Ref. Ares(2020)5307456 - 07/10/2020

Documento único

ALHO DA GRACIOSA
N.º UE: PGI-PT-02605
Apresentado em 07-10-2020
PGI

1. DENOMINAÇÃO/DENOMINAÇÕES

ALHO DA GRACIOSA

2. PAÍS(ES) DO(S) REQUERENTE(S)

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não-transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

O Alho da Graciosa da espécie Allium sativum L, apresenta-se na forma de bolbos, no estado seco, de forma individual ou agrupado em réstias, com diâmetro mínimo, de 3 centímetros, medidos de um lado ao outro do bolbo descascado.

Os bolbos, com forma ovoide e envolvidos por várias túnicas brancas facilmente destacáveis, são constituídos por bolbilhos, revestidos por túnicas de cor rosa avermelhada e dotados de textura firme e macia.

Ao olfato, os dentes do Alho da Graciosa distinguem-se por um aroma de intensidade média/baixa, mesmo sem serem esmagados.

Do ponto de vista gustativo, apresenta sabor de intensidade alta, muito agradável e com pouca persistência.

Da sua composição química, destacam-se valores elevados de zinco (superiores a 7 mg/Kg), ferro (superior a 8mg/kg); magnésio (superior a 170 mg/kg) e alicina (superior a 3500 mg/kg), a qual confere ao Alho da Graciosa características conservantes dos alimentos.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

-

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Todas as fases de produção (seleção dos melhores dentes de alhos para cultivo, cultura e colheita).

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

-

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

-

4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA

Ilha da Graciosa do Arquipélago dos Açores.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A relação do "Alho da Graciosa" baseia-se não só na sua reputação, mas também nas suas qualidades específicas.

Do ponto de vista da sua reputação, importa evidenciar que o Alho da Graciosa implementou-se com sucesso nesta ilha, desde a chegada dos primeiros povoadores no inicio do século XV, devido às condições edafo-climáticas propícias ao seu cultivo.

De geração em geração, o alho típico da Graciosa tem sido melhorado, pois os produtores selecionam para propagação os melhores exemplares, isto é, aqueles que preservam as principais características, como a cor e o tamanho.

Desde o inicio do povoamento, o regime das chuvas e a fertilidade dos solos, revelaram-se favoráveis às culturas hortofrutícolas. O alho, produzido pelos habitantes da ilha, que na maioria dos casos se dedicavam à agricultura de subsistência, destacou-se das demais.

A Graciosa, sempre foi conhecida como a Terra do Alho, produto este que figura em destaque no brasão de uma das mais emblemáticas freguesias da ilha, a freguesia de São Mateus.

Todas estas circunstâncias, conferem ao Alho da Graciosa a reputação que lhe é reconhecida e que se caracteriza pelo seu aroma de intensidade média/baixa, mesmo sem ser esmagado e pelo seu sabor de intensidade alta, muito agradável e com pouca persistência, resultantes, não só das condições de solo e clima que a ilha oferece, mas também do cuidado que os produtores mantiveram ao longo dos tempos, inibindo-se de introduzir cultivares de outras regiões.

Se por um lado o clima da ilha Graciosa, à semelhança aliás das demais ilhas do arquipélago, apresenta características de temperado oceânico, por outro, é na

Graciosa que se registam os níveis mais baixos de pluviosidade dos Açores, sendo os meses de maio a agosto os mais secos, circunstância resultante da sua orografia, caracterizada por planícies de baixa altitude, abrigadas dos ventos fortes e com boa exposição solar.

Os solos da Graciosa são pardo-ândicos, normais e pouco espessos, e rególicos originários de rochas basálticas, ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade.

Estes solos de origem vulcânica, com pH pouco ácido ou neutro, são ricos em micronutrientes, como o zinco e o ferro, essenciais para o desenvolvimento das plantas jovens e para a formação da clorofila e fotossíntese, características favoráveis à cultura do alho e promotoras da formação de alicina, favorecendo assim o seu desenvolvimento e conferindo-lhe as características referidas no ponto 3.2.

A quantidade de alicina varia consideravelmente com alguns fatores ambientais, sendo que o pH do solo elevado, elevados índices de luz solar e fraca pluviosidade aumentam a sua concentração no alho. (Ealing e Strerling, 2000).

Os valores médios de alicina nos alhos variam entre 1800 a 3600mg/k enquanto que nas análises efetuadas ao Alho da Graciosa, através do método HPLC, os valores médios da alicina são superiores a 3500 mg /kg.

Relativamente às condições de cultivo, o valor médio do pH do solo da ilha Graciosa é de 6.2, o que aliado à baixa pluviosidade e á exposição solar dos terrenos, favorecem a formação de alicina, principal composto com atividade antimicrobiana encontrado no Alho da Graciosa.

Devido à sua reputação, os visitantes procuram com frequência especialidades gastronómicas que incluam o Alho da Graciosa no seu tempero e confeção, como a famosa "Molhanga" para acompanhar com peixe fresco, o "Molho à Pescador", a típica "Linguiça da Graciosa" e "Lapas grelhadas", o que faz dele um produto muito apreciado e usado por conceituados chefes de cozinha, não só devido ao seu sabor e aroma inconfundíveis, mas também às suas reconhecidas características como conservante alimentar, decorrentes da sua elevada concentração em alicina.

O Alho da Graciosa foi testado como inibidor do crescimento de Listeria monocytogenes, um microrganismo patogénico capaz de sobreviver e crescer em alimentos à temperatura de refrigeração, o que dificulta o seu controlo, verificando-se que apresentou uma capacidade de inibição superior a outro alho comercial também de variedade rosa. (Revista Voz do Campo, n.º 224, e Pimentel, Paulo (2008) Universidade dos Açores).

Igualmente, em ensaios realizados em carne moída, verificou-se que o Alho da Graciosa retardou o crescimento daquele microrganismo, de forma bem evidente, até ao terceiro dia de refrigeração. (Revista Voz do Campo, n.º 224 e Pimentel, Paulo (2008) Universidade dos Açores).

Do ponto de vista da reputação e notoriedade do produto importa ainda relevar uma iniciativa levada a cabo pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e pelo Núcleo Empresarial da Graciosa, em 2019, designadamente o "1º festival do Alho da Graciosa" que contou com conferências, showcooking, workshops, atividades

escolares, menus especiais na restauração elaborados com o alho, desde entradas até às sobremesas, visitas guiadas e venda de produtos regionais, com vista à divulgação, comercialização e promoção do Alho da Graciosa.

Naquela oportunidade, inúmeros artigos publicados em jornais de grande circulação regional e nacional, designadamente o "Público" e o "Açoriano Oriental" e em revistas da especialidade, tais como a "Vida Rural", a "Voz do Campo", a "Agrotec", e a "Agronegócios", entre outros meios de comunicação social, conferiram enorme relevo não só ao evento, mas sobretudo às características do Alho da Graciosa bem evidenciadas durante aquele fórum.

Relevam as publicações do jornal o "Público", com o título "E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único", da revista "Vida Rural" com o título, "O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar", da revista "Negócios do Campo", com o título "O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes", entre outros.

Destaca-se ainda o teor do artigo atrás referido e publicado no jornal o "Público", "E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único", que citamos… "Desde sempre conhecida como a ilha dos alhos a sua cultura na Graciosa intensificou-se a partir dos anos cinquenta do século passado, chegando a ter forte impacto na economia das famílias locais (a par da fava, tremoço, feijão e cereais). Eram distribuídos pelas outras ilhas do grupo central, as chamadas "ilhas de baixo", beneficiando do giro do barco Fernão Magalhães, que naqueles tempos as ligava. Tudo mudou, no entanto, após o terramoto de 1 de janeiro de 1980, com a destruição e consequente abandono da ilha por grande parte da população. Campos e produção foram largados e a cultura do alho esteve quase abandonada."

O Alho da Graciosa foi recentemente selecionado para figurar como elemento representativo da produção Açoriana no selo comemorativo do 4º aniversário do dia nacional da gastronomia, emitido pelo CTT, Correios de Portugal, SA.. O selo foi lançado durante as comemorações desse dia, organizadas pela Confraria Gastrónomos dos Açores, enquanto membro da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas.

Considerando as características do Alho da Graciosa, que o distinguem como produto muito apreciado e de alta reputação, a sua procura não se restringe ao mercado regional, antes pelo contrário, marca também presença no espaço nacional, onde alguns dos melhores chefes do país o utilizam, tirando assim partido das suas qualidades culinárias sem riscos de odor ou aromas excessivos.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/outros/docs/CEs_Alho_Graciosa_IGP.pdf