

SILVA LUSITANA



04

Salsicharia Tradicional Portuguesa



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e
Veterinária, I.P.

CADERNO TÉCNICO

Ficha Técnica:

Título: Salsicharia Tradicional Portuguesa - Catálogo dos produtos da Região do Alentejo

Edição: Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

Editor Responsável: Miguel Pestana e Inocêncio Seita Coelho (INIAV)

Autores: Carlos Santos (INIAV); Cristina Roseiro (INIAV)

Capa: Gabinete de Comunicação e Imagem (INIAV)

Composição: Dalila Oliveira (INIAV)

Revisão: Inês Portugal e Castro (INIAV)

Impressão: Jorge Fernandes, Lda. - Artes Gráficas

Rua Quinta Conde de Mascarenhas

N9 Vale Fetal - Charneca da Caparica

2825 - 259 Charneca da Caparica

☎ 212 548 320 (-28)

Email Geral: geral@jorgefernandes.pt

Orçamentos: orcamentos@jorgefernandes.pt

Tiragem: exemplares

Nº Depósito Legal:

ISBN: 978-972-579-047-2

Data: 2018

Todos os direitos reservados.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida sem autorização do editor da obra.

INIAV: Av. da República, Quinta do Marquês

2780-157 Oeiras, Portugal

☎ 351 214 403 500

E-mail: silva.lusitana@iniav.pt

Este Caderno Técnico teve o patrocínio da:

Federação Portuguesa de Associações de Suinicultores



ÍNDICE

Coleção Cadernos Técnicos	4
Sumários	6
Introdução	9
Metodologia	10
Capítulo I - Produtos com maior representatividade	12
Linguiça	15
Linguiça branca	20
Painho	23
Paio	28
Paio do lombo	33
Paio branco do lombo	38
Farinheira	41
Farinheira preta	46
Chouriço mouro	50
Cacholeira	55
Morcela	60
Lombo de toucinho	66
Presunto	69
Capítulo II - Produtos com representatividade reduzida	74
Pá	77
Paio da língua	80
Salsichão	83
Chouriço de ossos	86
Cacholeira de cozer	88
Morcela de assar	90
Morcela de ossos	92
Morcela de arroz	94
Morcela de batata	96
Bucho	98
Botifarros	100
Chispe cheio	102
Chouriço de sangue e vinagre	104
Chouriço de vinho	106
Chouriço espanhol	108
Catalão	110
Chouriça parva	112
Chouriço de tripas	114
Morcilha (morcilha tonta)	116
Butifarra	118
Agradecimentos	120

Coleção Cadernos Técnicos

Apresentação: O século XXI caracteriza-se pelo primado da informação, mais informação disponível, maior rapidez de circulação, maior troca de informação e democratização do acesso á informação através da internet.

Está ao acesso de cada um participar na troca de informação, mas a maior parte da informação disponibilizada é pura troca de “opiniões”, que carecem de sustentação técnico-científica.

A revista SILVA LUSITANA tem, desde o início da sua atividade, procurado publicar e divulgar artigos de investigação científica na área das ciências florestais, com um público-alvo relativamente restrito, de indiscutível mérito.

Tendo em vista um público mais alargado, a direção da revista achou por bem publicar uma série de livros de carater mais técnico que designou Cadernos Técnicos.

Foram vários os motivos que estiveram na base de tal decisão.

1. Nos últimos anos temos vindo a constatar o surgimento de um movimento contínuo e sustentado de retorno ao meio rural de um número significativo de jovens, a maioria com formação técnica/científica de grau superior e que, como é evidente, é ávido consumidor de informação.
2. A nível de essências e atividades florestais a informação é altamente deficiente, algumas vezes podemos dizer que a informação disponível com suporte científico é inexistente.
3. A assinalável dinâmica de inovação na utilização das matérias primas, não é acompanhada com a disponibilização de informação credível.
4. A disponibilização de informação em linguagem acessível a um grande público foi outro dos motivos.

A coleção integrará pequenos livros, coordenados e elaborados por investigadores do INIAV, mas com a colaboração de investigadores de outras instituições com os quais têm mantido e realizado projetos em conjunto, e também com a colaboração de produtores/industriais de referência.

O nº 1 da coleção foi sobre a caça e o nº 2 sobre o medronheiro, pois julgamos que são exemplos paradigmáticos em que se verificam os pressupostos que fundamentaram a opção de publicar a coleção que agora se inicia.

O volume nº 3 é sobre Enchidos Tradicionais do Alentejo. Muitos se questionarão do porquê se incluir tal temática nesta coleção. Todos sabemos que a maior área de floresta em Portugal corresponde a montados de sobreiro e/ou de azinheira. A sustentabilidade económica destes sistemas, nomeadamente o montado de azinho e os mistos de azinho e sobreiro provem da exploração do porco alentejano em montanha. A rentabilidade da exploração do porco alentejano depende da valorização dos respetivos produtos transformados, presuntos e enchidos, e em menor grau da carne fresca, daí a pertinência da edição deste volume nesta coleção.

Outros volumes se seguirão, como as plantas aromáticas, o pinheiro manso e o pinhão, o castanheiro e a castanha, os cogumelos, o sobreiro e a cortiça e, talvez, um volume sobre a apicultura e o mel. A porta não está fechada a outras sugestões.

Um agradecimento final aos autores e aos patrocinadores que se disponibilizaram a ajudar a pôr de pé esta ideia.

Seita Coelho & Miguel Pestana

Salsicharia Tradicional Portuguesa

Catálogo dos Produtos da Região do Alentejo

Carlos Santos e Cristina Roseiro

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária.

Av. da República, Quinta do Marquês, 2780-157 OEIRAS.

Sumário. Na origem da salsicharia tradicional portuguesa, estarão múltiplas razões históricas ancestrais, de cariz filosófico, religioso e socio-económico que, de uma forma ou de outra, moldaram o nosso atual perfil gastronómico. Com início na nossa ascendência ibero-celta, este nosso património terá recebido influência de outras civilizações antigas (fenícia, romana, árabe) e das mais próximas vivências associadas à saga dos descobrimentos, que lhe acrescentaram conhecimento e exotismo nos aromas e sabores.

Salvaguardar e valorizar a extraordinária diversidade e criatividade conceptual da nossa salsicharia tradicional, atividade ainda praticada com regularidade nas comunidades rurais das diferentes regiões interiores do país, mais do que uma estratégia nacional é um dever. Atente-se, porém, na desertificação humana grave que se assiste agora nestas regiões, para se perceber facilmente o risco enorme de perda eminente deste património único, ou de alteração inexorável das suas características ímpares. Apesar do crescente abandono destas práticas a nível familiar contam-se ainda unidades de produção artesanal e industrial nos diferentes concelhos alvo deste trabalho, amplamente merecedoras dessa inigualável tradição de qualidade. O presente documento inventaria, com o detalhe desejável, a gama de produtos registados nos distritos alvo deste trabalho, com diferentes graus de representatividade e expressão, permitindo diferenciar as especificidades sub-regionais.

Palavras-chave: Salsicharia tradicional, enchidos, carne de porco, Portugal

Traditional Portuguese Meat Products. Catalog of Products of the Alentejo Region.

Abstract. In the origin of traditional Portuguese meat products, there will be mul-

tiple ancestral historical reasons, philosophical, religious and socio-economic, which, in one way or another, have shaped our current gastronomic profile. Beginning with our Iberian-Celtic ancestry, this heritage will have received influence from other ancient civilizations (Phoenician, Roman, Arabic) and the closest experiences associated with the Portuguese discoveries, which added knowledge and exoticism to the aromas and flavours.

Safeguarding and valuing the extraordinary diversity and conceptual creativity of our traditional meat products, an activity still practiced regularly in the rural communities, is more than a national strategy. However, one should note the serious human desertification that is now taking place in these regions, so as to easily perceive the enormous risk of imminent loss of this unique patrimony or of inexorable alteration of its unique characteristics. Despite the increasing loss of these practices at the family level, there are artisanal and industrial production units in the different regions targeted for this work still processing under the traditional level of quality. The present document would invent, with appropriate detail, the range of products registered in the target districts with different representativeness and expression degrees, allowing distinguish the sub-regional specificities.

Key words: Traditional meat products, pork, Portugal

Produits Carnés Traditionnelle Portugaise. Catalogue des Produits de la Région d'Alentejo

Résumé. A l'origine des produits carnés traditionnelles portugaises, il y aura de multiples raisons historiques ancestrales, philosophiques, religieuses et socio-économiques, qui, d'une manière ou d'une autre, ont façonné notre profil gastronomique actuel. À partir de notre descente ibéro-celtique, celle-ci aura reçu influence du patrimoine d'autres civilisations anciennes (phénicienne, romaine, arabe) et les expériences les plus proches associés à la saga des découvertes maritimes, qui ajoute d'exotisme en arômes et saveurs.

Protéger et valoriser la diversité extraordinaire et la créativité conceptuelle de nos produits carnés traditionnelles, activité encore pratiquée régulièrement dans les communautés rurales des différentes régions de l'intérieur du pays, est plus qu'une stratégie nationale. Cependant, il faut noter la grave désertification humaine qui se déroule actuellement dans ces régions, de manière à percevoir facilement le risque énorme de perte imminente de ce patrimoine unique ou d'altéra-

tion inexorable de ses caractéristiques uniques. Malgré l'abandon croissant de ces pratiques au niveau familial, il existe encore des unités de production artisanales et industrielles dans les différentes communes ciblées pour ce travail, largement méritantes de cette tradition de qualité inégalée. Le présent document inventerait, avec le détail souhaité, la gamme de produits enregistrés dans les districts cibles de ce travail, avec différents degrés de représentativité et d'expression, permettant de différencier les spécificités sous-régionales.

Mots clés: Produits carnés traditionnels, porc, Portugal

INTRODUÇÃO

Na origem da salsicharia tradicional portuguesa, ainda esplendida de diversidade na forma, apresentação e sobretudo na complexidade organoléptica, estarão múltiplas razões históricas ancestrais, de cariz filosófico, religioso e sócio-económico que, de uma forma ou de outra, moldaram o nosso atual perfil gastronómico. Porventura, tudo terá tido início na nossa origem ibero-celta, povos por certo já conhecedores dos princípios da conservação da carne pelo fogo e fumo, quiçá também pelo sal, fundamentais à sua condição de migrantes. A influência de contactos entretanto estabelecidos com outras civilizações (fenícia, romana, árabe) e as mais próximas vivências associadas com a saga dos descobrimentos (África, América, Oriente e Extremo Oriente) devem-lhe, também, ter acrescentado conhecimento e exotismo nos aromas e sabores. O facto das populações fixadas nas regiões do interior do território, dotadas das melhores condições edafo-climáticas, mas mais pobres e isoladas do acesso aos meios de subsistência quotidiana, serem as que maior tradição histórica evidenciaram no saber preservar e processar a carne, sobretudo de porco, dá razão à máxima da nossa cultura popular, segundo a qual “a necessidade aguça o engenho e a arte”. Que maior prova poderá estar associada a este ditado do que a história da alheira, enchido só nosso, herdado no contexto de perseguição religiosa à comunidade judaica.

Salvaguardar e valorizar o património cultural das comunidades rurais das diferentes regiões do país, mais do que uma estratégia nacional é um dever. Conscientes do interesse histórico da herança relativa à nossa salsicharia tradicional de extraordinária diversidade e criatividade conceptual, foi programado um conjunto de intervenções para a recolha dos elementos técnicos e sócio-económicos dos produtos de Salsicharia Tradicional mais relevantes do país e das populações envolvidas na sua elaboração, respetivamente.

A desertificação humana grave que se assiste agora nestas regiões, sem que se vislumbre qualquer retrocesso sustentável, acarreta, porém, um risco acrescido de perda eminente deste património único, ou da alteração inexorável das suas características ímpares. Apesar do clima de crescente abandono destas práticas a nível familiar persistem ainda unidades de produção artesanal e industrial nos diferentes concelhos alvo deste trabalho, amplamente merecedoras dessa

preciosa tradição. Com a devida subjetividade na apreciação, a microunidade sedeada na freguesia do Cano, produz, ainda, alguns dos melhores enchidos de que temos memória. Ainda é possível!

A necessidade urgente de preservar a informação ainda disponível no saber da tradição, determinou a conceção e o desenvolvimento de um projeto do qual resultou o presente documento. Trabalho de monta, o presente catálogo inventaria, com o detalhe desejável, uma vasta gama de produtos, com diferentes graus de representatividade e expressão nos distritos de Portalegre, Évora e Beja, permitindo diferenciar as especificidades existentes nestas sub-regiões.

METODOLOGIA

O presente documento baseou-se nos resultados obtidos através de entrevistas diretas a produtores artesanais dos distritos de Portalegre, Évora e Beja, totalizando 747 inquéritos, 3 por freguesia. Este trabalho foi desenvolvido pelo Departamento de Tecnologia das Industrias Alimentares do ex-LNETI (Laboratório Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial) como parte integrante de um Projeto de âmbito nacional “Estudo da Salsicharia Tradicional Portuguesa” que teve o propósito de inventariar e obter elementos relevantes da formulação (matérias primas e condimentos) e respetiva tecnologia de fabrico destes produtos.

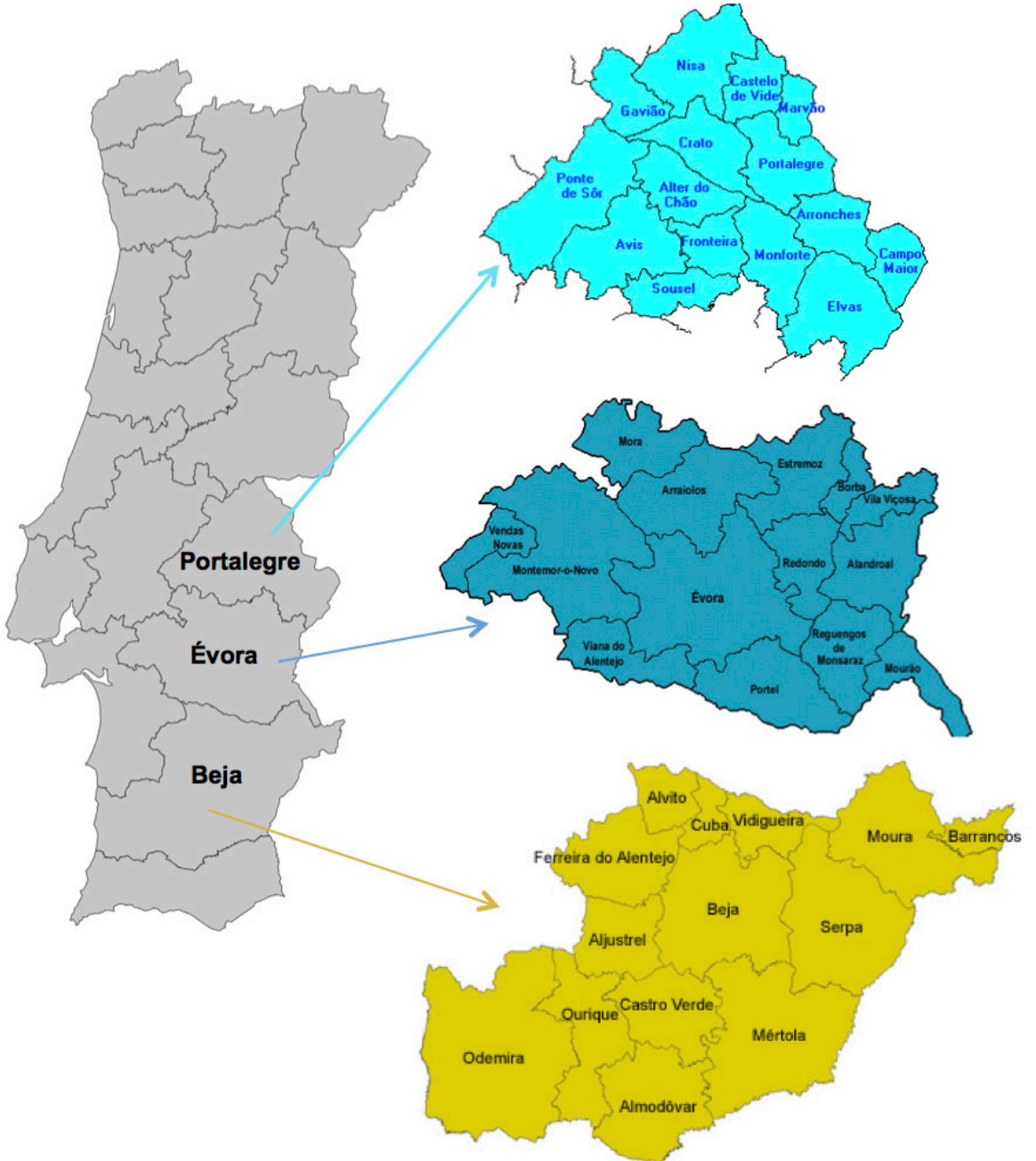


Figura 1 - Distribuição geográfica dos concelhos nos distritos alvo deste estudo.



**Salsicharia Tradicional
Portuguesa**
Produtos com maior representatividade

Portalegre

Matérias Primas

Carne da pá, aparas de carne, carne da perna, entremeada e faceira não ensanguentada. Com menor representatividade, utiliza-se ainda o cachaço, a língua, lombinho, lombo e carne do entrecosto (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas da Linguiça do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carne da pá	100	100	100	100	67	100	100	100	75	100	100	100	100	100	100
Aparas	100	100	100	100	67	100	100	100	100	90	100	100	100	100	100
Carne da perna	100	100	100	100	67	50	100	89		100	100	46	100	100	100
Entremeada	11	100	100	100			100	67	25	80	75		100	71	100
Faceira	11	67	100	33		25	17			20	25	11	25	18	20
Cachaço				67	33		67					50		100	
Língua				33						30				12	20
Lombinho					33					10				6	
Lombo								25					25		
Carne das costelas															40
Carne do chispe			5												
Molejas				33											

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e colorau doce. Em Castelo de Vide, a massa de pimentão é substituída por colorau doce (Quadro 5).

Quadro 5 - Importância relativa dos condimentos da Linguiça do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa de pimentão	100	100	100	100		100	100	100	70	100	96	100	53	100	100
Colorau doce	11	100		100	100	50	67		25	100	25	75		100	
Vinho branco						50			50			11			
Pimenta						50	17							18	
Colorau picante						25						11			
Vinho tinto									25						

Processamento

Miga das matérias primas, variando entre 1 a 3 cm, seguida da condimentação e do repouso da massa (1 a 7 dias), durante o qual se procede à mistura 1-2 vezes ao dia. Sempre que utilizado, o colorau doce é adicionado imediatamente antes do enchimento em tripa delgada fresca de porco e/ou seca de vaca (Sousel) e carneiro (Castelo de Vide). Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período entre 3 e 30 dias (mais comum entre 8-15 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato de ferradura aberta ou fechada. Maioritariamente consumida em natureza, mas também assada/cozida.

Évora

Matérias Primas

Carne da perna e da pá, entremeada, cachaço e aparas magras de porco. A faceira é ainda utilizada de forma significativa nos concelhos de Montemor-o-Novo e Vendas Novas (Quadro 6).

Quadro 6 - Importância relativa das matérias primas da Linguiça do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Carne da pá	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Carne da perna	100	89	100	100	100	100	100	89	100	100	75	100	100	100
Entremeada	86	78	100	95	100	100	100	100	67	100	100	100	83	100
Cachaço	14	78	17	3	11	83	67	56	62	17	100	100	17	8
Aparas de carne		56	33	100	100	100	100	11	57	17	25	100		100
Lombinho	7	17	33	3	14		8		24	50				
Lombo	14	6	42	3	17				24		17			
Faceira				15	51	100						100		
Língua				8				22	19				17	
Toucinho/gordura										33	33			
Carne da cabeça					29									

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e água. Com algum relevo adiciona-se ainda louro (concelhos de Portel e Reguengos de Monsaraz) e laranja (Portel) (Quadro 7).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, água, vinho branco e colorau doce (Quadro 9).

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos da Linguiça do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados qe utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodóvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	100	57	100	80	71	60	100	80	56	88	18	50	86	100
Massa pimentão	100		100	100	100	100	100	100	89	100	100	100	100	100
Vinho branco	75	57	50		86	60	50	80	78	38	91	67	57	25
Colorau doce	75	57		60	29	80		40	66	88	100	83	33	
Vinagre	25				7			20	11		18	33		
Louro	50	43			7	40	25		22	25				
Azeite	25	29				20			11					
Piri-piri			50								18			25
Laranja							50		11	13				
Pimenta preta									56			29		
Cominhos									22				24	
Cravinho									22	25				
Limão							50		11					
Colorau picante		14							11					
Pimenta branca	75									25				
Especiarias comp.		14												
Noz moscada					14									

Processamento

Miga das matérias primas (1x4cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 8 dias. Depois do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, sendo 15-20 dias o mais apontado para a duração desta operação. Em Barrancos não se efetua a fumagem.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura aberta ou fechada. Consumida em natureza, assada ou cozida.

LINGUIÇA BRANCA



Descrição

Enchido de carne e gordura de porco, maturado cru e fumado, de reduzida representatividade nos distritos de Portalegre (Campo Maior e Elvas) e Évora (Mourão e Vila Viçosa) e não referido no distrito de Beja. Com uma grande uniformidade no tipo de matérias primas e condimentos utilizados, a sua principal característica reside no facto de não se utilizar massa de pimentão ou colorau doce na formulação. As diferenças no processamento são sobretudo na duração da secagem/fumagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Linguiça branca no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	100					22									

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Linguiça branca no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	100								50					

Portalegre

Matérias Primas

Carne da pá, aparas de carne, carne da perna, entremeada e faceira não ensanguentada (Quadro 3).

Quadro 3 - Importância relativa das matérias primas da Linguiça branca do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carne da pá				100			100								
Carne da perna				100			100								
Aparas de carne				100			100								
Cachaço				67			100								
Entremeada				100			50								
Lombinho							100								
Faceira				33											

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, vinho branco e água (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos da Linguiça branca do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal				100			100								
Alho				100			100								
Água				100			50								
Vinho branco				100			50								

Processamento

Miga das matérias primas, ligeiramente mais fina no concelho de Campo Maior (1x1 cm vs. 2x3 cm), seguida da condimentação e repouso da massa (1 a 4 dias), durante o qual se procede à mistura 1-2 vezes ao dia. Enchimento em tripa delgada delgada ou grossa fresca de porco ou delgada seca de vaca. Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobre, por um período, mais prolongado no concelho de Campo Maior do que no de Elvas (1 a 2 dias com a restante secagem/maturação efetuada ao ar em local fresco e seco).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, em local fresco e seco, apresentando-se em formato de ferradura aberta ou fechada. Maioritariamente consumida em natureza, mas também assada/cozida.

Évora

Matérias Primas

Carne da perna e da pá, entremeada, cachaço e lombinho (Quadro 5).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho e água ou vinho branco (Quadro 6).

Quadro 5 - Importância relativa das matérias primas da Linguiça branca do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Carne da perna								100						100
Carne da pá								100						100
Cachaço								100						100
Entremeada														50
Lombinho								50						

Quadro 6 - Importância relativa dos condimentos da Linguiça branca do distrito de Évora

Concelhos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal								100						100
Alho								100						100
Água								100						50
Vinho branco														50

Processamento

Miga das matérias primas (2x3cm), seguida da condimentação e mistura da massa (1-2 vezes/dia), durante um período de repouso de 3 dias. Enchimento em tripa delgada fresca de porco efetuando-se a fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, durante aproximadamente 15 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura aberta ou fechada. Consumida em natureza, assada ou cozida.

Beja

Não referido.

PAINHO



Descrição

Enchido de carne e gordura de porco com grande representatividade nos distritos de Portalegre, Évora e Beja (Quadros 1, 2 e 3), com exceção de Fronteira, Sousel e Barrancos (não é mencionado). Também designado por “Paiola” nos concelhos de Alter do Chão, Avis e Ponte de Sor do distrito de Portalegre e por “Potro” em Montemor-o-Novo e Vendas Novas no distrito de Évora.

A adição de vinho branco ou tinto em alguns concelhos poderá conferir-lhe características sensoriais particulares (Quadros 5, 7 e 9). No processo de fabrico, as diferenças ocorrem fundamentalmente na duração do repouso da massa condimentada e da fase de fumagem/secagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Painho no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sor	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	92	100	83	33	100	100	22	-	80	100	100	97	44	93	-

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Painho no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	57	67	100	53	26	11	83	89	86	83	100	100	100	100

Quadro 3 - Representatividade do fabrico do Painho no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	75	100	100		100	60	100	40	11	63	73	50	86	100

Portalegre

Matérias Primas

Carne da pá, aparas de carne magra, carne da perna, faceira não ensanguentada e entremeada. Em Marvão e Portalegre também adicionam língua (Quadro 4).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e colorau doce. Em Castelo de Vide, a massa de pimentão é substituída por colorau doce (Quadro 5). No Crato, Gavião e Nisa, o vinho branco substitui a água.

Processamento

Miga das matérias primas (1-3 cm), seguida da condimentação e repouso da massa (1 a 8 dias), durante o qual se procede à mistura 1-2 vezes ao dia. Sempre que utilizado, o colorau doce é adicionado imediatamente antes do enchimento, efetuado em tripa grossa fresca de porco. Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobre, por um período entre 8 e 90 dias (mais comum entre 15-30 dias).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas do Painho (Paiola) do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carne da pá	100	100	100	100	67	100	100	100	75	100	100	100	100	100	100
Aparas	100	100	100	100	67	100	100	100	100	90	100	100	100	100	100
Carne da perna	100	100	100	100	67	50	100	89		100	100	46	100	100	100
Entremeada	11	100	100	100			100	67	25	80	75		100	71	100
Faceira	11	67	100	33		25	17			20	25	11	25	18	20
Cachaço				67	33		67				50		100		
Língua				33						30				12	20
Lombinho					33					10				6	
Lombo									25				25		

Quadro 5 - Importância relativa dos condimentos do Painho (Paiola) do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa de pimentão	100	100	100	100		100	100	100	70	100	96	100	53	100	100
Colorau doce	11	100		100	100	50	67		25	100	25	75		100	
Vinho branco						50			50			11			
Pimenta						50	17							18	
Colorau picante						25						11			
Vinho tinto									25						

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar (ao lado da lareira), apresentando-se em formato cilíndrico, por vezes com saculaturas (gomado). Consumido em natureza.

Évora

Matérias Primas

Lombo, lombinho, carne da perna e da pá, entremeada, cachaço, aparas, faceira e língua (Quadro 6).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e água. Ainda com algum significado, louro, laranja, vinho branco/tinto, pimenta e colorau picante (Quadro 7).

Quadro 6 - Importância relativa das matérias primas do Painho do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Carne da pá	75	100	92	56	33	100	100	100		80	17	100		92
Lombo	63	8	67	44	67		10	38	100	80	100		100	42
Lombinho	100	25	58	44	67		20	38	100	80	100		100	100
Carne da perna	75	100	92	56	33	100	100	78		80		100		92
Aparas de carne		17	17	33	33	100	90	63				100		67
Entremeada	13	42	100	56	33			63		60		100		
Cachaço		92	8			100	100					100		
Faceira				17	33								100	
Língua				17				13						

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos do Painho do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa de pimentão	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	38	100	100	100	100	100	100	100	89	100	100	100	100	100
Louro					33			50	61	20	33			
Laranja (75% rodelas)					33			25	50		17			
Vinho branco	63								6				17	
Pimenta													33	
Colorau picante								13						
Vinho tinto										11				

Processamento

Miga das matérias primas (1x3cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 6 dias. Depois do enchimento em tripa grossa fresca de porco, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (8-90 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumido em natureza. Quando não são consumidos em tempo útil, são conservados em azeite (Vendas Novas).

Beja

Matérias Primas

Carne da perna e da pá, entremeada, cachaço, aparas magras, lombo, lombinho e faceira (Quadro 8).

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas do Painho do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carne da pá	100	57	100		93	100	100		100	100	88	33	94	100
Entremeada		43	100		86		100	100	100	47	88		72	100
Aparas de carne		86	100		79		100	100	100		88	100		100
Carne da perna	100				21	33	25	100		93	38		72	
Cachaço			29		86			100		47	63	33	94	
Lombo	33	29			36			50		67	13	33	28	
Lombinho	100				57					73	13		39	
Faceira		14												

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e água, vinho branco e colorau doce (Quadro 9).

Processamento

Miga das matérias primas (1x5 cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 8 dias. Depois do enchimento em tripa grossa fresca de porco (porção terminal do cólon) e tripa seca de vaca ou envolvimento na pele da banha, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho por período variável, sendo 30-40 dias a duração mais comum. Em Barrancos não se efetua a fumagem realizando-se a desidratação em local fresco e seco.

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos do Painho do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodóvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100	100	100		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa pimentão	100	100	100		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	100	57	100		71	67	100	67	100	100	25	33	83	100
Vinho branco	67	57	50		86	33	50	83		20	88	100	50	25
Colorau doce	67	57			29	100		17	100	80	100	100	39	
Louro	33	29			7	33	25			20				
Vinagre	67						50		100	33		33		
Pimenta branca			50								13			25
Azeite					7			50				33		
Piri-piri							50			20				
Cravinho							50		100					
Laranja	33	29												
Limão													22	
Colorau picante										40				
Noz moscada		14												
Cominhos					14									
Especiarias compostas		14												

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumido em natureza.

PAIO



Descrição

Enchido de carne e gordura de porco, com considerável expressão nos três distritos. Refira-se, no entanto, que nos concelhos de Mourão e Portel do distrito de Évora este produto já só é mencionado por 33% e 5% dos entrevistados, respetivamente (Quadros 1, 2 e 3).

No distrito de Portalegre é também designado por “Paio Nascediço” (Arronches, Campo Maior, Elvas, Marvão e Portalegre), “Paio Nativo” (Nisa e Portalegre), “Guarda Fumeiro” (Marvão e Portalegre) e “Chouriço Cristão” (Nisa). No distrito de Beja, quando são cheios na bexiga ou estômago ou envolvidos na pele da banha são designados por Paio Maior ou Paio Redondo.

No processo de fabrico, as diferenças ocorrem, fundamentalmente, na duração do repouso da massa condimentada, tipo de tripa e da duração da fase de fuma-gem/secagem. Para esta última operação as diferenças relacionam-se com o tipo de tripa utilizado.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Paio no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	8	67	8	33	67	17	67	78	40	100	25	45	67	73	42

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Paio no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	100	100	100	53	80	83	83	33	5	83	100	100	100	100

Quadro 3 - Representatividade do fabrico do Paio no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	100	100	100	60	100	100	100	80	100	100	73	83	100	100

Portalegre**Matérias Primas**

Carne da pá, aparas de carne magra, carne da perna, faceira não ensanguentada e entremeada, bem como cachaço, lombo e carne das costelas (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas na formulação do Paio no distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carne da pá	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Aparas	100	100		100	50	100	100	100	100	80	100	100	100	100	100
Carne da perna	100	100	100	100	100	100	100		100	100	23	100	100	100	
Entremeada		100	100				43		70		8	100	27	100	
Faceira		50				17			10		23	67	27	20	
Cachaço			100			17						100	23		
Lombo								50				17			
Febras das barrigas						100									
Carne das costelas														40	

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e colorau doce. Em Castelo de Vide, a massa de pimentão aparece substituída por colorau doce (Quadro 5). No Crato, Gavião e Nisa, o vinho branco substitui a água.

Processamento

Miga das matérias primas (1-3 cm), seguida da condimentação e do repouso da

Quadro 5 - Importância relativa dos condimentos do Paio no distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa de pimentão	100	100	100	100		100	83	100	100	70	100	92	100	32	100
Colorau doce		100		100	100		100		50	100		46		100	
Pimenta						100								14	
Colorau picante							17					23			
Vinho branco						100									
Vinho tinto									50						

massa (1 a 8 dias), durante o qual se procede à mistura 1-2 vezes ao dia. Sempre que utilizado, o colorau doce é adicionado imediatamente antes do enchimento em tripa grossa fresca de porco (côlon, ceco). Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período entre 8 e 90 dias (mais comum entre 30-45 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato globoso/cilíndrico, por vezes com saculaturas. Consumido em natureza.

Évora

Matérias Primas

Lombo, lombinho, carne da perna e da pá, entremeada, cachaço, aparas, faceira e língua (Quadro 6).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e água. Com algum significado, utilizam-se ainda o louro e a laranja, vinho branco e pimenta (Quadro 7).

Processamento

Miga das matérias primas (1x3cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 7 dias. Depois do enchimento em tripa grossa fresca de porco (o palaio é a tripa eleita pela grande maioria dos entrevistados), procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (6-90 dias).

Quadro 6 - Importância relativa das matérias primas do Paio do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Lombo	100	17	58	44	50	7	10	100		80	100		100	42
Lombinho	93	22	100	44	54		20	100		80	100		100	100
Carne da pá	50	100	67	56	68	87	100	33	100	80	17	100		92
Carne da perna	50	94	67	56	68	87	100	33	100	80		100		92
Aparas de carne		11	17	33	54	87	90		100			100		67
Entremeada	14	39	67	56	68				100	60		100		
Cachaço		94				100	100					100		
Faceira				17	50							100		
Língua				17										

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos do Paio do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa pimentão	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Água	64	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Louro					14			33		20	33			
Laranja					14			33	100		17			
Vinho branco	50												17	

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumido em natureza. Quando não são consumidos em tempo útil, são conservados em azeite ou óleo.

Beja

Matérias Primas

Carne da perna e da pá, entremeada, cachaço, aparas magras, faceira, lombo e lombinho (Quadro 8).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, e água, vinho branco e colorau doce (Quadro 9).

Processamento

Miga das matérias primas (1x5 cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 8 dias. Depois do enchimento

em tripa grossa fresca de porco (recto, ceco ou cólon), bexiga, estômago ou pele da banha, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, sendo 30-45 dias o mais apontado para a duração desta operação unitária. No concelho de Barrancos não se efetua a fumagem realizando-se a desidratação ao ar, em local fresco e seco.

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas do Paio do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carne da pá	100	71	100	67	86	60	100	58	100	100	100	60	95	100
Entremeada	25	43	100	100	86	20	100	67	67	67	84	40	76	
Aparas de carne		71	100	100	79	100	100	67	67	13	88	80		100
Carne da perna	100				21	20	25	25	44	96	38		76	
Cachaço		43		100	86	20		50	33	29	63	40	95	
Lombo	100				36	40		67	56	71	13	20	33	
Lombinho	25				36	20			11	42	13	20	24	100
Faceira		29												

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos do Paio do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa pimentão	100	100	100	100	100	100	100	100	100	89	100	100	100	100
Água	100	57	100	100	71	60	100	83	56	88	25	40	86	100
Vinho branco	75	57	50		86	60	50	92	78	38	88	80	57	25
Colorau doce	75	57		100	29	80		33	67	80	88	60	33	
Louro	50	43			7	40	25		22	13				
Vinagre	25				7			25	11			20		
Pimenta branca	75						50			21			24	
Azeite	25	29				20			11					
Piripiri			50								13			25
Cravinho									11	25			19	
Laranja							50		11	13				
Limão							50		11					
Colorau picante		14							11					
Noz moscada					14									
Cominhos									11					
Especiarias compostas		14												

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico ou globoso. Consumido em natureza.

PAIO DO LOMBO



Descrição

Ensacado de carne magra e gordura de porco, com grande expressão em todos os concelhos de Portalegre, relativa expressão no distrito de Évora (com exceção do concelho do Redondo - 100% dos entrevistados) e fraca representatividade no distrito de Beja (com exceção do concelho de Cuba - 100% dos entrevistados) (Quadros 1, 2 e 3). Com designação extremamente variável no distrito de Portalegre (Lombo ou Peça, Paia, Lombo Vermelho, Lombo Empelado, Lombo Enguitado, Lombo Ensacado, Lombo Curado, Lombo Enrolado ou Paio Duplo) e no distrito de Évora (Lombo Empelado - Alandroal; Arraiolos; Borba; Portel, Paia - Estremoz, Lombo ensacado - Mora ou Paio Amortalhado - Évora).

Produto fabricado a partir do lombo inteiro, com exceção do concelho de Portel (Distrito de Évora) e de Aljustrel, Vidigueira e Castro Verde (Distrito de Beja) com uma miga de 3-5 cm.

A adição de vinho branco ou tinto em diferentes concelhos poderá conferir-lhe características sensoriais particulares (Quadros 5, 7 e 9).

As diferenças no processo de fabrico incidem, fundamentalmente, na utilização de tiras de gordura e na duração da fase de secagem/fumagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Paio do Lombo no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	100	100	100	100	100	100	100	89	80	90	100	100	67	87	100

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Paio de Lombo no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos de Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	36	28	42	87	29	83	25	67	86	100	50	36	28	42

Quadro 3 - Representatividade do fabrico do Paio do Lombo no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	25	86		20	29	40	100		22	23		3	10	

Portalegre

Matérias Primas

Lombo, incluindo por vezes o cachaço, tiras de gordura (entremeada, faceira, toucinho) (Quadro 4).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e/ou colorau doce. A pimenta, o vinho branco e o colorau picante aparecem referidos com pouca expressão (Crato, Elvas, Gavião, Nisa e Portalegre) (Quadro 5).

Processamento

Limpeza e preparação do lombo, seja pela utilização de cortes longitudinais para colocação das tiras de gordura, seja pela execução de corte transversal para permitir rebater as duas metades para o Paio Duplo (Gavião, Monforte e Ponte de Sôr). A condimentação da peça é efetuada por barramento e esfrega, repetindo-se esta operação diariamente durante o período de repouso (2 a 8 dias). Segue-se o envolvimento na serosa peritoneal (pele da banha) previamente condimentada, através de cozedura, sendo depois ajustada ao longo da secagem com fio

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, água ou vinho branco, louro, laranja, colorau doce e picante (Quadro 7).

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos do Paio de Lombo do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa	
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Massa pimentão	100	100	100	100	94	100	100	100	100	100	100	100	100	
Água	40	100	100	100	94	100	100	89	100	100	40	100	100	
Vinho branco	60							6			60			
Louro								33	61					
Colorau doce								33						
Colorau picante								17						
Laranja									50					
Vinho tinto									6					

Processamento

Preparação e limpeza do lombo, seguindo-se a condimentação durante 1 a 10 dias (mais comum entre 3-5 dias). Envolvido na pele da banha ou ensacado no palαιο (ceco) é depois fumado/seco em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (15-90 dias). Quando do envolvimento na pele da banha, o produto é atado com canas, sendo progressivamente reapertado ao longo do processo de desidratação.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico, gomado. Consumido em natureza. Quando não é consumido em tempo útil, pode ser conservado em azeite (Vendas Novas).

Beja

Matérias Primas

Lombo de porco e toucinho/entremeada (Quadro 8).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, água, massa de pimentão, vinho branco e colorau doce (Quadro 9).

Processamento

Preparação e limpeza do lombo (ou miga) seguindo-se a sua condimentação,

aguardando depois em repouso entre 4 e 8 dias. No concelho de Barrancos o lombo é apenas colocado em sal, utilizando-se os restantes ingredientes para barrar a peça antes do enchimento. O enchimento faz-se em tripa grossa fresca de porco (recto e porção terminal do cólon) ou envolvimento na pele da banha, procedendo-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, sendo 30-45 dias o mais apontado para a duração desta operação unitária. No concelho de Barrancos não se efetua a fumagem realizando-se a desidratação ao ar, em local fresco e seco.

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas do Paio do Lombo do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Lombo	100	100	-	100	100	100	100	-	100	100	-	100	100	-
Toucinho	100				100		100	-						
Lombinho		17	-			50		-						
Cachaço			-					-				50		
Entremeada			-			50		-						

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos do Paio do Lombo do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100	100		100	100	100	100		100	100		100	100	
Alho	100	100		100	100	100	100		100	100		100	100	
Massa de pimentão	100	100		100	100	100	100		100	100		100	100	
Vinho branco	75	67			75	50	50		50	50		50	100	
Água	75	50		100	75	100	100			83		50	50	
Colorau doce		50		100	100	50			100	50		50	50	
Pimenta branca	100								100	50			100	
Vinagre	25				25				50					
Louro		33						25	50					
Limão								50	50					
Laranja								50						
Cominhos													50	
Colorau picante		17												
Azeite		33												
Especiarias compostas		17												

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira ou na salgadeira, apresentando-se em formato cilíndrico/cacete. Consumido em natureza.

PAIO BRANCO DO LOMBO



Descrição

Enchido ou ensacado de carne magra de porco, maturado cru e fumado, com maior representatividade no concelho de Campo Maior do distrito de Portalegre (Quadro 1), com pouca expressão no distrito de Beja (Barrancos - 40%; Moura - 8% e Serpa - 10%) (Quadro 2) e sem qualquer referência no distrito de Évora. A sua designação deve-se à não utilização de massa de pimentão ou colorau na condimentação. As diferenças do processo de fabrico incidem fundamentalmente na duração da fase de fumagem/secagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Paio Branco do Lombo no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores		33		100	33			11		10		3		3	-

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Paio Branco do Lombo no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores					40					8			10	

Portalegre

Matérias Primas

Lombo, carne da pá e da perna (Quadro 3).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, água e/ou vinho branco (Quadro 4).

Quadro 3 – Importância relativa das matérias primas do Paio Branco do Lombo do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Lombo		100		100				100		100		100		100	-
Carne da pá					100										-
Carne da perna					100										-
Aparas de carne					100										-

Quadro 4 – Importância relativa dos condimentos do Paio Branco do Lombo do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal		100		100	100		100	100		100		100		100	
Alho		100			100		75			100		100			
Água		100			100		25							100	
Vinho branco							25								

Processamento

Preparação do lombo (inteiro ou em pedaços de cerca de 20 cm). Segue-se a salga a seco ou por imersão em salmoura, a condimentação com os restantes ingredientes e a fase de repouso por um período de 1 a 5 dias. O envolvimento na serosa peritoneal (pele da banha) ou o enchimento em tripa grossa (recto), precede a fase de secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período de 30 a 45 dias. Nos concelhos de Campo Maior e Arronches a fumagem é realizada apenas durante 1 a 3 dias, continuando-se a secagem ao ar, em local fresco e seco.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Conservado ao ar, na salgadeira ou ainda mergulhado em azeite, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumido em natureza.

Évora

Não foi referido

FARINHEIRA



Descrição

Enchido de gordura de porco e farinha, ocasionalmente também alguma carne gorda, com elevada expressão nos Distritos de Portalegre (Quadro 1) e Évora (Quadro 2). Mencionado com reduzida expressão no Distrito de Beja, apenas no concelho de Moura (25% dos entrevistados) (Quadro 3). Em Sousel são também designadas por farinheira branca e na freguesia de Terrugem chamam-lhes Mandongos quando o enchimento é efetuado em tripa grossa. Alguma variabilidade em termos da composição das matérias primas e temperos.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Farinheira no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Farinheira no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	57	100	100	92	77	100	100	33	52	83	25	100	33	67

Quadro 3 - Representatividade do fabrico da Farinheira no distrito de Beja.

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodóvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores										25				

Portalegre

Matérias Primas

Farinha de trigo, gorduras moles e toucinho (Quadro 4). No concelho de Marvão também adicionam batata e pão. No concelho de Gavião utilizam farinha de milho e de centeio.

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, colorau doce, pimenta, cominhos, cravinho e vinho branco (Quadro 5).

Processamento

Miga fina da gordura (1x1cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), que aguarda em repouso entre 1 e 4 dias. Deita-se depois água quente sobre as gorduras temperadas, misturando-se bem com a farinha e/ou batata adicionada gradualmente até consistência desejada. Enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, seguido de fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável de 4 a 30 dias, sendo mais frequente durante 8 dias.

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas da Farinheira do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Gorduras moles	100	75	100	100	100	33	67	100	100	100	42	100	100	80	75
Véu ou Lenço		33		33			67		40		100			10	67
Entretinho		100		100	33		100								63
Redanho							33		20		100				67
Banhas		33			100				60	50		79		77	
Gorduras dos tetos											75				
Gorduras rijas						83	22								
Toucinho				100				11							
Gordura limpeza dos lombos		67													
Farinha de trigo	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Farinha de milho									40						
Farinha de centeio									40						
Batata cozida										60		3			
Pão										30					

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, cravinho, água ou vinho tinto/branco, e ainda pimenta, colorau, azeite e laranja (Quadro 7).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando curto repouso, entre 1-5 dias (em Arraiolos, 17% dos entrevistados enche imediatamente a seguir ao tempero). Antes do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, a farinha é previamente hidratada e adicionada às restantes matérias primas condimentadas, sem formar grumos. Procedede-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável entre 1 (Alandroal) e 20 dias (Arraiolos).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto à lareira, apresentando-se em formato de ferradura mal cheia. Consumida assada ou cozida.

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos da Farinheira no distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa pimentão	100	100	92	100	100	100	92	100	100	100	100	100	100	100
Água	50	94	25	100	100	100	100	100	73	80	100	100		100
Vinho branco	50	44	50'	36	52	11	33	100	73	60			100	100
Pimenta		6	75	17	19	33		100	9	20	100		100	75
Cravinho			75	14	4				18	20	67		100	75
Colorau picante	25	6	8		4		42			20				
Laranja	25	11			4				27	40				
Louro	25			14					9	20				
Azeite	38								55		67			
Canela										20				
Colorau doce						6								
Cominhos				17										
Vinho tinto			17											
Piri-piri	13													
Pimenta preta	13													

Beja

Matérias Primas

Farinha, banha em rama e gorduras moles (redanho e véu) (Quadro 8).

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas da Farinheira do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Gorduras moles										100				
Banhas ou Untos										100				
Entremeada										100				
Redanho e Véu										50				
Farinha										100				

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, colorau doce, vinagre e laranja (Quadro 9).

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos da Farinheira do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal										100				
Alho										100				
Massa de pimentão										100				
Colorau doce										100				
Água										100				
Laranja										33				
Vinagre										17				

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2 cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando curto repouso entre 1-8 dias (mais comum 2-3 dias). Antes do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, a farinha é previamente hidratada e adicionada às restantes matérias primas condimentadas, sem formar grumos. Procedede-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável entre 2 dias e 2 meses.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura mal cheia. Consumida assada ou cozida.

FARINHEIRA PRETA



Descrição

Enchido de farinha, sangue e gorduras de porco, ocasionalmente também alguma carne gorda. Com registo em apenas alguns concelhos dos Distritos de Portalegre (Quadro 1) e Évora (Quadro 2). Refira-se, porém, neste último distrito a representatividade nos concelhos de Borba (100% dos inquiridos) e Vila Viçosa (83% dos inquiridos) (Quadro 2). Não referido no Distrito de Beja.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Farinheira Preta no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores			6	33			78	11			58				50

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Farinheira Preta no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos de Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	50		100	31				11			8			83

Portalegre

Matérias Primas

Farinha de trigo, gorduras moles, sangue e toucinho (Quadro 3).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, colorau doce, pimenta, cominhos e cravinho (Quadro 4).

Quadro 3 - Importância relativa das matérias primas da Farinheira Preta do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Lenço ou Vêu			100	100			86				100				100
Redanho			100				14				100				100
Gorduras moles			100	100			57				43				
Gordura dos tetos											57				100
Gorduras das barrigas				100			100								
Gorduras								100							
Toucinho				100											
Gorduras rijas							29								
Gorduras ensang.							14								
Sangue			100	100			100	100			100				100
Farinha				100			100	100			100				100
Farinha milho			100												

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos da Farinheira Preta do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal			100	100			100	100			100				100
Alho			100	100			100	100			100				100
Água				100			100				100				100
Massa de pimentão			100	100			86	100			100				100
Colorau doce				100			71	100							50
Pimenta			100				57	100							100
Cravinho			100				43	100							100
Cominhos			100												100
Colorau picante							14								

Processamento

Miga fina da gordura (1x1cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), que aguardam em repouso entre 1 e 4 dias. Deita-se depois água quente sobre as gorduras temperadas, misturando-se bem com a farinha e/ou batata adicionada gradualmente até consistência desejada. O sangue é adicio-

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando curto repouso entre 1-5 dias. Antes do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, a farinha é previamente hidratada e adicionada às restantes matérias primas condimentadas, sem formar grumos, bem como o sangue. Procede-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, entre 7 e 15 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura mal cheia. Consumida assada ou cozida.

Beja

Não foi referido.

CHOURIÇO MOURO



Descrição

Enchido de sangue, carne e gordura de porco, ensanguentadas ou não, com apreciável representatividade e expressão no Distrito de Portalegre (Quadro 1), mas que regista níveis bastante inferiores nos distritos de Évora (Quadro 2) e Beja (Quadro 3). Sublinhe-se porém a forte expressão deste enchido nos concelhos de Aljustrel, Beja, Castro Verde, Ferreira do Alentejo e Vidigueira. Em Arronches e Elvas é igualmente designado por Morcela Chouriceira e Mouras, respetivamente. Grande variabilidade no que concerne às matérias primas, condimentos e tipo de tripa utilizada. No processo de fabrico, as diferenças assentam fundamentalmente na duração da fase de fumagem/secagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço Mouro no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	25	67	38	100	83	33	78	80	90	92	97	11	67	100	

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Chouriço Mouro no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	57	100	100	92	77	100	100	35	52	83	25	100	33	67

Quadro 3 - Representatividade do fabrico do Chouriço Mouro nos concelhos do distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	100				100	100		100		25				100

Portalegre

Matérias Primas

Carnes e gorduras ensangentadas, pulmão, coração, língua, faceira, baço, sangue, parótidas, mesentério e/ou epiplon, entremeada e ainda fígado ou rim (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço Mouro do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carne ensang.		100	89		100	100	33	71	100	100	100	89	100	100	100
Gordura ensang.		100	89		100	100	33		100	100	100	89	100	95	100
Redanho			11						25		36			15	
Lenço ou Vêu			11					14	25		36			15	
Molejas			67				33		25	67					50
Faceira	67				67		33	57			64	21			75
Entremeada															
Baço	33					20		29	75			21			8
Pulmão	67	100	33		67	100	33	43	50	56	18	86		30	
Coração	67		33		100	100		86	50	33	18	75		100	50
Fígado	33							14							8
Rins								29							50
Língua	33	50	33			20		29	25			21		10	25
Carne da cabeça															
Beço								14							
Orelha								14							
Sangue			67					100	43			100		85	92

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e/ou colorau doce, água e/ou vinho, pimenta e cominhos (Quadro 5).

Processamento

Miga das matérias primas (1-2 cm), seguida da condimentação e de repouso da massa que pode variar de 1 a 8 dias (mais frequente entre 2 a 3 dias, misturando 1-2 vezes ao dia). Enchimento em tripa fresca delgada ou grossa de porco ou seca de vaca. Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período variável entre 3 e 60 dias (mais comum entre 15 e 21 dias).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, cravinho, cominhos e vinho tinto/branco. No concelho de Alandroal, 67% dos entrevistados adicionam manjerona (Quadro 7).

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço Mouro do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100		100	100				100		100	100			100
Alho	100		100	100				100		100	100			100
Massa pimentão	100		100	100				100		100	100			100
Cravinho	100			89						100				100
Cominhos	33			54						100				
Vinho tinto	100			14						100				
Pimenta	100			79				100						
Água	67		100											
Louro								100		100				
Canela										100				
Vinho branco														100
Manjerona	67													
Colorau doce				4										

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2cm), seguindo-se a adição do sangue e a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso por período que pode variar entre 1-5 dias (mais comum entre 2-3 dias). No concelho de Estremoz o sangue, a pimenta, o cravinho e os cominhos só são adicionados um dia antes do enchimento. Esta operação é efetuada em tripa grossa fresca de porco. Proceda-se depois à fumação/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (entre 8- 30 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumido em natureza ou cozido.

Beja

Matérias Primas

Sangue, carne (entremeada, carne da pá e cachaço) e gorduras ensanguentadas e vísceras vermelhas (Quadro 8).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, vinagre, cominhos, massa de pimentão, vinho branco, colorau doce (Quadro 9).

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço Mouro do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sangue	100				100	80		100		100				100
Carnes ensanguentadas	100				100	100		100		100				100
Gorduras ensanguentadas	100				100	100		100		100				100
Entremeada	25				21	20				100				
Faceira	25				7	20				83				
Aparas de carne								100						
Gorduras														100
Língua														50
Bucho	25													
Rins						20								
Diafragma						20								
Toucinho					100									
Baço	25				7									
Coração	25													
Febras (algumas)	25													

Quadro 9 - Importância relativa condimentos do Chouriço Mouro do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Vinagre	100				93	47		100						100
Sal	100				100	100		100		100				100
Alho	100				93	100		100		100				100
Massa pimentão					100	60				100				100
Cominhos	100				71	100		100		33				
Vinho branco					43	20				33				
Água					36			100		50				
Colorau doce	25				7	20				83				
Pimenta preta	25				14					50				
Cravinho	50				7	20				83				
Louro	25				7	40								
Pimenta branca	25													
Azeite														

Processamento

Miga das matérias primas (1x2cm), seguindo-se a adição do sangue e sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 8 dias (mais comum 5 dias). Depois do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (5-60 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura. Consumido em natureza ou cozido.

CACHOLEIRA



Descrição

Enchido de fígado, outras vísceras vermelhas, sangue, gordura e carne de porco, ensanguentada ou não. Com grande representatividade e expressão no Distrito de Portalegre (Quadro 1), a expressão deste produto é bastante mais reduzida no distrito de Évora, sendo o seu fabrico mais frequente nos concelhos do Alandroal, Mourão, Reguengos de Monsaraz e Vila Viçosa (Quadro 2). No distrito de Beja apenas é referido no concelho de Moura (Quadro 3). Deve a sua denominação ao facto de incorporar na formulação a cachola (fígado) (Quadro 4). Grande homogeneidade no que concerne às matérias primas, condimentos e tipo de tripa utilizada. Relativamente à tecnologia de fabrico, as diferenças assentam fundamentalmente na duração da fase de fumagem/secagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Cacholeira no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	100	100	33	100	33	100	78	67	40	70	92	90		70	8

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Cacholeira no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	79			15				78		17	42			58

Quadro 3 - Representatividade do fabrico da Cacholeira no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	4													

Portalegre

Matérias Primas

Fígado, baço, coração, faceira, gorduras moles, parótidas, pulmão, rim, sangue, língua, entremeada e carnes e gorduras ensanguentadas (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas da Cacholeira do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Fígado	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Baço	83		100	100	100	83	71	33	50	43	73	27		57	
Coração	17		100			17	71	17	50	14	73	27		19	
Faceira	42	33				33	29			100		88		14	
Redanho		33		67		50		50			9				100
Gorduras moles			63							43	73	8		24	
Lenço ou Vêu		33		33							9			19	100
Molejas	8			67			29					35		52	
Entremeada	100							50				4		81	
Pulmão			100			17	86				55				
Entretinho					100					57				57	
Carne costelas	8					33									
Aparas								50						52	
Gorduras ensang.							100		100						
Carnes ensanguent.							86		100						
Rins				67	100										
Febras entremeadas			100												
Cachaço								33							
Gl. Salivares e gord.		67													
Língua							14								
Banhas														10	
Massa de chouriço														14	
Lombinho												12			
Gordura lombos						17									
Sangue			100				100	17			64				100

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e/ou colorau doce, água e/ou vinho, pimenta e cravinho (Quadro 5).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), sendo o fígado e baço triturados até serem transformados em pasta fina. Segue-se a condimentação e o repouso da

Quadro 5 - Importância relativa dos condimentos da Cacholeira do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100		100	100
Alho	100	100	100	100	100	83	100	100	100	100	100	92		100	100
Massa de pimentão	100	100	100	100		50	88	100	100	57	100	69		38	100
Vinho branco	25	100	63	33	100	83	29	50	50	100	9	100		62	100
Pimenta	17	33	75	33	100	67	57	33	100		27	58		29	100
Colorau doce	17	100		100	100	83	100	33		100	27	31			95
Cravinho		33	38			17	57	50	50		73				5
Água	50			100			100	17		43	27				33
Vinho tinto	58		38			17			50		18				
Cominhos								50			73				19
Colorau picante						33	14					12			
Malagueta	8											4			
Salsa							29								

massa que pode variar entre 1 a 5 dias (mais frequente entre 2 a 3 dias, misturando a massa 1 a 2 vezes ao dia). Em Castelo de Vide e Nisa não procedem ao repouso da massa. Enchimento em tripa fresca delgada de porco ou seca de vaca. Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período variável entre 3 e 30 dias (mais comum entre 4-8 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato de ferradura, aberta ou fechada. Consumida assada ou cozida.

Évora

Matérias Primas

Fígado (cachola), baço, pâncreas, língua, pulmões, coração, gorduras várias (toucinho, redanho, entremeada, faceira) e sangue (Quadro 6).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, pimenta, cravinho, massa de pimentão, cominhos e vinho tinto/branco. No concelho de Vila Viçosa também adicionam salsa e cebola (Quadro 7).

Processamento

Miga muito fina do fígado e baço (pasta) e fina (1x1cm) para as restantes matérias primas, seguindo-se a adição do sangue e a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando curto repouso (1-2 dias). O enchimento é efetuado em tripa delgada ou grossa fresca de porco, procedendo-se depois à fumagem/se-

Beja

Matérias Primas

Fígado, baço, coração e sangue (Quadro 8).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, laranja e louro (Quadro 9).

Quadro 8 - Importância relativa das matérias primas da Cacholeira do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Coração														100
Fígado														100
Baço														100
Sangue														100

Quadro 9 - Importância relativa dos condimentos da Cacholeira do distrito de Beja

Concelhos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal														100
Alho														100
Massa de pimentão														100
Laranja														100
Louro														100

Processamento

Miga muito fina do fígado e baço e de cerca de 1x2 cm nas restantes matérias primas, seguindo-se a adição do sangue e da condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso cerca de 5 dias. Depois do enchimento em tripa delgada fresca de porco, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, sendo 8 dias o mais apontado.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura. Consumida em natureza ou cozida.

MORCELA



Descrição

Enchido de sangue, gordura e carne de porco, ensanguentada ou não, com considerável representatividade e expressão nos Distritos de Portalegre (Quadro 1) e Évora (Quadro 2), se bem que neste último distrito com um nível mais reduzido. Tem, porém, pouca expressão no distrito de Beja, sendo apenas mencionado nos concelhos de Aljustrel, Moura, Odemira, Ourique e Serpa (Quadro 3). Nas freguesias de Safara (Moura) e Amareleja (Beja), um dos entrevistados designou este produto por “Chouriço Pitorro” e “Salsilho”, respetivamente. É habitualmente processado imediatamente após a desmancha da carcaça, destinando-se ao consumo quase imediato. Grande variabilidade no que concerne às matérias primas, condimentos e tipo de tripa utilizada. No concelho de Portel (Évora), 13% dos entrevistados não procedem à fumagem/secagem mas sim ao escaldão/cozedura.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcela no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	100	100	83	67	100	100		67	100	100	8	100	33	100	-

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Morcela no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	100	94	75	92	37	78	100	89	86	50	8		83	92

Quadro 3 - Representatividade do fabrico da Morcela no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	100										38	100	100	57

Portalegre

Matérias Primas

Sangue e gorduras moles, carnes e gorduras ensanguentadas e vísceras vermelhas (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa das matérias primas da Morcela do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carnes ensang.		67	5	100				83	80		100	33	10	-	
Gorduras ensang.		100	15	100				100	80		100	100	60	-	
Redanho	100	100	100		100	100		83	80	60	100		33	87	-
Lenço ou Vêu	100	33	100		100	100		100	60	100	100		67	80	-
Entretinho		33			33							100		37	-
Banhas												3		47	-
Molejas			15						20				67		-
Faceira ensang.			15							30	100	21	33		-
Entremeada								33			100				-
Baço			25						60			21	33		-
Pulmão	17	33							40				33		-
Coração	17								40						-
Fígado			55										67		-
Rins									20						-
Bucho													33		-
Sangue	100	100	100	100	100	100		100	100	100	100	100	100	100	-

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, cominhos, massa de pimentão e/ou colorau doce, água e/ou vinho, pimenta e cravinho (Quadro 5).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), seguindo-se a condimentação e repouso da massa que pode variar entre 1 a 4 dias (mais frequente entre 2 a 3 dias, misturando a massa 2 vezes ao dia). Enchimento em tripa fresca delgada ou grossa de porco, procedendo-se depois à cozedura em água fervente seguida de fumaça/secagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período variável entre 1 e 15 dias (mais comum 2 dias).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, cravinho, vinho tinto, pimenta e cominhos. Nos concelhos de Alandroal e Portel também adicionam laranja (Quadro 7).

Quadro 7 - Importância relativa dos condimentos da Morcela do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Alho	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Massa pimentão	100	100	100	100	100	100	100	10	94	100	100	80	100	100
Cravinho	50	18	56	75	69	29	42	25	33	100	100	100	100	100
Vinho tinto	50	29	67	11	54	67	50	33	100					
Pimenta	100	29	56	72	69	21	42	100	22	33	80			
Cominhos	21	6		53	31	14			17	33	100			
Água	29	71	56		54	57			22					
Louro	21			11	15			50	94	100				
Vinho branco			22				17		61			60	100	
Colorau doce				3		7			6					
Colorau picante	14				8									
Laranja	21								72					
Oregãos					15									
Manjerona	14													
Canela									33					

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), seguindo-se a condimentação e mistura (2 vezes/dia), aguardando em repouso por período que pode variar entre o enchimento imediato e 6 dias (mais comum entre 3-5 dias). Nos concelhos de Estremoz e Viana do Alentejo, o sangue só é adicionado um dia antes do enchimento. Esta operação pode ser realizada em tripa delgada ou grossa fresca de porco, ou ainda no bucho. Proceda-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, que pode chegar aos 30 dias. No concelho de Mourão, 13% dos entrevistados referem o escaldão/cozedura e não a fumagem deste produto.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura aberta ou fechada. Consumida em natureza ou cozida.

Beja

Matérias Primas

Sangue, carnes e gorduras ensanguentadas, podendo também ser adicionados coração, rins, pulmão, baço, estômago e língua (Quadro 8).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 1 e 8 dias (mais comum 5 dias). Depois do enchimento em tripa delgada ou grossa fresca de porco, bexiga ou seca de vaca, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável (2-90 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato variável de acordo com o tipo de tripa utilizada. Consumida em natureza ou cozido.

Portalegre

Matérias Primas

Entremeada com ou sem courato, lombinho ou outra peça magra de outra qualquer região da carcaça (Quadro 3).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e colorau doce. No Crato, Gavião e Nisa também adicionam vinho branco, pimenta e colorau picante (Quadro 4).

Quadro 3 - Importância relativa das matérias primas do Lombo de Toucinho do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Entremeada	100			100	100	100		100	100	100	100	100	100		
Tiras de febra					100			100				3			
Lombinho									80						

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos do Lombo de Toucinho do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100				100	100		100	100	100	100	100	100		
Alho	100				100	100		100	100	100	100	100	100		
Água	100				100	67			100	100	100	93	100		
Massa de pimentão	100					67		100	100	100	100	93	100		
Colorau doce					100	50			100			72			
Vinho branco						33			50			11			
Pimenta						33			50						
Colorau picante						17						11			

Processamento

Preparação e limpeza das entremeadas, seguida da condimentação e repouso da peça por 2-4 dias. Segue-se o enrolamento da entremeada em redor da tira de carne magra e o envolvimento na pele da banha. Aperta-se com fio carreto e procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, durante 30 a 90 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Na salgadeira, apresentando formato cilíndrico. Maioritariamente, consumido em natureza.

Évora

Matérias Primas

Entremeada, faceira e tiras de febras (Quadro 5).

Condimentos/Especiarias

Sal, massa de pimentão e água (Quadro 6).

Quadro 5 - Importância relativa das matérias primas da Lombo de toucinho do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Entremeada	100		100											
Faceira			100											
Tira de carne			100											

Quadro 6 - Importância relativa dos condimentos da Lombo de toucinho do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal	100		100											
Alho	100		100											
Massa pimentão	100		100											
Água	100		100											

Processamento

Preparação e limpeza das entremeadas e tiras de carne, seguindo-se a sua condimentação e período de repouso durante 4-5 dias. Procede-se depois ao enrolamento da entremeada na tira de carne, que se envolve na pele da banha, com enguitamento em estrutura de cana. Segue-se depois a fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, no mínimo 30 dias. No Alandroal, denomina-se “Toucinho Empelado” e a entremeada não é enrolada em tira de carne magra.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumida em natureza ou cozida.

Beja

Não referido.

PRESUNTO



Descrição

Produto salgado, maturado cru e fumado, com apreciável representatividade nos 3 distritos, mas com maior expressão no distrito de Beja (Quadros 1, 2 e 3). O tipo de corte e preparação das pernas apresenta uma grande variabilidade, mas, maioritariamente, predomina o presunto com chispe e com coxal nos distritos de Portalegre e Évora e sem chispe e sem coxal no distrito de Beja (exceção para Barrancos também com chispe e com coxal). Como seria expectável a salga, a seco, apresenta duração muito variável entre os 3 distritos e entre os respetivos concelhos. A secagem/fumagem efetua-se maioritariamente ao lado da lareira com baixa incidência de fumo numa fase inicial do processo, seguida de período mais ou menos prolongado em local fresco e seco.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Presunto no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	8	100		33		67	11	22	100	50	58	97		40	

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Presunto no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	50	39	8	5	9	11	89	38	50	33	50	39	8	5

Quadro 3 - Representatividade do fabrico do Presunto no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira ALENTEJO	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	100	100	100	100	95	100	75	60	100	88	64	100	52	100

Portalegre

Matérias Primas

Perna de porco com ou sem chispe e com ou sem coxal (Quadro 4).

Condimentos/Especiarias

Sal. Uma percentagem pouco significativa de inquiridos adiciona também alho na pré salga (Quadro 5). Barramento das pernas após a salga com pasta de azeite e colorau doce, incluindo por vezes vinho branco, vinagre e alho.

Quadro 4 - Frequência do tipo de corte da perna no Presunto do distrito de Portalegre

Tipos de corte	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Perna:															
c/ chispe; c/ coxal	100					25			40						
c/ chispe; s/ coxal		67				25	100	50	80			36			
s/ chispe; c/ coxal		33		100		25						32		75	
s/ chispe; s/ coxal						25		50	20	60	100	32		25	

Quadro 5 - Importância relativa dos condimentos do Presunto do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal	100	100	100		100	100	100	100	100	100	100	100		100	
Alho					25		50	20				14			
Água								20			43	25			

Processamento

Preparação e limpeza das pernas seguida da salga a seco por fricção com ou sem adição de alho. Segue-se a cobertura da peça com sal em salgadeira por tempo variável (20 a 90 dias) com ou sem aplicação de pesos. Terminada a salga procede-se à remoção do excesso de sal à superfície através da lavagem das pernas, mais raramente por demolhagem (Gavião, Portalegre) ou apenas por limpeza a seco (Alter do Chão, Campo Maior e Elvas). Após o enxugo, barra-se a perna

Processamento

Preparação e limpeza das pernas seguida da salga a seco por fricção. Segue-se a cobertura da peça com sal em salgadeira por tempo variável (2 a 3 meses). Terminada a salga procede-se à remoção do excesso de sal à superfície através da lavagem e/ou demolhagem (para períodos de salga mais prolongados).

O processo de secagem é efetuado ao ar em local fresco e seco. Nos concelhos de Beja e Vidigueira são referidos períodos de fumagem muito leve ao lado da lareira. Após o enxugo, barra-se a perna com pasta de azeite e colorau doce que pode também incluir alho, pimenta preta, vinagre, piri-piri e hortelã.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar em local fresco e arejado, apresentando-se com ou sem chispe e com ou sem coxal barrado com pasta de azeite e colorau. Consumido em natureza.



**Produtos com
representatividade reduzida**

PÁ

Descrição

Produto salgado, maturado cru e fumado, com representatividade considerável no distrito de Beja, mas limitada ao concelho de Gavião no distrito de Portalegre. Em ambos os distritos a expressão deste produto é bastante reduzida (Quadros 1 e 2).

O tipo de corte sem chispe predomina com exceção do concelho de Barrancos. A salga a seco apresenta duração variável efetuando-se a secagem em local fresco e seco sem recurso a fumagem.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Pá no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	20														

Quadro 2 - Representatividade do fabrico da Pá no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
nº de Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	25	29		20	7	20		20	11			50		

Portalegre

Matérias Primas

Pá de porco sem chispe (Quadro 3).

Quadro 3 - Frequência do tipo de corte na Pá do distrito de Portalegre

Tipo de corte	% de entrevistados que utilizam os tipos de corte														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Pá:															
c/ chispe															
s/ chispe	100														

Condimentos/Especiarias

Sal (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos da Pá do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal															100

Processamento

Preparação e limpeza das pás seguida da salga a seco por fricção e depois por cobertura em salgadeira com pesos, por um período de 30 dias. Remoção do excesso de sal à superfície através da lavagem das pás. O processo de secagem faz-se ao ar em local fresco e arejado.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar em local fresco e arejado, apresentando-se sem chispe. Consumido em natureza.

Évora

Não referido.

Beja**Matérias Primas**

Pá de porco sem chispe (com chispe em Barrancos) (Quadro 5).

Condimentos/Especiarias

Sal (Quadro 6).

Quadro 5 - Frequência do tipo de corte na Pá do distrito de Beja

Tipo de corte	% de entrevistados que utilizam os tipos de corte													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Pá:														
c/ chispe				100										33
s/ chispe	100	100			100	100		100	100					67

Quadro 6 - Importância relativa dos condimentos da Pá do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100	100		100	100	100		100	100					100

Processamento

Preparação e limpeza das pás seguida da salga a seco por fricção e depois por cobertura em salgadeira com pesos, por período variável. Remoção do excesso de sal à superfície através da lavagem e/ou demolhagem (períodos de salga mais prolongado) das pás. O processo de secagem/maturação faz-se ao ar em local fresco e arejado. Apenas no concelho de Beja são referidos períodos de fumagem muito leve ao lado da lareira.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar em local fresco e arejado, apresentando-se sem chispe. Consumido em natureza.

PAIO DA LÍNGUA

Descrição

Enchido/ensacado de língua de porco, maturado e fumado com muito reduzida representatividade e expressão nos distritos de Portalegre e Beja (Quadros 1 e 2). Limpeza e preparação da língua seguida de condimentação por período variável (habitualmente junto à massa da linguiça). Enchimento em tripa grossa fresca de porco, seguido por período de secagem/fumagem curto, em lume brando de sobro ou azinho.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Paio da Língua no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campanha	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Sousel	
Nº inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	24														

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Paio da Língua no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
nº de Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	25													

Portalegre

Matérias Primas

Língua de porco (Quadro 3).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e colorau doce (Quadro 4).

Processamento

Preparação das línguas seguida de condimentação por 2-3 dias. Enchimento em tripa grossa de porco e secagem/fumagem com duração de 8 a 15 dias em lume brando de sobro ou azinho.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar ao lado da lareira, apresentando-se com formato cilíndrico. Consumido em natureza ou após cozedura.

Quadro 3 - Importância relativa das matérias primas do Paio da língua do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Língua												100			

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos do Paio da língua do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal												100			
Alho												100			
Água												86			
Colorau doce												86			
Massa de pimentão												86			

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Língua de porco, entremeada e toucinho (Quadro 5).

Quadro 5 - Importância relativa da matéria prima do Paio da língua do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Língua	100													
Toucinho	100													
Entremeada	100													

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, vinagre, pimenta branca, vinho branco, louro e colorau doce (Quadro 6).

Processamento

Preparação e limpeza da língua (inteira e miga com 2 a 3 cm da entremeada e toucinho). Condimentação e mistura (todos os dias) durante um período de repouso de mais ou menos 5 dias. Enchimento em tripa fresca grossa de porco e secagem/fumagem durante aproximadamente 6 dias em lume brando de sobro ou azinho.

Quadro 6 - Importância relativa dos condimentos do Paio da língua do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal	100													
Alho	100													
Massa de pimentão	100													
Vinagre	100													
Vinho branco	100													
Pimenta branca	100													
Colorau doce	100													
Água	100													

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar ao lado da lareira, apresentando-se com formato cilíndrico. Consumido em natureza ou após cozedura.

SALSICHÃO

Descrição

Enchido de carne e gordura de porco, maturado e fumado. No distrito de Évora apenas foi mencionado no concelho de Mourão, denotando ainda neste concelho uma representatividade muito reduzida (11% dos entrevistados) (Quadro 1). No distrito de Beja, apresenta grande representatividade no concelho de Barrancos, aparecendo referido igualmente nos concelhos de Moura e Serpa (Quadro 2). A única diferença significativa registada na tecnologia artesanal deste produto reside no período de fumagem efetuado no concelho de Moura.

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Salsichão no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores	11													

Quadro 2 - Representatividade do fabrico do Salsichão no distrito de Beja

	Concelhos														
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira	
Nº de Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12	
% Produtores	100													42	10

Portalegre

Não referido.

Évora

Matérias Primas

Carne da perna, carne da pá, lombinho e toucinho (Quadro 3).

Quadro 3 - Importância relativa das matérias primas do Salsichão do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Carne da perna	100													
Carne da pá	100													
Lombinho	100													
Toucinho	100													

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, água, vinho branco, pimenta e noz moscada (Quadro 4).

Quadro 4 - Importância relativa dos condimentos do Salsichão do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal								100						
Alho								100						
Água								100						
Vinho branco								100						
Pimenta								100						
Noz moscada								100						

Processamento

Miga manual grosseira das matérias primas, seguida da sua condimentação e mistura (1 vez/dia), com período de repouso de 4-5 dias. Enchimento em tripa grossa fresca de porco e fumagem em lume brando de sobro ou azinho durante aproximadamente 30 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar ao lado da lareira, apresentando-se com formato cilíndrico recto. Consumido em natureza.

Beja

Matérias Primas

Carne da perna, lombo, lombinho, cachaço, aparas de carne, entremeada, carne da pá e toucinho (Quadro 5).

Quadro 5 - Importância relativa da matéria prima do Salsichão do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Ajustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Lombo				20						70			100	
Lombinho				40						60			100	
Carne da perna				100						50			50	
Carne da pá				80						40			50	
Aparas de carne				80						30			100	
Cachaço				20						40				
Toucinho				40						70			50	
Entremeada										30				

Condimentos/Especiarias

Sal, vinho branco, pimenta preta, alho, noz moscada, massa de pimentão e/ou colorau doce e cravinho (Quadro 6).

Quadro 6 - Importância relativa dos condimentos do Salsichão do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal				100					100			100		
Vinho branco				100					100			100		
Pimenta preta				100					60			100		
Água				20					30			50		
Alho				60					100					
Noz moscada				40					30					
Massa de pimentão									30					
Cravinho									40					
Colorau doce									30					

Processamento

Miga manual fina das matérias primas (0,3-0,5 cm), seguindo-se a condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), com período de repouso de 24 horas (Barrancos e Serpa) ou mais prolongado (5 dias em Moura). Enchimento em tripa grossa fresca de porco, sendo o produto maturado ao ar (Barrancos e Serpa) por tempo variável, ou previamente fumado em lume brando de sobro ou azinho de forma ligeira (2-10 dias) no concelho de Moura.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, apresentando-se com formato cilíndrico. Consumido em natureza.

CHOURIÇO de OSSOS

Descrição

Enchido de carne e cartilagens/ossos de porco, sendo representativo no concelho de Arronches e mencionado apenas por um número restrito de entrevistados no concelho de Portalegre (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço de Ossos no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores		100												13	-

Portalegre

Matérias Primas

Ossos do peito, cartilagem do externo e das pontas das costelas, aparas de carne. No concelho de Arronches utilizam também a tromba, as orelhas e o rabo (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço de Ossos do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Ossos do peito		100												75	-
Cartilagem costelas		100												100	-
Aparas de carne														25	-
Rabo		100													-
Focinho		67													-
Orelhas		67													-

Condimentos/Especiarias

Basicamente, sal, alho, colorau doce e massa de pimentão (Quadro 3).

Processamento

Miga das matérias primas variando entre 1 e 3 cm, respeitando-se uma proporção de carne/cartilagem de 1/1, seguida da condimentação e repouso da massa (1 a 2 dias). Enchimento em tripa grossa e bucho frescos de porco e/ou seca de vaca. Secagem/fumagem em lume brando de azinho ou sobre, por um período entre 8 e 15 dias.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço de Ossos do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal		100												100	
Alho		100												100	
Água		100												100	
Colorau doce		100												100	
Massa de pimentão		100												75	

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se de acordo com a tripa utilizada. Consumido cozido.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

CACHOLEIRA de COZER

Descrição

Enchido de fígado, outras vísceras vermelhas e sangue, gordura e carne de porco, ensanguentada ou não, referido apenas nos concelhos de Arronches, Marvão, Portalegre e Sousel (Quadro 1). Deve a sua denominação ao facto de incorporar na sua formulação a cachola (fígado) (Quadro 2).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Cacholeira de Cozer no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores	33								70				100	8	33

Portalegre

Matérias Primas

Fígado, gorduras moles, baço, parótidas, faceira, entremeada, coração e sangue (Quadro 2).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e/ou colorau doce, água e/ou vinho, pimenta, cominhos e cravinho (Quadro 3).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Cacholeira de Cozer do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Fígado		100							100					100	
Lenço ou Vêu		100												10	100
Redanho		100													100
Entretinho									14					63	
Baço									14					67	
Gorduras moles									86					93	
Molejas														47	
Faceira									57						
Entremeada									43						
Banhas														30	
Coração									14						
Sangue															100

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1 cm), sendo o fígado e baço moídos até serem transformados em pasta fina. Depois de condimentada, a massa fica em repouso

entre 1 a 3 dias, efetuando-se a mistura 1 a 2 vezes ao dia. Em Arronches não fazem o repouso da massa. Enchimento em tripa fresca delgada de porco ou seca de vaca. Segue-se a cozedura em água fervente e o enxugo, com o enchido pendurado à temperatura ambiente ou junto à lareira.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Cacholeira de Cozer do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal		100							100					100	100
Alho		100							100					100	100
Água		100							100					70	
Massa de pimentão									86					40	100
Cravinho		100												13	100
Cominhos									43					27	100
Colorau doce									86					67	
Vinho branco									86					20	
Pimenta		100												40	
Colorau picante														3	

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, ou na salgadeira (Portalegre). Apresentam-se em formato de ferradura, aberta ou fechada. Consumida cozida.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

MORCELA de ASSAR

Descrição

Enchido de sangue, gordura e carne de porco, ensanguentada ou não, com considerável representatividade no Distrito de Portalegre e forte expressão nos concelhos de Campo Maior, Elvas, Monforte e Sousel (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcela de Assar no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores		33	29	100			100	44			100		67		100

Portalegre

Matérias Primas

Sangue e gorduras moles, carnes e gorduras ensanguentadas e vísceras vermelhas (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Morcela de Assar do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Carnes ensang.		100	14	100			89	75			100		50		100
Gorduras ensang.		100	14	100			89	75			100		67		75
Leção ou Vêu			100					50			42		17		
Coração			29					100			17				50
Redanho			100					25			42		50		
Pulmão			71				11	25			17				
Baço			29					50							8
Fígado			29					50							8
Carne da cabeça			4								50				75
Molejas				33			44								50
Faceira ensang								25			67				75
Entremeada											33				8
Rins								25							50
Febras da barriga													67		
Língua				33											
Gordura da barriga															25
Sangue		100	100				100	75			100		100		92

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, cominhos, massa de pimentão e/ou colorau doce, pimenta e cravinho, água e/ou vinho (Quadro 3).

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Morcela de Assar do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos/especiarias													
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre
Sal		100	100				100	75		100		100		92
Alho		100	100	100			100	100		100		100		100
Massa de pimentão		100	100	100			100	100		100		100		100
Cominhos			100	100			89	100		100		100		100
Colorau doce		100	43					75		75		83		75
Pimenta		100		100			78	25		25				25
Cravinho		100	43				56	75		42				50
Água			43				56	75		58		50		75
Vinho tinto		100		100			56			25				
Vinho branco			29					50		25				50
Colorau picante							11					67		

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), seguindo-se a condimentação e repouso da massa que pode variar entre 1 a 7 dias (mais frequente entre 2 a 3 dias, misturando a massa 2 vezes ao dia). Enchimento em tripa fresca delgada ou grossa de porco ou seca de vaca, procedendo-se à fumagem/secagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período variável entre 3 e 30 dias (mais comum 8 dias).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, em local seco e fresco ou na salgadeira, apresentando-se em formato globoso ou de ferradura, aberta ou fechada. Consumida assada ou cozida.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

MORCELA de OSSOS

Descrição

Enchido de cartilagens/ossos, gordura e carne de porco ensanguentada e sangue, com considerável expressão nos Concelhos de Campo Maior e Elvas (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcela de Ossos no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores				67			67								

Portalegre

Matérias Primas

Ossos do peito (cartilagens do esterno), cartilagens das pontas das costelas, aparas de carne e gorduras ensanguentadas, sangue, focinho, orelhas, rabo, fressura e bucho (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Morcela de Ossos do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Ossos do peito				100			100								-
Carnes ensang.				100			100								-
Gorduras ensang.				100			100								-
Cartilagem costelas				100			100								-
Focinho				100			83								-
Orelhas				100			83								-
Língua							33								-
Couratos							33								-
Rabo							100								-
Fressura				100											-
Bucho				100											-
Sangue							100								-

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, colorau doce e massa de pimentão (Quadro 3).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2 cm), seguindo-se a condimentação e repouso da massa que pode variar entre 1 e 5 dias (mais frequente 3 dias, misturando-a

1 ou 2 vezes ao dia). Enchimento em tripa fresca grossa de porco ou bucho procedendo-se à fumagem/secagem em lume brando de azinho ou sobro, por um período de cerca de 30 dias.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Morcela de Ossos do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos/especiarias														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal				100		100									
Alho				100		100									
Água				100		100									
Colorau doce				100		100									
Massa de pimentão				100		83									
Cravinho						50									
Pimenta						33									
Colorau picante						17									

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato globoso ou recto. Consumida cozida.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

MORCELA de ARROZ

Descrição

Enchido de sangue, arroz e gordura de porco, com reduzida representatividade e expressão, apenas referida nos Concelhos de Ponte de Sor e Avis (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcela de Arroz no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sor	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores			7										33		

Portalegre

Matérias Primas

Gorduras moles, carne e gorduras ensanguentadas, sangue, arroz e vísceras vermelhas (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Morcela de Arroz do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sor	Portalegre	Sousel
Gorduras ensang.													100		
Véu ou Lenço			100												
Figado			100												
Baço			100												
Redanho			100												
Gorduras moles													67		
Carnes ensang.													33		
Sangue			100										100		
Arroz			100										100		

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, cominhos, cravinho, pimenta, vinho branco e massa de pimentão (Quadro 3).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1 cm), adição do arroz, condimentação e mistura da massa. Enchimento imediato em tripa fresca grossa de porco, bucho ou bexiga. O produto é cozido em água fervente e seguindo-se a fumagem/secagem em lume brando de azinho ou sobre, por um período que varia entre 8 e 15 dias.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Morcela de Arroz do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal			100												100
Alho			100												100
Cominhos			100												100
Vinho branco															100
Cravinho															100
Pimenta															100
Massa de pimentão															33

Conservação, apresentação e modo de consumo

Em local fresco e seco ou na salgadeira, apresentando-se em formato globoso ou ferradura. Consumido cozido, frito ou assado.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

MORCELA de BATATA

Descrição

Enchido de sangue, batata e gordura de porco, com muito reduzida representatividade e expressão no distrito de Portalegre, sendo apenas referida no concelho de Marvão (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcela de Batata no distrito de Portalegre

	Concelhos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Nº Inquiridos	12	9	24	9	3	18	27	9	15	10	12	29	9	30	12
% Produtores										10					-

Portalegre

Matérias Primas

Gorduras moles, sangue e batata (Quadro 2).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão, colorau doce e cominhos (Quadro 3).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Morcela de Batata do distrito de Portalegre

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Gorduras ensang.										100					-
Véu ou Lenço										100					-
Sangue										100					-
Batata										100					-

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Morcela de Batata do distrito de Portalegre

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Alter do Chão	Arronches	Avis	Campo Maior	Castelo de Vide	Crato	Elvas	Fronteira	Gavião	Marvão	Monforte	Nisa	Ponte de Sôr	Portalegre	Sousel
Sal										100					
Alho										100					
Cominhos										100					
Massa de pimentão										100					
Colorau doce										100					

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), seguindo-se a condimentação e mistura da massa, que aguarda em repouso entre 18 e 24 horas. Seguem-se a adição do sangue e do puré de batata e o enchimento imediato em tripa fresca delgada de porco. O produto é cozido em água fervente.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar ou na salgadeira, apresentando-se em formato de ferradura. Consumida cozida ou assada.

Évora

Não referido.

Beja

Não referido.

BUCHO

Descrição

Enchido de carne, gorduras, molejas, orelha e focinho de porco, apenas referido por um dos entrevistados do concelho de Estremoz (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Bucho no distrito de Évora

	Concelhos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Nº Inquiridos	14	18	12	39	35	18	12	9	21	6	12	3	6	12
% Produtores				3										

Portalegre

Não referido.

Évora

Matérias Primas

Aparas de carne, molejas, orelha, gorduras e focinho (Quadro 2).

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e água (Quadro 3).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Bucho do distrito de Évora

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Molejas				100										
Orelha				100										
Tromba				100										
Febras				100										
Gorduras				100										

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1cm), seguindo-se a condimentação e mistura da massa (2 vezes/dia), que aguarda em repouso entre 3-4 dias. Enchimento no bucho, procedendo-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período de 30 dias.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Bucho do distrito de Évora

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Alandroal	Arraiolos	Borba	Estremoz	Évora	Montemor o Novo	Mora	Mourão	Portel	Redondo	Reguengos Monsaraz	Vendas Novas	Viana do Alentejo	Vila Viçosa
Sal				100										
Alho				100										
Massa de pimentão				100										
Água				100										

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato globoso. Consumido cozido.

Beja

Não referido.

Processamento

Cozedura das matérias primas em salmoura, seguida da miga (1x1cm) e condimentação. O enchimento em tripa delgada ou grossa fresca de porco precede a cozedura na água utilizada para o cozimento dos ossos até levantar fervura. Colocado em local fresco até enxugar, é imediatamente consumido.

Beja

Não referido.

Processamento

Preparação e desossa do chispe, seguindo-se a sua condimentação durante 4-5 dias. Enchimento da faceira migada/condimentada no chispe desossado, procedendo-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período de 30 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se com o formato do chispe. Consumido cozido.

Beja

Não referido.

CHOURIÇO de SANGUE e VINAGRE

Descrição

Enchido de sangue, carne e gordura de porco com reduzida representatividade no distrito de Beja, mas com expressão máxima nos concelhos de Alvito, Cuba e Serpa (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço de Vinagre no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores			100				100						100	

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Sangue, carne (entremeada e cachaço) e gorduras ensanguentadas (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço de Vinagre do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carnes ensang.			100				100						100	
Gorduras ensang.			100				100						100	
Gorduras			100				100							
Entremeada														100
Cachaço														33
Sangue			100				100							100

Condimentos/Especiarias

O sal, alho, vinagre e massa de pimentão são os ingredientes mais representa-

tivos (Quadro 3). As restantes especiarias adicionadas variam muito entre os concelhos que o produzem.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço de Vinagre do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos														
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira	
Vinagre			100				100						100		
Sal			100				100						100		
Alho			100				100						100		
Massa de pimentão			100				100						100		
Cravinho							75						100		
Cominhos							50						67		
Pimenta preta													100		
Louro							25						33		
Colorau doce													67		
Vinho branco													33		
Água													33		
Laranja							25								

Processamento

Miga fina (1x2cm) das matérias primas, seguindo-se a adição do sangue e a condimentação e mistura (1 vez/dia), aguardando a massa em repouso entre 1 e 5 dias. Depois do enchimento em tripa delgada ou grossa fresca de porco, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período entre 8 -15 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura ou recto. Consumido em natureza ou cozido.

CHOURIÇO de VINHO

Descrição

Enchido de sangue, carne e gordura ensanguentadas de porco, com incidência relevante apenas nos concelhos de Alvito e Cuba (Quadro 1), denotando diferenças na condimentação utilizada (Quadro 3).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço de Vinho no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores			100				100							

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Carnes ensanguentadas, gorduras ensanguentadas e sangue de porco. (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço de Vinho do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carnes ensang.			100				100							
Gorduras ensang.			100				100							
Gorduras			100				100							
Sangue			100				100							

Condimentos/Especiarias

Sal, alho e vinho, massa de pimentão e cravinho (Quadro 3).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2 cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1 vez/dia), aguardando em repouso 5 dias. Depois do enchimento em

tripa grossa fresca de porco ou seca de vaca, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período variável, sendo 15-20 dias o período mais apontado.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço de Vinho do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal			100				100							
Alho			100				100							
Vinho			100				100							
Massa de pimentão			100											
Cravinho							100							

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura ou cilíndrico/recto. Consumido em natureza ou cozido.

CHOURIÇO ESPANHOL

Descrição

Enchido de sangue, carne e gordura ensanguentadas de porco, com reduzida representatividade e expressão no distrito de Beja (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço Espanhol no distrito de Beja

	Concelhos													
	Ajustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores							25						24	

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Sangue, carnes ensanguentadas e gorduras ensanguentadas (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço Espanhol do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Ajustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carnes ensang.							100						100	
Gorduras ensang.							100						100	
Gorduras							100							
Entremeada													100	
Cachaço														80
Carne da pá														60
Sangue							100							100

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, massa de pimentão e/ou colorau doce e cominhos (Quadro 3). Pode ainda adicionar-se cravinho, vinho tinto ou branco, laranja, louro e pimenta preta.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço Espanhol do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Ajustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal			100				100						100	
Alho			100				100						100	
Massa de pimentão			100				100						100	
Cominhos			100				100						80	
Cravinho							100						40	
Pimenta preta													80	
Vinho branco													80	
Vinho tinto							100							
Laranja							100							
Louro							100							
Colorau doce													20	
Água													20	

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2 cm), seguindo-se a adição do sangue e a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso entre 2 a 5 dias. Depois do enchimento em tripa delgada ou grossa fresca de porco ou seca de vaca, procede-se à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, por período mediando entre 8 e 15 dias.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura ou cilíndrico/recto. Consumido em natureza ou cozido.

CATALÃO

Descrição

Enchido de carne e gordura de porco, característico do concelho de Barrancos (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Catalão no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	100													

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Carne da perna, lombo, lombinho, cachaço, entremeada e carne da pá (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Catalão do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carne da perna	80													
Carne da pá	60													
Lombo	60													
Cachaço	20													
Entremeada	20													
Lombinho	10													

Condimentos/Especiarias

Sal, vinho branco, pimenta preta moída e noz moscada (Quadro 3).

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Catalão do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal				100										
Noz moscada				100										
Vinho branco				100										
Pimenta preta				100										
Alho				100										
Água				100										

Processamento

Miga grosseira (2-3 cm) das matérias primas, seguindo-se a sua condimentação e mistura, aguardando depois em repouso entre cerca de 12 horas e 2 dias (mais comum 24 horas). O enchimento faz-se em tripa delgada ou grossa fresca de porco (recto e porção terminal do cólon), procedendo-se depois à maturação e secagem do produto ao ar, em local fresco e seco.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, apresentando-se em formato de ferradura ou cilíndrico/recto. Consumido em natureza ou cozido.

CHOURIÇA PARVA

Descrição

Enchido de carne e gorduras ensanguentadas de porco, com reduzida representatividade no distrito de Beja, sendo mencionado apenas no concelho de Odemira com pouca expressão (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Chouriça Parva no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores											9			

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Estômago e aparas magras e gordas ensanguentadas de porco (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Chouriça Parva do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Estômago											100			
Carnes ensanguentadas											100			
Gorduras ensanguentadas											100			

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, cominhos e colorau doce (Quadro 3).

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x2 cm), seguindo-se a sua condimentação e mis-

tura, com enchimento imediato em tripa grossa fresca de porco. A fumagem decorre durante cerca de 3 dias em lume brando de sobro ou azinho.

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Chouriça Parva do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal														100
Alhos														100
Cominhos														100
Colorau doce														100

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato cilíndrico. Consumida em natureza ou cozida.

CHOURIÇO de TRIPAS

Descrição

Enchido de sangue e vísceras brancas de porco, referido apenas no concelho de Almodôvar, por um número reduzido de inquiridos (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico do Chouriço de Tripas no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	14													

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Sangue, estômago, intestino grosso e delgado (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas do Chouriço de Tripas do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Estômago	100													
Intestino grosso	100													
Intestino delgado	100													
Sangue	100													

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, colorau doce, azeite e água (Quadro 3).

Processamento

Miga fina (1-2cm) das matérias primas, seguindo-se a adição do sangue, a condimentação e a mistura da massa, aguardando depois em repouso entre cerca de

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos do Chouriço de Tripas do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodóvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal		100												
Alho		100												
Azeite		100												
Colorau doce		100												
Água		100												

5-6 dias. O enchimento faz-se em tripa delgada de porco, procedendo-se depois à fumagem/secagem em lume brando de sobro ou azinho, durante cerca de 1 mês.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, ao lado da lareira, apresentando-se em formato de ferradura. Consumido em natureza ou cozido.

MORCILHA (MORCILHA TONTA)

Descrição

Enchido de sangue, carne, gordura e vísceras vermelhas de porco, produzido apenas no concelho de Barrancos (Quadro 1).

Quadro 1 - Representatividade do fabrico da Morcilha no distrito de Beja

	Concelhos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Nº Inquiridos	12	21	6	5	42	15	12	15	27	24	33	18	21	12
% Produtores	100													

Portalegre

Não referido.

Évora

Não referido.

Beja

Matérias Primas

Sangue, carnes e gorduras ensanguentadas, faceira, coração, baço, pulmão, gordura mesentérica e epiplon (Quadro 2).

Quadro 2 - Importância relativa das matérias primas da Morcilha do distrito de Beja

Matérias primas	% de entrevistados que utilizam as matérias primas													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Carnes ensang.	100													
Gorduras ensang.	100													
Entremeada	100													
Estômago	80													
Faceira	60													
Coração	60													
Redenho	20													
Véu	20													
Baço	20													
Pulmão	20													
Sangue	100													

Condimentos/Especiarias

Sal, alho, cominhos e ainda, massa de pimentão e/ou colorau doce (Quadro 3).

Quadro 3 - Importância relativa dos condimentos da Morcilha do distrito de Beja

Condimentos	% de entrevistados que utilizam os condimentos													
	Aljustrel	Almodôvar	Alvito	Barrancos	Beja	Castro Verde	Cuba	Ferreira Alentejo	Mértola	Moura	Odemira	Ourique	Serpa	Vidigueira
Sal				100										
Alho				100										
Massa de pimentão				80										
Cominhos				100										
Colorau doce				80										
Água				100										

Processamento

Miga fina das matérias primas (1x1,5 cm), seguindo-se a condimentação e repouso da massa até 2 dias. Durante este período efetua-se a mistura da massa 1 a 2 vezes/dia. Depois do enchimento em tripa delgada fresca de porco ou seca de vaca, procede-se à secagem/maturação ao ar (perto da lareira mas sem receberem a influência do fumo).

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, junto á lareira, apresentando-se em formato de ferradura. Consumida em natureza ou cozida.

Processamento

Miga fina das matérias primas (0,5x0,5 cm), seguindo-se a sua condimentação e mistura (1-2 vezes/dia), aguardando em repouso 24 horas. Imediatamente antes do enchimento em tripa delgada fresca de porco, adicionam-se os ovos. Procede-se depois à cozedura em água fervente durante cerca de 15 minutos.

Conservação, apresentação e modo de consumo

Ao ar, apresentando-se em formato de ferradura. Consumida em natureza.

Agradecimentos

JOÃO ALMEIDA (Investigador Auxiliar do INIAV, I.P.) e ELSA MATIAS (Bolsista de investigação do ex-INETI) pela colaboração prestada no tratamento de dados dos inquéritos.

SRA. D. OCTÁVIA REBELO e RESTANTE EQUIPA DA SALSICHARIA CANNENSE pela disponibilização dos produtos representados nas fotografias incluídas neste catálogo.

