



A Gastronomia da Região está em muito associada às carnes. Manda a tradição que durante o mês de Dezembro ou Janeiro ocorra a matança do porco e, diga-se o que se disser, o dia da matança do porco foi sempre dia de festa, à qual se associam diversos ritos e tradições que integram a cultura das nossas gentes.

Como modo de conservar a carne por longos períodos de tempo, o homem descobriu dois métodos: a salga e a fumagem. Para além da conserva, esse processo tornava-a mais saborosa. Com o aperfeiçoamento destas técnicas surgiram os enchidos e os presuntos que continuam a ser hoje tão apreciados. Entre os enchidos, predominam as linguças, os chouriços de sangue e os paios, que se encontram à venda em todos os talhos e mercearias do Concelho.

O Baixo Alentejo possui uma tradição na produção ovina que se perde no tempo e a carne do borrego é muito apreciada em toda a região. A raça Merina Branca é a de maior expressão em toda a região alentejana. As ovelhas merinas são originárias da Península Ibérica, sendo a qualidade da sua lã famosa desde a antiguidade. Recentemente a sua produção tem sido convertida, para um melhor aproveitamento das suas potencialidades como produtora de carne, dado que a produção de lã tem vindo a perder muito do seu valor.

Habitualmente o borrego era morto na Páscoa, obedecendo á tradição. O ensopado de

borrego, o borrego assado no forno ou então guisado com ervilhas, entre outros cozinhados, são verdadeiras iguarias.

Entre tantas iguarias, acha que consegue escolher?