrosa, sem sementes e com muito sumo (a percentagem mínima de sumo é de 33%).

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé, Vila Flor e Mogadouro.



CEREZA DE MIEZA - ARRIBES DEL DUERO

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Mieza é o município de Las Arribes com o maior quantidade de cerejas, onde se localiza a Cooperativa "Mieza Sociedad Cooperativa". Os produtores entregam as cerejas que recolhem para posterior comercialização, e a maior parte é utilizada para conservas, que serão posteriormente tratadas.

Caraterísticas particulares: Cerejas vermelhas doces e escuras, com um elevado teor de açúcar que lhe confere um sabor único.

↙
Cereza de Mieza

↓
Cereja
de Alfândega
da Fé





↑
Maçã
de Carrazeda
de Ansiães

Área de produção na Reserva: Municípios das Arribes na região de Salamanca.

CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: A Cereja de Alfândega da Fé pelas suas características qualitativas, mas também apelativas foi-se afirmando, ao longo dos anos, como a principal imagem de marca deste concelho do Nordeste Transmontano, a tal ponto que o logótipo do Município são uns brincos de cereja.

Caraterísticas particulares: Principais variedades de cereja são: burlat, sunburst, van e summit. A floração acontece por volta dos meses de março e abril, proporcionando um espetáculo de rara beleza. A apanha é mais tardia do que noutras zonas produtoras, inicia-se na 2ª quinzena de maio e prolonga-se até meados de junho.

Área de produção na Reserva: Alfândega da Fé.

MAÇÃ DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: A maçã é um dos produtos de excelência do concelho de Carrazeda de Ansiães, existindo, atualmente, cerca de 1000 hectares de plantação de pomares. As principais qualidades de maçã produzidas são a Golden, Starking, Royal Gala e Fuji.

Caraterísticas particulares: Devido às particularidades edafoclimáticas e ao facto de serem produzidas em altitude, a Maçã de Carrazeda de Ansiães distingue-se pela sua dureza, doçura e um aroma caraterístico. A floração ocorre durante a primavera e a apanha dá-se entre o final do verão prolongando-se até ao inverno, consoante a espécie.

Este fruto é muito valorizado pela vitamina C, como redutor de colesterol e, acredita-se, pelos benefícios na prevenção de doenças neurodegenerativas.

Área de produção na Reserva: Carrazeda de Ansiães.

8.

**HORTÍCOLAS
E CEREAIS**



Batata
de
Trás-os-Montes



Couve Penca
de Mirandela

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES IGP

Descrição: Batata de Trás-os-Montes é o tubérculo da planta *Solanum tuberosum L.*, da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira, produzida nas condições agroecológicas particulares de montanhas e dos vales sub-montanos de Trás-os-Montes. A sua forma é aproximadamente cilíndrica e bastante variável, mas homogénea dentro de cada variedade e lote, onde predominam os tipos Desiree, Kennebec, Jaerla e Atlantic. Ao corte, tem aspeto húmido de tom branco-amarelado, perfeitamente homogéneo, sem qualquer oquidão.

Caraterísticas particulares: Decorrente das condições particulares dos solos e clima Transmontanos e da cama quente proporcionada pelos terrenos bem estrumados e sachados, a Batata de Trás-os-Montes tem um sabor agradável, muito particular, ligeiramente adocicado e um aroma igualmente agradável, com cheiro a terra e um teor médio de amido de 78% (%MS), invulgarmente elevado para batatas.

Área de produção na Reserva: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vinhais, Mirandela, Alfândega da Fé e Vimioso.

COUVE PENCA DE MIRANDELA

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Desde longa data que as terras férteis da freguesia de Carvalhais produzem esta couve, com qualidades bem diferenciadas, que a tornam muito procurada e apreciada. Esta couve penca apresenta um desenvolvimento vegetativo baixo, menor que 40 cm, possui caule curto, folhas verde-escuras e fortemente onduladas. Possui baixos custos de produção e, apesar de se poder cultivar ao longo do ano, verifica-se principalmente de agosto a janeiro.

Caraterísticas particulares: A Couve Penca de Mirandela é uma variedade de repolho fechado (corações grandes e densos), de caules grossos, cor branco-manteiga e folhas grandes e largas, cor verde-claro. Muito saborosa, são mais rústicas e menos exigentes em fertilizantes do que as couves-repolho. Resistentes ao frio, podendo suportar temperaturas até os -8° C, tolera a exposição a climas marítimos e adapta-se a diferentes tipos de solos.

Área de produção na Reserva: Mirandela.



Habón Sanabrés

HABÓN SANABRÉS

PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: Um tipo de feijão branco que se distingue pelo seu grande tamanho (entre um e dois gramas) e forma de rim, largo, curto e achatado.

Caraterísticas particulares: Destaca-se pela sua finura ao paladar, sem que a pele se distinga do albúmen. Na boca é suave e compacto, mas pouco pastoso, tendo um delicado sabor doce. Tradicionalmente colhiam-se à mão de finais do verão até outubro, secando-se vagens e grãos ao sol. Hoje, as práticas culturais pouco mudaram.

Área de produção na Reserva: Municípios da Comarca de Sanabria.

→

Harina
Tradicional
Zamorana



HARINA TRADICIONAL ZAMORANA

MARCA DE GARANTIA

Descrição: A Harina Tradicional Zamorana é uma mistura de farinhas com propriedades reológicas, microbiológicas e físico-químicas que conferem à farinha uma regularidade constante, verificada por rigorosos controlos de qualidade.

Caraterísticas particulares: A Marca de Garantia inclui cinco empresas da Província de Zamora que misturam as suas farinhas, incluindo uma que é moída num moinho de pedra, recuperada para este projeto, que proporciona uma tonalidade claramente diferenciadora: sabor e aroma semelhantes aos de décadas atrás, influenciando a textura do pão e conseguindo um miolo mais consistente e saboroso. Além disso, facilita o trabalho do padeiro, economizando aditivos e evitando problemas durante a cozedura.

Área de produção na Reserva: Municípios de Zamora.

9.

FUNGOS

SETAS DE CASTILLA Y LEÓN MARCA DE GARANTIA

Descrição: Zamora é uma província de extensas paisagens de carvalhos, pinheiros, azinheiras e rochedos e deste modo é rica em recursos florestais, como os cogumelos. Este produto está protegido pela Marca de Garantia de Qualidade "Setas de Castilla y León". A riqueza micológica das florestas de Zamora faz desta província uma das mais diversificadas do país. A maior concentração de cogumelos e fungos é registrada nas regiões de Sayago, Aliste e Sanabria, onde um milhão de quilos de produto é colhido em boa época.

Caraterísticas particulares: Estes cogumelos são um produto natural, de origem selvagem, de excelência, uma vez que só inclui os exemplares de qualidade extra e 1ª qualidade que apresentam caraterísticas ótimas para consumo.

É um alimento com uma enorme riqueza e variedade de sabores, texturas e aromas. Os diferentes tipos de cogumelos à disposição (níscolo, cogumelo cardoon, Boletus, etc.) permitem preparar pratos muito diferentes.

Área de produção na Reserva: Municípios de Sanabria, Aliste e Sayago.



Cogumelos

Boletus



10.

MEL



Mel da Terra Quente



Mel do Parque Natural de Montesinho

MEL DA TERRA QUENTE DOP

Descrição: Este mel é produzido pela espécie de abelhas *Apis mellifera iberica*, normalmente encontrada na zona de Terra Quente, no Nordeste de Portugal. O néctar é recolhido da flora mediterrânica, típica desta região montanhosa onde a urze, o eucalipto, a alfazema, a giesta e, especialmente, o rosmaninho dominam a vegetação natural.

Caraterísticas particulares: A elevada quantidade de pólen de alecrim (que deve, em todos os casos, ser de pelo menos 15%) contribui para o sabor particular e distintivo deste mel.

Área de produção na 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

Descrição: O Mel do Parque Natural de Montesinho DOP é um mel de flores silvestres produzido pela espécie de abelha *Apis mellifera iberica*. O néctar tem origem na vegetação natural em que predomina a urze, a castanha e o alecrim.

Caraterísticas particulares: O sabor e o aroma deste mel

resultam das condições particulares do Parque Natural de Montesinho, onde não é permitida qualquer agricultura que interfira com a flora natural e autóctone. Situada no Nordeste Transmontano, nos municípios de Bragança e Vinhais, é parte da chamada Terra Fria Transmontana, marcada por temperaturas que variam de menos 12 °C no inverno, a 40 °C no verão.

Área de produção na Reserva: Bragança e Vinhais.

MIEL DE ZAMORA PRODUTO TRADICIONAL

Descrição: A produção de mel de qualidade é uma tradição em toda a província, com particular destaque para a Sierra de la Culebra e Arribes del Duero. Estas áreas são paraísos naturais ricos em água e com uma grande variedade de frutos silvestres, onde as abelhas beneficiam das dádivas da terra, livre de inseticidas ou herbicidas, para produzir uma iguaria excepcional.

Caraterísticas particulares: Este mel tem origem numa vegetação rica e diversificada. Na Sierra de la Culebra predomina urze, castanha, maçã, espinheiro-branco, amora, cereja-silvestre, rosa, esteva, trufa ou tomilho. Nas Arribes, o mel beneficia do carvalho, sobreiro, esteva, amoreira, azinheira, giesta ou tomilho.

Área de produção na Reserva: Sanabria, Sierra de la Culebra, Arribes del Duero e suas zonas limítrofes.



RAÇAS AUTÓCTONES

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

Ovino/Caprino: Cabra Agrupación de las Mesetas; Cabra Preta de Montesinho; Cabra Serrana Transmontana; Ovelha Churra; Ovelha Churra Galega Bragançana; Ovelha Churra Galega Mirandesa; Ovelha Churra da Terra Quente; Ovelha Castellana; Ovelha Churra Badana

Suíno/Cerdo: Porco Bísaro

Aves: Galinha Castelhana Negra; raças aviárias portuguesas

Equídeos/Equinos: Burro Mirandês; Burro Zamorano-Leonês

CERTIFICAÇÕES

DOP - Denominação de Origem Protegida - nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado.

IGP - Indicação Geográfica Protegida - nome de um produto em que a relação com o meio geográfico subsiste pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração. Além disso, o produto pode beneficiar de uma boa reputação tradicional.

Marca de Garantia - Certifica que os produtos cumprem requisitos de qualidade, composição, origem geográfica e processamento.

Produtos tradicionais com potencial para serem integrados nos regimes de qualidade, relevantes na imagem destes territórios, etc.

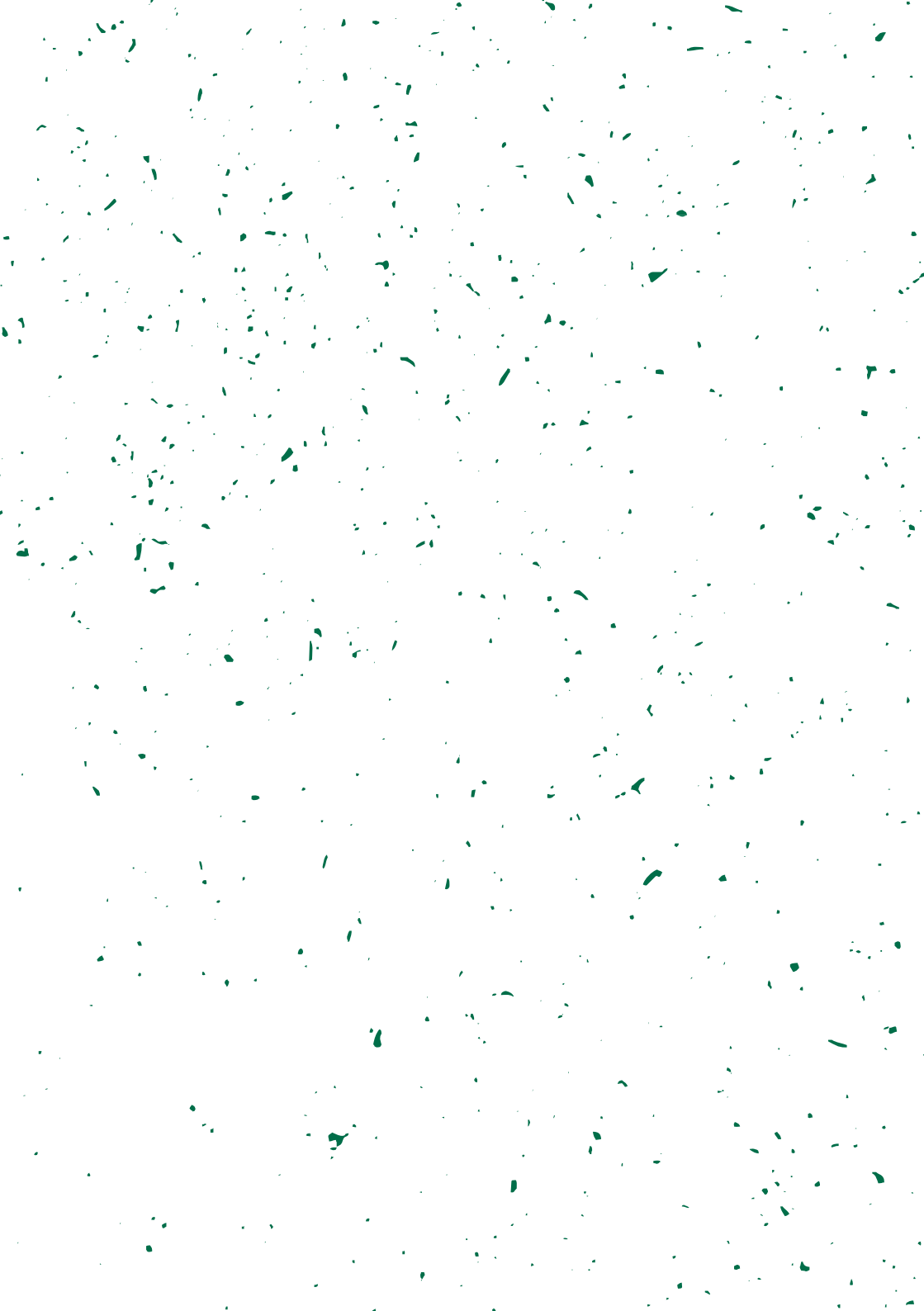
CRÉDITOS FOTOGRAFIAS

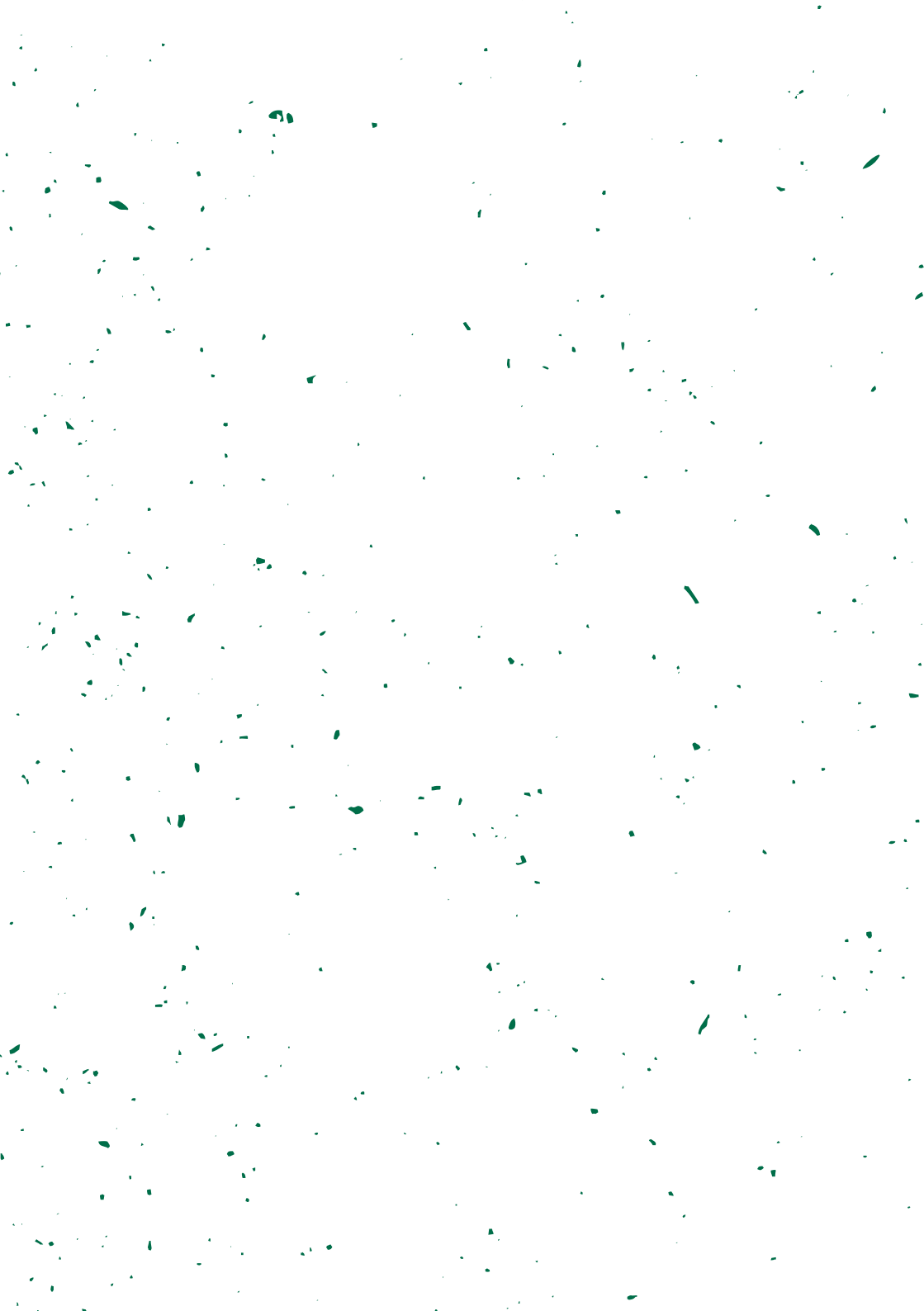
p. 13 Cápsula
p. 17 angelafiu/Shutterstock.com
p. 17 Cápsula
p. 20 Cápsula
p. 23 Município de Torre de Moncorvo
p. 24 † Cápsula
p. 24 † Ricardo Moura
p. 25 Cápsula
p. 27 † † Cápsula
p. 27 † Município de Bragança
p. 28 Cápsula
p. 29 † Industrias Cárnicas Pascualín (Tábara)
p. 29 † Carmelo Calvo
p. 31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

p. 37 † Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes
p. 38 Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes
p. 39 † Juan Carlos Zamarreño Domínguez
p. 39 † Ricardo Moura
p. 40 Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes
p. 42 ZASNET
p. 43 † Ricardo Moura
p. 43 † Município de Bragança
p. 45 † Cápsula
p. 45 † Photo_Traveller/Shutterstock.com
p. 45 † Município de Vila Flor
p. 46 Cápsula
p. 47 Associação de Municípios da 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

BIBLIOGRAFIA

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

