



FLAVOURS OF THE AIR AND FIRE

Alentejo Our trip through the country now takes us to the Alentejo, where our view extends over the endless expanses of cork and holm oaks: the “montado” without which the Alentejo pig would not exist. Its rustic nature allows it to survive in extreme weather conditions, while in the mountain range its meat gains flavour from the Acorn. This is the raw material that is the basis of the undisputed quality of the blood sausages, bagged sausages and smoked hams of the Alentejo.

Presunto de Barrancos DOP (Barrancos PDO smoked ham)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;
Shape: elongated cut, with hide tapered to a narrow tip (traditional); with the hoof and the mark of the Cross of Avis;
Ingredients: leg of pork, salt; salted and air-cured;
When cut: pink to ruby red from the meat, contrasting with the pearly tone of the infiltrated fat and exterior fat;
Taste: delicate flavour, slightly salty, slightly sweet; unctuous texture that almost melts in your mouth;
Processing area: Barrancos County.

Presunto de Santana da Serra IGP (Santana da Serra PGI Smoked ham)

Origin: Alentejo breed of pigs, except breeding ones;
Shape: rounded cut with external hide tapered to a narrow tip; with the hoof and mark of the Cross of Santiago;
Ingredients: leg of pork, salt; salted and air-cured;
When cut: dark-red-marbled meat contrasting with the pearly white of the fat; the general appearance is bright;
Taste: intense flavour of “montanheira”, but slightly salty; soft texture and slightly fibrous;
Processing area: parishes of Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia and Conceição, of the county of Ourique.

Paio ou lombo enguitado de Portalegre IGP (Portalegre PGI “Paio” sausage or tied loin)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;
Shape: straight and cylindrical with a maximum length of 50 cm; it is wrapped in the skins of lard and tied with double cotton twine;
Ingredients: fresh loin without superficial fat, salt, garlic and red pepper paste, white wine (optional);
When cut: mild flavour, slightly salty, very lightly smoked, sometimes slightly spicy; smooth texture;
Taste: intense flavour of “montanheira”, but slightly salty; soft texture and slightly fibrous;
Processing area: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre and Sousel, of the Portalegre district.

Paio ou lombo branco de Portalegre IGP (Portalegre PGI “Paio” sausage or white loin)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;
Shape: cylindrical and straight; it is bagged in the gut of the cecum or wrapped in the skins of the lard;
Ingredients: fresh whole loin without superficial fat, salt, garlic and white wine; very slight smoked or just air-cured;
When cut: very light pink on the inside, a very thin layer of fat around the meat and some infiltrated fat, barely visible;

Taste: mild flavour, slightly salty, sometimes slightly spicy; very soft texture;

Processing area: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre and Sousel, of the Portalegre district.

Chouriço de carne de Estremoz e Borba IGP (Estremoz and Borba PGI sausage meat)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;

Shape: Horseshoe of a dark-red colour, punctuated by the white of the fat;

Ingredients: meat and fat (flank, shoulder and neck) seasoned with salt, garlic, red pepper paste and water, slight smoked in cold;

When cut: inhomogeneous mass with chequered pearlescent white and red, very well ground;

Taste: mild flavour, very pleasant and balanced, slightly smoked, smooth texture;

Processing area: counties of Estremoz, Borba, Vila Viçosa and Alandroal.

Chouriço mouro de Portalegre IGP (Portalegre PGI moor chorizo)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;

Shape: Horseshoe of a dark-red colour, almost black;

Ingredients: bloody meat, fat and offal, salt, garlic, paprika and red pepper paste, optionally white wine and cumin;

When cut: mass of a dark-red colour, well ground but not very compact, in which the fats and meats are visible;

Taste: mild flavour, slightly spicy and with a soft and slightly spongy texture;

Processing area: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre and Sousel, of the Portalegre district.

Farinheira de Estremoz e Borba IGP (Estremoz and Borba PGI flour sausage)

Origin: Alentejo breed of pigs, except boars and breeding sows;

Shape: Horseshoe of a yellow-orange colour, with the ends tightened with cotton thread;

Ingredients: chopped fats, wheat flour, salt, garlic, red pepper paste, water; lightly smoked;

When cut: yellow-orange mass, with indistinct, well ground and dul ingredients;

Taste: very soft texture of the soft paste, gentle alliaceous taste with light sweet aftertaste and almost no smoke flavour;

Processing area: counties of Estremoz, Borba, Vila Viçosa and Alandroal.

Algarve Several mountain ranges separate the Alentejo from the Algarve, namely the luxuriant Monchique one, which hide blood sausages that are real treasures, like this one that comes wrapped in a cloth sheet: the flour sausage or the flour black pudding. Previously made with a sub-breed of the Alentejo, the Algarve pig, it is a well-seasoned blood sausage with an unmistakable flavour.

Farinheira de Monchique ou morcela de farinha (Monchique flour sausage or flour black pudding)

Origin: Alentejo breed of pigs or others;

Shape: straight and cylindrical with a maximum length of 30 cm, it is bagged in a white cloth sheet, sewn with cotton thread;

Ingredients: Corn flour, blood, lean meats, fats, salt, garlic, pepper, cumin, cloves, bay leaves and cinnamon;

When cut: a non-uniform dark colour, with some whitish spots of fat;

Taste: very pleasant flavour, rich in spices but mild, highlighting the cinnamon; soft texture;

Processing area: the entire county of Monchique.

Beiras The “other Beiras” – Beira does not live of snowy peaks alone. More downward and to the West, a place where the Alto Ribatejo and Alto Alentejo already lurk, the landscape changes from the fertile valleys nestled between ridges, for the great Interior Pine Forest of the South, the geodesic centre of Portugal.

At these stops, the aristocratic sheep gives way, little by little, to its more frugal and proletarian cousin, the goat. It was there that – some say by necessity of the peoples, tight with hunger resulting from the Napoleonic wars – one of the most original and characteristic of our country sausages emerged: the “maranhos”.

Maranhos da Sertã

Origin: small bellow (when the maw is full size) or ‘little pads’;

Shape: yellowish white envelope, allowing to tenuously see the filling;

Ingredients: goat or mutton maw, lamb or goat meat (leg), smoked ham, blood sausage and bacon, rice, garlic, salt, pepper, mint, olive oil, white wine and water;

When cut: slices dotted by the redness of the blood sausage, the white from the rice, the brown from the meat and the green from the mint;

Taste: rich flavour of the meat complemented by the intense freshness of the mint.

The Azores Although a land of cattle, the Azores islands never disdained the pig. Each island has a different tradition, sometimes influenced by the peoples that colonized them, but in all of them the sausages are enriched with various spices. The blood sausage of the island of São Miguel includes freshly-ground pepper, cloves and cinnamon, but the taste remains smooth and very special.

Morcela de São Miguel (São Miguel Blood Sausage)

Shape: Horseshoe with a black and very glossy colour; very smooth tripe;

Ingredients: blood, Ricol fats, chopped onion, cooked rice and/or rice flour (optionally, wheat flour), parsley, garlic, salt, vinegar and/or white wine, pepper, freshly-ground pepper, cloves, cinnamon;

When cut: pasty and very dark compact mass, pervaded by reddish tinge;

Taste: sweetish aftertaste, with very slight flavour of spices.

Dados Técnicos / Technical Data

Emissão / Issue

2013 / 03 / 15

Selos / stamps

2 x N20g - 2 x 155 000

2 x A20g - 2 x 110 000

2 x E20g - 2 x 145 000

2 x I20g - 2 x 115 000

Bloco / souvenir sheet

com 2 selos / with 2 stamps

€2,00 - 50 000

Design

AF Atelier

Fotos / photos

Mário Cerdeira

Capa da pagela / brochure cover

Fumeiro tradicional / traditional smoker

Agradecimentos / acknowledgments

Fátima Moura, José Quirílio

Papel / paper

FSC 100 g/m²

Formato / size

selos / stamps: 40 x 30,6 mm

bloco / souvenir sheet: 125 x 95 mm

Picotagem / perforation

Cruz de Cristo / Cross of Christ 13 x 13

Impressão / printing - offset

Impressor / printer - INCM

Folhas / sheets

Com 50 ex. / with 50 copies

Sobrescritos de 1.º dia / FDC

C5 - €0,75

C6 - €0,56

Pagela / brochure

€0,70

Obliterações do 1.º dia em

First day obliterations in

Estação de Correios Restauradores

Praça dos Restauradores, 58

1250-998 LISBOA

Estação de Correios Município

Praça General Humberto Delgado

4000-999 PORTO

Estação de Correios Zarco

Av. Zarco

9000-069 FUNCHAL

Estação de Correios Antero de Quental

Av. Antero de Quental

9500-160 PONTA DELGADA

Encomendas a / Orders to

FILATELIA

Av. D. João II, LT. 1.12.03, 4.º

1999-001 LISBOA

filatelia@ctt.pt

(colecionadores / collectors)

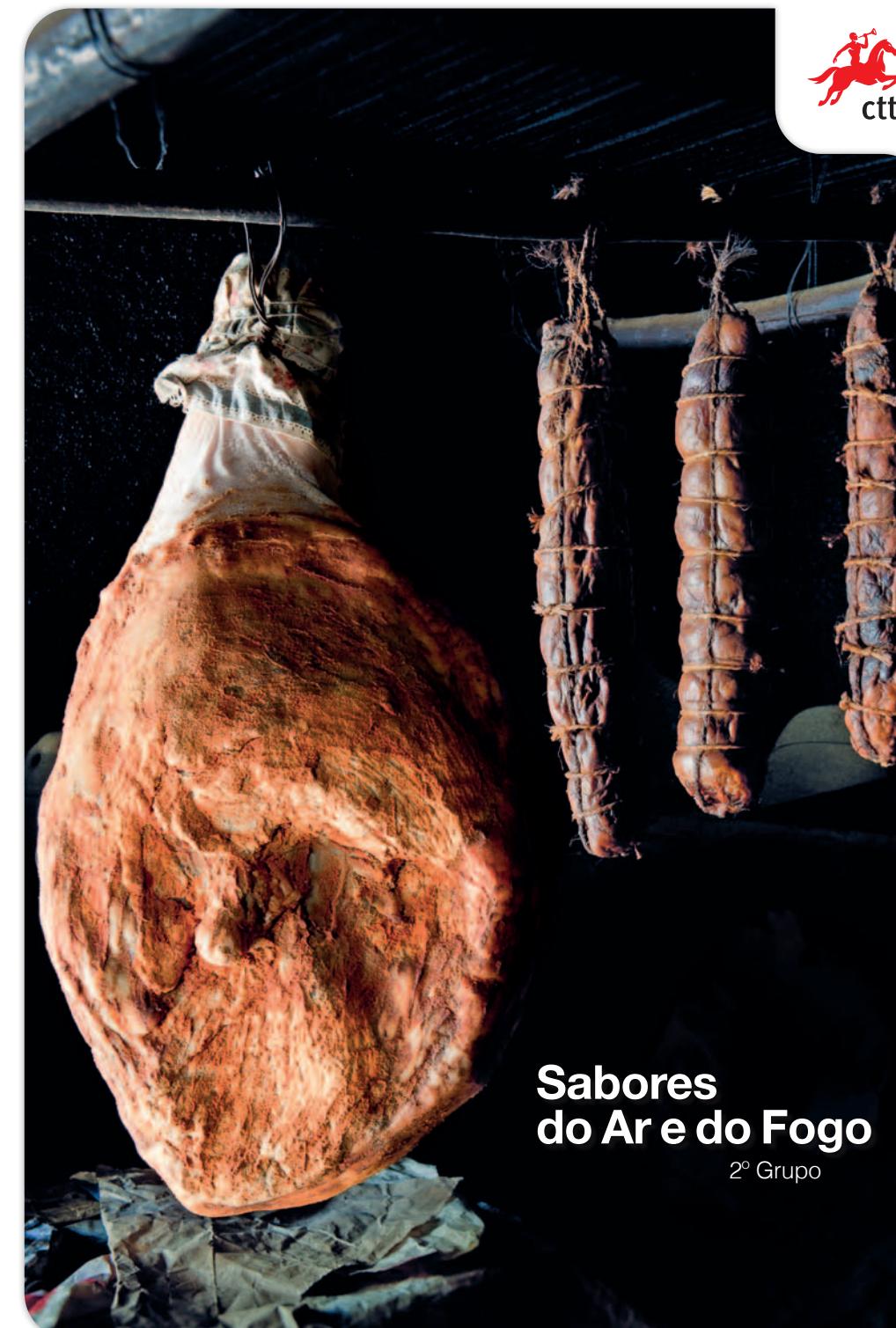
www.ctt.pt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.

Slightly differences may occur in the final product.

Design: designetic

Impressão: Futuro Lda.



**Sabores
do Alentejo do Fogo**

2º Grupo



Alentejo A nossa viagem pelo país leva-nos agora ao Alentejo, onde a nossa vista se prolonga pelas infináveis extensões de sobreiros e azinheiras: o montado, sem o qual não há porco de raça Alentejana. A sua natureza rústica permite-lhe sobreviver em condições climáticas extremas, enquanto, em regime de montanheira, as suas carnes vão ganhando o sabor proveniente da bolota. É esta a matéria-prima que está na base da incontestável qualidade dos enchidos, ensacados e presuntos alentejanos.

Presunto de Barrancos DOP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;
Forma: corte alongado, com o coirato aparado em bico (tradicional), com a extremidade podal e a marca da Cruz de Avis;
Ingredientes: perna de porco, sal; salgado e curado ao ar;

Ao corte: cor rosa a vermelho rubi da carne, contrastando com o tom nacarado da gordura infiltrada e da gordura exterior;

À prova: sabor delicado, pouco salgado, levemente adocicado; textura untuosa, quase se vai derretendo na boca;

Área de transformação: concelho de Barrancos.

Presunto de Santana da Serra IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os reprodutoras;

Forma: corte arredondado e com coirato externo aparado em bico; com a extremidade podal e a marca da Cruz de Santiago;

Ingredientes: perna de porco, sal; salgado e curado ao ar;

Ao corte: vermelho-escuro-marmoreado da carne contrastando com o branco nacarado da gordura; o aspeto geral é brilhante;

À prova: sabor intenso a montanheira, mas pouco salgado; textura macia e pouco fibrosa;

Área de transformação: freguesias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panoias, Santa Luzia e Conceição, do concelho de Ourique.

Paio ou lombo enguiulado de Portalegre IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;

Forma: cilíndrica e recta com comprimento máximo de 50 centímetros; é envolvido nas peles das banhas e atado com fio de algodão duplo;

Ingredientes: lombo fresco e sem gorduras superficiais, sal, alho e massa de pimentão, opcionalmente vinho branco;

Ao corte: peça inteira de cor avermelhada, com gordura intersticial visível;

À prova: sabor suave, pouco salgado, muito levemente fumado, por vezes ligeiramente picante; textura macia;

Área de transformação: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Frontera, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.

Paio ou lombo branco de Portalegre IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;

Forma: cilíndrica e reta; é ensacado em tripa do ceco ou envolvido nas peles das banhas;

Ingredientes: lombo fresco inteiro e sem gorduras superficiais, sal, alho e vinho branco; fumo muito ligeiro ou apenas cura ao ar;

Chouriço de carne de Estremoz e Borba IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;

Forma: ferradura de cor vermelho-escura pontuada pelo esbranquiçado da gordura;

Ingredientes: carne e gordura (entremeada, pá e cachaço) temperadas com sal, alho, massa de pimentão e água; ligeira fumagem a frio;

Ao corte: massa não homogénea, com xadrez branco nacarado e vermelho, muito bem ligada;

À prova: sabor suave, muito agradável e equilibrado, pouco fumado, textura macia;

Área de transformação: concelhos de Estremoz, Borba, Vila Viçosa e Aândroal.

Chouriço mouro de Portalegre IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;

Forma: ferradura de cor vermelho-escura, quase preta;

Ingredientes: carnes ensanguentadas, gorduras e vísceras, sal, alho, colorau doce e massa de pimentão, opcionalmente vinho branco e cominhos;

Ao corte: massa de cor vermelho-escura bem ligada, mas não muito compacta, onde são visíveis as gorduras e as carnes;

À prova: sabor suave, levemente picante e com textura macia e ligeiramente esponjosa;

Área de transformação: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Frontera, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, do distrito de Portalegre.

Farinheira de Estremoz e Borba IGP

Origem: porcos de raça alentejana, excluídos os varrascos e as porcas reprodutoras;

Forma: ferradura de cor amarelo-alaranjada, apertada nas pontas com fio de algodão;

Ingredientes: gorduras picadas, farinha de trigo, sal, alho, massa de pimentão, água; levemente fumada;

Ao corte: massa amarelo-alaranjada, com ingredientes indistintos, bem ligada e sem brilho;

À prova: textura muito macia da pasta mole, sabor suavemente alíáceo com leve travo adocicado e quase sem sabor a fumo;

Área de transformação: concelhos de Estremoz, Borba, Vila Viçosa e Aândroal.

Algarve Várias serras separam o Alentejo do Algarve, nomeadamente a viçosíssima Monchique, onde se escondem enchidos que são verdadeiros tesouros, como este que vem embrulhado em alvo pano de lençol: a farinheira ou morcela de farinha. Antigamente feita com uma sub-raça do alentejano, o porco algarvio, é um enchido de sangue bem temperado e de sabor inconfundível.

Farinheira de Monchique ou morcela de farinha

Origem: porcos de raça alentejana ou outros;

Forma: cilíndrica e recta com comprimento máximo de 30 centímetros, é um ensacado em pano de lençol branco, sendo cosido com linha de algodão;

Ingredientes: farinha de milho, sangue, carnes magras, gorduras, sal, alho, pimenta, cominhos, cravinho, louro e canela;

Ao corte: cor escura não homogénea, com algumas manchas esbranquiçadas das gorduras;

À prova: sabor muito agradável, rico de especiarias mas suave, salientando-se a canela; textura macia;

Área de transformação: todo o concelho de Monchique.

Beiras

As “outras Beiras” – Nem só de cumes nevados vive a Beira. Mais para baixo e para

ocidente, num local onde o Alto Ribatejo e o Alto Alentejo espreitam já, a paisagem muda dos férteis vales aninhados entre cumeadas para o grande Pinhal Interior do Sul, centro geodésico de Portugal.

Nessas paragens a aristocrática ovelha vai, a pouco e pouco, dando o seu lugar à prima mais frugal e proletária, a cabra. Ái mesmo se desenvolveu – dizem alguns que por necessidade das populações apertadas com as fomes decorrentes das Invasões Francesas – um dos mais originais e

característicos enchidos do nosso país: os maranhos.

Maranhos da Sertã

Origem: pequeno fole (quando o bucho está inteiro) ou «almofadinhas»;

Forma: branco amarelado do invólucro, vendendo-se tenuamente o recheio;

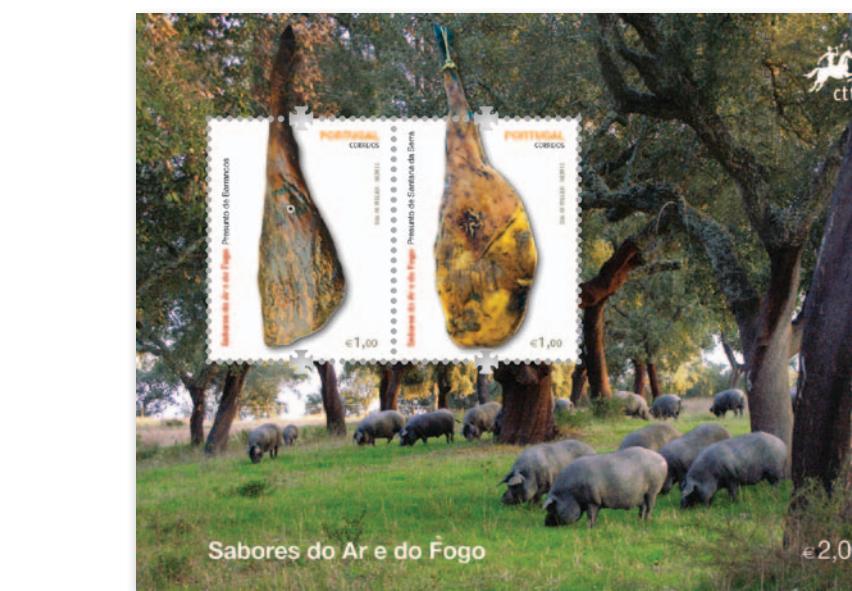
Ingredientes: bucho de cabra ou de carneiro, carne de cabrito (perna) ou de borrego, presunto, chouriço e toucinho, arroz, alho, sal, pimenta, hortelã, azeite, vinho branco e água;

Ao corte: rodelas pontilhadas pelo avermelhado dos

enchidos, o branco do arroz, o acastanhado das carnes e o verde da hortelã;

À prova: sabor muito agradável, rico de especiarias mas suave, salientando-se a canela; textura macia;

Área de transformação: sabor muito rico das carnes complementado pela intensa frescura da hortelã.



Fátima Moura

