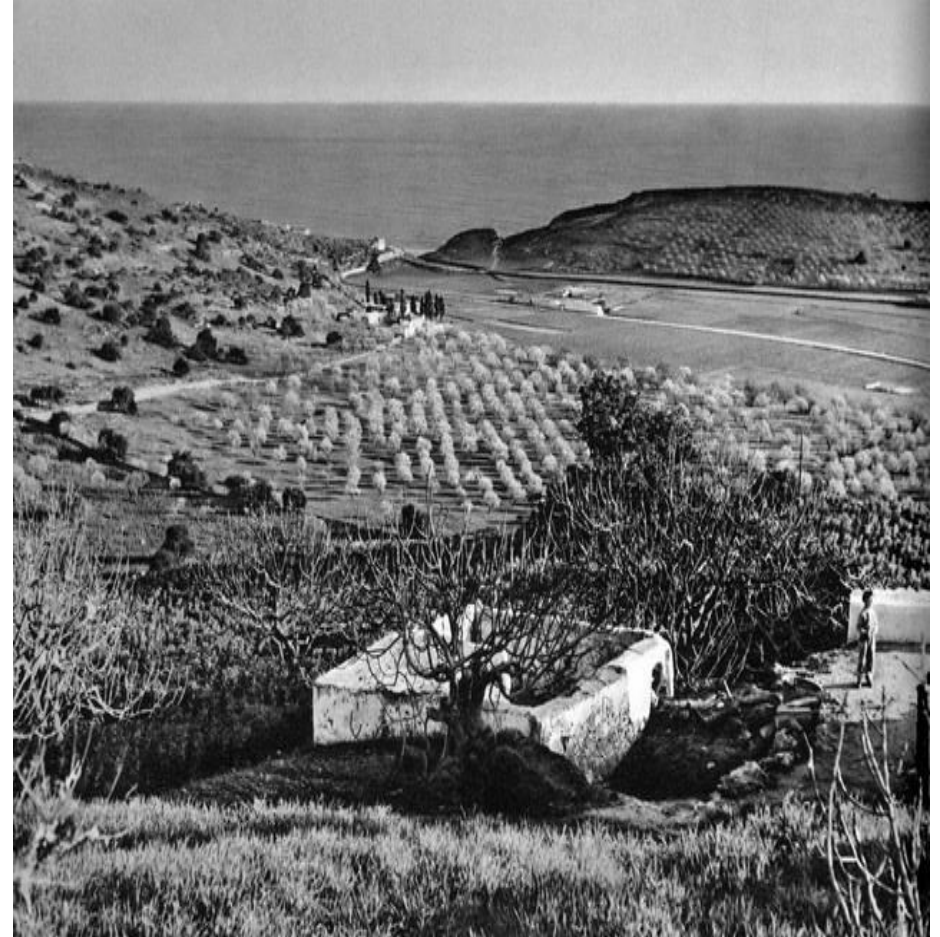


Gastronomia, natureza e lazer como trunfo para o desenvolvimento das comunidades



A Dieta Mediterrânea na construção de um turismo sustentável



Valorizemos o que nos diferencia.



O que é a Dieta Mediterrânea?

Não é só a ingestão de alimentos, como diz Maria Manuel Valagão, mas todo o aspecto cultural e social das suas terras e de suas gentes.



De que falamos quando falamos em Dieta Mediterrânea?



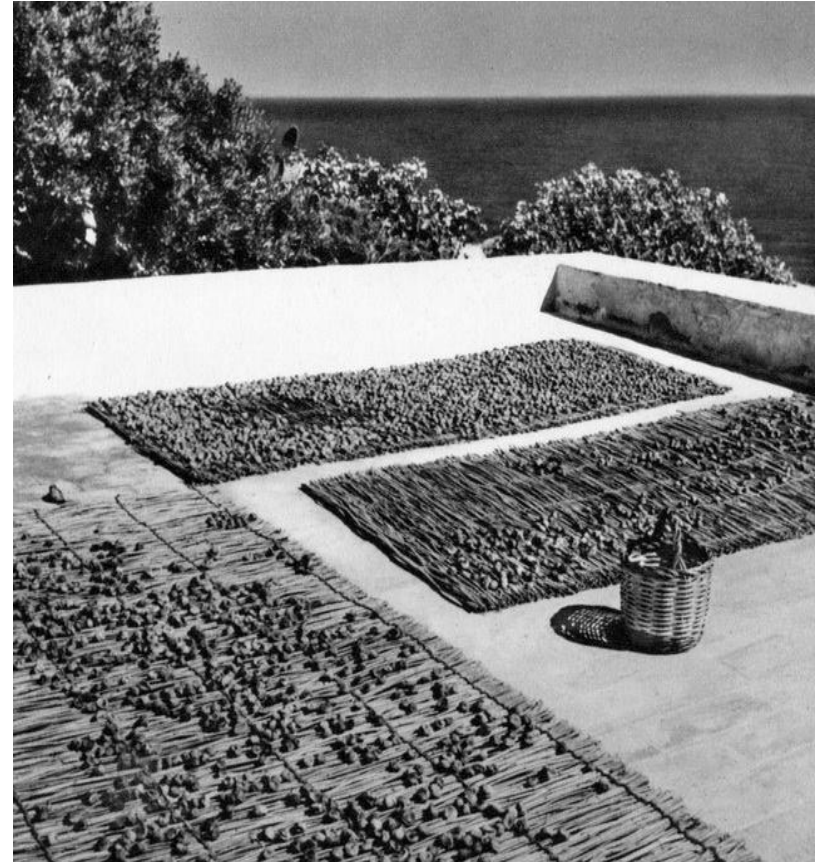
De que falamos quando falamos em Dieta Mediterrânea?



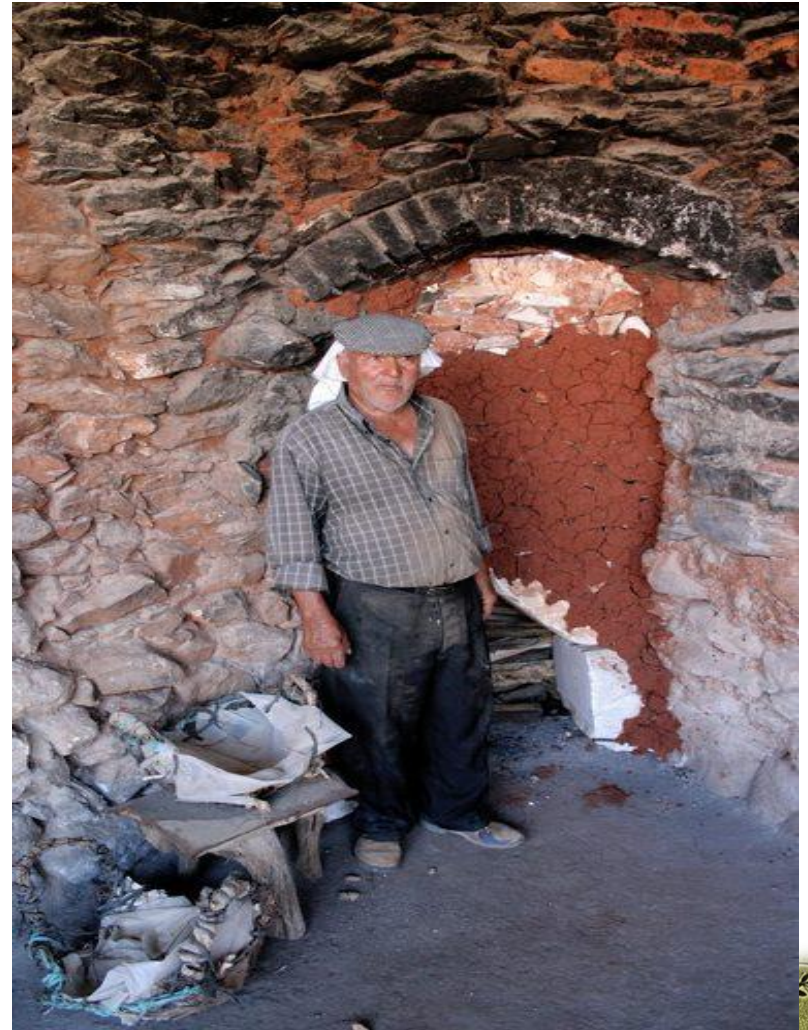
De que falamos quando falamos em Dieta Mediterrânea?



De que falamos quando falamos em Dieta Mediterrânea?



De que falamos quando falamos em Dieta Mediterrânea?



A Cozinha Mediterrânea



Claudia Perdígão

A Cozinha Mediterrânea

A trilogia, o pão, o azeite e o vinho



A Cozinha Mediterrânea

A trilogia pão, azeite e vinho



A Cozinha Mediterrânea

A cozinha da simplicidade

A paisagem na panela

A cozinha dos aromas



A Cozinha Mediterrânea

A cozinha da simplicidade

A paisagem na panela

A cozinha dos aromas



A Cozinha Mediterrânea



Na defesa da Biodiversidade



Na defesa da Biodiversidade

Promovendo o alimento local e as produções de pequena escala e de qualidade, estamos defendendo raças animais e variedades vegetais talvez menos produtivas, mas com importantes capacidades, aprimoradas em milénios de evolução, de adaptação a um determinado contexto biológico e pedoclimático.

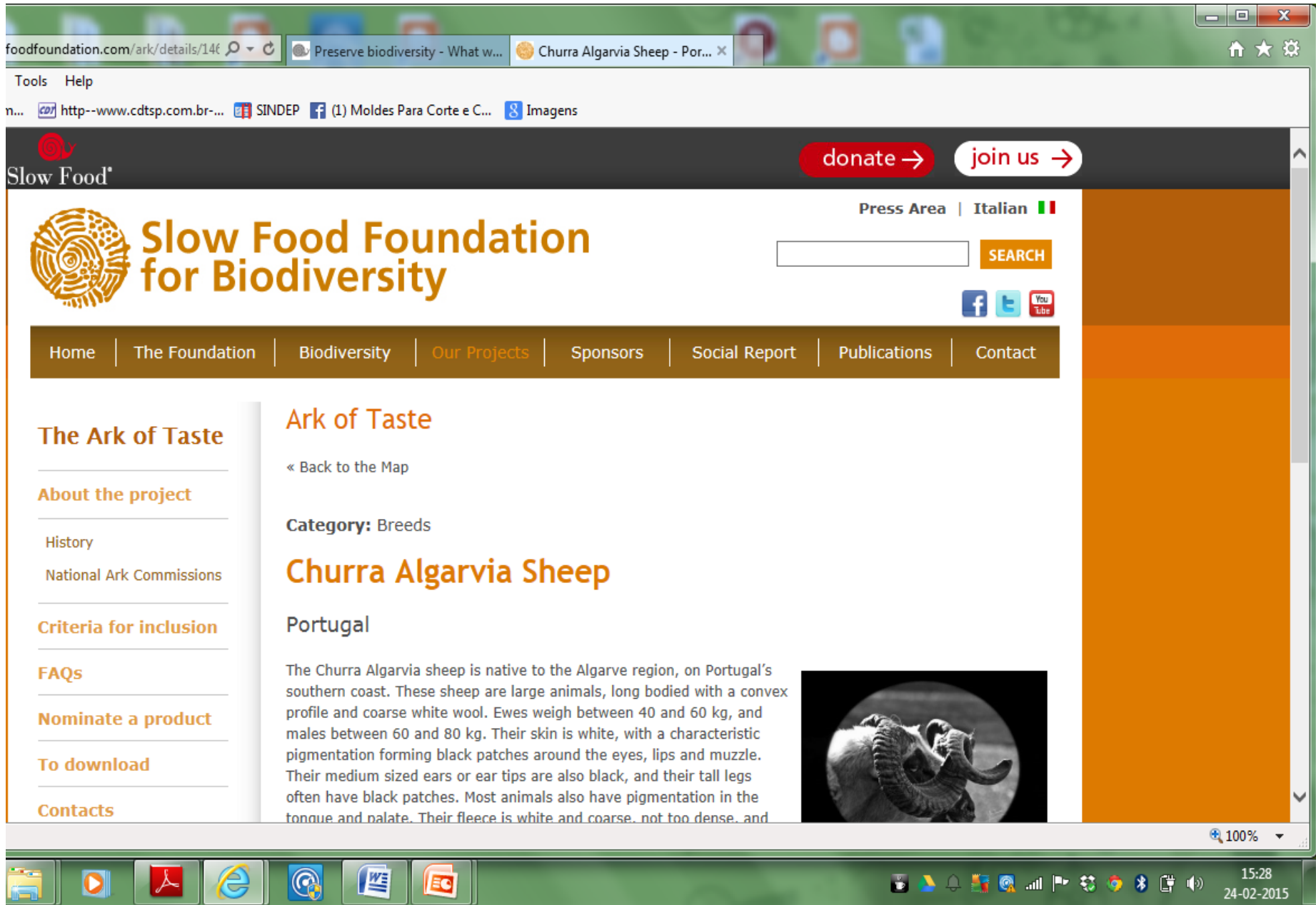


Ovelha churra



Tomilho Cabeçudo





donate →

join us →



Slow Food Foundation for Biodiversity

Press Area | Italian

 SEARCH

- Home
- The Foundation
- Biodiversity
- Our Projects
- Sponsors
- Social Report
- Publications
- Contact

The Ark of Taste

About the project

- History
- National Ark Commissions

Criteria for inclusion

FAQs

Nominate a product

To download

Contacts

Ark of Taste

« Back to the Map

Category: Breeds

Churra Algarvia Sheep

Portugal

The Churra Algarvia sheep is native to the Algarve region, on Portugal's southern coast. These sheep are large animals, long bodied with a convex profile and coarse white wool. Ewes weigh between 40 and 60 kg, and males between 60 and 80 kg. Their skin is white, with a characteristic pigmentation forming black patches around the eyes, lips and muzzle. Their medium sized ears or ear tips are also black, and their tall legs often have black patches. Most animals also have pigmentation in the tongue and palate. Their fleece is white and coarse, not too dense, and



Produttori artigianali dell'Algarve

Portogallo - Agricoltura

Algarve deriva dalla parola araba al-gharb che significa "l'ovest", ed è la regione più esposta a sud del territorio continentale portoghese. La gastronomia dell'Algarve rimanda alla presenza storica nella regione dei Romani e degli Arabi. Gli ingredienti utilizzati nella cucina locale richiamano i sapori freschi del mare e gli aromi forti dell'entroterra. L'agricoltura è principalmente di tipo familiare e tra le coltivazioni prevalgono olive, mandorle, carrube, fichi ed erbe aromatiche. Il territorio inoltre ospita molte saline, da cui si ottiene un sale artigianale di alta qualità, oltre al flor de sal, noto per le sue qualità organolettiche e per la ricchezza in magnesio e potassio. Il flor de sal deriva dalla spuma che l'oceano atlantico crea naturalmente nelle saline di argilla.

Area di produzione

Littorale, Serra e Barrocal, Algarve

Contatti

Referente

Otilia Maria Jerónimo Eusebio

Tel. +351 965008259

slowfoodalgarve@gmail.com

<https://www.facebook.com/slowfood.algarve>

Na preservação da paisagem

Praias, bosques, florestas, hortas, povoados, vilas, cidades que respeitam a natureza são a nossa paisagem favorita, aquilo que gostaríamos de poder ver todos os dias, aquilo que gostamos de visitar quando viajamos.



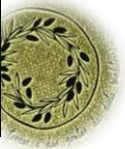
Os celeiros da memória

Na história da humanidade, a produção de alimentos, sua conservação e sua distribuição, criaram um património imenso de conhecimentos, transmitido, ao longo do tempo e do espaço, e objeto de constante transformação para garantir adaptabilidade e eficiência.



Os celeiros da memória

Na história da humanidade, a produção de alimentos, sua conservação e sua distribuição, criaram um património imenso de conhecimentos, transmitido, ao longo do tempo e do espaço, e objeto de constante transformação para garantir adaptabilidade e eficiência.



Os celeiros da memória



Conservar memória e transmitir estes conhecimentos de geração em geração é um método eficaz para não repetir erros já cometidos, mas também condição primária para descobrir novas fronteiras e novas oportunidades, situando-se também aqui o turismo alimentar.



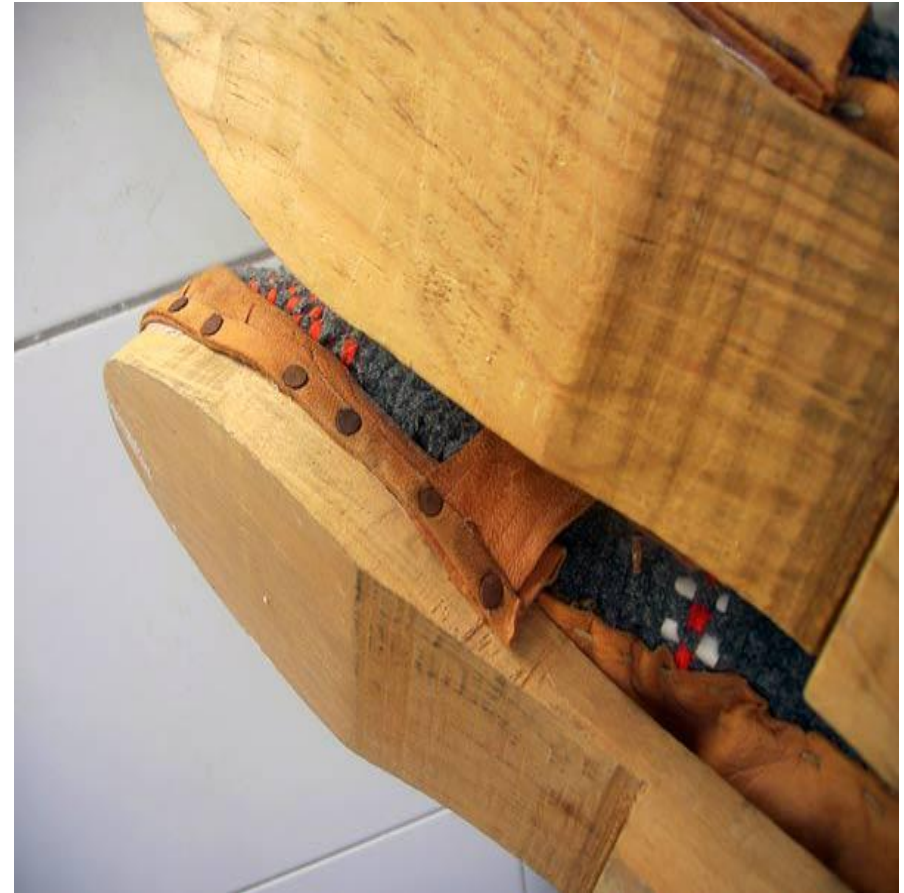
Os celeiros da memória



Os celeiros da memória



Os celeiros da memória



Abrir um espaço ao prazer, à sociabilidade, ao convívio, à partilha.

O convívio, a troca de ideias e de experiências, a afetividade, a amizade e até mesmo a realização de acordos de trabalho: muitas vezes tudo isto acontece à mesa.



O convívio em seu duplo sentido (alimento e sociabilidade) é um elemento indispensável para o bem-estar da humanidade e pode expressar-se com grande criatividade e com formas diferentes nas diversas regiões.





O convívio em seu duplo sentido (alimento e sociabilidade) é um elemento indispensável para o bem-estar da humanidade e pode expressar-se com grande criatividade e com formas diferentes nas diversas regiões.



Agradecemos aos fotógrafos degustadores de paisagens

- Cláudia Perdigão
- Domingues Valério
- Fatinha Afonso
- Filipe da Palma
- Isabel Nobre
- Lígia Laginha
- Luísa Soares Teixeira

