

Organizadoras:

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rozelaine de Fátima Franzin

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rut Friedrich Marquette

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Vanusa Andrea Casarin

# Vivências e Experiências na Região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal



Mestrado em Gestão Estratégica de



VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO  
DOURO-PORTUGAL

Vanusa Andrea Casarin

Rut Maria Friedrich Marquette

Rozelaine de Fátima Franzin

Manuel Luis Tibério

Beatriz Dockhorn

Adenise Clerici

António Duque Pirra

**ORGANIZADORAS**

Rozelaine de Fatima Franzin  
Vanusa Andrea Casarin  
Rut Maria Frederich Marquette

Vivências e experiências na Região de Trás-os-Montes e Alto  
Douro-Portugal

Santo Ângelo

URI

2018

**CONSELHO EDITORIAL**

Dr<sup>a</sup>. Carmen Regina Dornelles Nogueira / UNIPAMPA

Dr<sup>a</sup>. Denise Medianeira Mariotti Fernandes / UFFS

Dr<sup>a</sup>. Eliane Felden / IFFar

Dr<sup>a</sup>. Fátima Regina Zan / IFFar

Dr. Joao Serafim Tusi da Silveira / URI

Ms. Genelucia Dalpiaz / SEC

**CAPA**

Tiago Beck

**Catálogo na Fonte:**

V857 Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro - Portugal [recurso eletrônico] / Organização: Rozelaine de Fátima Franzin, Vanusa Andrea Casarin, Rut Maria Friedrich Marquette. – Santo Ângelo: FuRI, 2018.  
94 p

ISBN 978-85-7223-477-1

1. Agroindústria 2. Desenvolvimento regional 3. Gastronomia 4. Turismo I. Franzin, Rozelaine de Fátima (org.) II. Casarin, Vanusa Andrea (org.) III. Marquette, Rut Maria Friedrich (org.)

CDU: 631.45:338.1(469.2)

*Responsável pela catalogação: Fernanda Ribeiro Paz CRB 10/ 1720*

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Fapergs que financiou a pesquisa “Turismo gastronômico e valorização da produção endógena agroalimentar tradicional como uma estratégia de desenvolvimento regional em territórios de baixa densidade demográfica”, à parceria da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro-UTAD, de Portugal, e à Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-URI-Campus Santo Ângelo-RS-Brasil pelo apoio logístico para a edição e lançamento deste livro. Aos pesquisadores (professores e alunos), bolsistas e voluntários bem como a todas as instituições que contribuíram nas visitas técnicas, na organização dos dados e na construção dos textos, muitos deles presentes neste livro.

## **Prefácio**

### **Uma viagem ao interior de uma biodiversidade assumida e interiorizada**

“VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO-PORTUGAL” traduz uma “viagem” pela ruralidade do nordeste transmontano. Tal “viagem” foi protagonizada pelas investigadoras da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI, Campus Santo Ângelo, Rio Grande do Sul, Brasil), Adenise Clerici, Beatriz Dockhorn, Rozelaine de Fátima Franzin e Vanusa Andrea Casarin no contexto do Programa de Internacionalização da Pós Graduação em Gestão Estratégica de Organizações (PPGEO).

“VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO-PORTUGAL”, a que se junta uma outra obra editada pelas mesmas autoras “Desenvolvimento da Gastronomia na Região das Missões: Potencialidades de conversão turística”, entre outros produtos, materializam o intercâmbio entre investigadores da URI-Santo Ângelo e da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, promovido no contexto do programa de internacionalização do curso de pós graduação acima referido e no âmbito do qual foi desenvolvido o projeto “Turismo gastronómico e valorização da produção endógena agroalimentar tradicional como uma

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal** estratégia de desenvolvimento regional em territórios de baixa densidade demográfica”.

Em “Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal”, os seus autores convidam o leitor a uma viagem à descoberta das potencialidades da pequena agricultura familiar praticada nas regiões do alto douro e nordeste transmontano, regiões portuguesas predominantemente rurais e de muito baixa densidade populacional, onde a agricultura é desenvolvida em condições agroecológicas e edafoclimáticas muito particulares.

Percorrendo as “curtas” distâncias, quando olhadas a partir da realidade dos nossos visitantes do Brasil, que separam as vilas e aldeias do nordeste transmontano foi possível “viver” e “experimentar” diferentes realidades organizativas, produtivas e comerciais associadas à enorme diversidade setorial agrícola e agroalimentar patente no território.

Das carnes de raça autóctone (bovina, ovina ou caprina), a partir das quais são laborados produtos frescos, transformados ou fumados (enchidos), aos vinhos e azeites, ao pão laborado de forma artesanal em fornos a lenha, aos doces regionais e compotas que valorizam frutos locais de pequena escala, à produção de mel que torna produtivos arbustos, matos e montanhas inacessíveis, às frutas e produtos hortícolas granjeados nas escassas áreas de

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal terrenos mais planos e férteis, a diversidade é enorme e os fatores de inovação e criatividade presentes comprovam que os agricultores transmontanos fazem “milagres” no cenário agrário e alimentar nacional.

“Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal” é sobretudo o registo de uma viagem ao interior de uma biodiversidade assumida e interiorizada (expressão que escolhemos para título deste curto prefácio) por agricultores, técnicos, pesquisadores e decisores políticos regionais, mas pretende ser também uma contribuição para colocar em evidência a capacidade empreendedora e de resiliência de jovens e menos jovens, locais ou neo-rurais, em territórios de baixa densidade populacional, frequentemente designados de territórios marginais e, não raras vezes, marginalizados pelas instâncias de decisão política nacional.

Luis Tibério  
(Professor Auxiliar)  
[mtiberio@utad.pt](mailto:mtiberio@utad.pt)

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro  
Departamento de Economia, Sociologia e Gestão  
Escola de Ciências Humanas e Sociais  
Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento

## Sumário

1. Diferentes Sectores: diferentes realidades organizativas, produtivas e comerciais .....	13
1.1 Carnes frescas (bovinos, ovinos, caprinos, aves, suínos) .....	13
1.2 Vinho e derivados .....	14
1.3 Azeitona e Azeite .....	39
1.7 Pão e doçaria artesanal .....	76
1.8 Mel.....	82
1.9 Produtos Hortícolas e frutas.....	87

## INTRODUÇÃO

Este livro apresenta a percepção dos pesquisadores que realizaram intercâmbio entre Brasil e Portugal e vice-versa promovidas pelo projeto de pesquisa PROJETO DE INTERNACIONALIZAÇÃO DA PÓS-GRADUAÇÃO NO RS, subsidiado pelo Edital FAPERGS 12/2013. A Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo, por meio do Programa de Pós-Graduação de Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações (PPGGEO), estruturou uma proposta juntamente com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), de Portugal, visando dinamizar o desenvolvimento regional em territórios de baixa densidade demográfica por meio do turismo e da valorização da produção endógena gastronômica tradicional.

Os objetivos contemplavam o intercâmbio entre IESs do Rio Grande do Sul – Brasil e de um país estrangeiro em pesquisas e incentivos aos trabalhos de ensino e de extensão. Como por parte da URI havia interesse em inovação e criatividade relacionada ao desenvolvimento e turismo da Região das Missões – Brasil, e a UTAD também não poupava esforços em contribuir ao desenvolvimento da Região de Trás-os-Montes e Alto Douro – Portugal, entendemos que poderíamos aprender um com o outro na troca de informações e resoluções de alguns entraves semelhantes. Foi quando identificamos que ambas regiões apresentavam características como a baixa densidade demográfica, região pouco favorecida em relação às demais regiões do mesmo país, economia baseada em pequenas agroindústrias familiares, entre outros fatores.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

As inserções em campo entre os dois países permitiram que os trabalhos ultrapassassem os limites teóricos que um livro ou um filme poderia descrever. Os contextos que foram explorados os aproximaram da subjetividade que protagoniza a cultura local bem como do ambiente natural permitindo que todos os sentidos de um pesquisador fossem acionados. Desde seu olhar sobre as diferentes cores da terra missioneira e da terra mineralizada transmontina, dos matizes coloridos que transformam a paisagem no outono português e do brilho solar da primavera brasileira. Também lembramos expressão de alegria e hospitalidade daqueles que nos receberam, primeiro em Santo Ângelo-RS-Brasil e em seguida em Vila Real-Portugal. Nada melhor para entender o processo de transformação da uva para o vinho, da azeitona para o azeite, do leite para o queijo, da farinha para os biscoitos quando se pode experienciar, vivenciar, sentir o aroma, a textura e, além de tudo isso, ainda acompanhar a dinâmica socioeconômica na qual se insere um determinado sistema. E isso tudo ainda está muito vívido na memória dos professores e alunas mestrandas que se propuseram a realizar tais pesquisas.

Como o ambiente universitário necessita do envolvimento interinstitucional e transdisciplinar, as IESs abriram suas portas para que os intercambistas atuassem como palestrantes, como avaliadores de bancas de graduados e mestres, como professores em sala de aula e como escritores, a exemplo desta obra. É portanto, uma caminhada que iniciou em 2014 e até o momento, em 2017, tal integração ainda se revela fortificada e próspera.

Mas como não poderia de ser, além da curiosidade, do sonho e da amizade entre os pesquisadores, foi também a riqueza dos ambientes acadêmico e cultural de transformação dos

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**  
alimentos as forças motrizes que ampliaram e legaram o conhecimento que o leitor encontrará nesta obra, das experiências e vivências na Região de Trás-os-Montes e Alto Douro.

## **1. Diferentes Setores: diferentes realidades organizativas, produtivas e comerciais**

### **1.1 Carnes frescas (bovinos, ovinos, caprinos, aves, suínos)**

Pode-se dizer que no que se refere a pecuária, que o que predomina na região de Trás-os-Montes e Alto Douro são os bovinos autóctenes criados na grande maioria com a aptidão para carne, os ovinos e caprinos de aptidão mista carne-leite, seguidos dos suínos e aves.

As raças autóctones de aptidão-carne dominam entre os bovinos, criados em sistema de semi-pastoreio, nomeadamente a raça mirandesa a nor-nordeste, a Barrosã a nor-noroeste e a maronesa no centro-oeste transmontano. Os ovinos e caprinos autóctones com maior representatividade são das raças ovinas churra mirandesa, churra bragançana, churra badana e terrincha, enquanto os caprinos estão representados pela raça bravia na Montanha pastoril e pela serrana na pré-montanha. Os suínos e aves registam uma presença generalizada em exploração doméstica e com pouca representatividade na produção intensiva.

A transformação de carnes regista uma tradição artesanal significativa, com considerável declínio resultado do

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal** êxodo agrário, mas que entrou numa fase de recuperação através dos produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP). Destaca-se a existência de algumas unidades de média e grande dimensão. A produção de leite regista escassas unidades de grande porte produtoras de leite de vaca, mas as fábricas artesanais de queijo de ovelha e de cabra estão disseminadas um pouco por toda a região, sendo que algumas delas produzem produtos com denominação de origem protegida.

## **1.2 Vinho e derivados**

**A região vitivinícola do Douro** com seus encantos naturais é conhecida e reconhecida em todo o mundo. Nessa região pontificou, durante muitos anos, a Casa do Douro (recentemente extinta), a qual fez parte do nosso roteiro de visitas pelas regiões de Portugal, além de diversas empresas de vinhos e espumantes.

A Casa do Douro, situada no Peso da Regua, foi fundada em 1932 para fazer a conexão da agricultura com o comércio, pois muitas pessoas faziam vinhos de forma indevida, fazendo com que os consumidores deixassem de tomar o vinho. Em 1678 foi registrado o primeiro vinho do Porto e em 1758 foram colocados demarcações de Feitorias que representam a demarcação da região, que viria a ser a primeira demarcada e regulamentada no mundo.

Figura 1: Região do Douro



Fonte: projeto de internacionalização.

Com o aperfeiçoamento das técnicas de produção e manejo de videiras aquelas “marcos” foram sendo reinstalados e aumentada e melhorada a demarcação da região. Além de vasto conjunto de funções representativas da produção, a Casa do Douro possui vitrais que contam e preservam a história da cultura da vinha e do vinho no Douro e suas gentes (Figura 2).

Os demais vitrais apresentam as atividades desenvolvidas pelos agricultores, a forma de colheita e a sua ligação ao rio Douro.

Figura 2: Vitrais representando a colheita



Fonte: projeto de internacionalização.

Além do processo de produção é demonstrado também o processo de comercialização e fiscalização, sendo os barcos rabelos cheios de pipas (inicialmente puxados por carros de bois pela margem), que posteriormente transportavam o vinho até a cidade do Porto sem a necessidade de velas, pois o próprio circuito agreste do rio permitia a perigosa descida desde a Régua até Gaia (Porto), onde ainda hoje se localizam os grandes armazéns de exportação.

O vinho chegava na cidade do Porto, era engarrafado, colocado em caixas e enviado principalmente para a Inglaterra.

Figura 3: Vitrais representando os barcos rabelos



Fonte: projeto de internacionalização.

Segundo Alexandre Araújo, ex funcionário da Casa do Douro esta instituição era da competência do Estado (por meio de Decreto Lei) e foi constituída para ajudar o viticultor que não conseguia vender o seu vinho, então a Casa do Douro ajudava-o a comprando os excedentes do seu vinho, nos anos em que os havia. Se o vinho fosse bom ia para os depósitos, caso contrário, o vinho era queimado.

No ano de 1990, após a entrada de Portugal na União Europeia, houve a perda de monopólio e a Casa do Douro não pôde mais estar no controle e na produção. Esta instituição perdeu nesta altura essas competências sendo

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal transferidas para o já existente Instituto dos vinhos do Douro e Porto (IVDP) onde o Estado faz o processo de certificação.

Tal como no passado, todos os anos ocorrem reuniões entre as partes, que determinam a cota atribuída na relação entre o comércio e a produção, estabelecendo quantas pipas o comércio quer, quantas pipas serão produzidas e a que preço, e é fixado o “benefício” (quantidade de vinho do porto que cada produtor está autorizado a produzir), o qual é dividido pelos produtores conforme a área de produção que cada um possui, sendo esta determinação realizada por meio de votação.

No passado era a Casa do Douro quem decidia o voto final, hoje quem determina é o Estado. A Casa do Douro estava sob interesse público, mas no final do ano de 2014 perdeu esse título, ficando de livre associação. Existem em torno de 40.000 fichas de inscrição de vicultores, pois tal como em outras regiões, o Douro revela características sociodemográficas decorrentes do minifúndio.

O espólio da Casa do Douro possui vinhos produzidos desde 1934, em que cada garrafa que pode ser comparada em valor a autênticos “ferraris”, conhecidos como generosos (Figura 4), pois o vinho só pode ser considerado do Porto quando certificado e engarrafado.

Figura 4: Algumas marcas de vinhos de mesa do Douro



Fonte: projeto de internacionalização.

Em termos económicos, na sua melhor fase, o que a Casa do Douro lucrava em uma semana dava para pagar o salário de todos os funcionários (cerca de 250 funcionários).

Paga-se o benefício atribuído ao vinho conforme a marca e o estágio. Algo que deve ser observado na garrafa, quando tem o ano efetivo significa que a produção é daquele ano que consta na garrafa, já quando se vê nas garrafas vinho dez anos significa que houve uma mistura de vinhos, e pela prova o seu gosto é similar ao de vinho que realmente tem 10 anos. De 1934 a 2001 havia em estoque 21.549.234 litros o que corresponde a 28.732.312 garrafas.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Além da Casa do Douro foram visitadas diversas empresas ligadas à viticultura e uma dessas foi **Adega da Quinta da Avessada**, que se situa em pleno centro vitivinícola duriense na aldeia vinhateira de Favaios. Esta localidade, devido ao seu estado de conservação pitoresco, com todo o traço arquitetônico original, é um magnífico ponto turístico e uma adega museu. Favaios está localizada na Serra do Vilarellho, no conselho de Alijó, a qual integra o distrito de Vila Real província de Trás-os-Montes e Alto Douro no Nordeste de Portugal. Este empreendimento faz parte da Rota do Vinho do Porto.

Figura 5: Fachada da Adega da Quinta da Avessada



Fonte: projeto de internacionalização.

As aldeias vinhateiras, assim denominadas desde 2001, encerram uma história milenar, intrinsecamente ligada à cultura do vinho. Estas localidades estão sujeitas a um

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal programa de requalificação que visa proteger e reabilitar os espaços urbanos e paisagísticos que englobam. Desde 1997 e durante os meses de setembro e outubro realiza-se anualmente o festival das Aldeias Vinhateiras, enchendo as ruas de espetáculos, animações e atividades. Todas as festividades são apadrinhadas pela gastronomia e pelo vinho local.

Figura 6: Vinho Moscatel de Favaios



Fonte: projeto de internacionalização.

Alguns dos produtores ligados a este projeto são : Adegas Cooperativas de Favaios, Caves Messias, Caves Transmontanas, Montez Chapalimaud, Nossa Senhora da Graça, Quinta do Ventozelo, Quanta Terra, Quinta de

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**  
Marrocos, Aneta, Alves de Souza, Quinta da Passadouro, Quinta da Pêgo, Roseira e Ricou e Rozês., e como parceiros do projeto temos a Adega Cooperativa de Favaios, Casa de Gauvães, Douro à Vela, Douro Azul, Grupo CS, Museo do Pão e do Vinho – Favaios, Quinta do Pêgo e o Solar dos Canavarros.

A aldeia conta com 1.500 habitantes que trabalham uma área de 1.000 hectares para produzir mais de 30 milhões de garrafas por ano. As uvas são acondicionadas em um local só.

Conforme o responsável pela apresentação do empreendimento Manoel Souza, para se fazer o vinho é necessário que a uva passe pelo seguinte processo: O Esmagador que tem a função esmaga a uva, pois por dentro tem as leveduras, e são estas que começam a degradar o açúcar próprio desta uva muito doce e transformando-o em álcool. É o que se chama de fermentação alcoólica. Os antepassados sempre quiseram controlar essas leveduras por isso construíram tanques (lagares) de pedra granítica, para que estas tivessem melhores condições de trabalhar.

Para se fazer o vinho moscatel ou o vinho do Porto (feitos da mesma forma, mudando o tipo de uva) há três segredos., Para o moscatel, é usada uma única variedade de uva (moscatel galego). Para fazer o vinho do Porto é

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**  
realizada uma mistura de várias castas de uvas tintas ou brancas. Comenta Manoel Souza, que o segredo de um bom vinho está em: “primeiro chama-se um grupo de 20 pessoas para fazer a pisa da uva, pois o mais importante de uma pisa é o calor humano que se transfere para a uva é o que dá vida a levedura”. A temperatura entre 10°C a 12°C, passa então a 17°C, e a levedura começa a pegar no açúcar da uva e transforma-lo em álcool. Mas se deixarmos todos os açúcares naturais serem transformados em álcool, vamos ter um vinho de mesa branco ou tinto, e nunca um vinho generoso.

O processo de pisa de uva leva em torno de 5 horas e durante o processo, a cada duas horas, os trabalhadores bebiam vinho em torno de um copo ou uma garrafa, pois isso auxiliava o trabalhador a transpirar e a circulação do sangue permitia passar mais calor humano ao mosto. Além dos pisadores havia uma pessoa que controlava o processo da pisa, era ela quem pedia aos trabalhadores o que fazer para transformar a uva.

Quando se pedia mais temperatura isso significava que era preciso mais 2 horas de pisa para a levedura trabalhar. Quando chegava a um teor alcoólico de cerca de 4%, ao mosto parcialmente fermentado era adicionada aguardente vínica. Uma aguardente muito forte que ao ser adicionada ao mosto/suco de uva a levedura não consegue

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal processar e morrre, parando a fermentação alcoólica, o que mantém os açúcares residuais.

O último segredo trata-se de uma lei estabelecida pelo Marques de Pombal, que diz respeito ao casamento ideal entre a aguardente vínica e os açúcares naturais, segundo a qual é necessário esperar três anos em madeira até o vinho estar nas melhores condições para ser bebido.

Por meio de bombas manuais é levado o líquido para cubas de carvalho, sendo que só depois do terceiro ano, é que era possível apreciar um bom vinho. Em resumo: calor humano para dar o início à fermentação, aguardente vínica para preservar os açúcares residuais naturais e paciência é tudo que se precisa para se ter um bom vinho.

Figura 7: Instalações da Adega



Fonte: projeto de internacionalização.

### **Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**

Nesta adega há duas cubas com moscatell de 50 anos de idade e duas com 70 anos de acondicionamento. Foi possível conhecer a enoteca do empreendimento, na qual se preserva a história local e do processo de fabricação de vinho na região de Favaios. Há na empresa 27 funcionários só no setor de turismo e gastronomia.

Outro empreendimento que fez parte do roteiro foi a empresa **Espumantes Murganheira** situada no vale da Varosa. Para produzir vinhos espumantes, a empresa seleciona as mais nobres castas e leva a cabo rigorosamente todo processo de vinificação por meio das técnicas de produção ancestrais devidamente aperfeiçoadas. Foi visitado todo o processo de produção da empresa, desde o processamento da uva até a prova de espumantes.

É nas singulares caves de granito azul, um verdadeiro ex-libris, que estagiam os vinhos e espumantes. Um ambiente natural, fresco e com temperatura naturalmente controlada, que garante toda a genuinidade do produto local.

No período de vindima produzem-se cerca de 1 milhão de litros de vinho na unidade visitada. A empresa conta com 20 funcionários fixos, na época de safra são contratados temporariamente cerca de 20 funcionários adicionais. Da produção total, cerca de 20% exportada, sendo o restante consumido pelo mercado português .

Figura 8: Caves de granito azul



Fonte: projeto de internacionalização.

Esta adega foi fundada há mais de 50 anos, possuindo cerca de 30 hectares de vinha própria e acompanha e controla a produção de cerca de 1000 hectares de vinhas de fornecedores de uvas associados. A estrutura da empresa é composta por equipamentos modernos e de última tecnologia. Uma característica marcante do empreendimento é o “Dégorgement à la Volée” que é o processo de expulsão das leveduras da 2ª fermentação alcoólica, e que é o culminar de todo o processo, sendo único no país.

As castas de uvas usadas na produção dos espumantes nas caves da Murganheira são: Malvasia Fina, Gouveio Real, Cerceal, Chardonnay, Touriga nacional,

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal Touriga Franca, Tinta Roriz e Pinot Noir. Os níveis qualitativos dos vinhos tradicionais são: Reserva, Super Reserva, Velha Reserva ou Grande Reserva.

Figura 9: Vinho espumante produzido pela Murganheira



Fonte: projeto de internacionalização.

A entrada de uvas na empresa é feita por castas, , ou seja, não há mistura de castas, sendo elaborados vinhos monocasta. O esmagamento não é um processo mecânico simples massim por meio de pressão de ar (prensa pneumática).

Todos os departamentos da adega estão interligados. O espumante tem a primeira fermentação no período de três semanas. Depois desta fase é-lhe adicionado um licor e a levedura, é capsulado provisoriamente, ocorrendo umsegunda

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal fermentação na garrafa, que dura 6 meses., De seguida retira-se o depósito de levedura e segue para o engarrafamento final.

Depois de engarrafados os espumantes são armazenados numa cave natural de granito azul, escavado à mão em 1947, a 60 metros de profundidade, com temperatura ambiente de 12º C e com alta umidade durante o ano todo O comprimento total dos tuneis é em torno de 200 metros, localizador por abaixo da vinha da empresa. Neste depósito há cerca de 3 milhões de garrafas e mais 4 milhões em outro estabelecimento da empresa, onde os vinhos estagiam.

Figura 10: Instalações fabris da murganheira



Fonte: projeto de internacionalização.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

O tempo de estágio varia conforme as qualidades, e vai de 2 a 15 anos. O primeiro meio ano é para se completar a segunda fermentação; depois deste período faz-se a maturação e o envelhecimento do espumante.

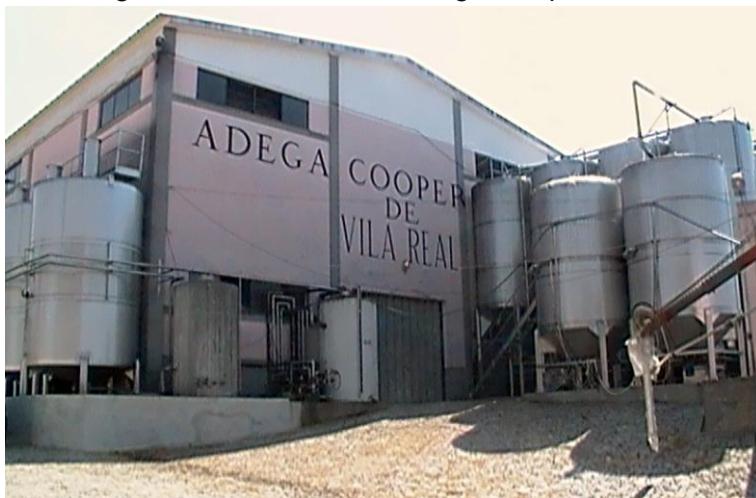
O que faz o vinho ser um espumante na garrafa é o gaz carbónico que se acumula na garrafa em resultado da segunda fermentação que varia conforme a qualidade e o estágio. Todas as garrafas são identificadas pelo ano de colheita.

Depois do tempo necessário de estágio, as garrafas são levadas para a remoage, ficando com a capsula para baixo para que as leveduras (depósito) se acumulem junto à tampa. Durante 15 dias vão sendo viradas, depois são colocadas numa geladeira a -20°C para firmar o depósito, após este processo abre-se a cápsula e se retira o depósito de levedura. Depois do espumante limpo, é repostado o nível da garrafa ou é adicionado o licor de expedição que torna o espumante mais ou menos adocicado, faz-se a rotulagem e está pronto para a comercialização. As garrafas de produção especial são giradas manualmente, as demais são colocadas em máquinas especializadas que fazem o processo de forma industrial.

Por fim foi visitada a **A Adega Cooperativa de Vila Real**, localizada na zona Industrial da cidade de Vila Real,

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal Conta com aproximadamente 1600 associados que produzem e entregam na cooperativa diferentes tipos de uvas, provenientes de cerca de 100 castas (as mais importantes) de um total de 260 castas existentes no Douro. Com o objetivo de se obterem vinhos de qualidade, a cooperativa remunera os seus associados por meio do tipo de casta e da qualidade da uva (Quanto mais elevado o grau de doçura melhor o preço).

Figura 11: Fachada da Adega Cooperativa Vila Real



Fonte: projeto de internacionalização.

No ano de 2005, a cooperativa contava com uma produção de cerca 5 milhões de litros de vinho, em 2014 a produção passou para 15 milhões de litros aproximadamente. Da produção total, cerca de 1% corresponde a vinho do Porto, pois não é a sua atividade principal. A cooperativa produz

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal maioritariamente vinhos de mesa com o selo de vinho do Douro além de uma pequena quantidade de vinho do Porto.

Nas vinhas da própria cooperativa, há videiras com mais de 50 anos (vinhas velhas), as quais produzem entre 2 kg e 3 kg de uvas por ano. Nestes parreirais não é realizado nenhum tipo de fertilização nem irrigação, apenas o tratamento contra insetos e pragas, que ocorre de 4 a 5 vezes por ano. Em determinados casos conforme o manejo é necessário enxerto de mudas ou conversão para manter a qualidade da videira.

Figura 12: Plantação de videiras



Fonte: projeto de internacionalização.

Todos os anos ocorre a poda no final no ciclo mas também em verde, de forma mecanizada, sendo que a colheita é sempre realizada manualmente com a contratação

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal temporária de mão-de-obra local. O parreiral é constituído pelas videiras que estão apoiadas em arames, suportados por esteios de Xisto (um tipo de pedra local), os quais são fabricados também no Douro.

Para que se tenha um vinho de qualidade, busca-se que as videiras produzam cachos de uva pequenos, pois neste caso, possuem menos água em sua composição, aumentando assim o teor dos componentes responsáveis pelo sabor e aroma.

Figura 13: Cachos de uvas prontos para colheita



Fonte: projeto de internacionalização.

Para a produção do vinho branco é separado o bagaço da polpada uva, para reduzir a acidez do vinho. No caso do vinho tinto, a película do gomo de uva permanece no processo de fermentação para dar cor e sabor ao vinho.

### **Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**

Conforme o professor Antonio Pirra, no distrito de Vila Real existiam cerca de 6 cooperativas vitivinícolas ativas, já houve mais em atividade, mas devido a problemas de gestão não obtiveram sucesso para permanecer no mercado.

O circuito de entrada das uvas ocorre de forma mecanizada. Assim que chega a uva, é realizada uma amostra de várias partes da carga para aferir da qualidade, peso e grau de doçura, elementos necessários para remunerar o produtor.

Quanto melhor for o resultado maior será a remuneração, que varia conforme a época, o estado sanitário das uvas, a política de preços entre outros aspectos. No processo de recepção das uvas pesa-se e separam-se as uvas em função do peso, da qualidade e da casta de uva (branca ou tinta). Este processo ocorre fora do pavilhão central da cooperativa.

Dentro do pavilhão, logo na entrada, há um mostruário dos vinhos produzidos na cooperativa.

Há vinhos dos mais simples aos mais sofisticados, como o vinho do Porto e do Douro, por exemplo, que são armazenados em barris de madeira de carvalho americano ou portugueses.

Figura 14: Mostruário dos vinhos



Fonte: projeto de internacionalização.

O circuito de refrigeração controla a temperatura no interior das cubas para manter o processo de fermentação em ótimas condições e permitir a manutenção dos vinhos. A separação do cacho é feita por uma máquina que separa o engaço das uvas, que vão para as cubas, que na fase final passam por uma prensa que retira o resto do vinho. Esse vinho de prensa é aproveitado para produção de álcool ou aguardente. No entanto esse processo não é realizado na cooperativa, sendo vendido a uma empresa na região que faz o processamento central dos bagaços de todas as adegas.

Figura 15: Processo de engarrafamento da ACVR



Fonte: projeto de internacionalização.

No processo de engarrafamento, um detalhe importante se refere a rolha, que quando prensada permite maior facilidade para abrir. Conforme o enólogo responsável é preciso obter uma rolha de qualidade, ou seja, a fornecedora deve garantir a qualidade da rolha, caso contrário pode-se ter prejuízo num lote de vinho, que pode vir a apresentar defeitos sensoriais.

Os vinhos de consumo corrente (em torno de 12 meses de armazenamento) geralmente permanecem em pé.

Na sala de controle das prensas há um contador de água que mede a quantidade de água utilizada nas lavagens em toda a adega. Esta advém da companhia pública de abastecimento da cidade e de um furo próprio da cooperativa.

Segundo Pedro Gomes, responsável pelo controle de qualidade, no processo de produção do vinho branco, a

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**  
prensa pneumática comprime e pressiona para tirar o suco, separando assim o bagaço do sumo de uva por meio de uma tela de borracha que expande (prensa pneumática). Após este processo o vinho vai para uma cuba onde fica em fermentação a 17-18°C .

No caso do vinho tinto a película permanece junto ao sumo e fermentam ambas a uma temperatura mais elevada. Este bagaço se transforma em um bolo prensado de forma ligeira, que passa em uma prensa final para retirar o restante do vinho que permanece no bolo.

No processo final o vinho é filtrado por três equipamentos para tirar as leveduras e bactérias, e quando necessário é pasteurizado. Para corrigir a acidez do vinho é utilizado ácido tartárico, um subproduto do vinho, cuja quantidade é aplicada conforme a necessidade do lote em produção.

Também quando necessário é utilizado um filtro tangencial, filtro de terras calcárias ou filtro de placas de papel. Por fim o vinho passa por uma máquina de frio a uma temperatura de 0°C a -1°C, que estabiliza o vinho a frio, e retira os cristais formados.

A linha de enchimento é automática e segue um processo mecânico. Após a correção da acidez do vinho, o líquido vai para enchimento. As garrafas utilizadas são adquiridas no Sul de Portugal e não há reaproveitamento.

Figura 16: Processo de embalagem



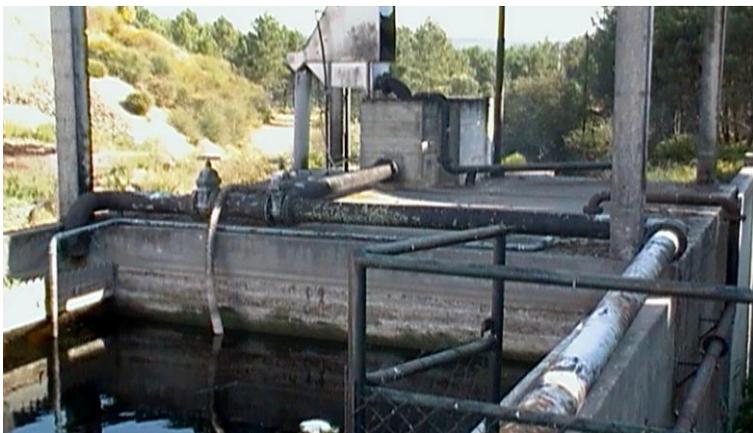
Fonte: projeto de internacionalização.

O vasilhame passa primeiramente por um processo de lavagem, seguido de uma injeção de nitrogênio. Assim, a garrafa é lavada a jato e quando colocado o vinho o azoto é liberado fazendo com que não haja oxigênio no interior da garrafa suscetível de prejudicar a sua preservação durante o armazenamento.

O sistema de tratamento de águas residuais existe, funciona de forma eficaz mas desativado (temporariamente) no momento da visita. , As cooperativas, à semelhança de qualquer unidade agroindustrial, necessitam desta regularização e certificação ambiental para poder funcionar.

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Figura 17: Local do tratamento dos resíduos



Fonte: projeto de internacionalização.

Os bagaços que são descartados são oferecidos aos associados e utilizados como fertilizante.

Figura 18: Cubas ao ar livre



Fonte: projeto de internacionalização.

## **Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**

Em virtude do espaço físico limitado, muitas das cubas de armazenamento da adega estão instaladas ao ar livre: há nesta situação várias cubas com a capacidade de 125 mil litros, bem como com 1 milhão de litros.

Segundo o Presidente da Cooperativa Jaime Ferreira Borges, atualmente a empresa vem premiando os seus associados por meio da seleção da qualidade, pelo que os produtores que possuem as melhores uvas são os primeiros a entregar a produção.

Uma inovação importante utilizada por esta unidade é a gravação a laser no momento do engarrafamento, e em todas as garrafas, do lote, data e hora de fabricação.

Todos os itens que compõem a embalagem do vinho são reciclados, assim é inserida uma pequena taxa em cada item que permite bancar o valor do custo de reciclagem.

Todo o investimento aplicado no estabelecimento é de origem privada, a cargo da cooperativa e dos associados.

### **1.3 Azeitona e Azeite**

A região de Trás-os-Montes é uma região de contraste entre a montanha árida, com cursos de água que correm montes abaixo e vales férteis de rios serenos. As diferenças bruscas de altitude dividem-na em Terra Fria e Terra Quente. E é nesta zona, com um máximo de 700 metros de altura, que se estende a oliveira. A principal característica

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal** do olival transmontano é a produção feita de forma tradicional, não utilizando nenhum tipo de produto químico nos olivais, sendo assim azeite biologicamente puro e a colheita ser efetuada por famílias de olivicultores que se entreadjudam. Atualmente, os olivais novos contam com a introdução de novas tecnologias, são mecanizados e muitas vezes irrigados.

A produção de azeite concentra-se principalmente nos concelhos de Mirandela, Vila Flor, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé e zonas limítrofes, ocupando uma área de 61.750 hectares.

As principais cultivares são a Galega, a Carrasquinha, a Cordovil, a Cobrançosa e a Verdeal. Dada a sua rusticidade, encontra-se muitas vezes em terrenos onde nenhuma outra planta resistiria, mas quando bem tratada aumenta sua produção em quantidade e em qualidade.

A vila de Torre de Moncorvo insere-se na rota do azeite de Trás-os-Montes, onde se identificam 6 estabelecimentos locais que oferecem provas de azeite de oliva.

Figura 19: Rota do azeite



Fonte: projeto de internacionalização.

**A Casa Aragão**, fundada em 1764, localizada em Alfandega da Fé é um desses estabelecimento que fabrica azeite e também possui uma distribuidora para o Brasil, particularmente São Paulo. Segundo o seu proprietário, Artur Rabaçal, a fábrica possui vários tipos de azeites no mercado: azeite com ouro na sua composição, azeite mais maduro que é específico para crianças, rico em betacaroteno, azeite em pó e caviar de azeite.

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Figura 20: Fachada da empresa



Fonte: projeto de internacionalização.

A fábrica produz um milhão de quilos de azeite por ano e as vendas são 60% em Portugal e 40% para exportação. A produção não é suficiente para a demanda, tanto que é comprado azeite de outras cooperativas e empresas para posterior processamento e venda.

Figura 21: Instalações fabris da empresa



Fonte: projeto de internacionalização.

### **Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**

A floração dos olivais ocorre entre os meses de abril a junho e a maturação da azeitona se dá entre Setembro e Outubro. A sua cor altera-se gradualmente, desde o verde violáceo e do roxo escuro ao preto. A colheita do grão verde para azeitona de mesa, ocorre no final do mês de setembro até o início de novembro, já a colheita do grão maduro (para o fabrico de azeite) ocorre em dezembro e janeiro.

Para a elaboração de azeitona de conserva, o procedimento para a preparação da azeitona passa por quatro fases que vai desde a retirada do sabor amargo (exceto das azeitonas pretas), diversas lavagens, a conservação e por fim o controle e correção do sabor.

Já a para a produção do azeite, durante todo o processo de maturação o azeite vai se formando na polpa do fruto. O seu sabor está condicionado pelo grau de maturação do fruto, a variedade, o tipo de solo e a região de origem da azeitona.

A colheita necessita de cuidados especiais, tais como: separar espécies, seleção conforme o tamanho, o conteúdo em açúcar e azeite, e segundo a consistência da polpa, classificação e calibragem.

O transporte deve ser feito de maneira que não ocorra a fermentação das azeitonas. Nunca deve se transportar em sacos.

A azeitona chega na fábrica com folhas e sujeira, onde a primeira etapa é a limpeza dos frutos, que ocorre por

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal meio de uma turbina. A sujeira é usada para compostagem e adubo.

Figura 22: Oliveira



Fonte: projeto de internacionalização.

A segunda máquina faz a lavagem da azeitona apenas com água, e após esse processo a azeitona é pesada.

A azeitona é puxada por uma máquina, esmagada por uma prensa, onde é forçada a passar entre dois discos furados, esmagando a azeitona junto com o caroço.

Após a fase de trituração, a massa vai para um processo onde é aquecida, a aproximadamente 25° para que ocorra o choque térmico, favorecendo a separação do azeite da massa, por meio de uma centrífuga horizontal.

Figura 23: Processo de trituração da azeitona



Fonte: projeto de internacionalização.

O azeite é armazenado em depósitos de aço inoxidável a temperaturas compreendidas entre 15° C a 18° C, permitindo a sua correta maturação e com pouca luminosidade.

A fábrica produz o azeite virgem, pois é azeite intocado, obtido por um processo mecânico, sem adição de nenhum outro produto. Uma pessoa especializada em azeites, prova para verificar se o azeite possui algum cheiro característico como cheiro de terra, madeira, salmoura, dentre outros, e após a prova, o azeite que possuir sabores tanto de ranço, tulia, mofo ou folha da planta ou de outro tipo, não sendo classificado como virgem extra.

Para que a qualidade do azeite não seja comprometida é necessário que no momento da colheita seja observado os seguintes fatores: não deve chover na época da colheita, o período entre a colheita e a prensagem não pode passar de quatro a cinco dias, pois quanto mais tempo a

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**  
azeitona fica armazenada mais acidez ela desenvolve. Como regra geral vale: quanto mais tarde as azeitonas são colhidas, mais rápidas devem ser prensadas.

A forma de como é realizada a colheita também interfere na produção do azeite. A colheita manual é mais inofensiva para a árvore e para as azeitonas, é um trabalho lento e dispendioso mas melhora o rendimento da colheita. Nesse caso, as azeitonas são derrubadas com a ajuda de uma vara e o rendimento pode triplicar. No entanto, a quebra dos raminhos pode trazer sérias consequências para as futuras produções.

Também é utilizado o processo de colheita mecânica, com máquinas sopradoras, sacudidoras ou vibradoras, o qual, dada a escassez de mão-de-obra, vem substituindo a colheita manual, sempre que o terreno e o sistema de implantação do olival o permite.

Figura 24: engarrafamento do azeite



Fonte: projeto de internacionalização.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Vale ressaltar que a parte mais trabalhosa e cara da olivicultura é a colheita. Um bom colhedor consegue colher por hora entre 9 a 10 quilos de azeitona. Esse processo determina 50% do preço do azeite, uma vez que para produzir um litro de azeite são necessários cerca de seis quilos de azeitonas, sendo que cada oliveira produz em média 20 quilos.

O Ph e a acidez do azeite também define a qualidade do azeite. Acidez abaixo de 0,8 é virgem extra, se a acidez for entre 0,8 e 1,5 é virgem e se a acidez for acima de 1,5 é lampante, que neste caso é usado na agricultura ou em lamparinas.

Figura 25: Azeite extra virgem



Fonte: projeto de internacionalização.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Nos mercados encontram-se três tipos de azeite, virgem extra e virgem, e azeite puro ou azeite de oliveira – azeite de oliva (90% do que está no mercado), que é a união de 15% de azeite virgem com 85% de azeite refinado. O azeite refinado é o azeite lampante que passa em uma refinaria onde os defeitos são removidos por um processo de desodorização que ocorre por meio da adição de enzimas e solventes.

Figura 26: azeites de região demarcada- orgânicos



Fonte: projeto de internacionalização.

Dentro da classificação dos azeites virgens existem outras subcategorias ou marcas como os azeites de quintas,

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP), ou seja o equivalente a azeites de região demarcada, azeites orgânicos, produzidos sem pesticidas, agroquímicos, extraídos a frio sem contato com ferro.

O preço pago pelas azeitonas é determinado pelo mercado, o qual possui uma bolsa de mercado, variando de acordo com as características do produto. Normalmente se a azeitona for 100% verde o azeite será melhor, pois será mais consistente.

Figura 27: Azeite com ouro



Fonte: projeto de internacionalização

A fábrica possui variados tipos de azeites no mercado, a um deles foi adicionado ouro na sua composição,

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal outro tipo de azeite mais maduro que é específico para crianças, rico em betacaroteno, azeite em pó e caviar de azeite.

Se o fornecedor for de grande porte (40–50 toneladas), a entrega de produto na fábrica é pré agendada. A Casa Aragão também labora azeitona de mesa (para consumo), cujos processos tradicionais de preparação se descrevem (Quadro 1)

Quadro 1: Processos tradicionais de preparação de azeitona

<b>TIPOS DE AZEITONAS</b>	<b>PREPARAÇÃO COMERCIAL</b>	<b>FORMAS DE APRESENTAÇÃO</b>
<b>AZEITONA VERDE</b>	Curada em salmoura (tipo espanhol ou sevilhano)	Inteira, decaroçada, recheada
	Adoçada com água em salmoura ao natural	Inteira, retalhada, pisada, aromatizadas ou não
	Em salmoura, ao natural	
<b>AZEITE MISTA</b>	Adoçada com água em salmoura ao natural	Inteira, retalhada, pisada, aromatizadas ou não
	Em salmoura ao natural	
<b>AZEITONA PRETA</b>	Adoçada com água em salmoura ao natural	Inteira, retalhada, pisada, aromatizadas ou não
	Em salmoura, ao natural	
	Escurecida por oxidação em meio alcalino	Inteira

Fonte: Casa Aragão - <http://www.casaaragao.com.br>

## Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Os fatores que influenciam na qualidade da azeitona e do azeite são o solo, a variedade e estado de maturação da azeitona, a limpeza dos frutos, o processo de extração, o modo de conservação e a idade do azeite. Para verificar a qualidade do azeite, são observados os seguintes parâmetros segundo a casa de Aragão:

Análise química – que mede a acidez, o índice de peróxido e absorvência do ultravioleta;

Análise Sensorial/Prova do azeite – a qualidade é sentida pelo cheiro e o sabor. A visualização pela cor não respeito é suficiente para aferir da qualidade;

Apreciação do cheiro – o azeite deve ser ligeiramente aquecido em um recipiente e aspirado várias vezes; e

Apreciação do sabor – o azeite é colocado na boca e tenta-se detectar o doce na ponta da língua, o ácido no centro, embaixo da língua o amargo e atrás dela o picante.

Da azeitona, segundo o site *conheca-os-beneficios-dos-diferentes-tipos-de-azeite*, pode-se obter os seguintes tipos de azeite: Azeite virgem extra (livre de acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 0,8 g por 100 gramas), Azeite virgem (livre de acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 2 g por 100 gramas), Azeite virgem corrente (livre de acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 3,3 g por 100 gramas), Azeite virgem lampante (livre de acidez, expressa em ácido oleico, superior a 3,3 g por 100 gramas).

Quadro 2: Acidez do azeite

Tipos de azeite	Acidez livre (% de acidez oleico)	Aplicações
Azeite Virgem Extra	$\leq 0,8$	Venda direta ao consumidor
Azeite Virgem	$\leq 2$	Venda direta ao consumidor
Azeite Corrente (Virgem)	$\leq 3,3$	Para lotear com o Azeite refinado
Azeite Lampante (Virgem)	$\geq 3,3$	Indústria de refinação, saboaria, farmácia, cosmética
Azeite Refinado	$\leq 0,3$	Para lotear com o Azeite virgem não lampante
Azeite	$\leq 1,5$	Azeite refinado enriquecido com Azeite Virgem. Vendido ao consumidor.
Óleo de Bagaço de Azeitona	$\leq 1,5$	Azeite refinado enriquecido com Azeite Virgem. Vendido ao consumidor.

Fonte: Casa Aragão - <http://www.casaaragao.com.br>

Conforme o sistema de produção podemos ter Azeites DOP (origem numa área geográfica delimitada, com solos e clima característicos e exclusivamente elaborados com azeitonas de certas variedades de oliveiras); Azeites obtidos em Modo de Produção Biológico (MPB) (livre de defensivos agrícolas); Azeites Elementares ou Monovarietais ( obtidos de uma só variedade de azeitona); Azeites de Quinta (onde todas

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal as operações, do cultivo à embalagem, são efetuadas na exploração ou quinta); Azeites refinados (azeites virgens que apresentam defeitos e necessitam serem neutralizados, descolorados e ou desodorizados, chamando assim o processo de refinação), e; Óleo de bagaço de azeitona (constituído de óleo de bagaço de azeite refinado e de azeites virgens com exclusão do azeite lampante).

#### **1.4 Fumeiro/Enchidos**

A **Cozinha Regional** de Carviçais está localizada na aldeia com o mesmo nome (Carviçais), no concelho de Torre de Moncorvo onde fabrica e comercializa fumeiro e enchidos. As vendas são realizadas no próprio estabelecimento, em feiras, vilas e freguesias vizinhas, sendo a matéria-prima a carne de porco de produção própria ou adquirida de terceiros. Produz-se fumeiro diverso, chouriço (carne de porco), enchidos, compotas e outros produtos artesanais, como a morcela (azeda ou doce) que tem como ingredientes: pão, mel, amêndoa e açúcar, que é utilizado como sobremesa ou entrada. Também, produz-se a alheira, um produto à base decarne de porco, carne de frango e pão. A figura 28 mostra os produtos comercializados na Cozinha Regional.

Figura 28: Chouriço, enchidos, compotas e outros produtos artesanais



Fonte: projeto de internacionalização

O fumeiro antes das normas sanitárias vigentes era guardado em vasos com azeite para o processo de cura. Vale ressaltar que a produção é sazonal, varia de período, como de paladar. No momento, o estabelecimento não está produzindo grande quantidade de chouriço em virtude da escassez de animais de caça (perdiz, lebre e coelho), pois é em agosto e setembro que a caça é liberada e os caçadores, ao final da

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal tarde, dirigem-se ao estabelecimento para provar as iguarias. Este empreendimento possui vários certificados de participação em feiras, bem como prêmios de qualidade. Na figura 29 são mostrados o chouriço e a morcela doce.

Figura 29: Chourriço (carne de porco) e a morcela doce (azedo doce)



Fonte: projeto de internacionalização

Além da produção de iguarias, vende-se feijão, compotas e vinhos. Foi possível conhecer o setor de produção do estabelecimento; o local é simples e limpo, porém não está de acordo com a legislação. Existe no local um lava-pés, pois qualquer deslocamento para outra ala do estabelecimento é necessário fazer o lava-pés. A figura 30 representa a equipe

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal de pesquisadores do projeto no dia da visita a unidades artesanais de produção de fumeiro e queijo.

Figura 30: Equipe de pesquisadores



Fonte: projeto de internacionalização

Segundo a produtora Liliana Branco, no ano 2014 foi onde mais se produziu chouriço, em virtude da mudança de hábitos da população portuguesa e visitantes.

Outro estabelecimento visitado foi a **Cozinha Regional de Fumeiro**, localizada em Alfândega da Fé. A equipe foi recebida pela funcionária Laura Reis, a qual relatou que nesse estabelecimento são produzidos e comercializados enchidos tais como alheiras, chouriços e salpicões à base de carne de porco (Figura 31).

Figura 31: Vista da Cozinha Regional Fumeiro



Fonte: projeto de internacionalização

A Cozinha Regional fabrica e faz a secagem dos produtos no mesmo local, de propriedade de Luis Mónico. A figura 32 mostra o processo de preparação das tripas para seu enchimento.

Figura 32: Processo de produção



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

A criação dos porcos é feita pelo proprietário, em Bragança. A cozinha regional utiliza tripas sintéticas (produzidas em laboratório) e também tripas de origem animal para um determinado produto. A secagem é feita com fogo em lareiras.

A venda do produto ocorre na cozinha regional e em mercados, onde também acontece a venda de outros produtos regionais. Na empresa trabalham a proprietária e mais três funcionárias e, de acordo com a necessidade, contratam-se mais pessoas. A figura 6 mostra os embutidos no momento da secagem.

Figura 33: Secagem do produto



Fonte: projeto de internacionalização

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

### 1.5. Leite e queijo de ovelha, ovino e caprino na Região de Trás os Montes

A Queijaria Artesanal Domonte está localizada no Vale da Vilariça, na propriedade da **Quinta da Terrincha (Figura 34)**, a qual deu o nome ao “Queijo Terrincho”.

Figura 34: Fachada da queijaria



Fonte: projeto de internacionalização

A queijaria pertence à quinta, porém é alugada a terceiros.. Os “proprietários” são jovens empreendedores, que lançaram a ideia da queijaria em um programa de negócios: “Empreender Tua”, e pretendem futuramente ir para um local próprio, localizado em Vila Flor. A queijaria conta com o trabalho do casal de proprietários e uma funcionária.

O recolhimento e entrega do leite é feita por transportadoras. A entrega de leite de ovelha ocorre às segunda-feira e quinta-feira, e o leite de cabra, na terça-feira e

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal sexta-feira. Em geral, a ordenha das ovelha é manual e oferta do leite está aumentando na região, razão pela qual a oferta de matéria prima tende a não ser um entrave à produção. Atualmente, ocorre a produção de queijo de leite de cabra e de leite de ovelha, ambos os tipos podem ser com Piri-Piri ou Alho e Salsa, e também queijo certificado de Ovelha criada especificamente nesta região.

Na queijaria são feitas as análises do Ph em todas as remessas de leite, e verificação de adição de água oxigenada no leite.. Ela recebe cerca de 2500 litros de leite de ovelha e cerca de 2000 litros de leite de cabra semanalmente. No período de agosto e setembro, a produção de leite da região é baixa, sendo que na primavera a quantidade produzida tende a dobrar. Na figura 35 é medida a temperatura no processo de produção do queijo.

Figura 35: Análise da temperatura do leite



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

As vendas ocorrem em pequenos mercados, lojas de produtos regionais e algumas redes de supermercados da região de Trás-os-Montes. A entrega é feita pelo proprietário da queijaria.

Um quilo de queijo normalmente precisa de 6 litros de leite e o subproduto da queijaria, o soro, é utilizado como fertilizante na agricultura, o qual fica armazenado em um tanque até baixar o seu Ph (tempo médio de 7 dias), e as águas residuais são depositadas em fossa asséptica.

A queijaria possui máquina para fazer queijo pasteurizado, e faz também alguns queijos com leite cru. No processo de pasteurização, o leite é aquecido a 70°C e permanece nessa temperatura por 30 minutos. A figura 36 ilustra os queijos ainda frescos, acabados de elaborar.

Figura 36: Queijo cru



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Após este período, o leite é direcionado para as cubas, permanecendo até atingir 33°C, onde é adicionado cálcio, fermentos e coalho de origem animal, importado da França. O queijo cru precisa ficar na câmara fria por pelo menos 60 dias, enquanto o queijo pasteurizado fica apenas 30 dias.

A salga nos queijos é feita a seca (sal colocado sobre a casca), sendo que após a salga, os queijos vão para a câmara fria, permanecendo quinze dias com o sal sobre a casca. Posteriormente, é retirado o excesso de sal e enviado para outra câmara fria, permanecendo, pelo menos, mais quatro dias. Os queijos dentro da câmara fria precisam ser virados todos os dias até que esteja pronto para ser devidamente embalado (em vácuo) e comercializado( Figura 4).

Figura 37: Queijo pronto para ser comercializado



Fonte: projeto de internacionalização

#### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Atualmente os queijos fabricados pesam em média 400g; os rótulos são elaborados por uma empresa de Mirandela e a produção diária de queijos gira em torno de 140 unidades, sendo 80 de ovelha e 60 de cabra.

Outra empresa visitada foi a **Laticínios Rural Futuro**, um empreendimento de fabricação de queijos de cabra e ovelha, ainda, segundo o proprietário Fernando Paes, em obras. O investimento do empreendimento é de dois milhões de euros, beneficiando de apoios europeus a fundo perdido (não reembolsáveis). Por forma a beneficiar dos apoios europeus torna-se necessário fornecer evidências de 50% das despesas do valor total do investimento. Com o aumento dos custos de produção e as exigências da União Europeia, os produtores perderam a competitividade para países como a Holanda e Itália.

A empresa iniciou com quatro produtores e atualmente conta com uma produção de aproximadamente 150.000 litros de leite de vaca produzidos diariamente e recolhidos de 80 produtores. O local fica no nordeste transmontano, terra fria transmontana, mais concretamente na região conhecida por planalto mirandês, considerada, há 20 anos, uma das principais regiões produtoras de leite do país, mas hoje em declínio. A figura 38 mostra a fachada da empresa Laticínios Rural Futuro.

Figura 38: Fachada da empresa Laticínios Rural Futuro



Fonte: projeto de internacionalização

Existem quatro tanques para armazenagem do leite, máquina para pasteurização, cubas e linhas de enchimento automático, prensa e salga. Em uma hora laboram-se cinco mil litros de leite para a produção de queijo. O controle e análise são realizados por meio de um medidor de Ph (acidez) que está na propriedade do fornecedor. É inserido um líquido para verificar se o leite é bom, se for, o leite fica com tom azul, caso contrário, ficará amarelo, e o leite será descartado.

São fabricados três tipos de queijos: de cabra, ovelha e mistura (cabra e ovelha). Posteriormente, pretende-se complementar o negócio concentrando e comercializando

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal produtos da região tais como castanhas, nozes, ervas aromáticas, chocolates, amêndoas e queijos especiais, como o queijo coxa (exigência dos Judeus de que o produto não tenha proteína animal). No momento, estão sendo realizadas amostras para adquirir parceiros e aumentar o comércio. O queijo cru português exige nível de umidade elevada, por isso no departamento de prensa, o controle da umidade é de 100%.

Numa das salas ainda em construção, o empreendedor explica à equipe do projeto as especificidades do negócio e do investimento (Figura 39).

Figura 39: Visita à empresa em obras



Fonte: projeto de internacionalização

O proprietário verifica a possibilidade de exportar queijos para o Brasil, porém o processo de desembaraço é

**Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal** bastante lento, diferente do que ocorre na exportação para os Estados Unidos.

Para melhorar a qualidade do queijo, entende-se que devem ser valorizados as raças locais e melhorá-las geneticamente. O queijo cru português é considerado o melhor mundialmente, com diversos prêmios recebidos. Na propriedade está sendo construído o departamento de tratamento de resíduos, pois no processo de fabrico de queijo é possível aproveitar os subprodutos (soro) para fazer requeijão. O soro pode ainda ser destinado à alimentação animal, em especial porcos de produtores locais.

Há também a instalação de um repositório de água com energia solar para aproveitar a água pluvial, sendo mais um diferencial do empreendimento.

Para melhor se perceber o sistema tradicional de produção de ovinos e a fileira da produção artesanal de queijo, foi visitada, em Carviçais - Torre de Moncorvo, a **propriedade do Sr. Alipio Mateus e Celeste Mateus**, produtores de ovelhas, amêndoas e castanhas. A propriedade conta com 100 hectares, dimensão atípica para a região.

Na propriedade existem em torno de 200 ovelhas, ordenhadas diariamente e produzindo, individualmente, em média, 1,5 litros de leite/dia. Este leite é vendido a uma empresa local e, para melhorar a renda, estes produtores compram leite de outros e revendem, pois o custo de

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal produção não compensa. Para manter a alimentação das ovelhas também armazena feno.

Outra atividade desempenhada pela família é a venda de borregos, que ocorre no local, bem como para empresas regionais. Para melhoramento genético estão sendo realizadas cruzamentos com raças melhoradas. No período da pesquisa, haviam 120 ovelhas prenhas programadas para parir no mês de novembro. Na figura 40 é possível ver o rebanho de ovelhas da propriedade, devidamente acompanhado pelo pastor, no típico sistema de “pastoreio de percurso”.

Figura 40: Pastoreiro de ovelhas no campo



Fonte: projeto de internacionalização

### **Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal**

Durante a visita pela equipe de pesquisadores do projeto de Internacionalização do Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações, foi possível conhecer todo o processo de pastoreio do rebanho (extensivo e de percurso ao ar livre) manejo alimentar no estábulo e sistema de ordenha, e. A figura 41 evidencia o proprietário a dar conta das especificidades desta atividade in loco, no campo.

Figura 41: Visita in loco na propriedade rural



Fonte: projeto de internacionalização

### **1.6 Amêndoas, castanhas**

A par da produção ovina e caprina para a produção de carne e leite, a produção de frutos secos de casca rija é

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal também uma das potencialidades da terra quente transmontana.

A empresa **Amendouro, Comércio e Indústria de Frutos Secos S/A**, está localizada em Alfandega da Fé. Segundo o seu proprietário, a empresa trabalha apenas com vendas a granel conforme a solicitação do consumidor, sendo que 60% da produção é exportada. A cada ano recebe uma produção entre 1 a 2 milhões de toneladas de amêndoas.

Figura 42: Fachada da empresa



Fonte: projeto de internacionalização

Na visita do empreendimento de venda e exportação de amêndoas foi também possível visitar uma exploração de amêndoeira e conhecer todo o processo de colheita mecânico da amêndoa (Figuras 43 e 44) de expedição, processamento e despacho das amêndoas. Esse equipamento também pode

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal ser utilizado para a colheita da azeitona. Neste tipo de produto tudo se aproveita, as cascas exteriores (pele externa) e folhas (Figura 44) são utilizadas pelos produtores como fertilizantes orgânicos e as cascas interiores, mais duras (Figura 45), são aproveitadas na produção de energia, em caldeiras de aquecimento doméstico ou industrial.

Figura 43: Colheita da amêndoa



Fonte: projeto de internacionalização

Assim que as amêndoas (já descascadas pelo produtor) são rececionadas e passam pela linha de Britagem onde são lavadas, secadas, trituradas, separadas e armazenadas. Das amêndoas que não estão em perfeita regularidade (quebradas) é feito farinha ou granulado para uso em padarias locais (fazer massas, a gordura da amêndoa permite um melhor formato da massa).

Figura 44: Carga de amêndoas ainda não descascadas



Fonte: projeto de internacionalização

A Figura 45 evidencia uma amêndoa onde são visíveis as suas duas cascas externas, a primeira que vai secando e abrindo ao longo do crescimento e maturação do fruto e a segunda, uma casca rija que protege o fruto comestível e necessita ser britada para o libertar.

Para retirar a pele (película castanha que envolve o grão comestível) da amêndoa, esta é inserida no setor de lavagem a 100°C (linha de despelagem). Após a despelagem, são processadas e separadas para conservação (molho de 2 a 3 dias) conforme o tipo de produto que será vendido.

Figura 45: Amêndoas



Fonte: projeto de internacionalização

São comercializados diferentes tipos de produto, conforme o grau de processamento: amêndoa em casca, miolo de amêndoa natural, farinha de amêndoa natural, miolo de amêndoa despelada, amêndoa palitada, amêndoa granulada, amêndoa laminada e farinha de amêndoa despelada.

Empresas do Brasil importam amêndoas durante os meses de setembro e outubro, em média são preparados 4 contêineres para serem comercializados no Brasil durante o período das festividades natalinas.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

A instalação fabril (Figura 46) possui três silos que separam por variedades (mulata, as duras e as molinhas). Guarda-se em palotes e tritura-se quando necessário.

Figura 46: Instalações fabris



Fonte: projeto de internacionalização

Com relação a produção de castanhas, foi possível observar que se trata de uma cultivar abundante na região, em particular nas zonas mais montanhosas, a denominada terra fria transmontana . Nas visitas realizadas na região de Tras-os-Montes não tivemos oportunidade de visitar processadoras de castanhas ou mesmo produtores. No entanto na UTAD, próximo aos prédios das salas de aula, pode-se observar a grande quantidade de castanheiros existentes.

Figura 47: Castanheiras



Fonte: projeto de internacionalização

Conforme o Observatório dos Mercados Agrícolas e das Importações Agro-alimentares, em Portugal, a área ocupada com castanheiros é cerca de 30.500 hectares com uma produção de mais de 20.500 toneladas anuais. As principais regiões produtoras são Bragança, Chaves, Guarda e Portalegre, onde são produzidas as cultivares Cota, Longal, Judia, Matainha, Reborbã, Bária e Colarinha. Sob a “Denominação de Origem Protegida” (DOP) para a castanha, existem a nível nacional quatro designações: Castanha da Terra Fria, Castanha dos Soutos da Lapa, Castanha da Padrela e Castanha de Marvão.

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

A castanha comestível é uma semente que surge no interior de um ouriço – o fruto do castanheiro. Apesar de ser uma semente como a noz, tem muito menos gordura e muito mais amido (dobro da percentagem nas batatas), o que lhe dá várias possibilidades de ser utilizada na alimentação gastronômica, tais como: cruas, assadas, cozidas, fritas, na sopa, com carne, para sobremesa entre outras alternativas.

Pode ser consumida, quer para consumo em fresco, quer para a indústria transformadora, onde se produz castanha congelada, pilada, confitada, em puré, em flocos ou em calda.

Da mesma forma das amêndoas, o Brasil é um dos principais consumidores de castanha portuguesa e a comercialização está concentrada nas festas de final de ano.

A produção, comercialização e o consumo de nozes, assume uma importância pouco significativa na região de Trás-os-Montes e mesmo em Portugal. É uma cultura que se encontra como árvore dispersa. Os pomares que assumem maior importância encontram-se nas regiões de Trás-os-Montes (Bragança e Mirandela), Beira Litoral (Condeixa, Penela e Miranda do Corvo), Alentejo (Extremoz, Arraiolos, Portalegre, Castelo de Vide e Marvão) e Ribatejo e Oeste.

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

## 1.7 Pão e doçaria artesanal

A produção artesanal de pão e doçaria regional (outrora apenas para o autoconsumo das famílias) são hoje atividades emergentes orientadas para o mercado local e regional e de visitação.

A Padaria Artesanal “O Victor”, localizada na aldeia de Carviçais em Torre de Morcorvo usa como matéria-prima farinha adquirida de uma moagem local. São confeitados pães de vários tamanhos, desde 600 gramas a 1,6 quilogramas (antigamente as famílias eram grandes), que são comercializados no próprio local, bem como nas aldeias vizinhas.

Figura 48: Fachada da padaria, o pão e o padeiro



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Com esta visita foi possível conhecer todo o processo de produção, desde a fabricação (farinha amassada em água, levedura da massa), cozedura em forno a lenha (Figura 49) até à obtenção do produto final pronto para ser consumido (Figura 51).

Figura 49: Proprietária em frente ao forno a lenha



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

A área do forno tem 10 metros quadrados, que pode assar em média 350 pães. Um saco de 75 kg de farinha faz 120 pães em média, pois o padeiro coze conforme a necessidade para não haver sobras. Os ingredientes são: farinha, água e sal. Em uma batedeira industrial são misturados os ingredientes junto com água, à temperatura ambiente (4°C a 5°C) no verão, sendo aquecida no inverno para facilitar o processo.

A massa é deixada descansar (levedar a massa) em mesas de alumínio. Durante esse período, o forno de barro é aquecido por meio de lenha de arbustos locais e quando o teto do forno estiver branco, este está pronto para receber o pão.

Figura 50: Fornada de pães



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Cada fornada, desde que se amassa a farinha até que o pão sai do forno já cozido (Figura 50), demora cerca de quatro horas, sendo uma hora dedicada à cozedura no interior do forno.

**A empresa Sabor do Douro**, localizada na vila de Torre de Moncorvo é um estabelecimento de venda de produtos locais, tais como: enchidos, queijos, vinhos, além de artesanato. Os proprietários possuem ensino superior e vendem ainda compotas e artesanato de produção própria. O produto artesanal mais popular é a amendoa coberta, produto muito popular durante as festividades da amendoeira em flor, que decorrem durante os meses de de fevereiro e março, período em que se deslocam à região grande número de visitantes e turistas oriundo de todo o país.

Figura 51: Doces de amêndoas



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

A amêndoa coberta é um produto típico doce, resultado da cobertura da amêndoa com açúcar em uma bacia de cobre em cima de um fogão de barro.

Figura 52: Produtos regionais e sua proprietária



Fonte: projeto de internacionalização

A pastelaria **Bom Gosto** oferece diversos produtos tais como: filhós (doce especial de natal), enchidos diversos, alheira, massas, mel, queijo de ovelha, compotas de ginja, damasco, pêsego, figo, abóbora, bolos econômicos e súplicas (esses bolos são compostos de açúcar, farinha, ovos, aguardente, azeite e fermento), oferece também a amêndoa peladinha. Local: Torre de Moncorvo, Responsável: Beatriz Elsa S. Martinho.

Figura 53: Doces de amêndoas



Fonte: projeto de internacionalização

Outro estabelecimento existente em Torre de Moncorvo é o **Bazar regional**, em atividade desde 1921, oferecendo enchidos, queijos, vinhos, frutas secas e artesanato.

Figura 54: Bazar regional



Fonte: projeto de internacionalização

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Há também a loja da Torre, que oferece produtos típicos da região.

### 1.8 Mel

O mel é um produto com enorme potencialidade de produção em toda a região transmontana. O empreendimento **Bioapis** é um dos casos de sucesso nesta atividade e integra toda a fileira de produção, desde a colmeia ao consumidor. Possui 1.500 colmeias de produção própria. Explora 5 lojas na região, Porto, Espanha e França (para onde comercializa mel a granel), China, Marrocos. Visa duplicar a produção de mel em apiários próprios no espaço de dois anos. A Figura 57 mostra a fachada da empresa, refletindo um investimento recente e moderno.

Figura 55: Fachada da empresa



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Como forma de afirmação e diferenciação no mercado aposta na diversificação de produtos (Figura 56) em modo de produção ecológica: mel, pólen (produto com propriedades alimentares, produto de renda complementar), cera para reutilização na empresa.

Figura 56:



Fonte: projeto de internacionalização

A produção e extração do mel ocorrem uma vez por ano, no início do verão. Pretende-se nos próximos dois anos dobrar a capacidade de produção (170 mil quilogramas de mel). Dependendo do clima e do mercado há períodos que é necessário adquirir de outros produtores. A média de produção varia conforme o clima, se o apicultor cuidar bem, é possível extrair de cada colmeia 15 a 20 quilogramas por ano. A região caracteriza-se pela sua diversidade florística (em torno de 10 tipos de flores) que permite fazer mel multifloral ou

Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal mel de cores e sabores diversos conforme a maior ou menos presença de um ou outro tipo de flor. Na figura 59 o nosso interlocutor explicava as particularidades inerentes à apicultura, à arte de produzir mel e ao papel desta atividade para a preservação do ambiente e da biodiversidade.

Figura 57:



Fonte: projeto de internacionalização

A empresa possui 3 funcionários ativos, com a contratação de temporários na fase de produção (na região há muita dificuldade de contratação de mão de obra).

Segundo Jorge Fernandes, o proprietário, atualmente as colmeias e as alças são de madeira melhorada, no passado eram utilizados cortiços. Da extração do mel é reaproveitada a cera para reutilização em outras alças (Figura 58).

Figura 58: Exemplo de alças de uma colmeia



Fonte: projeto de internacionalização

A empresa possui armazém e laboratório para ensaios, criação de rainhas, teste de medicamentos e teste de produtos). Internamente há o departamento de lavagem e limpeza com o reaproveitamento da água por meio do aquecimento solar.

Como forma de melhor rentabilizar os investimentos e aproveitar as competências do proprietário, formação em engenharia agronómica, a empresa presta serviços de consultoria aos apicultores da região, fornece material de apicultura e apoio técnico *on-line*.

Figura 59: Diferentes áreas funcionais da empresa



Fonte: projeto de internacionalização

Desta forma contribui para a modernização e melhoria da competitividade de todo o sector a nível local e regional.

Figura 60: Pólen Biológico



Fonte: projeto de internacionalização

### Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Tratou-se de uma visita muito enriquecedora na medida em que, visitando uma só empresa, foi possível conhecer todos os setores de processamento e extração de mel e subprodutos muito nobres que o mercado muito valoriza atualmente como o pólen (Figura 60).

### 1.9 Produtos Hortícolas e frutas

As hortícolas e frutas fazem também parte da enorme diversidade produtiva da região. Este tipo de produtos são obtidos nos vales mais profundos e férteis da região, sobretudo nas margens de rios e ribeiros. O vale mais produtivo neste tipo de agriculturas, o Vale da Vilariça. Transmontana, estende-se desde Macedo de Cavaleiros, atravessa a região de Mirandela e Alfandega da fé e termina próximo de Torre de Moncorvo junto à Foz do Rio Sabor (Figura 63), afluente do rio Douro.

Figura 61- Entrepósito comercial (vale da Vilariça)



## Vivências e experiências na região de Trás-os-Montes e Alto Douro-Portugal

Fonte: projeto de internacionalização

O estabelecimento **Foz do Sabor** distante 1,2 km de Torre de Moncorvo concentra a produção de produtos regionais que posteriormente são enviados a Porto, onde se faz a distribuição aos mercados locais. Segundo Catarina, a responsável pelo setor há também estabelecimentos da parte Sul do país que recebem os produtos. Os produtos comercializados são: cebola, tomate alho, cenoura morango, pêra, pêsego, melão, melancia, batata, abóbora, maçã, couve, entre outros hortícolas e legumes diversos (Figura 62 e 63).

Figura 62: Hortícolas



Fonte: projeto de internacionalização

Figura 63: Legumes diversos



Fonte: projeto de internacionalização

Figura 64: Equipe de pesquisadores



Fonte: projeto de internacionalização

## Referências

Casa Aragão -

[http://www.casaaragao.com.br/Conhecimento\\_Historias/classificacao.htm](http://www.casaaragao.com.br/Conhecimento_Historias/classificacao.htm)

Conheça-os-beneficios-dos-diferentes-tipos-de-azeite.

<https://www.ecycle.com.br/>

Observatório dos Mercados Agrícolas e das Importações  
Agro- alimentares

[http://www.observatorioagricola.pt/item.asp?id\\_item=116](http://www.observatorioagricola.pt/item.asp?id_item=116)

ROSÁRIO, M. C.; O sistema agrário de Trás-os-Montes e a modernidade sustentável. Gestão e Desenvolvimento, 12 (2004), 237-257. Disponível em:

<[http://www4.crb.ucp.pt/Biblioteca/GestaoDesenv/GD12/gestaoDesenvolvimento12\\_237.pdf](http://www4.crb.ucp.pt/Biblioteca/GestaoDesenv/GD12/gestaoDesenvolvimento12_237.pdf)> Acesso em: 25 out. 2016