

Presunto ou Paleta do Alentejo DOP



Características

Forma e Aspecto Exterior: Corte de comprido e alongado a arredondado, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal;

Peso: Superior a 5 kg (presuntos); superior a 3,5kg (paletas);

Cor e Aspecto do Corte: Cor vermelho rosado a vermelho escuro. Aspecto oleoso e brilhante, heterogéneo, com infiltração de gordura intramuscular.

Sabor: Suave, delicado, pouco salgado, persistente, por vezes com um travo ligeiramente picante.

Textura: Branda, macia, pouco fibrosa, tenra e succulenta.

Gordura: untuosa, fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável

Aroma: "aroma a montanha", agradável

Enquadramento Geográfico

Devido às suas características pedológicas, climáticas e topográficas, desenvolveu-se, na parte sudoeste da Península Ibérica, um sistema agro-silvo-pastoril peculiar: O Montado.

É neste sistema que o Porco Alentejano encontra o alimento (bolota e outros recursos naturais) que permite, conjuntamente com as características metabólicas da raça e com o espaço que os animais têm disponível para andar ou correr, desenvolvendo massa muscular, conferir à carne e gorduras obtidas, qualidade e sabor específicos e únicos.

Marca de Fogo

A marca de fogo faz referência à raça enquanto autóctone da região da qual é um elemento-chave de manutenção e desenvolvimento.

Dela tira o espaço e o alimento necessários, nele vive ao ar livre, sem restrições de movimentos nem de alimentação.

A sua presença revitaliza a região e impede o avanço do deserto, promovendo o montado, a paisagem e a economia do País.

Os produtos derivados estão intimamente associados à sua região de origem, onde os animais fazem o seu ciclo completo de vida, lenta, e a sua transformação ao nível dos produtos, ainda mais lenta.



Presunto ou Paleta de Barrancos DOP



Características

Forma e Aspecto Exterior: Corte comprido alargado, estilizado com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal;

Peso: Superior a 5 kg (presuntos); superior a 3kg (paletas);

Cor e Aspecto do Corte: Cor rosa nacarado. Característico e encarnado púrpura com nervuras marmoreadas da gordura de infiltração na massa muscular.

Sabor: agradável, suave e delicado com o toque adocicado.

Textura: pouco fibrosa, excepcionalmente tenra e succulenta derretendo-se na boca.

Gordura: brilhante, coloração branco nacarado, aromática e de sabor agradável. A consistência varia consoante a percentagem de bolotas ingeridas.

Aroma: agradável, marcado pelo característico cheiro dos ácidos das bolotas.

Enquadramento Geográfico

O microclima especial da região, o saber fazer das populações e os métodos locais, leais e constantes, circunscrevem a área de transformação ao Concelho de Barrancos.

O Concelho de Barrancos apresenta características edafo-climáticas particulares, decorrentes da proximidade da serra Morena, da altitude a que se encontra (350m acima do nível do mar) e da proximidade do rio Ardila e da ribeira de Murtigão.

O microclima aí existente proporciona que a secagem, a maturação e envelhecimento das paletas seja feito em condições naturais, sem recurso à fumagem, prática habitualmente utilizada em todas as restantes regiões do nosso país, produtoras de presunto.

Esta técnica especial de fabrico provem dos métodos locais, leais e constantes, mantendo-se praticamente inalterada desde tempos remotos.

Marca de Fogo

“Cruz da Ordem de Avis”

Os montados de Barrancos, condição indispensável à obtenção dos presuntos, já eram protegidos pelo foral Manuelino de Noudar datado de 1513.

"item he dita hordem, (Avis) como direito real que a ella pertence o montado de toda a ervagem, pastos e bollata e lande do dito termo: elevarse a mais de coyma por cada ramo que se cortar verde. Cem reais e por cortar arvore per pee ou acerva quinhentos reais.

E quem queimar arvore para fazer çinza perca as bestas se lhe foram achadas ou mil reais se lhe nom acharem ..."



Presunto ou Paleta de Santana da Serra IGP



Características

Forma e Aspecto Exterior: Corte arredondado, com coirato externo, sendo sempre conservada a extremidade podal;

Peso: Superior a 5 kg (presuntos);

Cor e Aspecto do Corte: Cor vermelha escura. Aspecto oleoso e brilhante, marmoreado devido à infiltração de gordura intramuscular

Sabor: Pouco salgado e pouco picante, persistente, intenso e agradável

Textura: Branda, pouco fibrosa

Gordura: untuosa e fluida, brilhante, de cor branca-nacarada e sabor agradável

Aroma: "aroma a montanha", agradável

Enquadramento Geográfico

O carácter silvopastoril é sobejamente conhecido desde tempos muito antigos.

D. Dinis, por carta de 3 de Setembro de 1320, relativa às queixas do Mestre da Cavalaria da Ordem de Santiago e dos Concelhos de Campo de Ourique e Santiago do Cacém determina: "Para que sejam guardados os soveraes de Campo de Ourique não estraguem os meus soveraes e azinhaes nem deitem fogo".

A zona envolvente de Ourique foi ao longo dos anos reconhecida como basta de pastagem e rica em Montados. Ali Pastaram durante séculos os gados da região e os gados vindos em transumancia de varias zonas de Portugal e ainda os rebanhos de Castela.

A conhecida Feira de Garvão, tinha extrema importância no que se refere à comercialização de suínos de raça Alentejana, inclusivamente a nível nacional.

A parte Sul do Concelho encontra-se situada nos contrafortes da Serra do Caldeirão. As características topográficas permitem proteger a área delimitada de transformação de ventos prejudiciais. Este factor contribui de forma inequívoca para promover as condições óptimas para a produção de presuntos, paletas, lombos e outros produtos de salsicharia.

Marca de Fogo

“Cruz da Ordem de Santiago”

A escolha deste símbolo prende-se com a grande importância que a Ordem de Santiago tem nesta região desde tempos longínquos. Testemunhos, existem, indicando que Santana da Serra pertenceu à Ordem de Santiago, que tinha por obrigação defender Ourique e Santana da Serra, do ataque dos Mouros. De facto, são vários os municípios circundantes que apresentam, na sua heráldica a Cruz da Ordem de Santiago. Ourique, bem como toda a zona do Vale do Sado e Campo Branco estavam desde o período da reconquista sob a jurisdição de Santiago de Espada.

