

1 – Alheira com Pinhão

Enchido fumado em forma de ferradura com cor castanho amarelada.

A Alheira com Pinhão é obtida a partir das carnes de porco, aves, novilho, pão de trigo, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias, pinhão, e ervas aromáticas.

O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se apercebem pedaços de carne desfiada e o tão enriquecedor pinhão.

2 - Um pouco de história

Há seis anos atrás surgiu a Alheira com Pinhão. A empresa aceitou o desafio da Câmara Municipal e criou um produto alusivo à Feira da Pinha e do Pinhão.

Aplicando a experiência obtida na família e com gentes transmontanas no fabrico de alheiras, inovou a receita original.

Produzida com o pinhão da nossa mancha de Pinheiro Manso e com a seleção das melhores carnes dos prados das terras de Carregal do Sal, apresentou-a ao mercado e seis anos volvidos convictamente assumimos, a empresa e o Concelho, que a Alheira com Pinhão Fumeiro Flor de Sal veio para ficar!

3 - Harmonização

O vinho tinto Vinha da Fidalga é produzido em Carregal do Sal numa propriedade secular onde a floresta e as árvores dispersas pelos caminhos e bordaduras são uma marca indelével. Uma das características da paisagem vitícola no Dão são as vinhas rodeadas pelos pinhais, como se estes fossem os “protetores” das vinhas.

De facto, essa conjugação permite que a fauna se equilibre num ambiente de perfeita harmonia. Este vinho é um lote das castas Alfrocheiro e Touriga Nacional caracterizado pela fruta fresca e um aroma a caruma de pinheiro, harmonizando na perfeição com a Alheira com Pinhão.

4 - ‘Memória de Sabores’ – Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a ‘bem imaterial do património cultural de Portugal, com uma homenagem a Aristides de Sousa Mendes. Cônsul de Portugal em Bordéus durante a 2ª Guerra Mundial, este natural de Cabanas de Viriato, no Concelho de Carregal do Sal, deixou um vinco na história da humanidade ao salvar milhares de judeus da perseguição nazi, através da passagem de vistos.

Homenageamo-lo, desta forma singela, mas sentida, pelo ato heroico, pelo enorme ser altruísta, pela ousadia de desobedecer ao regime para salvar vidas, pela coragem de ser diferente... Como diferente e única é a nossa Alheira com Pinhão, inovada a partir de um produto tradicional português, enriquecido com um recurso endógeno que o Fumeiro Flor de Sal tão bem soube potenciar e divulgar num evento que extravasa as fronteiras

concelhias – a Feira da Pinha e do Pinhão | Saberes e Sabores de Terras de Carregal do Sal.