

RELATÓRIO FINAL

ESTUDO SOBRE POTENCIAIS PRODUTOS
AGROALIMENTARES E TURÍSTICOS
DO VALE MINHO SUSCETÍVEIS DE
CERTIFICAÇÃO E VALORIZAÇÃO

ÍNDICE

<u>1. ENQUADRAMENTO</u>	3
<u>2. ZONA GEOGRÁFICA DO ESTUDO</u>	5
<u>3. CASOS DE SUCESSO E BOAS PRÁTICAS</u>	14
<u>4. SELOS DE QUALIDADE E CERTIFICAÇÕES</u>	17
<u>5. PRODUTOS E ATIVIDADES COM POTENCIAL DE VALORIZAÇÃO</u>	19
<u>6. ANÁLISE SWOT</u>	33
6.1. ANÁLISE SWOT DO SETOR PRIMÁRIO	33
6.2. ANÁLISE SWOT DO SETOR TERCIÁRIO	35
<u>7. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES</u>	37
<u>8. ESTRATÉGIA DE IMPLEMENTAÇÃO</u>	64
<u>9. FATORES CRÍTICOS DE SUCESSO</u>	70

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Escala de análise do posicionamento do Alto Minho – as perspetivas interna, nacional, ibérica e europeia (Estratégia & Plano Global de Ação Alto Minho, 2020)	6
Figura 2 Esquema das principais acessibilidades (PROT – NORTE, CCDRN, 2009).....	6
Figura 3 Cartografia de Ocupação e Uso do solo (DGT, 2015)	7
Figura 4 Rede de Espaços Protegidos e Classificados no Vale do Minho (ICNF, 2014).	9

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 Distribuição percentual de áreas de classes de uso do solo na região hidrográfica do Minho e Lima (DGT, 2015)	8
Tabela 2 Análise SWOT Interna – Território do Vale do Minho	12
Tabela 3 Análise SWOT Externa – Território do Vale do Minho.....	13
Tabela 4 Principais Setores do Vale do Minho	20
Tabela 5 Produtos e Atividades com Potencial de Certificação e/ ou Valorização	21
Tabela 6 Estratégia de implementação da carne de raça minhota	65
Tabela 7 Estratégia de implementação do porco de raça bívara	66
Tabela 8 Estratégia de implementação do queijo de cabra do Vale do Minho.....	67
Tabela 9 Estratégia de implementação da maçã porta da loja	68
Tabela 10 Estratégia de implementação da broa de pão de milho	69

1. Enquadramento

O presente estudo centra-se no potencial dos produtos agroalimentares e turísticos do território transfronteiriço do Rio Minho, abordando a identificação, divulgação e certificação de produtos e atividades como instrumentos estratégicos para reforçar a competitividade da região e promover um desenvolvimento sustentável.

A análise dá especial destaque aos produtos agroalimentares, considerando-os elementos centrais para a valorização económica, cultural e turística do Vale do Minho. Estes produtos representam uma combinação única de tradição, qualidade e autenticidade, resultante de práticas agrícolas históricas, métodos de produção artesanal e condições naturais favoráveis. Entre os produtos com maior potencial de valorização, destacam-se: a carne de raça minhota, reconhecida pela sua qualidade superior e ligação a práticas de pastoreio extensivo; o porco da raça bívara, associado à produção de fumeiro e a tradições familiares; o queijo de cabra do Vale do Minho, produzido de forma artesanal e refletindo métodos tradicionais e sabores regionais; a maçã porta da loja, produto agrícola de excelência com potencial para transformação em sumos, compotas e sidra; e a broa de pão de milho, elemento emblemático da panificação tradicional da região, com forte componente cultural e patrimonial. A valorização destes produtos passa necessariamente pela certificação e divulgação, permitindo garantir autenticidade, rastreabilidade, qualidade superior e alinhamento com tendências globais de gastronomia sustentável e turismo de experiência.

Em termos de delimitação geográfica, o estudo concentra-se no Vale do Rio Minho, abrangendo os concelhos de Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira. Cada concelho apresenta características produtivas específicas que condicionam o desenvolvimento e a promoção dos produtos agroalimentares. Melgaço e Monção destacam-se pela produção de carne de raça minhota, porco bívara e maçã porta da loja, enquanto Paredes de Coura se evidencia na produção de queijo de cabra e broa de milho. Valença, Caminha e Vila Nova de Cerveira assumem um papel complementar, integrando os produtos nas rotas gastronómicas, eventos e atividades turísticas. A abordagem metodológica combinou análise documental, levantamento de dados sobre recursos endógenos e identificação de eventos estratégicos, permitindo mapear os produtos com maior potencial de valorização e compreender a sua articulação territorial.

Os produtos agroalimentares desempenham um papel estratégico em múltiplas dimensões. Contribuem para a criação de valor económico através do desenvolvimento de produtos diferenciados e da abertura de oportunidades de exportação. Ao mesmo tempo, preservam práticas tradicionais e o património gastronómico da região. Estes produtos atraem turistas interessados em experiências autênticas e em produtos locais de excelência, enquanto promovem práticas agrícolas e turísticas sustentáveis, respeitando o ambiente e o território.

A integração destes produtos na oferta turística e na divulgação intermunicipal permite criar sinergias entre concelhos, consolidando rotas gastronómicas, eventos e experiências imersivas. Ao mesmo tempo, a certificação DOP, IGP e ETG reforça a credibilidade e competitividade da região em mercados nacionais e internacionais.

Embora o foco principal da ADRIMINHO seja a valorização dos produtos agroalimentares, reconhece-se que outros recursos endógenos e experiências turísticas do Vale do Minho possuem igualmente

relevância estratégica. A sua inclusão no estudo justifica-se pelo potencial de valor acrescentado, seja na diversificação da oferta, seja na criação de oportunidades de colaboração entre diferentes setores. Estes recursos complementares podem potenciar novas formas de divulgação territorial e criar elos de parceria com outros projetos em curso, ampliando o impacto económico, cultural e turístico da região.

Nos capítulos seguintes serão detalhados os produtos e experiências com maior potencial de valorização, bem como os fatores críticos de sucesso, orientando a implementação de estratégias que reforcem a competitividade territorial e promovam um desenvolvimento sustentável e integrado.

2. Zona geográfica do estudo

Enquadramento

O Vale do Minho abrange os concelhos de Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença, Vila Nova de Cerveira e Caminha. No seu conjunto, reúnem uma população residente de aproximadamente 122.000 habitantes (Censos, 2021), distribuída por uma área de 849,87 km².

Trata-se de um território marcado pela diversidade natural e cultural, onde se entrelaçam paisagem, biodiversidade e tradição. Ao longo da sua extensão, integra parte significativa da Rede Fundamental de Conservação da Natureza, incluindo duas áreas protegidas — uma delas o único Parque Nacional do país —, cinco Sítios de Importância Comunitária e duas Zonas de Proteção Especial.

O Rio Minho, que estabelece a fronteira natural com Espanha, é um elemento central desta identidade, apresentando reduzida intervenção hidráulica e uma bacia hidrográfica de grande relevância para a preservação de espécies de peixes migratórios. Já as montanhas que delimitam o vale acolhem vegetação de elevada riqueza e biodiversidade, sustentando igualmente importantes habitats para a fauna.

A ligação entre natureza e população é, no entanto, indissociável. As práticas agrícolas tradicionais moldaram o território ao longo dos séculos, resultando em elementos paisagísticos de grande valor cultural como as veigas, brandas, inverneiras, socalcos e terraços. Estes testemunhos refletem a adaptação das comunidades locais às condições do solo e às exigências da sua conservação, constituindo hoje património vivo e identitário.

Enquadramento Geográfico e Acessibilidades

Do ponto de vista geográfico, os concelhos do Vale do Minho situam-se na NUT III Minho-Lima, ocupando a sua faixa norte e estabelecendo a fronteira com Espanha. A nascente, o território é delimitado pelo Rio Trancoso e pela Serra da Peneda; a poente, confina com o concelho de Viana do Castelo; e a Sul, com Ponte de Lima e Ponte da Barca. A paisagem é marcada pelo rio e pela serra, com predominância da agricultura e da exploração florestal.

Na envolvente, cidades como Viana do Castelo, Braga, Guimarães e, em Espanha, Vigo, assumem-se como polos de comércio e serviços que exercem influência direta sobre a região. A proximidade destes centros, embora garanta acesso a uma oferta diversificada, gera também um “efeito sombra” que limita a atração e fixação de atividades no território do Vale do Minho, designadamente na área dos serviços às empresas, que permanecem fortemente concentradas nas maiores polarizações urbanas — conforme se descreve no diagnóstico do PROT-NORTE. A dinâmica social e económica nestes concelhos mantém-se, assim, muito dependente dos territórios vizinhos, mesmo para serviços relativamente “banais”. Neste contexto geográfico, as relações transfronteiriças assumem um papel muito importante na região, existindo uma percentagem significativa de população residente a trabalhar fora do território nacional.

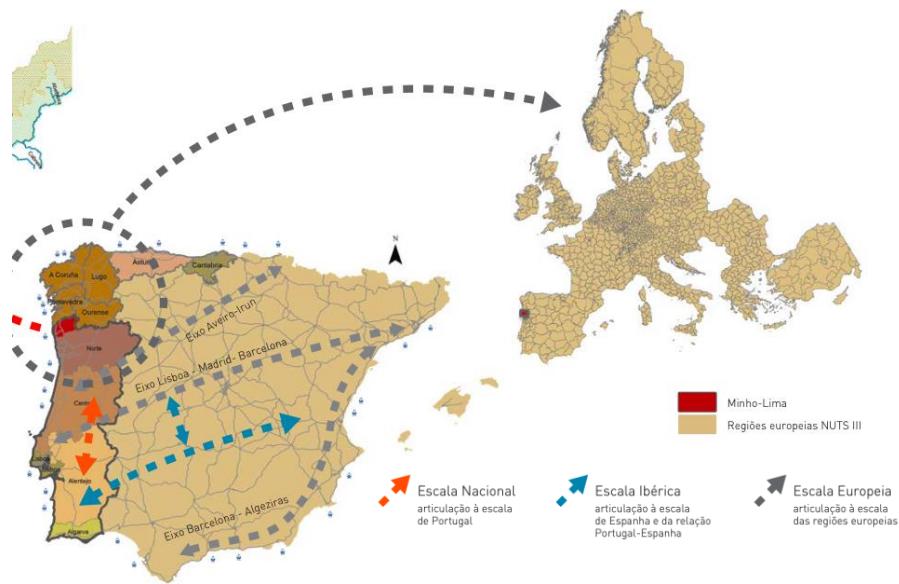


Figura 1 Escala de análise do posicionamento do Alto Minho – as perspetivas interna, nacional, ibérica e europeia (Estratégia & Plano Global de Ação Alto Minho, 2020).

No que respeita a acessibilidades, a região dispõe de boas ligações ao exterior, ainda que se verifique algum défice na rede interna. Caminha, Valença e Vila Nova de Cerveira beneficiam de maior proximidade às principais infraestruturas, enquanto Monção e Melgaço permanecem mais afastados da rede rodoviária estruturante. As ligações rodoviárias são asseguradas pela A3/IP1, que faz a ligação deste território à Área Metropolitana do Porto, a Braga e a Espanha, pela A28, que aproxima Vale do Minho a Viana do Castelo, e pela A27, que estabelece ligação entre a A3/AP1 e a A28. No plano local, destacam-se as estradas nacionais que unem os diferentes concelhos entre si e aos municípios vizinhos – Monção a Melgaço (EN 202), de Valença a Amarante, que estabelece ligações a Monção, a Arcos de Valdevez, a Ponte da Barca e ainda às cidades de Braga e Guimarães (EN 101) e de Paredes de Coura a Arcos de Valdevez (EN 303).

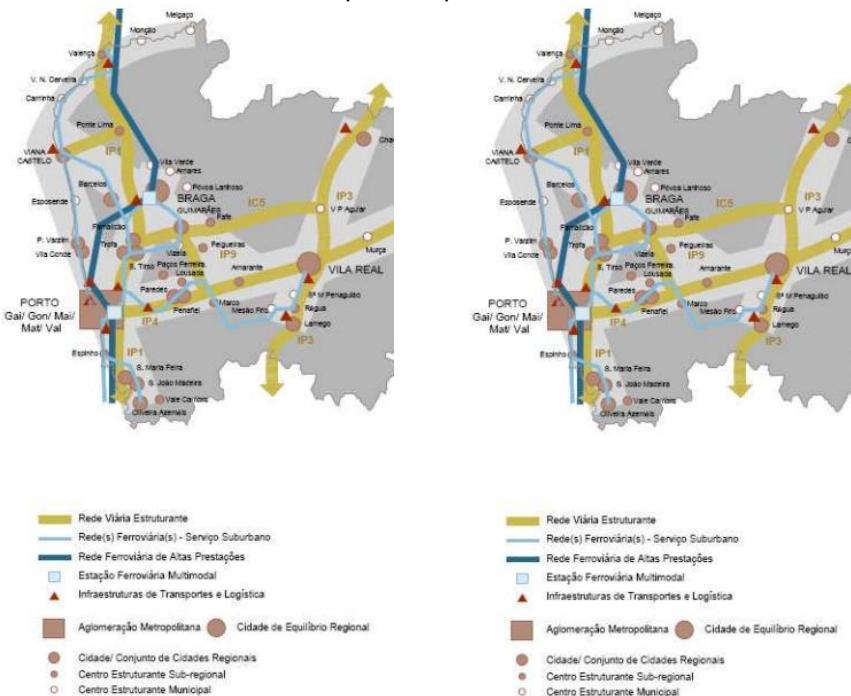


Figura 2 Esquema das principais acessibilidades (PROT – NORTE, CCDRN, 2009).

A articulação transfronteiriça é particularmente expressiva, graças à existência de cinco pontes internacionais sobre o Rio Minho — em Vila Nova de Cerveira/Goian, Valença/Tui (duas), Monção/Salvaterra do Miño e Melgaço/Arbo —, bem como à ligação por ferryboat em Caminha. Esta rede, complementada pela proximidade à A3, confere ao eixo Valença-Tui especial importância, transformando-o num dos principais corredores da fronteira luso-espanhola.

O território é ainda servido pela Linha do Minho, com estações em Caminha, Vila Nova de Cerveira e Valença, e vários apeadeiros intermédios. Embora assegure o transporte de passageiros e mercadorias entre o Porto e Vigo, a ferrovia continua a apresentar níveis reduzidos de conforto e competitividade face ao transporte rodoviário.

A Dimensão Rural e a Ocupação do Território

No Vale do Minho, ao longo do tempo, as dinâmicas associadas à ação humana e aos usos do território moldaram formas de ocupação e aproveitamento do solo que hoje caracterizam a paisagem da região, como evidenciam os castros e exemplares de arte rupestre, presentes tanto no litoral como na montanha.

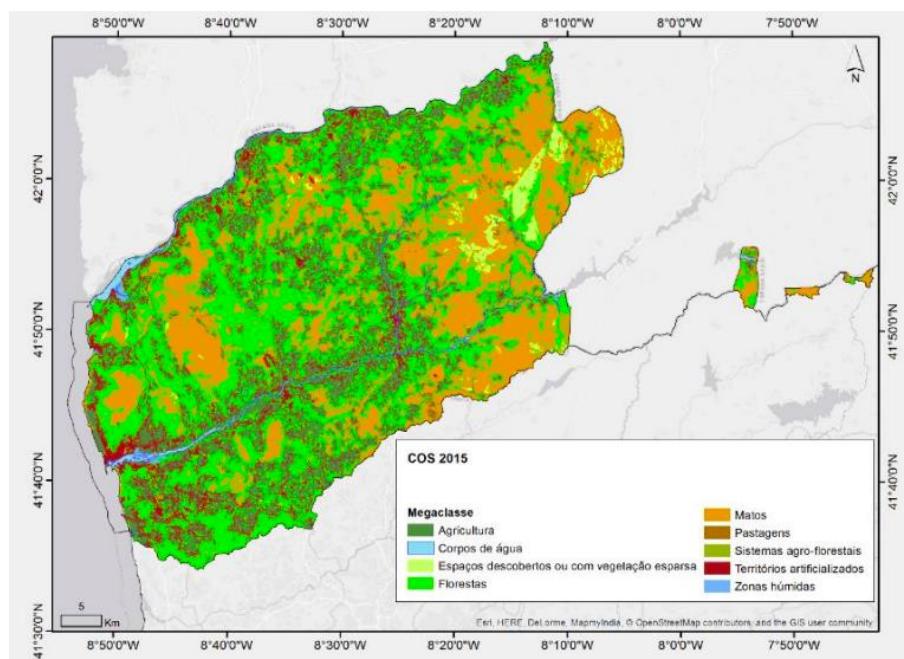


Figura 3 Cartografia de Ocupação e Uso do solo (DGT, 2015)

O relevo, a tipologia dos solos, as condições meteorológicas e a proximidade aos rios Minho e Coura condicionaram a ocupação humana do vale. As sedes de concelho e os principais núcleos populacionais localizam-se preferencialmente em zonas de vale mais aberto, sobranceiras aos rios. Nos terrenos mais planos, a ocupação apresenta um padrão concêntrico: no centro situam-se os povoados, rodeados de campos agrícolas e, posteriormente, por manchas florestais. Por outro lado, nos concelhos de Melgaço e Paredes de Coura, mais montanhosos, os campos assumem essencialmente a forma de socalcos ou terraços, conferindo ao território um elevado valor estético e ambiental.

Classe de uso do solo	%	Área (km ²)
Agricultura	20%	487,35
Corpos de água	1%	29,00
Espaços descobertos ou com vegetação esparsa	2%	55,94
Florestas	41%	982,50
Matos	27%	637,95
Pastagens	0,4%	9,55
Sistemas agroflorestais	0%	0,10
Territórios artificializados	8%	197,48
Zonas húmidas	0,19%	4,61

Tabela 1 Distribuição percentual de áreas de classes de uso do solo na região hidrográfica do Minho e Lima (DGT, 2015)

A análise da ocupação do solo evidencia uma forte predominância das áreas florestais, que representam 41% do território. Logo a seguir, surgem os matos, com 27%, e a agricultura, que ocupa 20%. Em conjunto, florestas e matos representam quase 70% da área total, destacando a forte vocação silvo-pastoril do território.

Os territórios artificializados têm um peso significativo, representando 8%, refletindo a presença de zonas urbanizadas e infraestruturas. Já os espaços descobertos, corpos de água, pastagens, zonas húmidas e sistemas agroflorestais ocupam áreas muito reduzidas no território, tendo expressão residual face às florestas, matos e áreas agrícolas.

Nas zonas de vale, predominam campos de milho ou erva, acompanhados por vinhas nas bordaduras, alternando com bouças, pomares e, pontualmente, olivais. Já nas zonas de montanha, pequenas parcelas em terraço rodeiam os aglomerados populacionais, sucedendo-se prados e lameiros que reforçam o caráter agrícola e pastoril destas áreas.

Os Recursos e Valores Ambientais e Naturais

O Vale do Minho, situado na Região Eurosiberiana de Portugal Continental, mais concretamente na Superprovíncia Atlântica, Sector Galaico-Português, apresenta uma geografia diversificada que combina planícies aluvionares e áreas mais acidentadas. A zona ocidental caracteriza-se por uma planície aberta, com as cotas mais baixas, tornando-se progressivamente mais montanhosa para sul e com um estreitamento acentuado do vale no sentido leste, onde os declives se tornam mais abruptos. As cotas mais elevadas registam-se em Castro Laboreiro, atingindo 1.330 metros.

Do ponto de vista geológico, a região é predominantemente granítica (mais de 70%), distribuída de forma homogénea. Em cotas mais elevadas, verifica-se a presença de xisto-grauvaque (cerca de 20%), associado a solos finos e pouco férteis, localizando-se aí a nascente da maioria dos afluentes. Destaca-se ainda a presença de aplito-pegmatito associado a xisto, em Covas e Castro Laboreiro, correspondente a um estádio tardio de cristalização do magma. Nos concelhos de Vila Nova de Cerveira, Valença, Monção e Caminha encontram-se formações sedimentares, do tipo areias, cascalheiras e aluviões, representando cerca de 5 % do território.

As características biogeográficas do Vale do Minho contribuem para a sua elevada biodiversidade e presença de endemismos, principalmente ao nível da flora, mantendo bolsas de vegetação climática original e permitindo a existência de uma comunidade animal diversificada. Esta diversidade

justificou a criação de várias áreas protegidas, incluindo o Parque Nacional da Peneda-Gerês (A), a Paisagem Protegida do Corno do Bico (B), os Sítios de Importância Comunitária do Rio Minho (C), do Corno do Bico (D) e das Serras da Peneda e Gerês (E), bem como as Zonas de Proteção Especial da Serra do Gerês (F), dos Estuários do Rio Minho e Coura (G), da Serra d'Arga (H) e do Litoral Norte (I).

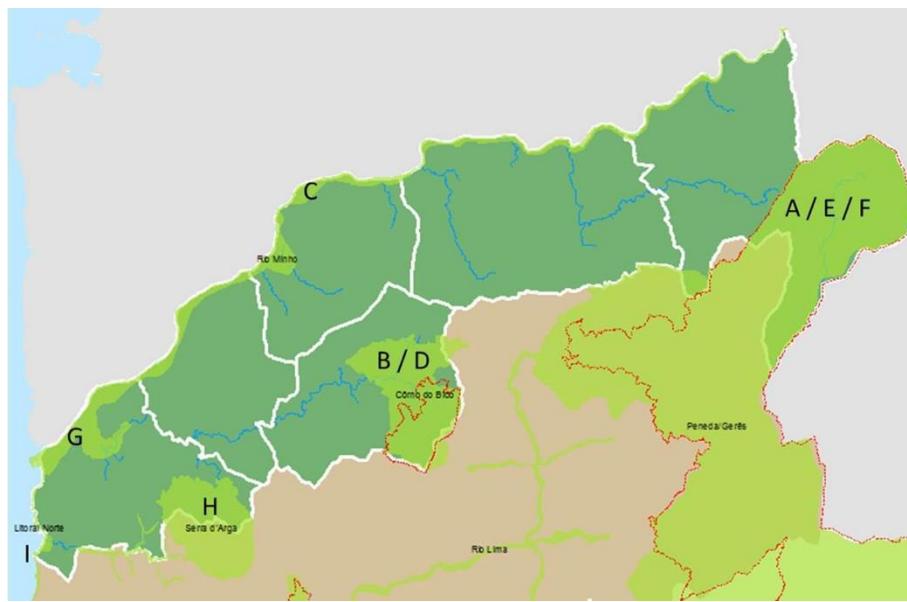


Figura 4 Rede de Espaços Protegidos e Classificados no Vale do Minho (ICNF, 2014).

O Vale do Minho destaca-se ainda pela presença de recursos territoriais endógenos de relevância natural, cultural e económica:

- **Rio Minho:** nasce na serra de Meira, em Espanha, a 750 metros de altitude, e desagua no Oceano Atlântico em Portugal, após percorrer 300 km, dos quais 70 km constituem fronteira entre os dois países. É um recurso vital para a pesca, atividades náutico-desportivas e histórico-cultural, ligando as regiões do Minho e da Galiza.
- **PNPG:** o Parque Nacional da Peneda-Gerês é a primeira área protegida criada em Portugal e a única com estatuto de Parque Nacional, reconhecido internacionalmente pela União Internacional para a Conservação da Natureza (IUCN), integrando ecossistemas em estado natural, com reduzida influência humana.
- **PPCB:** a Paisagem Protegida do Corno do Bico, com gestão do Município de Paredes de Coura, ocupa cerca de 2.180 hectares e abrange cinco freguesias (Bico, Castanheira, Cristelo, Parada e Vascões).
- **Matas Nacionais:** a Mata Nacional do Camarido (146 ha) e a Mata Nacional da Gelfa (51 ha), esta última desde 1929, localizam-se próximas da foz do rio Âncora, desenvolvendo-se ao longo da EN 13.
- **Litoral Norte:** inclui praias de elevado valor ambiental e turístico, cinco das quais com Bandeira Azul (Caminha, Moledo, Vila Praia de Âncora e Forte do Cão), com orientação de gestão para conservação do cordão dunar e regulação das atividades recreativas e urbanísticas.
- **Brandas e Inverneiras:** complexos ecossistemas seminaturais de montanha, compostos por prados de feno, pequenas hortas e bosquetes de carvalho, que refletem uma estratégia histórica de povoamento sazonal do Vale do Minho.

A geografia, a geologia, a biodiversidade e os recursos endógenos conferem ao Vale do Minho uma identidade própria, unindo património natural, cultural e económico, sendo um território privilegiado para o desenvolvimento de turismo baseado na autenticidade e valorização da sua singularidade.

Os Recursos e Valores Culturais

Os principais núcleos urbanos do Vale do Minho localizam-se na proximidade dos rios Minho e Coura e do litoral atlântico, beneficiando de uma posição privilegiada que, ao longo do tempo, foi marcada por diferentes períodos históricos. Essa herança é visível nas fortalezas junto à fronteira com Espanha, nos castelos medievais, nos fortes costeiros, nas igrejas românicas, nas casas apalaçadas e nos centros históricos das vilas, que testemunham a evolução urbana e social da região.

O património construído tem, assim, um papel central na identidade do Vale do Minho. Exemplo disso são os centros históricos de Caminha, Vila Nova de Cerveira, Paredes de Coura, Melgaço e Monção, de reconhecido valor arquitetónico e patrimonial, assim como a Praça-forte de Valença, uma das maiores e mais bem preservadas fortificações de engenharia militar da Europa, atualmente candidata a Património Mundial da UNESCO.

Para além da dimensão arquitetónica, o território conserva elementos patrimoniais ligados às atividades agrícola e piscatória, que constituem o setor primário, como espigueiros, eiras e fornos comunitários, moinhos, brandas e inverneiras, bem como as centenas de pesqueiras existentes nas margens do Rio Minho, tradicionalmente utilizadas na pesca da lampreia, do salmão e do sável. Também a paisagem agrícola é distinta, destacando-se os vinhedos associados ao vinho verde, em particular a casta Alvarinho, exclusiva da sub-região vitivinícola de Monção e Melgaço. Esta riqueza patrimonial e produtiva encontra reflexo na gastronomia local, rica e diversificada, que integra produtos de excelência como a carne barrosã, o cabrito serrano, a lampreia, o salmão e o sável, harmoniosamente acompanhados pelo vinho verde da casta Alvarinho.

O património cultural e paisagístico do Vale do Minho encontra-se igualmente valorizado através da sua adequação a espaços culturais, como o Museu de Arte Contemporânea da Bienal de Cerveira em Vila Nova da Cerveira, a Casa do Curro em Monção, o Espaço Memória e Fronteira em Melgaço, o Museu Regional e a Loja Rural de Paredes de Coura, o Centro de Interpretação da Serra d'Arga em Caminha ou o Núcleo Museológico da Praça-forte de Valença, entre outros.

A vida cultural e social é reforçada pelas feiras, festas e romarias que constituem momentos de forte identidade local e atração turística, como a Festa do Alvarinho e do Fumeiro, o Festival de Paredes de Coura, o Festival de Vilar de Mouros, a Festa Medieval de Caminha, a Bienal de Arte Contemporânea de Vila Nova de Cerveira, a Feira do Alvarinho, os Sabores da Lampreia em Valença e a Festa da Coca em Monção. Estes eventos são amplamente visitados por públicos nacionais e internacionais, nomeadamente da vizinha Galiza, reforçando a importância da posição geoestratégica da região.

Por fim, importa referir a relevância do Caminho Português de Santiago de Compostela, que atravessa parte do território, conjugando património edificado, tradições religiosas e lendas locais. Só em 2023, mais de 87 mil peregrinos percorreram este trajeto no Vale do Minho, contribuindo para a dinamização cultural, turística e económica da região.

O Território, a Economia e o Emprego

O território do Vale do Minho apresenta uma economia fortemente marcada pelo setor dos serviços, que concentra o maior número de trabalhadores e detém o maior peso na economia local e regional. Este setor assenta principalmente nas atividades da administração pública e do comércio, sendo este último particularmente relevante no concelho de Valença. No âmbito do turismo, o território apresenta um potencial significativo como recurso de desenvolvimento futuro. As atividades de apoio ao turismo, como restauração e alojamento, constituem áreas de reforço do setor de serviços, contribuindo para a dinamização económica local.

O setor secundário localiza-se sobretudo nos concelhos de Vila Nova de Cerveira, Valença, Monção e Caminha, beneficiando de um quadro de acessibilidades favorável e de infraestruturas de acolhimento, nomeadamente parques industriais e empresariais, atualmente quase totalmente ocupados. O emprego acompanha, assim, a distribuição setorial, com maior incidência do setor secundário nestes concelhos, enquanto os concelhos de interior e mais rurais, como Monção, Paredes de Coura e Melgaço, mantêm relevância do setor primário.

Embora já explorado noutro ponto do estudo, importa referir que o setor primário continua presente, sobretudo através da atividade vitivinícola, criação de gado autóctone e produção de leite, mantendo uma função cultural, paisagística e de identidade territorial. A valorização destes produtos tem vindo a ser encarada como oportunidade económica, com destaque para vinhos verdes, em particular a casta Alvarinho, a carne de raças autóctones, como o bovino da raça Cachena e o porco da raça Bísara, peixe (lampreia, salmão e sável), mel e plantas aromáticas/ medicinais.

O território apresenta ainda um conjunto significativo de produtos endógenos certificados ou em vias de certificação, nomeadamente: IGP Cabrito das Terras Altas do Minho, DOP Carne Barrosã, DOP Carne Cachena da Peneda, DOP Vinhos Verdes, Carne Minhota, entre outros. Muitos destes produtos estão representados por confrarias locais, como a Real Confraria do Alvarinho e a Confraria da Lampreia do Rio Minho, contribuindo para a divulgação e valorização da identidade e tradição do Vale do Minho.

A Análise SWOT do Território e a Visão de Futuro

A avaliação estratégica do território do Vale do Minho desenvolve-se segundo uma abordagem que privilegia as áreas de intervenção da **DLBC Rural do Vale do Minho**. Esta análise combina duas dimensões complementares:

- **Dimensão interna** – orientada para a identificação dos principais pontos fortes e fracos da região;
- **Dimensão externa** – orientada para a identificação de oportunidades e ameaças decorrentes de tendências externas, com impacto direto ou indireto no território.

No âmbito desta metodologia, a **Análise SWOT** permitiu identificar fatores internos e externos que influenciam o desenvolvimento do Vale do Minho.

- **Pontos Fortes:** vantagens internas do território, sob controlo local, que o diferenciam positivamente;
- **Pontos Fracos:** limitações internas que comprometem a competitividade e que podem ser minimizadas ou eliminadas;
- **Oportunidades:** condições externas favoráveis que podem potenciar o desenvolvimento integrado do território;
- **Ameaças:** fatores externos negativos que podem comprometer as vantagens competitivas e limitar o desenvolvimento sustentável.

Com base na caracterização biofísica, demográfica, económica e social do Vale do Minho, bem como em reuniões temáticas e territoriais, foi possível construir uma análise resumida, apresentada nos quadros seguintes.

Pontos Fortes	Pontos Fracos
Território e População <ul style="list-style-type: none"> - Boas acessibilidades externas - Rede comunitária em banda larga. - Proximidade a núcleos urbanos do Rio Minho. 	Território e População <ul style="list-style-type: none"> - População envelhecida e em declínio. - Êxodo rural para zonas urbanas. - Défices na rede de acessibilidades interconcelhos - Forte dependência do emprego público. - Baixa qualificação da população ativa.
Património, Ambiente, Cultura e Turismo <ul style="list-style-type: none"> - Riqueza e diversidade do património (natural e cultural). - Singularidade dos centros históricos - Potencial de riqueza do Rio Minho e PNPG. - Eventos culturais de dimensão internacional. - Oferta hoteleira de qualidade. - Equipamentos de sensibilização ambiental. - Recursos termais com potencial. 	Património, Ambiente, Cultura e Turismo <ul style="list-style-type: none"> - Baixa valorização turística e ambiental. - Despovoamento dos centros históricos. - Frágil divulgação turística nacional/internacional. - Oferta reduzida de praias fluviais e lazer.
Recursos Endógenos <ul style="list-style-type: none"> - Produção endógena de qualidade reconhecida (vinho, cabrito, mel, fumeiro). - Aptidão agrícola e florestal. - Crescimento da produção com denominação geográfica de origem. - Diversidade de pluriatividade da população agrícola familiar. 	Recursos Endógenos <ul style="list-style-type: none"> - Incêndios florestais frequentes. - Invasão de espécies exóticas. - Fraco aproveitamento e divulgação dos produtos endógenos. - Pequena dimensão das explorações agrícolas/florestais, comprometendo rendimentos.

Tabela 2 Análise SWOT Interna – Território do Vale do Minho

Oportunidades	Ameaças
<p>Território e População</p> <ul style="list-style-type: none"> - Complementaridade de programas de desenvolvimento (ProDer, ProMar). - Potencial de crescimento do setor social. - Integração em iniciativas nacionais e regionais de valorização. - Localização estratégica Porto/Braga > Vigo/Santiago para atividades industriais, comerciais e turísticas. - Dinâmicas transfronteiriças com a Galiza. 	<p>Território e População</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de cooperação na colocação de produtos no mercado. - Falta de mão de obra qualificada. - Êxodo populacional para áreas urbanas. - Políticas de desenvolvimento desajustadas. - Dificuldade em afirmar escala intermunicipal.
<p>Património, Ambiente, Cultura e Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilização ambiental crescente. - Aumento da procura por atividades de lazer/natureza. - Potencial de produtos turísticos (gastronomia, vinho, saúde, bem-estar, touring cultural e paisagístico). - Candidatura à Carta Europeia de Turismo Sustentável. - Crescente utilização do Caminho de Santiago. 	<p>Património, Ambiente, Cultura e Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Risco de degradação dos espaços naturais e paisagísticos. - Envelhecimento e despovoamento rural. - Falta de apoios ao turismo local. - Desvalorização e abandono patrimonial.
<p>Recursos Endógenos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produção de qualidade reconhecida e com notoriedade internacional. - Procura crescente por produtos diferenciados. - Valorização de práticas artesanais. - Elevado potencial florestal. - Reforço de empreendedorismo e indústrias culturais e criativas. 	<p>Recursos Endógenos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pequena dimensão das explorações agrícolas/florestais. - Risco de perda de qualidade paisagística. - Concorrência de outros territórios. - Alterações climáticas: maior risco de fenómenos extremos e incêndios.

Tabela 3 Análise SWOT Externa – Território do Vale do Minho

Tendo em consideração os fatores internos e externos identificados, a visão de futuro para a estratégia da **DLBC Rural do Vale do Minho** assenta no seguinte desígnio:

“Vale do Minho, território de reconhecida qualidade de vida, de excelência ambiental e social, capaz de atrair pessoas e gerar atividades económicas sustentadas nos recursos endógenos.”

3. Casos de sucesso e boas práticas

Em Portugal, diversos exemplos evidenciam como a integração entre património, produtos tradicionais e experiências de qualidade pode ser um motor de valorização regional, combinando certificação, inovação e divulgação.

Neste capítulo, analisam-se casos de sucesso nacionais e internacionais que se destacam pela capacidade de transformar recursos endógenos, incluindo produtos agroalimentares, em produtos turísticos diferenciados e atrativos, servindo como referência para a aplicação de estratégias semelhantes no Vale do Minho. Para a seleção dos exemplos apresentados, foram considerados critérios específicos que asseguram a relevância e a aplicabilidade das boas práticas observadas.

- **Certificação e reconhecimento oficial:** produtos ou experiências turísticas que possuam selos de qualidade, prémios ou certificações (como Denominação de Origem Protegida – DOP, Indicação Geográfica Protegida – IGP ou selos de turismo sustentável). Estas certificações funcionam como garantia de autenticidade e qualidade, conferindo valor acrescentado ao produto e diferenciando-o no mercado.
- **Valorização dos produtos agroalimentares e endógenos:** iniciativas que promovem elementos gastronómicos, culturais, patrimoniais e naturais que reforçam a identidade local.
- **Sustentabilidade e inovação:** projetos que combinem desenvolvimento económico com preservação ambiental, social e cultural, utilizando abordagens inovadoras para envolver os turistas de forma educativa e experiencial, bem como, certificações de território para a sustentabilidade, como o selo Biosphere e Green Destinations.
- **Impacto local e envolvimento comunitário:** projetos que contribuam para o desenvolvimento socioeconómico das comunidades locais, fortalecendo a participação de produtores, artesãos, associações culturais e outras entidades.

A análise destes critérios permite identificar práticas replicáveis no Vale do Minho, criando um referencial de qualidade e inovação para futuros produtos turísticos endógenos.

Valorização dos Produtos Agroalimentares

A valorização de produtos agroalimentares e endógenos tem sido uma estratégia crescente de divulgação turística e cultural em várias regiões de Portugal. Através de rotas gastronómicas, festivais e certificações, entidades públicas e privadas têm procurado destacar a ligação entre o território, a tradição e a identidade alimentar, reforçando a atratividade turística e o desenvolvimento económico regional.

Alguns exemplos relevantes incluem:

- **Festa da Cereja (Fundão)** – alia gastronomia, mercados locais e animação cultural à divulgação de um produto identitário da região.

- **Rota do Vinho Verde (Minho e Douro)** – permite visitar produtores locais, participar em provas de vinho e eventos culturais e gastronómicos, explorando a região de forma estruturada.
- **Festival Nacional do Queijo Serra da Estrela (Seia)** – combina degustações, workshops, visitas a queijarias e ações de educação alimentar, valorizando a tradição pastoril.
- **Rota dos Vinhos do Alentejo** – integra visitas a adegas, provas comentadas e contacto com a paisagem vitivinícola, potenciando a fileira do vinho.
- **Rota da Dieta Mediterrâника (Algarve)** – reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial, inclui festivais, mercados tradicionais e experiências gastronómicas, reforçando a identidade alimentar da região.
- **Feira Nacional da Agricultura (Santarém)** – valoriza anualmente diferentes setores da agricultura nacional, como o azeite, os cereais ou os lacticínios.
- **Festival do Pão (Mafra)** – celebra a tradição panificadora com oficinas, mostras gastronómicas e animação cultural.
- **Douro & Porto Wine Festival (Vila Real)** – integra provas, visitas guiadas e eventos educativos, valorizando um produto endógeno com forte ligação ao território e certificação.
- **Rota do Azeite (Trás-os-Montes e Beira Interior)** – proporciona visitas a lagares e olivais, bem como provas de azeite.
- **Festival do Peixe do Rio (Proença-a-Nova)** – apoiado pelo município e pelas comunidades locais, combina degustações de peixe de rio, showcookings de receitas tradicionais e atividades culturais que valorizam a identidade e o património local.
- **Certificações de Qualidade (DOP, IGP e ETG)** – apoiadas por entidades públicas, estas certificações reforçam a autenticidade e o valor económico dos produtos agroalimentares. Exemplos emblemáticos incluem o Queijo Serra da Estrela DOP, o Vinho do Porto DOP, o Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas IGP ou o Pão de Mafra IGP, que se tornam atrativos não só para o consumo local como também para o turismo gastronómico.

Em síntese, estas iniciativas demonstram que o turismo gastronómico não depende exclusivamente de empresas privadas, podendo ser dinamizado por municípios, associações e entidades regionais. A certificação, enquanto instrumento de valorização, desempenha igualmente um papel fundamental, ao garantir a autenticidade e a qualidade dos produtos, fortalecendo a identidade territorial e contribuindo para a sua divulgação nacional e internacional.

Turismo Cultural

O turismo cultural tem sido uma área onde Portugal se destaca, especialmente através de iniciativas que promovem património material e imaterial de forma estruturada. Um exemplo emblemático é o **Centro Histórico de Évora**, classificado como Património Mundial pela UNESCO. A gestão pública local implementou estratégias que vão muito além da preservação física do património, incluindo:

- Roteiros turísticos temáticos que integram monumentos, museus, comércio tradicional e eventos culturais.
- Formação de guias locais para melhorar a experiência interpretativa do turista.
- Eventos públicos e festivais que celebram a identidade cultural, como a Feira de São João e atividades de teatro histórico.

Outro caso relevante é o programa **Roteiros do Património de Sintra**, promovido pela Câmara Municipal em parceria com entidades de turismo regional. Este projeto divulga os palácios, quintas históricas e jardins, oferecendo visitas guiadas, exposições temporárias e iniciativas educativas, permitindo uma experiência turística inclusiva e acessível. A integração do património cultural com experiências públicas estruturadas, demonstra como políticas locais podem valorizar recursos endógenos de forma sustentável.

Turismo de Natureza

Portugal tem investido também em turismo de natureza e rotas públicas que valorizam paisagens endógenas. Um caso emblemático é a **Rota Vicentina**, gerida por entidades públicas regionais e municipais, que disponibiliza percursos pedestres de longa distância, incluindo o Caminho Histórico e a Trilha da Costa Vicentina, destacando paisagens naturais, património rural e comunidades locais.

A análise das iniciativas evidenciou um conjunto de boas práticas que podem ser adaptadas ao Vale do Minho:

1. **Planeamento integrado e estratégico:** criação de rotas, visitas guiadas, workshops, festivais que permitem envolver ativamente os visitantes.
2. **Certificação e valorização do produto endógeno:** reconhecimento oficial de produtos, experiências e património, aumentando a confiança e atratividade para os turistas.
3. **Sustentabilidade ambiental e cultural:** gestão responsável de património natural e cultural, garantindo benefícios de longo prazo.
4. **Envolvimento comunitário:** participação ativa de cidadãos, associações culturais e produtores locais, fortalecendo identidade e coesão social.
5. **Integração entre diferentes tipos de recursos:** combinar património histórico, gastronomia, natureza e cultura em experiências turísticas completas e diversificadas, envolvendo, assim, diferentes setores e entidades.

Através destas práticas públicas, é possível desenvolver produtos turísticos endógenos no Vale do Minho que sejam certificados, sustentáveis e diferenciadores, promovendo simultaneamente a economia local e a valorização cultural e ambiental do território.

4. Selos de qualidade e certificações

A certificação e os selos de qualidade são ferramentas cada vez mais utilizadas para reforçar a competitividade e a credibilidade dos seus territórios. No contexto do Vale do Minho, uma região com forte identidade cultural, gastronómica e paisagística, a adoção de sistemas de certificação permite não apenas promover os recursos agroalimentares e endógenos, mas também alinhar a região com as tendências globais de sustentabilidade, autenticidade e excelência no turismo.

Agroalimentar

- **DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida)** – selos da União Europeia que garantem que um produto possui características únicas devido a fatores naturais e humanos de uma região específica.
- **ETG (Especialidade Tradicional Garantida)** – selos que atestam a preservação de receitas e métodos tradicionais, valorizando o saber-fazer transmitido ao longo do tempo.

Sustentabilidade e Turismo Responsável

- **Biosphere Destination** – certificação internacional que reconhece territórios (municípios, CIMs ou regiões) como destinos turísticos sustentáveis, de acordo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
- **European Destinations of Excellence (EDEN)** – iniciativa da Comissão Europeia que distingue destinos emergentes que promovem práticas sustentáveis.
- **Green Destinations** – certificação internacional para cidades, regiões e municípios que avalia critérios ambientais, culturais, sociais e económicos.
- **Selo de Turismo Sustentável (Turismo de Portugal)** – reconhece boas práticas em destinos e entidades públicas no âmbito da Agenda 2030.
- **Q – Qualidade Turística (Turismo de Portugal)** – aplicável a postos de turismo, museus, centros interpretativos e serviços municipais ligados ao turismo.

Qualidade de Gestão e Governança Territorial

- **ISO 37120 (Desenvolvimento Sustentável das Comunidades)** – norma que avalia indicadores de desempenho de municípios em termos de qualidade de vida, serviços e sustentabilidade.
- **ISO 37122 (Cidades Inteligentes)** – foca-se em inovação e tecnologia aplicada à gestão de municípios.

Património Cultural e Natural

- **UNESCO – Património Mundial e Património Imaterial** – reconhecimento internacional de bens culturais e naturais com relevância excepcional.
- **Carta Europeia do Turismo Sustentável (CETS, EUROPARC)** – certificação para áreas protegidas e municípios que promovem turismo sustentável e conservação da natureza.
- **Selo “Aldeias de Portugal”** – certificação da ATA (Associação de Turismo de Aldeia) que valoriza aldeias com forte identidade cultural e autenticidade.

Em suma, os selos de qualidade e certificações representam mais do que simples instrumentos de reconhecimento: são estratégias de valorização territorial. Para o Vale do Minho, a sua aplicação traduz-se numa oportunidade de reforçar a identidade regional, consolidar a imagem de destino sustentável e autêntico, e potenciar a atração de visitantes e investimentos.

Ao apostar na certificação, o território não só se diferencia no panorama turístico nacional e internacional, como também assegura a preservação dos seus recursos naturais, culturais e gastronómicos, garantindo que a riqueza do Vale do Minho se projeta de forma duradoura e responsável para as gerações futuras.

5. Produtos e atividades com potencial de valorização

Tal como referido no capítulo anterior, as certificações de qualidade assumem um papel estratégico na valorização e divulgação do Vale do Minho, contribuindo para a afirmação da sua identidade e diferenciação em mercados cada vez mais competitivos. No setor primário, estas certificações asseguram a autenticidade, a origem e os métodos de produção, reforçando a confiança do consumidor e aumentando a notoriedade dos produtos locais. Exemplos disso são as Denominações de Origem Protegida (DOP) e as Indicações Geográficas Protegidas (IGP), que abrangem produtos emblemáticos como o Vinho Verde (com especial destaque para a casta Alvarinho), a carne barrosã, a carne cachena da Peneda e o cabrito das Terras Altas do Minho. Estes selos não garantem apenas padrões de qualidade e preservação das tradições, mas também funcionam como instrumentos de competitividade económica, abrindo portas a novos mercados e potenciando a exportação.

No setor turístico, as certificações desempenham igualmente um papel diferenciador, quer através da qualificação da oferta de alojamento e restauração, quer pela valorização de experiências ligadas ao enoturismo, ao turismo de natureza e ao turismo gastronómico. A aposta em certificações, como a atribuição de selos de qualidade ambiental, de sustentabilidade ou de excelência turística, permite posicionar o território como destino atrativo, seguro e de confiança, aumentando a permanência média dos visitantes e promovendo um turismo mais sustentável.

Assim, tanto no setor primário como no turístico, as certificações representam uma mais-valia para a preservação dos recursos endógenos, nomeadamente agroalimentares, para a criação de valor acrescentado e para a construção de uma imagem coesa do Vale do Minho enquanto território autêntico, diferenciado e de qualidade reconhecida.

Para uma melhor compreensão da diversidade e interligação destas atividades, apresentam-se de seguida os principais subsetores do Vale do Minho, organizados por áreas de relevância: setor primário, secundário e terciário/turismo.

Setor	Subsetor	Relevância no Vale do Minho
Primário	Vitivinicultura	<ul style="list-style-type: none"> - Vinho verde (DOP) - Casta Alvarinho (exclusiva de Monção e Melgaço)
	Pecuária	<ul style="list-style-type: none"> - Carne barrosã (DOP) - Carne cachena da Peneda (DOP) - Carne de raça minhota (em valorização) - Cabrito das Terras Altas do Minho (IGP) - Porco da raça bívara (produção de fumeiro) - Produção de leite (com expressão local) - Chouriça de carne e de sangue (IGP) - Presunto e salpicão (IGP) - Queijo de cabra
	Apicultura	<ul style="list-style-type: none"> - Mel (Mel das Terras Altas do Minho DOP)

	Agricultura Diversificada	- Milho e hortícolas - Batata, couve-galega, feijão - Pomares (maçã janeiras, maçã porta da loja, kiwi anão) - Plantas aromáticas e medicinais (algumas em vias de certificação) - Broa de pão de milho
	Pesca Fluvial	- Lampreia do Rio Minho (gastronomia e eventos) - Salmão e sável (pesca tradicional)
Secundário	Agroindústria	- Produção e transformação de vinho - Enchidos e fumeiro (ligados a raças autóctones) - Queijos, compotas e derivados do leite
Terciário / Turismo	Turismo de Natureza e Lazer	- Parque Nacional Peneda-Gerês - Rede Natura 2000 - Percursos pedestres, birdwatching, cicloturismo
	Turismo Cultural e Patrimonial	- Espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários - Brandas e inverneiras - Museus locais - Caminho de Santiago de Compostela
	Turismo Gastronómico e Enoturismo	- Feiras gastronómicas e da lampreia - Festa do Alvarinho (Monção e Melgaço) - Experiências enoturísticas (quintas e adegas)
	Turismo Náutico e Fluvial	- Passeios de barco no Rio Minho - Pesca turística (pesqueiras fluviais - património identitário) - Desportos náuticos
	Turismo de Experiências	- Termas e bem-estar - Caminhadas temáticas - Experiências ligadas a tradições locais

Tabela 4 Principais Setores do Vale do Minho

Entre estes, foi selecionado um conjunto de 11 recursos agroalimentares, pesqueiros, patrimoniais e turísticos endógenos, devidamente descritos, que ilustram o seu potencial para certificação e/ou valorização. Esta seleção reduzida (dos 39 identificados inicialmente), reflete o foco nos elementos com maior necessidade de exploração, valorização e divulgação estratégica, destacando aqueles com maior impacto económico, cultural ou turístico para o território.

De notar que, embora o projeto ADRIMINHO tenha como foco principal os produtos agroalimentares, reconhece-se que outros recursos e atividades identificados no território possuem igualmente relevância estratégica. A sua integração neste estudo justifica-se pelo contributo que representam em termos de valor acrescentado, quer ao nível da diversificação da oferta, quer da criação de sinergias entre diferentes setores. Os restantes produtos e experiências, de natureza endógena e turística, assumem assim um papel complementar, potenciando novas perspetivas de valorização para a região. Além disso, a sua articulação com outros projetos em curso no Vale do Minho pode gerar elos de parceria capazes de duplicar as oportunidades de divulgação e de afirmação territorial. A tabela seguinte apresenta esses mesmos recursos com os respetivos subsetores em detalhe.

Setor	Subsetor	Relevância no Vale do Minho
Primário	Pecuária	- Carne de raça minhota (em valorização) - Porco da raça bívara (produção de fumeiro) - Queijo de cabra
	Agricultura Diversificada	- Maçã porta da loja - Broa de pão de milho
	Pesca Fluvial	- Lampreia do Rio Minho (gastronomia e eventos) - Sável (pesca tradicional)
Terciário / Turismo	Turismo Cultural e Patrimonial	- Espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários - Brandas e inverneiras
	Turismo Gastronómico e Enoturismo	- Experiências enoturísticas (quintas e adegas)
	Turismo Náutico e Fluvial	- Passeios de barco no Rio Minho

Tabela 5 Produtos e Atividades com Potencial de Certificação e/ou Valorização

De seguida, apresentam-se as principais características dos elementos selecionados, destacando os fatores que lhes conferem distinção.

Pecuária – Setor Primário

Carne de raça minhota

Origem e tradição

- Raça autóctone bovina portuguesa, com solar histórico no noroeste de Portugal, entre Douro e Minho.
- Produção concentrada em pastagens naturais, em áreas de várzea e meia-encosta, sobretudo nos concelhos de Valença, Vila Nova de Cerveira, Caminha, Viana do Castelo, Barcelos, Esposende e Ponte de Lima.
- A designação oficial “Minhota” adotada em 2002 reconhece a raça e a sua ligação ao território.

Genética e maneio

- Animais provenientes de genética autóctone, com características morfológicas e produtivas próprias.
- Criados em regime extensivo, alimentando-se maioritariamente de pastagens, forragens e produtos da própria exploração.
- Manejo tradicional que contribui para a qualidade da carne e manutenção do equilíbrio ambiental.

Características de produção

- Elevado desempenho na produção de carne, com crescimento dos vitelos até os nove meses de idade com ganhos médios diários superiores a 1 kg.
- Rendimentos de carcaça em torno de 55%.
- Vertente leiteira utilizada para amamentação dos vitelos, melhorando o desempenho produtivo.

Qualidade da carne

- Cor rosa-claro, gordura branca/amarelada, distribuída homogeneousmente.
- Grão fino do músculo, consistência firme e ligeiramente húmida.
- Suculência e sabor característicos do manejo tradicional e do território.
- Carne de vitelos e adultos altamente valorizada, especialmente para processos de maturação.

Valor nutricional

- Rica em proteínas de alto valor biológico, baixo teor de hidratos de carbono.
- Presença equilibrada de ácidos gordos, vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K) e hidrossolúveis do complexo B.
- Fonte significativa de ferro, fósforo, potássio, magnésio, zinco e sódio.
- Teor de ferro altamente absorvível (40–60%).

Potencial económico e de mercado

- Diferenciação pelo território, genética autóctone e modo de produção.
- Reconhecimento crescente da qualidade junto de consumidores e restaurantes de prestígio nacional e internacional.
- Potencial de certificação e valorização, garantindo autenticidade, rastreabilidade e identidade territorial.

Porco da raça bísara

Origem e tradição

- Raça autóctone do noroeste de Portugal, especialmente presente no Vale do Minho.
- Tradicionalmente criada em explorações familiares, ligada ao território e às práticas culturais locais.
- Mantém forte ligação às tradições de produção de fumeiro, característica histórica da região.

Genética e manejo

- Animais de genética autóctone, adaptados ao clima e às pastagens da região.
- Criados em regime extensivo ou semi-intensivo, com acesso a pastagens, vegetação natural e alimentação complementar tradicional.
- Manejo que respeita ciclos naturais, assegurando qualidade da carne e sustentabilidade ambiental.

Características de produção

- Crescimento lento, com carne de excelente qualidade organoléptica.
- Carne marmorizada, textura firme e suculenta.
- Produção de carne e derivados de fumeiro (enchidos, presunto, chouriço), mantendo técnicas tradicionais de salga e cura.

Qualidade da carne e produtos derivados

- Carne rica em sabor e aroma característicos, resultado da alimentação natural e manejo tradicional.
- Produtos transformados (fumeiro) reconhecidos pelo seu sabor único, autenticidade e ligação ao território.
- Potencial de distinção face a produtos industrializados devido à qualidade organoléptica e produção artesanal.

Valor nutricional

- Boa composição de proteínas, gorduras insaturadas e micronutrientes essenciais.
- Produto que combina qualidade alimentar e segurança, quando produzido segundo normas tradicionais e higiénico-sanitárias.

Potencial económico e de mercado

- Produto diferenciador do Vale do Minho, com forte potencial de certificação (DOP/IGP).
- Capacidade de promover o território e valorizar gastronomia local, especialmente nos produtos de fumeiro.
- Potencial de segmentação de mercado para consumidores que valorizam produtos autênticos, locais e tradicionais.

Queijo de cabra do Vale do Minho

Origem e tradição

- Produto tradicional português com forte ligação ao território minhoto, especialmente nas zonas de montanha e meia-encosta do Vale do Minho.

- A produção artesanal remonta a práticas seculares de pastoreio, associadas à economia rural familiar e à preservação da paisagem agrícola.
- Reconhecido como parte integrante da gastronomia regional, frequentemente consumido fresco ou curado, em contextos de celebração e convívio.

Genética e manejo

- Proveniente de rebanhos caprinos autóctones ou adaptados ao território minhoto, resistentes e bem ajustados às condições agroclimáticas locais.
- Criação em regime extensivo ou semi-extensivo, aproveitando matos, pastagens espontâneas e forragens locais.
- Manejo tradicional aliado, em muitos casos, a práticas sustentáveis que favorecem a conservação do ecossistema rural.

Características de produção

- Produzido a partir de leite de cabra cru ou pasteurizado, consoante a tradição e a escala de produção.
- Métodos artesanais de fabrico, envolvendo coagulação enzimática (com coalho animal ou vegetal), moldagem manual e cura em ambiente controlado.
- Textura e sabor influenciados pela alimentação dos animais, pelo tempo de cura e pelas condições ambientais do Vale do Minho.

Qualidade do queijo

- Queijo de pasta branca a marfim, com textura macia nos frescos e firme a semidura nos curados.
- Sabor delicado, ligeiramente ácido e fresco nos queijos jovens; mais intenso, persistente e aromático nos queijos curados.
- Aroma característico, refletindo a riqueza florística das pastagens minhotas.
- Apresenta elevada digestibilidade, com grande aceitação por consumidores apreciadores de queijos artesanais e de identidade territorial.

Valor nutricional

- Fonte de proteínas de elevado valor biológico.
- Conteúdo relevante em cálcio, fósforo e magnésio, essenciais para a saúde óssea.
- Rico em vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K) e vitaminas do complexo B.
- Teor de gordura variável conforme o grau de cura, com presença de ácidos gordos benéficos, como o ácido linoleico conjugado (CLA).
- Boa fonte de energia e micronutrientes, favorecendo dietas equilibradas.

Potencial económico e de mercado

- Produto diferenciado pela origem geográfica e pelo saber-fazer tradicional.
- Reconhecimento crescente no mercado gastronómico nacional, com forte potencial de valorização em rotas turísticas e restaurantes regionais.
- Possibilidade de certificação (DOP/IGP) como forma de garantir autenticidade, rastreabilidade e identidade local.

- Potencial de exportação como produto gourmet, associado à imagem de qualidade e tradição da região do Vale do Minho.

Agricultura Diversificada – Setor Primário

Maça porta da loja

Origem e tradição

- Variedade autóctone de maçã típica do Vale do Minho, cultivada há gerações em pomares familiares e pequenos produtores locais.
- Inserida na tradição agrícola da região, com forte ligação às práticas de fruticultura extensiva e à preservação do património rural.
- Reconhecida localmente pelo sabor característico e pela utilização em consumo fresco, compotas e produtos regionais.

Genética e manejo

- Proveniente de árvores adaptadas ao clima atlântico do Vale do Minho, resistentes a pragas e doenças típicas da região.
- Cultivo baseado em práticas sustentáveis, com fertilização natural e controlo mínimo de químicos, privilegiando a qualidade da fruta e a saúde do solo.
- Manejo tradicional com poda manual, colheita seletiva e armazenamento adequado, garantindo maturação e sabor ideais.

Características de produção

- Maçãs de calibre médio a grande, com pele firme e lisa, cor vermelha ou vermelha-amarelada dependendo do grau de maturação.
- Textura crocante, suculenta e refrescante, mantendo a consistência durante armazenamento prolongado em condições ideais.
- Produtividade adaptada à densidade do pomar e às técnicas tradicionais, privilegiando qualidade sobre quantidade.

Qualidade da fruta

- Sabor equilibrado entre doçura e acidez, com aroma fresco e intenso.
- Casca fina e polpa firme, mantendo-se suculenta mesmo após colheita prolongada.
- Alta qualidade organoléptica, adequada para consumo direto ou processamento em sumos, compotas e sobremesas regionais.

Valor nutricional

- Rica em fibras, vitaminas (A, C e algumas do complexo B) e antioxidantes naturais, como flavonoides e polifenóis.
- Baixo teor calórico e de gorduras, adequada para dietas equilibradas.
- Contribui para a saúde digestiva e imunológica, graças ao conteúdo de fibras solúveis e vitamina C.
- Boa fonte de potássio e outros minerais essenciais, favorecendo o equilíbrio nutricional diário.

Potencial económico e de mercado

- Diferenciação pela origem geográfica e pelo modo de produção tradicional.
- Reconhecimento crescente em mercados locais e feiras regionais, podendo ser valorizada em produtos gourmet ou artesanais.
- Potencial para certificação de origem (DOP/IGP), garantindo autenticidade e identidade territorial.
- Atraente para turismo gastronómico, promovendo experiências ligadas à colheita, produção e degustação de maçãs porta da loja do Vale do Minho.

Broa de pão de milho

Origem e tradição

- Produto tradicional da panificação minhota, com forte ligação às famílias rurais e às práticas agrícolas locais.
- A broa de milho é consumida há séculos na região, sendo presença habitual nas mesas familiares, festividades e refeições típicas.
- Considerada um símbolo da cultura gastronómica do Vale do Minho, refletindo o saber-fazer artesanal e a tradição do campo.

Genética e maneio (matéria-prima)

- Produzida com milho local, muitas vezes de variedades tradicionais adaptadas ao clima e solo do Vale do Minho.
- Complementada com farinha de centeio ou trigo, água, sal e fermento natural ou levedura, mantendo o processo artesanal.
- Preparação manual e cozedura em forno tradicional, frequentemente a lenha, que confere aroma e textura característicos.

Características de produção

- Massa densa e levedada lentamente, garantindo textura firme, mas macia no interior.
- Forma arredondada ou alongada, com crosta espessa, ligeiramente rija e cor dourado-escura.
- Produção geralmente artesanal, em pequenas fornadas, priorizando qualidade e sabor autêntico sobre produção em massa.

Qualidade do pão

- Aroma intenso e ligeiramente adocicado, característico do milho e da cozedura tradicional.
- Polpa macia, húmida e saborosa, que mantém frescura por vários dias se armazenada corretamente.
- Textura firme que combina bem com queijos, enchidos, manteiga ou sopas tradicionais da região.
- Pão nutritivo, de sabor profundo e com forte identidade regional.

Valor nutricional

- Rico em hidratos de carbono complexos, fornecendo energia de absorção lenta.
- Boa fonte de fibras, auxiliando na digestão e na saciedade.
- Contém vitaminas do complexo B (essenciais para o metabolismo energético) e minerais como magnésio, fósforo e potássio.

- Teor de gordura muito baixo, especialmente se não adicionado óleo ou manteiga na massa.
- Alternativa nutritiva e saudável ao pão branco industrial.

Potencial económico e de mercado

- Produto diferenciado pelo método artesanal, pela matéria-prima local e pelo saber-fazer tradicional.
- Alta valorização em mercados regionais, feiras gastronómicas e turismo rural, podendo ser vendido como produto gourmet ou artesanal.
- Potencial de certificação de origem (DOP/IGP), reforçando autenticidade, identidade territorial e rastreabilidade.
- Integrável em experiências turísticas e gastronómicas, incluindo oficinas de panificação, degustações e harmonizações com produtos locais como queijos, vinhos e enchidos.

Pesca Fluvial – Setor Primário

Lampreia do Rio Minho

Origem e tradição

- Espécie pré-histórica e endémica da região do Rio Minho.
- Ciclo migratório anual: desova no Rio Minho entre dezembro e os primeiros meses do ano seguinte, chegando progressivamente aos concelhos rio acima, como Melgaço.
- Presença histórica documentada desde a época romana, incluindo transporte para Roma e uso em celebrações imperiais.
- Ligação cultural e identitária à região, sendo um prato emblemático da gastronomia local.

Métodos de captura e património associado

- Captura tradicional nas pesqueiras do Rio Minho, algumas com séculos de existência (mais de 600 pesqueiras do lado português e mais de 200 do lado Galego).
- Técnicas tradicionais mantidas, incluindo armamento com botirões e cabaceiras (redes tradicionais) .
- As pesqueiras são também um património arquitetónico e paisagístico, refletindo a comunhão do homem com o rio.

Tratamento e preparação

- Técnicas tradicionais de conservação: “lampreia a seco” ou fumada, semelhante ao tratamento tradicional da carne de porco.
- Preparação culinária variada: assada, enrolada com presunto, panada com ovos, cozida com batatas e couves.
- Mantém características organolépticas únicas: sabor forte, textura específica e aroma distintivo.

Importância gastronómica e turística

- Produto altamente valorizado nas celebrações locais e na gastronomia regional.
- Harmoniza-se com vinhos da região, como o Alvarinho de Monção e Melgaço.
- A sua produção e tradição oferecem oportunidades de enoturismo e turismo gastronómico.

Potencial de certificação e valorização

- Forte ligação ao território e identidade cultural.
- Técnicas de captura e preparação tradicionais, garantindo autenticidade e rastreabilidade.
- Potencial para certificações de qualidade geográfica ou tradicional (DOP, IGP, ou similares), tanto para a lampreia fresca como para os produtos fumados/tradicionais derivados.
- Valorização económica e turística, reforçando a imagem do Vale do Minho como território de excelência gastronómica e cultural.

Sável

Origem e tradição

- Peixe autóctone do Rio Minho, fortemente associado à gastronomia e cultura piscatória da região.
- A pesca do sável era uma atividade comunitária organizada, com regras próprias, nomeadamente através das “Cobradas”, que agrupavam vários barcos de pescadores.
- Produto local identificado pelos municípios: Vila Nova de Cerveira, Melgaço e Monção.

Temporada e produção

- Capturado principalmente na primavera, em grandes quantidades (milhares por dia).
- Tradição secular de pesca e aproveitamento integral do peixe, incluindo a preparação do Debulho de Sável (cabeça, rabo, postas menores e ovas).

Processamento e gastronomia

- Preparação tradicional do Debulho: marinado com vinho verde tinto, sal, salsa, pimenta, alho, cravinho e vinagre.
- Prato característico da região, com identidade territorial clara, conhecido como arroz de sável (arroz aromatizado com especiarias e ervas, servido com as postas mais nobres fritas).
- Preparação culinária variada: frito, grelhado ou em escabeche.
- Harmonização gastronómica tradicional: com vinho verde, casta Loureiro.

Importância cultural e económica

- Símbolo do Rio Minho e da atividade piscatória local.
- Representa a ligação histórica da comunidade com o rio e a sua economia tradicional.
- Preserva técnicas ancestrais de captura, processamento e consumo.

Potencial de valorização e certificação

- Produto regional único, com forte identidade cultural e gastronómica.
- Possível certificação geográfica (DOP ou IGP) associada à origem, métodos tradicionais de pesca e processamento, e à ligação com a gastronomia local.
- A valorização poderia reforçar o turismo gastronómico e o património cultural da região.

Turismo Cultural e Patrimonial – Setor Terciário

Espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários

Autenticidade e identidade cultural

- Elementos profundamente enraizados na vida agrícola tradicional do Minho.
- Simbolizam práticas comunitárias de partilha, conservação e transformação de alimentos.

Valor histórico e patrimonial

- Estruturas centenárias construídas em granito e madeira, refletindo a arquitetura rural minhota.
- Muitos exemplares preservados encontram-se em aldeias com elevado valor patrimonial e turístico.

Potencial turístico

- Elevado interesse para turismo cultural e etnográfico, atraindo visitantes interessados na autenticidade rural.
- Possibilidade de integração em rotas patrimoniais, recriações históricas ou experiências gastronómicas (ex.: cozer pão no forno comunitário).

Conexão com produtos locais

- Uso direto em atividades ligadas a pão, broa, vinho, fumeiro, mel, reforçando o valor da produção local.
- Permite criar experiências turísticas ligadas à produção artesanal.

Condições para certificação/valorização

- Potencial para registo no inventário nacional do património cultural imaterial.
- Possibilidade de criação de selo identitário regional (“património rural vivo do Minho”).

Brandas e inverneiras**Autenticidade e identidade cultural**

- Prática singular de transumância no Minho, marcada pela alternância sazonal entre brandas (verão) e inverneiras (inverno).
- Reflete um modo de vida ancestral e forma de convivência comunitária, hoje raro em Portugal e na europa.

Valor histórico e patrimonial

- Associadas à pastorícia e agricultura tradicional, onde famílias inteiras se deslocavam com os rebanhos.
- Mantêm vivas técnicas construtivas tradicionais nas habitações.

Potencial turístico

- Grande atratividade para turismo de natureza e cultural, valorizando o património imaterial em percursos pedestres guiados.
- Possibilidade de recriações históricas e eventos etnográficos que reforçam a identidade local.

Conexão com produtos locais

- Fortemente ligados à produção de carne e queijo de pequenos ruminantes.

- Potencial para experiências combinadas de gastronomia + etnografia (pastorícia, queijos artesanais).

Condições para certificação/valorização

- Elevado potencial para integração em programas de salvaguarda do património cultural imaterial da UNESCO.
- Possibilidade de desenvolvimento de rotas etnográficas certificadas.

Turismo Gastronómico e Enoturismo – Setor Terciário

Experiências enoturísticas

Origem e identidade territorial

- Região dos Vinhos Verdes, sub-região de Monção e Melgaço, reconhecida pela qualidade excepcional do Alvarinho, produto já certificado com Denominação de Origem Controlada (DOC).
- Forte ligação ao património cultural e natural: paisagem vinhateira, socalcos e ligação histórica ao Rio Minho.
- As experiências enoturísticas estão enraizadas na tradição local, transmitindo autenticidade e singularidade.

Qualidade e diferenciação

- Vinhos únicos (Alvarinho e blends de Vinho Verde), com características organoléticas diferenciadas pela combinação de terroir, clima atlântico e técnicas tradicionais de produção.
- Reconhecimento internacional do Alvarinho, com prémios e notoriedade em mercados de exportação.
- Possibilidade de articular vinho com gastronomia regional (lampreia, fumeiro, queijos, produtos locais).

Sistemas de produção e sustentabilidade

- Produção frequentemente em explorações familiares e de pequena/média dimensão, muitas com práticas de viticultura sustentável e biológica.
- Potencial para valorização através de certificação ambiental (ex.: produção integrada, biológica, sustentabilidade enoturística).
- Integração do vinho na paisagem rural preservada, contribuindo para a fixação populacional e prevenção da desertificação.

Oferta enoturística

- Visitas a quintas e adegas com provas comentadas de vinhos.
- Percursos interpretativos pelas vinhas e contacto direto com produtores.
- Eventos vínicos e culturais, como a Festa do Alvarinho e do Fumeiro em Melgaço e a Festa do Alvarinho em Monção.
- Experiências complementares: workshops de enologia, harmonizações gastronómicas, rotas pedestres entre vinhas, provas sensoriais.

Potencial de mercado

- Atratividade para turistas nacionais e internacionais, especialmente mercados com elevado interesse em enoturismo (Espanha, França, Alemanha, EUA).
- Tendência crescente para turismo de experiências autênticas e premium, com procura de contacto direto com produtores e imersão cultural.
- Capacidade de gerar valor acrescentado e prolongar estadias, integrando pacotes com natureza, cultura e gastronomia.

Integração com outros setores do turismo

- Forte ligação ao turismo gastronómico (harmonização com produtos locais certificados ou com potencial de certificação, como carne minhota, bísaro, fumeiro, lampreia, mel).
- Complementariedade com turismo de natureza e lazer (percursos pedestres, cicloturismo, birdwatching em vinhas e áreas ribeirinhas).
- Potencial para turismo náutico (passeios no Rio Minho associados a provas de vinho) e turismo de bem-estar (enoterapia, spas vínicos).

Turismo Náutico e Fluvial – Setor Terciário

Passeios de barco no Rio Minho

Origem e identidade

- Associados ao Rio Minho, um dos mais emblemáticos do noroeste ibérico, fronteira natural entre Portugal e Espanha.
- Forte ligação cultural e histórica às populações ribeirinhas.
- Integram o património identitário ligado às pesqueiras fluviais, embarcações tradicionais e à gastronomia da lampreia e do sável.

Localização e contexto territorial

- Abrangem concelhos diretamente ligados ao rio: Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira e Caminha.
- Possibilidade de incluir paredes de coura através de ligações complementares de turismo de natureza e cultural.
- Regiões de forte atratividade turística, com paisagens de grande beleza natural e património histórico de relevo (ex.: muralhas de Valença, centro histórico de monção, paisagens de Cerveira e Caminha).
- Passeios de barco são uma atividade já presente em Valença/Tui, Monção e Vila Nova de Cerveira (estuário), constituindo por isso um caso de estudo relevante para a valorização do turismo fluvial no Rio Minho.

Características diferenciadoras

- Experiências únicas de contacto com o rio e com o território.
- Atividade com potencial de integração em rotas transfronteiriças (Portugal–Galiza).
- Valorização de tradições fluviais, como as pesqueiras e embarcações típicas.
- Envolvimento em épocas específicas de maior atratividade (ex.: temporada da lampreia e do sável).

Condições de valorização turística

- Possibilidade de certificação como experiência turística diferenciada (selo de turismo sustentável, turismo de natureza, ou até ligação a marcas regionais como Minho in).
- Forte integração com outros subsetores:
 - Gastronomia (provas de lampreia, sável e vinho Alvarinho).
 - Turismo cultural e patrimonial (fortalezas, espigueiros, aldeias ribeirinhas).
 - Turismo de natureza (percursos pedestres e cicloturismo junto ao rio).
- Potencial de atrair diferentes perfis de turistas: lazer, cultural, enoturismo, turismo de aventura.

Sustentabilidade e impacto local

- Promove a valorização ambiental e o uso sustentável do rio.
- Gera rendimento para operadores locais e incentiva a permanência de atividades tradicionais.
- Contribui para a fixação populacional e combate à desertificação, através da dinamização económica.

Reconhecimento e imagem

- Produto turístico com potencial de se tornar marca distintiva do vale do Minho.
- Elevado valor promocional pela combinação de natureza, cultura, gastronomia e identidade local.
- Possibilidade de se associar a eventos e festivais locais (ex.: festa da lampreia, feiras históricas, eventos de vinho Alvarinho).

Em suma, o Vale do Minho apresenta um vasto leque de produtos agroalimentares e experiências com potencial claro de valorização e certificação.

Entre os produtos analisados, destacam-se a carne de raça minhota, o queijo de cabra do Vale do Minho, a maçã porta da loja e a broa de pão de milho, reconhecidos pela sua qualidade, tradição e ligação ao território. Para além destes, o Vale do Minho dispõe também de produtos de pesca fluvial, vinhos e outros recursos culturais e gastronómicos que reforçam a identidade local.

Estes elementos oferecem oportunidades concretas de crescimento económico, turístico e internacionalização. Investir na certificação e divulgação destes produtos é apostar numa estratégia integrada que une tradição, qualidade e inovação, posicionando o Vale do Minho como um território diferenciado, reconhecido e capaz de atrair públicos cada vez mais exigentes.

6. Análise SWOT

Com o objetivo de aprofundar o conjunto dos onze produtos e atividades identificados como potenciais para certificação e/ou valorização, foi realizada uma análise SWOT que permite uma compreensão detalhada do contexto local.

Nesta análise, são identificados os pontos fortes que poderão servir de alavanca para o desenvolvimento das áreas que necessitam de melhoria, assim como as oportunidades que refletem as potencialidades específicas do Vale do Minho e que importa aproveitar estrategicamente.

Paralelamente, são também destacados os pontos fracos e as ameaças, cujo reconhecimento é fundamental para a definição de estratégias direcionadas que permitam mitigá-las ou revertê-las.

6.1. Análise SWOT do setor primário

O setor primário do Vale do Minho destaca-se por recursos autóctones com forte ligação ao território e à tradição, apresentando elevado potencial de valorização e certificação. Entre estes, foram identificados com potencial de certificação e/ou valorização a carne de raça minhota, o porco da raça bívara, o queijo de cabra do Vale do Minho, a maçã porta da loja e a broa de pão de milho. No âmbito da pesca fluvial, destacam-se a lampreia do Rio Minho, valorizada na gastronomia e em eventos regionais, e o sável, capturado segundo métodos tradicionais. Estes recursos refletem não só a riqueza agroalimentar da região, mas também o valor da pesca fluvial, reforçando o saber-fazer ancestral e a identidade autêntica do Vale do Minho.

Esta análise centra-se nestes produtos do setor primário, avaliando os fatores que sustentam a sua qualidade, os desafios à sua valorização e certificação, bem como as oportunidades de divulgação e integração em estratégias de desenvolvimento territorial sustentável.

Forças

- Existência de **recursos endógenos autênticos e diferenciadores**, como a carne de raça minhota, o porco da raça bívara, o queijo de cabra, a maçã porta da loja, a broa de pão de milho, a lampreia do Rio Minho e o sável.
- **Ligaçāo histórica e cultural ao território**, transmitida através de práticas tradicionais de criação, pesca e transformação.
- **Qualidade reconhecida** dos produtos, com características organoléticas únicas e forte valorização gastronómica.
- **Potencial nutricional elevado**, reforçando a percepção de produtos genuínos e saudáveis.
- **Capacidade de gerar sinergias com o turismo**, nomeadamente através da gastronomia, festivais e harmonização com vinhos da região.

Fraquezas

- **Escala de produção reduzida** e marcada pela fragmentação das explorações, o que limita a capacidade de resposta a mercados maiores.
- **Forte sazonalidade** em alguns produtos, como a lampreia (inverno/primavera) e o sável (primavera).
- **Baixa notoriedade fora da região**, ainda pouco explorada em mercados nacionais e internacionais.
- **Custos de produção elevados** devido a métodos tradicionais, crescimento lento e ausência de economias de escala.
- **Dependência de conhecimento artesanal** em risco de perder-se com a falta de renovação geracional.

Oportunidades

- **Certificação de qualidade (DOP, IGP ou selos de autenticidade)** que reforcem identidade territorial e credibilidade no mercado.
- **Procura crescente por produtos locais, autênticos e sustentáveis**, tanto a nível nacional como internacional.
- **Valorização através do turismo gastronómico e cultural**, aproveitando festivais, roteiros e experiências enogastronómicas.
- **Diversificação de produtos transformados** (carne maturada, fumeiro, lampreia seca, sável em conserva/escabeche) que permitem alargar mercados e reduzir sazonalidade.
- **Parcerias estratégicas com restauração, hotelaria e vinicultura**, criando propostas conjuntas de valor.

Ameaças

- **Concorrência de produtos industrializados e importados**, mais baratos e com maior capacidade de distribuição.
- **Alterações climáticas e ambientais** que afetam pastagens, ecossistemas fluviais e ciclos naturais das espécies piscícolas.
- **Legislação sanitária e ambiental cada vez mais exigente**, que pode dificultar práticas tradicionais e aumentar custos.
- **Redução da mão-de-obra agrícola e piscatória** devido ao envelhecimento populacional e desinteresse das novas gerações.
- **Variações na procura turística** que podem impactar negativamente a valorização económica em períodos de menor fluxo.

6.2. Análise SWOT do setor terciário

O setor terciário do Vale do Minho, particularmente nas vertentes do turismo cultural, patrimonial, gastronómico, enoturístico e fluvial, representa uma das áreas de maior dinamismo e potencial de valorização do território. A diversidade de recursos, que vai desde os espigueiros, brandas e inverneiras, até às experiências enoturísticas e passeios de barco no Rio Minho, reflete uma oferta autêntica e diferenciada, capaz de atrair visitantes em busca de contacto com a identidade local.

Neste contexto, a análise SWOT permite identificar os pontos fortes e fracos destas atividades, bem como as oportunidades e ameaças que influenciam o seu desenvolvimento. O objetivo é compreender de que forma estes produtos turísticos podem ser consolidados e valorizados, garantindo a preservação cultural e ambiental, enquanto contribuem para o fortalecimento da competitividade regional e para a criação de um destino sustentável e distintivo.

Forças

- **Riqueza patrimonial e cultural singular**, expressa em elementos como espigueiros, moinhos, fornos comunitários e na tradição das brandas e inverneiras, que conferem autenticidade ao território.
- **Identidade enogastronómica consolidada**, com o vinho Alvarinho (DOC) já reconhecido internacionalmente e forte ligação a produtos locais como a lampreia, o fumeiro e os queijos artesanais.
- **Integração natural entre diferentes tipologias turísticas**: cultural, gastronómica, enoturismo, náutico e de natureza.
- **Experiências diferenciadoras e imersivas**: desde cozer pão em fornos comunitários até passeios de barco no Rio Minho ou provas vínicas guiadas por produtores.
- **Localização estratégica e transfronteiriça**, junto à Galiza, permitindo fluxos turísticos complementares e rotas conjuntas Portugal–Espanha.
- **Paisagens de elevado valor estético e simbólico**, combinando património construído com a envolvente natural (Rio Minho, serras, aldeias históricas).

Fraquezas

- **Baixa notoriedade internacional** do território enquanto destino turístico integrado, em comparação com outras regiões de Portugal.
- **Infraestruturas turísticas ainda limitadas** em algumas áreas rurais, condicionando a capacidade de acolher visitantes em maior número.
- **Sazonalidade marcada**, sobretudo nas atividades ligadas à lampreia, ao sável e a alguns eventos culturais específicos.
- **Fragmentação da oferta turística**, muitas vezes dispersa e pouco articulada entre agentes locais.
- **Dificuldades na preservação do património edificado** (espigueiros, moinhos, brandas) devido à falta de manutenção e investimento.
- **Falta de profissionais em alguns serviços turísticos**, o que pode comprometer a qualidade da experiência oferecida.

Oportunidades

- **Integração em programas nacionais e internacionais de valorização patrimonial**, incluindo inventário do património cultural imaterial e eventual candidatura à UNESCO (ex.: brandas e inverneiras).
- **Tendência crescente para turismo de experiências autênticas e sustentáveis**, que valoriza o contacto com comunidades locais e práticas tradicionais.
- **Expansão do enoturismo premium**, aproveitando a reputação consolidada do Alvarinho e criando sinergias com a gastronomia regional.
- **Divulgação de rotas temáticas transfronteiriças**, ligando turismo náutico no Rio Minho, enoturismo em Monção e Melgaço e percursos etnográficos em aldeias patrimoniais.
- **Acesso a mercados internacionais próximos**, nomeadamente Espanha (Galiza), com grande potencial de fluxos turísticos de curta duração.
- **Possibilidade de certificação e criação de selos identitários regionais** (“Património Rural Vivo do Minho”, “Rota do Alvarinho e da Lameira”), aumentando a notoriedade e credibilidade.
- **Aproveitamento das novas tendências digitais** para divulgação de experiências imersivas (realidade aumentada em moinhos e aldeias, reservas online de experiências personalizadas).

Ameaças

- **Concorrência de destinos turísticos consolidados** em Portugal (ex.: Douro, Alentejo, Lisboa, Porto) e na Galiza (Santiago de Compostela, Rías Baixas).
- **Risco de descaracterização cultural** se houver uma expansão descontrolada do turismo e esta não for gerida de forma equilibrada, comprometendo a autenticidade das práticas.
- **Vulnerabilidade a pressões ambientais e climáticas**, que podem afetar recursos hídricos, ecossistemas fluviais e atividades agrícolas associadas.
- **Envelhecimento populacional e despovoamento das aldeias**, ameaçando a transmissão de saberes e práticas tradicionais.
- **Dependência excessiva do mercado interno e do turismo de proximidade**, que pode ser afetado por crises económicas ou sanitárias.
- **Desafios de coordenação institucional e cooperação transfronteiriça**, que podem atrasar projetos conjuntos e reduzir o impacto da divulgação integrada.

7. Caderno de especificações

Para este capítulo foram selecionados **produtos e práticas** com elevado potencial de valorização e certificação, focando-se tanto no setor primário como no setor terciário do Vale do Minho.

No setor primário, destacam-se a **carne de raça minhota**, valorizada pelo seu sabor característico e criação extensiva ligada ao território, o **porco da raça bívara**, cuja produção de fumeiro preserva métodos tradicionais de transformação, o **queijo de cabra do Vale do Minho**, reconhecido pela sua qualidade e técnicas artesanais de fabrico, a **maçã porta da loja**, apreciada pelo seu sabor típico e ligação aos pomares familiares, e a **broa de pão de milho**, elaborada segundo práticas tradicionais de panificação, bem como a **lampreia do Rio Minho**, associada à gastronomia e aos eventos tradicionais, e o **sável**, cuja pesca tradicional constitui um elemento cultural e identitário da região.

No setor terciário, foram selecionados **espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários**, bem como a prática das **brandas e inverneiras**, ambas profundamente enraizadas na cultura e no património imaterial minhoto. Estes elementos foram escolhidos pela sua ligação histórica, relevância cultural e potencial de reforço da identidade territorial, permitindo não só a valorização económica, mas também a preservação do património natural, cultural e social da região.

O processo de valorização e certificação destes produtos e práticas será detalhado através de um conjunto de requisitos a constar no caderno de especificações, garantindo a autenticidade e a rastreabilidade. Permitindo reforçar a identidade do Vale do Minho enquanto território de excelência, promovendo a autenticidade, a qualidade e a sustentabilidade dos seus recursos.

Carne de Raça Minhota – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físicas:

- Animais de grande porte, machos adultos atingem 600–900 kg, fêmeas 500–700 kg.
- Estrutura corporal musculosa e compacta, pele preta e pelos curtos, resistentes ao clima da região.
- Ossatura forte e equilibrada, adequada para corte de carne de qualidade superior.

Características químicas:

- Teor médio de proteína: 18–21%.
- Teor de gordura intramuscular: 3–7%, com predominância de ácidos gordos insaturados.
- Rico em minerais como ferro, zinco e fósforo.
- Níveis de umidade: 70–75% na carne fresca, reduzindo ligeiramente com maturação ou cura.

Características microbiológicas:

- Produto sujeito a regulamentação sanitária (HACCP), garantindo segurança alimentar.
- Processos de maturação e refrigeração controlados para evitar contaminação.
- Rastreabilidade completa desde o abate até à distribuição.

Características organoléticas:

- Sabor intenso e marcante, característico da raça e da alimentação natural.
- Textura macia, firme e suculenta, adequada para diversos cortes e preparações.
- Cor da carne: vermelho-rosado no produto fresco; tons mais escuros após maturação.

Área geográfica de produção

A carne de raça minhota é produzida predominantemente no Vale do Minho e regiões adjacentes do Norte de Portugal, incluindo os concelhos de Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira, Caminha, Arcos de Valdevez e Paredes de Coura.

O território oferece:

- Pastagens naturais de qualidade e clima temperado húmido.
- Sistemas de criação extensiva que respeitam o ciclo natural dos animais.
- Ambientes preservados que garantem uma alimentação variada, essencial para a qualidade da carne.

Prova de origem

A raça minhota é uma raça bovina autóctone do Norte de Portugal, com registos históricos de criação que remontam ao século XIX. Estudos genéticos recentes confirmam a pureza da raça e a sua ligação intrínseca ao território do Vale do Minho, consolidando a sua importância como património biológico e cultural.

A produção da carne de raça minhota tem sempre sido associada à tradição, à alimentação natural e às práticas extensivas herdadas de geração em geração. Este historial permite traçar a autenticidade do produto, ligando-o não apenas à genética da raça, mas também ao território, aos saberes locais e à sustentabilidade das práticas de criação.

Método de produção/obtenção

A carne de raça minhota é obtida através de criação extensiva e métodos tradicionais, que respeitam integralmente o ciclo natural dos animais. Os bovinos alimentam-se predominantemente de pastagens naturais, complementadas ocasionalmente com rações tradicionais quando necessário, assegurando uma nutrição equilibrada e a manutenção de características organoléticas únicas.

O abate segue normas rigorosas de bem-estar animal e higiene alimentar, sendo realizado em instalações certificadas que permitem rastreabilidade completa. Após o abate, a carne pode ser submetida a processos de maturação controlados, que reforçam a maciez, o sabor e a suculência.

do produto final. Estes métodos tradicionais asseguram que a carne mantenha todas as qualidades intrínsecas da raça minhota, distinguindo-a de outras carnes produzidas fora da região.

Relação com a área geográfica

A ligação da carne de raça minhota ao Vale do Minho vai muito além da biologia da raça. A criação extensiva em pastagens naturais reflete práticas tradicionais que contribuem para a preservação ambiental, mantendo pastagens férteis, zonas húmidas e biodiversidade local.

Do ponto de vista cultural, a raça e a sua carne estão profundamente enraizadas na identidade regional, aparecendo em festivais gastronómicos, feiras locais e receitas tradicionais que refletem a história e os hábitos alimentares do território.

Especificidade do produto

A carne de raça minhota distingue-se por:

- Sabor intenso e textura firme, resultado da genética da raça e da alimentação natural em pastagens de qualidade.
- Produção limitada e controlada, garantindo autenticidade e exclusividade do produto.
- Vínculo intrínseco ao território, à tradição e ao património cultural, reforçando a identidade do Vale do Minho.

Regras específicas de comercialização

- Apenas animais de Raça Minhota criados no território definido podem ser comercializados sob esta denominação.
- A produção deve respeitar normas de bem-estar animal, ciclos naturais de crescimento e práticas extensivas de alimentação.
- Rastreabilidade completa é obrigatória, do nascimento ao ponto de venda, assegurando segurança alimentar e autenticidade.
- Comercialização preferencial em mercados locais, restaurantes tradicionais e eventos gastronómicos, reforçando a ligação ao território.

Porco da Raça Bísara – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físicas:

- Raça suína autóctone do Norte de Portugal, de porte médio a grande, corpo longo e estreito, com perna comprida.
- Peso médio adulto: 120–160 kg (em sistemas extensivos, pode atingir 200 kg).
- Pele fina, pouco pigmentada, pelos ralos e coloração variável (preta, malhada ou ruiva).
- Estrutura corporal adaptada a sistemas tradicionais de criação ao ar livre.

Características químicas:

- Teor de proteína: 17–20%.
- Teor de gordura: 25–35% (com distribuição equilibrada de gordura intramuscular e subcutânea).
- Elevada presença de ácidos gordos monoinsaturados (particularmente ácido oleico), que conferem maior qualidade nutricional.
- Rico em vitaminas do complexo B e minerais como ferro, zinco e fósforo.

Características microbiológicas:

- Produção sujeita a normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- Processamento artesanal (enchidos, fumeiro, presunto) cumpre parâmetros rigorosos que inibem o crescimento microbiano.
- Armazenamento e transporte controlados, garantindo qualidade e integridade do produto.

Características organoléticas:

- Carne suculenta e de sabor pronunciado.
- Textura firme e macia, com equilíbrio entre gordura e músculo.
- Aroma característico, mais intenso em produtos fumados ou curados.
- Cor da carne: rosa-avermelhado em fresco; tons mais escuros em produtos transformados.

Área geográfica de produção

O porco bísono é criado no Vale do Minho, abrangendo concelhos como Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira, Caminha e Paredes de Coura.

A região apresenta condições ambientais ideais:

- Pastagens abundantes, zonas de mato e carvalhais.
- Elevada disponibilidade de produtos agrícolas tradicionais (milho, batata, hortícolas) e subprodutos como castanha, que são incorporados na dieta.

- Clima temperado húmido, que favorece tanto a criação extensiva como os processos de transformação (cura e fumagem).

Prova de origem

O porco bísono é uma raça autóctone de Portugal, com forte presença no Norte do país, particularmente no Vale do Minho, onde a sua criação remonta a séculos atrás. Documentos históricos já no século XVIII referem o Bísono como a principal raça suína do Minho, destacando-se pelo porte esguio e pela produção de carne de elevada qualidade.

No século XX, o declínio da criação tradicional e a introdução de raças mais produtivas levaram a uma acentuada redução da população bísona. No entanto, esforços de preservação genética e de valorização gastronómica têm vindo a recuperar a raça e a consolidar a sua presença no território.

Atualmente, a carne e os produtos transformados do porco bísono são reconhecidos como património gastronómico e cultural da região, estando associados a festivais do fumeiro e a práticas artesanais de transformação, que perpetuam saberes transmitidos de geração em geração. O produto simboliza a identidade local, integrando-se na dieta tradicional minhota e desempenhando um papel central no turismo gastronómico do Vale do Minho.

Método de produção/obtenção

A produção do porco de raça bísona no Vale do Minho assenta em práticas tradicionais:

- Criação extensiva ou semi-extensiva, com acesso a pastagens, soutos e matos, permitindo uma alimentação diversificada.
- Alimentação natural, baseada em milho, batata, hortícolas e castanha, complementada com pasto e subprodutos agrícolas.
- Respeito pelo ciclo de crescimento lento, garantindo carne mais marmoreada, aromática e de textura diferenciada.
- Após o abate, a carne é consumida fresca ou transformada em produtos tradicionais como enchidos, presuntos, chouriças e alheiras, seguindo métodos artesanais de cura, fumagem ou secagem, que mantêm as características organolépticas únicas.

Relação com a área geográfica

A ligação do porco bísono ao Vale do Minho é profunda e multifacetada:

- Biológica: raça autóctone adaptada às condições ambientais e alimentares locais.
- Cultural: presença histórica nas economias familiares rurais, associada a práticas de subsistência e partilha comunitária.
- Gastronómica: protagonista em pratos e produtos típicos do Minho, como o presunto e os enchidos fumados, que marcam festivais locais e atraem turismo.
- Patrimonial: a transformação artesanal do porco em fumeiro e enchidos constitui um saber-fazer tradicional, transmitido ao longo de gerações e preservado como identidade cultural viva.

Especificidade do produto

A singularidade do porco bísono do Vale do Minho resulta da combinação entre:

- Genética da raça, que garante carne suculenta e com equilíbrio ideal entre músculo e gordura.
- Alimentação tradicional à base de milho, batata e castanha, que confere sabor único.
- Métodos artesanais de transformação, como a fumagem em lareiras tradicionais, que preservam o aroma e a autenticidade.
- Ligação ao território, que diferencia este produto de carnes industriais ou de raças não autóctones.

Regras específicas de comercialização

- Apenas animais de Raça Bísara, criados no território definido, podem ser comercializados sob esta denominação.
- A criação deve respeitar práticas tradicionais e sustentáveis, garantindo bem-estar animal e alimentação natural.
- A rastreabilidade é obrigatória, assegurando autenticidade e qualidade desde a criação até à comercialização.
- A carne e os produtos transformados devem ser vendidos preferencialmente em mercados locais, restaurantes tradicionais e festivais gastronómicos.
- Implementação de selos de origem, certificações alimentares e IGP/DOP reforça a confiança do consumidor e valoriza economicamente o produto.

Queijo de Cabra do Vale do Minho – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físicas:

- Queijo fresco de cabra: formato cilíndrico, pasta branca, textura húmida e macia, sabor suave e ligeiramente ácido.
- Queijo curado de cabra: pasta firme, de cor branca a marfim, com evolução para tons amarelados consoante a cura; casca natural fina; sabor mais intenso e persistente.
- Queijo curado amanteigado (variante local, obtida por maior teor de gordura e técnicas específicas): textura cremosa, untuosa, aroma característico.
- Produto obtido exclusivamente a partir de leite cru ou pasteurizado de cabras de raças autóctones do Vale do Minho, sobretudo cabra bravia e, em menor escala, cabra serrana, adaptadas ao clima e orografia da região.

Características químicas:

- Queijo fresco de cabra:
 - Teor de humidade: 65–75%
 - Teor de proteína: 12–16%
 - Teor de gordura: 8–15% (predomínio de ácidos gordos de cadeia curta e média, típicos do leite de cabra)
 - pH: 4,6–5,2 (ligeiramente ácido, devido à fermentação láctica)
- Queijo curado de cabra:
 - Teor de humidade: 40–55%
 - Teor de proteína: 18–25%
 - Teor de gordura: 20–30%
 - Rico em minerais como cálcio, fósforo, magnésio e zinco
 - pH: 5,0–5,5 (estabilizado durante a cura)
- Queijo curado amanteigado (variante local):
 - Teor de humidade: 50–60%
 - Teor de proteína: 15–20%
 - Teor de gordura: 25–35% (mais elevado devido ao tipo de leite e técnicas de fabrico)
 - Perfil lipídico característico, com maior intensidade aromática.

Características microbiológicas:

- Produção sujeita a regulamentação sanitária (HACCP), garantindo segurança alimentar.
- Uso de leite de cabra de produção local, controlado e fresco, reduz risco de contaminação.
- Fermentação natural e maturação em condições tradicionais controladas (temperatura, humidade e ventilação).

Características organoléticas:

- Sabor intenso, ligeiramente ácido, com notas vegetais e terrosas.
- Aroma característico, mais pronunciado em queijos curados.
- Textura firme e cremosa, variando de semi-macia (nos queijos jovens) a mais granulada e quebradiça (nos curados).
- Cor da pasta: branco-marfil em queijos frescos; tonalidade mais amarelada nos curados.

Área geográfica de produção

O queijo de cabra do Vale do Minho é produzido a partir de rebanhos caprinos criados nos concelhos de Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira, Caminha, Arcos de Valdevez e Paredes de Coura.

O território apresenta condições naturais que favorecem a qualidade do leite caprino:

- Pastagens ricas em vegetação espontânea, ervas aromáticas e arbustos típicos da região minhota.
- Clima temperado húmido, com verões amenos e invernos suaves, que contribuem para uma produção de leite regular e nutritiva.
- Tradição secular de criação de cabras em pequenos rebanhos familiares, ligados ao modelo agrícola de subsistência, que preserva práticas ancestrais de ordenha e transformação.

Prova de origem

A produção de queijo de cabra no Vale do Minho tem registos históricos desde a Idade Média, quando o gado caprino assumia grande importância na dieta e economia locais. Documentos de forais e relatos etnográficos dos séculos XVIII e XIX referem a presença do queijo de cabra como produto típico das comunidades rurais minhotas, consumido tanto em fresco como após cura.

Ao longo do tempo, a produção manteve-se essencialmente artesanal e familiar, transmitida de geração em geração. O saber-fazer tradicional inclui práticas de ordenha manual, coagulação natural do leite e maturação em caves ou despensas com ventilação natural.

Nos últimos anos, o queijo de cabra do Vale do Minho ganhou reconhecimento em feiras de produtos regionais e festivais gastronómicos, afirmando-se como um produto emblemático da identidade cultural e alimentar da região. O seu consumo é valorizado tanto localmente como em mercados especializados que procuram produtos autênticos e ligados ao território.

Método de produção/obtenção

O processo de produção do queijo de cabra do Vale do Minho segue métodos tradicionais, complementados por boas práticas de higiene e segurança alimentar:

1. Ordenha – leite proveniente exclusivamente de cabras criadas no território definido, em regime extensivo ou semi-extensivo.
2. Coagulação – pode ser feita com coalho animal ou vegetal, em condições que respeitam a temperatura e os tempos de repouso tradicionais.

3. Corte e prensagem – o coalho é cortado e prensado manualmente ou com recurso a moldes artesanais.
4. Salga – geralmente realizada a seco, conferindo sabor e favorecendo a conservação.
5. Maturação – em locais frescos e arejados, durante períodos que variam entre 15 dias (queijos jovens) e 3–6 meses (queijos curados).

Este método assegura que o queijo preserva as características organoléticas únicas do leite caprino e da tradição minhota.

Relação com a área geográfica

O queijo de cabra do Vale do Minho está intimamente ligado ao território e à sua cultura agrícola:

- A produção depende diretamente das pastagens naturais e da vegetação espontânea da região, que conferem ao leite aromas e sabores específicos.
- Os métodos artesanais de transformação e maturação são parte integrante do património imaterial local, refletindo saberes transmitidos ao longo de gerações.
- O queijo desempenha um papel importante na gastronomia regional, associado a pratos tradicionais e a momentos de convívio, reforçando a identidade cultural minhota.
- A sua produção contribui ainda para a preservação da agricultura familiar e da economia rural, valorizando pequenos produtores e promovendo o turismo gastronómico.

Especificidade do produto

A singularidade do queijo de cabra do Vale do Minho resulta da conjugação entre:

- Raça e alimentação dos rebanhos caprinos, que conferem ao leite elevada qualidade e riqueza em ácidos gordos de cadeia curta.
- Práticas artesanais de produção, desde a coagulação até à maturação, que preservam sabores e aromas autênticos.
- Condições climáticas e ambientais do Vale do Minho, que influenciam diretamente a qualidade do leite e o processo de cura.
- Identidade cultural, refletida na forte ligação entre o queijo e as tradições gastronómicas e comunitárias da região.

Regras específicas de comercialização

- Apenas queijos produzidos com leite de cabras criadas no Vale do Minho podem ser comercializados sob esta denominação.
- O processo de produção deve respeitar métodos tradicionais, incluindo a coagulação e maturação em condições naturais.
- A rastreabilidade é obrigatória, desde a produção do leite até à comercialização do queijo.
- A venda deve privilegiar mercados locais, lojas de produtos regionais, restaurantes tradicionais e eventos gastronómicos.
- Implementação de selos de origem ou certificações (IGP/DOP) reforça a confiança do consumidor, garante autenticidade e valoriza economicamente o produto.

Maça Porta da Loja – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físicas:

- Fruto de tamanho médio a grande, diâmetro entre 6 e 9 cm, peso médio 150–250 g.
- Casca lisa e brilhante, com coloração que varia entre vermelho vivo e amarelo-esverdeado, dependendo do grau de maturação e exposição solar.
- Polpa firme, crocante e suculenta, de cor creme a ligeiramente amarelada.
- Pedúnculo curto e resistente, fácil de retirar sem danificar o fruto.

Características químicas:

- Teor de açúcar (solúveis): 12–15%, conferindo sabor doce equilibrado com acidez.
- Acidez total: 0,25–0,45% (principalmente ácido málico), que contribui para frescura no paladar.
- Teor de vitamina C: 6–10 mg/100 g de polpa.
- Boa composição de minerais, incluindo potássio, magnésio e fósforo.
- Umidade: 80–85%, garantindo frescura e crocância.

Características microbiológicas:

- Produção sujeita a práticas de higiene e manuseamento pós-colheita, garantindo segurança alimentar.
- Armazenamento em câmara fria ou em locais ventilados com temperatura controlada para evitar contaminação e prolongar durabilidade.
- Ausência de pesticidas ou contaminantes acima dos limites legais, sendo recomendada certificação de agricultura sustentável ou biológica, se aplicável.

Características organoléticas:

- Sabor doce e ligeiramente ácido, equilibrado, refrescante e persistente na boca.
- Aroma frutado, fresco, característico da variedade e do terroir local.
- Textura firme e crocante, mantendo-se após armazenamento e transporte curtos.

Área geográfica de produção

O território apresenta condições ideais:

- Clima temperado húmido, com verões amenos e invernos suaves.
- Solos férteis e bem drenados, ricos em matéria orgânica, que favorecem a qualidade da fruta.

- Práticas agrícolas tradicionais combinadas com técnicas modernas de condução de pomar, garantindo maturação uniforme e preservação das características sensoriais.

Prova de origem

A maçã porta da loja é uma variedade local do Vale do Minho, cultivada há décadas e adaptada às condições climatéricas e edáficas da região. A sua produção está ligada a práticas agrícolas familiares e conhecimento tradicional, transmitido de geração em geração.

A origem do nome “Porta da Loja” está envolta em tradições locais e práticas agrícolas antigas. Existam várias interpretações sobre a origem do nome, uma explicação amplamente aceita é que, devido à sua aparência e sabor distintos, estas maçãs eram frequentemente reservadas para os senhorios e, por isso, não eram expostas juntamente com outras frutas nas lojas. Em vez disso, eram armazenadas em barras de madeira atrás das portas das lojas existentes nas propriedades agrícolas, garantindo condições ideais de ventilação e humidade para a sua conservação até à Páscoa. Documentos e relatos etnográficos comprovam a presença desta variedade desde o início do século XX, sendo valorizada pelo sabor equilibrado, firmeza da polpa e capacidade de conservação.

A sua ligação ao território é reforçada pela seleção de árvores adaptadas às microcondições locais, garantindo autenticidade e características organoléticas únicas, diferenciando-a de outras variedades comerciais importadas.

Método de produção/obtenção

- Colheita manual, em ponto de maturação ideal, evitando danos à fruta.
- Seleção rigorosa, descartando frutos com defeitos ou sinais de doença.
- Podas e condução do pomar realizadas segundo práticas tradicionais, permitindo boa exposição solar e ventilação natural.
- Uso mínimo de químicos, privilegiando métodos de proteção integrados, orgânicos ou biológicos, sempre que possível.
- Armazenamento em locais frescos, ventilados ou em câmara frigorífica controlada, para manter qualidade, crocância e sabor.

Relação com a área geográfica

- O *terroir* específico, incluindo solo, clima e microclima, influencia diretamente a qualidade da fruta.
- A produção tradicional em pequenos pomares familiares preserva práticas agrícolas locais e contribui para a manutenção da paisagem rural.
- A maçã integra a gastronomia regional, consumida fresca ou em compotas, doces e receitas típicas do Minho, reforçando a ligação cultural entre produto e território.
- A valorização do produto nos mercados locais e em iniciativas de divulgação do turismo rural ajuda a sustentar a economia agrícola da região.

Especificidade do produto

A maçã porta da loja distingue-se por:

- Sabor equilibrado e aroma fresco, resultado da adaptação da variedade ao microclima do Vale do Minho.
- Textura crocante e firme, que se mantém após armazenamento adequado.
- Produção artesanal, com práticas tradicionais de colheita e condução de pomar.
- Ligação direta ao território, com autenticidade reconhecida e preservação do património agrícola local.

Estas características conferem à maçã um lugar de destaque entre as variedades regionais, diferenciando-a de produtos industriais ou importados.

Regras específicas de comercialização

- A seleção e manuseamento devem seguir boas práticas agrícolas e normas de higiene alimentar.
- Selos de origem ou certificações (IGP/DOP ou agricultura sustentável) podem ser aplicados para garantir autenticidade e qualidade ao consumidor.

Broa de Pão de Milho – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organolépticas

Características físicas:

- Formato arredondado ou ligeiramente alongado, diâmetro entre 15 e 25 cm, peso médio 600–1200 g.
- Crosta grossa e rija, de coloração castanho-dourada, com fissuras superficiais características.
- Miolo denso, compacto e ligeiramente húmido, de cor amarelada devido ao uso de farinha de milho.
- Textura firme, elástica e resistente à compressão, mantendo forma durante corte e transporte.

Características químicas:

- Teor de humidade: 35–45%, garantindo frescura e consistência do miolo.
- Teor de proteína: 8–12% (dependente do tipo de farinha de trigo utilizada).
- Teor de amido proveniente do milho e trigo, conferindo sabor característico e digestibilidade.
- Acidez ligeira (principalmente ácido láctico), resultado da fermentação natural.
- Minerais presentes: ferro, magnésio e fósforo, provenientes da farinha de milho e trigo integral.

Características microbiológicas:

- Produção sujeita a boas práticas de higiene na preparação da massa e fermentação.
- Fermentação natural ou com fermento biológico, controlando a flora microbiana do pão.
- Armazenamento em locais ventilados, evitando mofo e contaminação.

Características organolépticas:

- Sabor levemente adocicado e tostado, com notas de milho e cereal torrado.
- Aroma intenso e característico, que lembra produtos de panificação artesanal e tradicional.
- Textura firme, húmida no miolo e crocante na crosta, persistindo após alguns dias se armazenada adequadamente.

Área geográfica de produção

- A broa de milho é tradicionalmente produzida no Minho e Norte de Portugal, regiões onde a cultura do milho é histórica e adaptada ao clima temperado húmido.
- Os solos férteis, bem drenados e ricos em matéria orgânica favorecem a qualidade do milho e do trigo utilizados.

- O clima temperado permite a maturação consistente do cereal e influencia o sabor final do pão.

Prova de origem

A broa de milho em Portugal tem origem ligada à introdução do milho no século XV, trazido por Cristóvão Colombo das Américas. No século XVI, o milho começou a ser cultivado no noroeste do país, especialmente na região do Minho, adaptando-se às condições locais e tornando-se uma alternativa ao pão de trigo. Desde então, a broa de milho tornou-se um alimento tradicional da região, mantendo-se até hoje como símbolo da gastronomia rural minhota e da preservação de práticas artesanais de panificação, sendo consumida com pratos típicos do Minho, como caldo verde, bacalhau e sopas.

Método de produção/obtenção

- Preparação da massa: mistura de farinha de milho e trigo, água, sal e fermento natural ou biológico.
- Fermentação lenta: geralmente de 6–12 horas, permitindo desenvolvimento de sabor e textura.
- Modelagem: manual, garantindo forma uniforme e boa ventilação da crosta durante cozedura.
- Cozedura: forno a lenha ou forno convencional a alta temperatura, resultando em crosta rija e miolo húmido.
- Uso mínimo de aditivos químicos, privilegiando ingredientes naturais e métodos tradicionais.

Relação com a área geográfica

- O terroir local influência diretamente o sabor e a textura da broa, pela qualidade das farinhas de milho e trigo.
- Produção artesanal em pequenos moinhos e padarias familiares preserva técnicas tradicionais e a paisagem cultural.
- A broa reforça a identidade gastronómica do Minho, sendo valorizada em mercados locais, festas tradicionais e turismo rural.

Especificidade do produto

- Sabor característico de milho torrado e fermentação natural.
- Crosta rija e miolo húmido, firme e consistente.
- Produção artesanal com métodos tradicionais de moagem, fermentação e cozedura.
- Ligação direta ao território, preservando património agrícola e cultural.

Regras específicas de comercialização

- Seleção rigorosa de farinhas e ingredientes, garantindo qualidade e segurança alimentar.
- Respeito pelas boas práticas de higiene e armazenamento, evitando contaminação e perda de frescura.
- Aplicação de selos de origem ou certificações (como agricultura sustentável ou IGP) quando disponíveis, para autenticar o produto.

Lampreia do Rio Minho – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características físicas:

- Comprimento médio: 40–70 cm, podendo atingir até 120 cm em adultos.
- Corpo cilíndrico e alongado, pele viscosa e sem escamas, coloração acinzentada a castanho-escura.
- Peso médio: 0,5–2 kg, com variação sazonal de acordo com o ciclo migratório.

Características químicas:

- Teor médio de proteína: 16–18%.
- Teor de gordura: 4–7%, com predominância de ácidos gordos insaturados.
- Rico em minerais como fósforo, ferro, magnésio e potássio.
- Níveis de umidade: 75–80% no produto fresco, podendo reduzir com processos de fumagem ou secagem.

Características microbiológicas:

- Produto fresco submetido a regulamentação de higiene alimentar (HACCP).
- Processamento artesanal (fumagem ou secagem) respeita parâmetros que limitam o crescimento microbiano e mantêm a segurança alimentar.
- Controle rigoroso do armazenamento e transporte para preservar qualidade e integridade do produto.

Características organoléticas:

- Sabor intenso
- Textura firme, carnuda e húmida, mantendo suculência após cozedura tradicional.
- Cor da carne: creme a rosa-pálido em produto fresco; tonalidade mais escura em lampreia fumada.

Área geográfica de produção

A Lampreia é capturada ao longo do Rio Minho e dos seus afluentes, com especial incidência nos concelhos de Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira e Caminha. Esta área apresenta condições ambientais únicas, nomeadamente águas de qualidade elevada, correntes reguladas naturalmente e margens ribeirinhas preservadas, que constituem o habitat ideal para o ciclo migratório da espécie. A produção está intrinsecamente ligada às pesqueiras tradicionais, muitas das quais têm séculos de existência, representando não apenas locais de captura, mas também marcos do património arquitetónico e cultural da região. A utilização destes espaços garante que

o produto se mantenha intimamente associado ao território, preservando técnicas ancestrais de captura e reforçando a autenticidade da lampreia.

Prova de origem

A autenticidade da lampreia do Rio Minho assenta em registos oficiais de captura desde 1914 — numa série histórica que incluiu um pico de 55 930 exemplares em 2009 (mais de 100 000€ de valor económico), seguido por um declínio acentuado, com apenas 5 000 capturas em 2023, o nível mais baixo em mais de 80 anos.

Fatores como a alteração dos ecossistemas aquáticos, poluição, construção de barragens e sobrepesca contribuíram para o declínio acentuado da espécie. Este decréscimo evidencia a necessidade de medidas de preservação e gestão sustentável, não só para assegurar a sobrevivência da lampreia, mas também para proteger o património cultural e gastronómico associado, mantendo vivas práticas tradicionais de pesca e festivais que reforçam a identidade do Vale do Minho.

A pesca tradicional nas pesqueiras é um exemplo vivo deste património, tendo sido oficialmente incluída no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial em novembro de 2022, por representar um conjunto único de saberes tradicionais e uma paisagem cultural viva.

Em paralelo, a lampreia ocupa um lugar central na gastronomia e identidade do território por meio de eventos como a “Lampreia do Rio Minho – Um Prato de Excelência”, celebrada anualmente pelos seis municípios (Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença, Vila Nova de Cerveira), que reforça a ligação entre produto, cultura e turismo.

Método de produção/obtenção

A obtenção da lampreia segue métodos tradicionais de captura que respeitam integralmente o ciclo migratório da espécie. São utilizados exclusivamente os botirões e cabaceiras, técnicas transmitidas de geração em geração, que garantem captura seletiva e sustentável. Após a captura, a lampreia pode ser consumida fresca ou submetida a tratamentos tradicionais, como a fumagem ou a conservação “a seco”, mantendo intactas as suas características organoléticas únicas. As formas de preparação culinária refletem a história gastronómica do Vale do Minho, sendo a lampreia confeccionada de diversas maneiras — assada, enrolada com presunto, panada ou cozida com batatas e couves — sempre mantendo o sabor intenso e a textura característica que a distingue de produtos similares.

Relação com a área geográfica

A lampreia está profundamente ligada ao território, não apenas do ponto de vista biológico, mas também cultural e patrimonial. A presença histórica da espécie na região, aliada às técnicas de captura e preservação tradicionais, cria uma identidade única, que associa o produto à cultura ribeirinha do Minho. A manutenção destas práticas contribui para a preservação do património arquitetónico das pesqueiras e da biodiversidade do rio, enquanto promove a economia local

através do turismo gastronómico. A lampreia, assim, torna-se um elemento distintivo do Vale do Minho, representando simultaneamente o património natural, cultural e gastronómico da região.

Especificidade do produto

O carácter singular da Lampreia do Rio Minho resulta da conjugação de fatores naturais, culturais e humanos. A espécie apresenta qualidades organoléticas únicas, com sabor intenso, textura firme e aroma distinto, que só podem ser alcançadas graças ao seu habitat natural e aos métodos tradicionais de captura e preparação. Este vínculo intrínseco ao território assegura a autenticidade do produto, diferenciando-o de qualquer outra lampreia produzida fora da região e tornando-o um verdadeiro ícone da gastronomia minhota.

Regras específicas de comercialização

A comercialização da lampreia deve respeitar integralmente os períodos regulamentares de captura, garantindo a sustentabilidade da espécie. Apenas lampreias obtidas através de métodos tradicionais e capturadas nas pesqueiras centenárias podem ser comercializadas sob esta denominação. O produto deve ser vendido prioritariamente em mercados locais, restaurantes tradicionais e festivais gastronómicos, permitindo rastreabilidade completa e reforçando o vínculo com o território. A implementação de selos de origem ou certificações alimentares garante ao consumidor autenticidade e qualidade.

Assim, a lampreia do Rio Minho representa um produto de elevada relevância cultural, gastronómica e turística, profundamente enraizado nas tradições da região. A sua captura, historicamente realizada nas pesqueiras do rio Minho, reflete técnicas ancestrais preservadas ao longo de séculos e ligadas à vida comunitária ribeirinha.

As próprias pesqueiras, reconhecidas como Património Cultural Imaterial, não só garantem a autenticidade e a ligação territorial do produto, como também constituem um fator diferenciador que reforça o seu potencial de certificação. Este estatuto evidencia a preservação de métodos tradicionais, a sustentabilidade da prática e o valor patrimonial associado à lampreia, valorizando o produto junto de consumidores e turistas.

O potencial de certificação da lampreia é significativo, estando entre as opções mais adequadas as designações de DOP ou IGP, que reconhecem oficialmente a origem geográfica e os métodos tradicionais de captura e processamento.

Complementarmente, a adoção de certificações de qualidade alimentar e de pesca sustentável contribui para garantir segurança, rastreabilidade e autenticidade, reforçando o carácter distintivo da lampreia. A conjugação destes fatores permite consolidar a lampreia como um produto emblemático do Vale do Minho, com forte apelo turístico e gastronómico, capaz de valorizar o território e promover experiências autênticas ligadas à cultura local.

Sável – Setor Primário



Características físicas, químicas e/ou organolépticas

Características físicas:

- Corpo alongado e hidrodinâmico, adaptado à migração fluvial.
- Pele lisa e prateada com tonalidades metálicas.
- Tamanho médio entre 20 e 50 cm, variando com a idade e época do ano.
- Estrutura muscular firme, adequada para fritar, grelhar ou escabecche.

Características químicas:

- Teor de proteínas elevado, com aminoácidos essenciais.
- Baixo teor de gordura, maioritariamente insaturada.
- Contém minerais como fósforo, potássio e magnésio.
- Níveis equilibrados de ácidos gordos ômega-3, benéficos para a saúde cardiovascular.

Características microbiológicas:

- Produto fresco, capturado em águas limpas, com baixo risco microbiológico.
- Devido à rápida refrigeração pós-captura e processamento tradicional, apresenta uma microbiota estável, sem organismos patogénicos relevantes.
- Necessita de manipulação cuidadosa para manter a segurança alimentar durante transporte e comercialização.

Características organolépticas:

- Sabor delicado, ligeiramente adocicado, característico do habitat fluvial.
- Textura firme, mas macia.
- Aroma fresco e limpo, com notas que remetem ao rio e à alimentação natural.
- Coloração da carne branca, uniforme e translúcida, típica de peixe de água doce

Área geográfica de produção

O Sável do Rio Minho é capturado principalmente nos concelhos de Vila Nova de Cerveira, Melgaço e Monção, ao longo do curso do rio e seus afluentes. Esta área apresenta águas de alta qualidade ambiental e habitats preservados, essenciais para o ciclo migratório e reprodução do sável. A pesca do sável na região segue práticas tradicionais, sob a supervisão das associações de profissionais de pesca que regulam o número de barcos e técnicas utilizadas, garantindo sustentabilidade e preservação do recurso. Estes elementos conferem ao sável um vínculo estreito com a identidade cultural e gastronómica do Vale do Minho.

Prova de origem

A autenticidade do Sável do Rio Minho é corroborada por uma combinação de registos históricos, práticas tradicionais de pesca e eventos culturais que evidenciam a sua ligação profunda ao território. Os registos oficiais de captura de sável remontam a 1914, com dados sobre quantidades e métodos de pesca, como o uso de botirões e cabaceiras entre abril e maio, especialmente entre Monção e Melgaço.

Além disso, as pesqueiras do rio Minho foram reconhecidas como Património Cultural Imaterial através do Despacho da Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) de 15 de novembro de 2022, destacando-as como elementos essenciais da identidade cultural e histórica da região.

Eventos gastronómicos como o "Sabores com Tradição", realizado em Vila Nova de Cerveira, evidenciam a importância do sável na culinária local. Durante este evento, pratos tradicionais como o "Debulho de Sável à Cerveirense" são preparados e degustados, reforçando a ligação entre o produto e a cultura local.

O Aquamuseu do Rio Minho também desempenha um papel crucial na preservação e divulgação da história da pesca do sável, através de exposições que documentam as técnicas de captura e os testemunhos dos pescadores.

Essas evidências documentais e culturais asseguram que o Sável do Rio Minho mantém uma identidade única, estreitamente ligada ao território, às suas tradições e à sua comunidade.

Método de produção/obtenção

A captura é realizada com métodos tradicionais, como redes e covos, que respeitam o ciclo de migração do peixe e permitem uma pesca seletiva e sustentável. Após a captura, o sável é tratado de acordo com métodos tradicionais, podendo ser consumido fresco, marinado ou preparado em pratos típicos da região. Deste modo, assegura a preservação das qualidades físicas e organolépticas do peixe e reforça a sua autenticidade.

Relação com a área geográfica

O sável está profundamente associado ao Vale do Minho, tanto do ponto de vista ecológico quanto cultural. A sua captura e consumo refletem práticas centenárias da população ribeirinha, criando uma identidade partilhada entre comunidades, gastronomia e tradições locais. O vínculo com o território é reforçado pelo uso de técnicas tradicionais de pesca e processamento, e pela integração do peixe em eventos e festivais, como forma de valorizar o património imaterial da região.

Especificidade do produto

A singularidade do Sável do Rio Minho resulta da combinação de fatores ambientais, culturais e humanos: águas limpas do rio Minho, práticas de pesca comunitária histórica e técnicas culinárias tradicionais transmitem características únicas de sabor, textura e aroma, diferenciando-o de sáveis capturados em outros locais ou produzidos industrialmente.

Regras específicas de comercialização

A comercialização deve respeitar os períodos regulamentares de captura e assegurar que apenas sáveis capturados através de métodos tradicionais e nas áreas designadas sejam vendidos como produto certificado. A venda deve ser acompanhada de documentação que comprove origem, técnicas de captura e ligação ao território, preferencialmente através de mercados locais, restaurantes regionais e festivais gastronómicos.

Em suma, o Sável do Rio Minho representa não apenas um recurso natural de elevado valor gastronómico, mas também um elemento cultural profundamente enraizado na identidade do Vale do Minho. A sua captura, processamento e consumo refletem práticas ancestrais que unem tradição, comunidade e território, conferindo-lhe um estatuto único entre os produtos endógenos da região.

A valorização e eventual certificação deste produto, baseada na sua autenticidade, métodos tradicionais e ligação geográfica, permitirá reforçar o património imaterial local, potenciar o turismo gastronómico e contribuir para a sustentabilidade económica, social e ambiental do território.

Património Rural Vivo do Vale do Minho:

Espigueiros, Eiras, Moinhos e Fornos Comunitários – Setor Terciário



Descrição

Os espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários constituem um conjunto de estruturas agrícolas e comunitárias profundamente enraizadas no modo de vida tradicional das populações do Vale do Minho. Construídos maioritariamente em pedra de granito e madeira, refletem uma arquitetura vernacular que alia funcionalidade à identidade cultural.

Os espigueiros são pequenas construções elevadas, destinadas à conservação do milho, cuja forma alongada e arejada assegura a proteção dos grãos contra a humidade e os roedores.

As eiras, pavimentadas em lajes de granito, funcionavam como espaços de secagem e malha de cereais, muitas vezes localizadas em zonas centrais da aldeia.

Os moinhos, movidos a água através de engenhos de roda horizontal ou vertical, desempenhavam um papel essencial na transformação do cereal em farinha.

Já os fornos comunitários, de estrutura abobadada em pedra, eram utilizados por várias famílias da aldeia para cozer o pão, sendo também espaços de encontro, convívio e transmissão de saberes.

Estas estruturas não são apenas elementos físicos, mas testemunhos vivos de práticas comunitárias, de solidariedade entre vizinhos e da economia agrícola tradicional. Transportam consigo valores históricos, sociais e simbólicos que consolidam a identidade minhota.

Área geográfica

A sua distribuição abrange os seis concelhos do Vale do Minho — Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira —, um território caracterizado por relevo diversificado, abundância de recursos hídricos e forte tradição agrícola.

A presença de granito de excelente qualidade, de madeira de castanheiro e carvalho, e de solos férteis para a produção de milho contribuiu para o desenvolvimento e permanência destas construções. A sua integração na paisagem é indissociável da organização das aldeias e da vida agrícola da região.

Estes elementos evidenciam a adaptação das comunidades ao território, integrando-se na paisagem natural e agrícola do Vale do Minho, marcada por campos, ribeiras e socalcos. Estes

elementos são testemunhos do modo de vida rural, da organização social e da economia tradicional, reforçando a identidade cultural e oferecendo experiências turísticas autênticas.

Caracterização histórica

A origem destas estruturas remonta à Idade Média, embora alguns exemplares tenham sido profundamente modificados entre os séculos XVII e XIX, acompanhando a expansão do cultivo do milho grosso (*Zea mays*).

Os espigueiros assumiram-se como símbolos de prosperidade agrícola e de prestígio familiar. Os moinhos encontram documentação já em forais medievais, atestando a sua importância económica. Os fornos comunitários consolidaram-se como espaços de partilha, nos quais a comunidade organizava calendários de uso, reforçando os laços sociais.

Características físicas e construtivas

Os espigueiros apresentam tipologias variadas: de pedra, de madeira ou mistos, quase sempre elevados sobre pilares de granito (colunas com “tampas” ou mós que impedem a subida de roedores).

As eiras consistem em grandes superfícies de lajes planas de granito, adaptadas ao relevo, que permitiam o trabalho coletivo.

Os moinhos utilizam canais de derivação (levadas) para canalizar a água até às rodas, garantindo força motriz para moer os grãos.

Os fornos comunitários são geralmente circulares, com abóbada interna em pedra e boca em arco, permitindo a cozedura de vários pães em simultâneo.

Caracterização social e simbólica

Mais do que equipamentos utilitários, estas estruturas representavam a coesão da vida comunitária. O espigueiro era um símbolo de riqueza agrícola e segurança alimentar. As eiras eram locais de trabalho coletivo, mas também de celebração após a colheita. O moinho implicava relações de vizinhança e partilha, já que a sua utilização obedecia a regras comunitárias. O forno, por sua vez, transformava-se em ponto de encontro social, em que o ato de cozer pão ganhava uma dimensão ritual, marcada por cânticos, contos e transmissão de práticas de geração em geração.

Relação com a área geográfica

A íntima ligação destas estruturas ao território é visível na sua integração harmoniosa na paisagem, moldada pelos recursos locais. O granito abundante, as madeiras autóctones e a rede hidrográfica rica permitiram a sua difusão e perpetuação. A disposição dos espigueiros ao lado das casas, das eiras em zonas centrais e dos moinhos junto às ribeiras e levadas demonstra como a geografia determinou a sua implementação.

Valor educativo, turístico e patrimonial

Para além do seu valor histórico e arquitetónico, estes elementos apresentam elevado potencial turístico, nomeadamente através de rotas etnográficas, programas de turismo cultural e experiências participativas (moagem de cereal, cozedura do pão, recriações históricas). A sua valorização pode ainda ser reforçada pela integração em programas escolares e ações pedagógicas, transmitindo o conhecimento sobre os modos de vida tradicionais.

Estado de conservação e riscos

Apesar da sua importância, muitas destas estruturas encontram-se em risco devido ao abandono da agricultura tradicional, à falta de uso e à degradação natural. Alguns espigueiros e moinhos estão em ruína, enquanto muitos fornos comunitários deixaram de ser utilizados. Há também riscos ligados à expansão descontrolada do turismo, que pode transformar a autenticidade em mera cenografia. É necessária uma estratégia de inventário, conservação e valorização, assente em práticas de turismo sustentável e envolvimento das comunidades locais.

Justificação para registo e valorização

O registo destes elementos no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial justifica-se pelo seu papel estruturante na organização comunitária, pela transmissão de saberes intergeracionais e pela sua forte ligação ao território. O reconhecimento oficial permitirá salvaguardar práticas e estruturas em risco de desaparecimento, reforçar a identidade cultural do Vale do Minho e criar bases para futuras candidaturas a programas internacionais, nomeadamente da UNESCO, no âmbito das paisagens culturais vivas.

A análise dos espigueiros, eiras, moinhos e fornos comunitários do Vale do Minho evidencia a sua relevância enquanto património vivo, que combina funcionalidade agrícola, identidade cultural e valor simbólico. Estes elementos são testemunhos de uma organização comunitária que soube tirar partido dos recursos locais e moldar o território de acordo com as necessidades de subsistência, sempre num espírito de entreajuda e partilha.

Mais do que estruturas físicas, são marcas de memória coletiva que reforçam a ligação entre passado e presente. A sua preservação e valorização, para além de garantir a continuidade de práticas tradicionais, abre caminho para novas dinâmicas de desenvolvimento sustentável, alicerçadas no turismo cultural, na educação patrimonial e na coesão social. Assim, a salvaguarda destes bens é não apenas uma forma de proteger o legado das comunidades minhotas, mas também uma oportunidade de projetar a sua identidade no futuro.

Património Rural Vivo do Vale do Minho:

Brandas e Inverneiras – Setor Terciário



Descrição

As brandas e inverneiras constituem um sistema de povoamento e de utilização sazonal do território, intimamente associado às práticas de pastorícia e agricultura de montanha. Este modelo tradicional, característico da região do Minho e em particular do Vale do Minho, consiste na ocupação alternada de diferentes núcleos habitacionais ao longo do ano, consoante as condições climáticas e a disponibilidade de pastagens.

Durante os meses de verão, as comunidades deslocavam-se para as brandas, situadas em cotas mais elevadas da serra, aproveitando os prados frescos e abundantes; no inverno, regressavam às inverneiras, localizadas em vales e zonas mais abrigadas, onde o clima era mais ameno e os terrenos mais férteis para a agricultura de subsistência.

Este sistema não era apenas uma resposta às necessidades económicas, mas uma forma de vida profundamente enraizada na organização comunitária, marcada por regras próprias, formas de cooperação e um calendário de práticas transmitidas ao longo de gerações.

Área geográfica

As brandas e inverneiras encontram-se sobretudo nas zonas serranas do Vale do Minho, com destaque para a Serra da Peneda, Serra do Soajo e áreas adjacentes. Os concelhos de Melgaço e Monção preservam alguns dos exemplos mais significativos deste sistema. A geografia da região, com fortes amplitudes altimétricas, abundância de pastagens de montanha e vales férteis, determinou a adoção desta mobilidade sazonal.

Caracterização histórica

A origem destas práticas remonta à Idade Média, estando associada a sistemas comunitários de aproveitamento dos baldios e à pastorícia extensiva. Documentos medievais referem a existência de “povoações sazonais” nas serras do Minho, relacionadas com o cultivo do milho miúdo, centeio e com a criação de gado bovino e caprino.

Ao longo dos séculos, este modo de vida estruturou-se como um elemento essencial da identidade cultural da região, integrando não apenas o quotidiano económico, mas também tradições festivas e religiosas adaptadas ao ciclo de mobilidade.

Características físicas e construtivas

As brandas e inverneiras distinguem-se pela tipologia arquitetónica das suas habitações e infraestruturas. Nas brandas, predominam casas em pedra granítica, de pequena dimensão, com telhados de colmo ou lousa, concebidas para estadias temporárias. Muitas vezes surgem agrupadas em núcleos pequenos, em planaltos ou encostas, próximas de pastagens e fontes de água.

As inverneiras, por seu lado, apresentam casas mais robustas, adaptadas ao frio e à chuva, frequentemente integradas em aldeias permanentes, com espaços para guardar colheitas e abrigar o gado. Ambas coexistem com elementos complementares, como currais, eiras, moinhos e caminhos de ligação, formando uma rede viva de ocupação do território.

Caracterização social e simbólica

Este sistema de mobilidade representa uma das mais fortes expressões de organização comunitária do Vale do Minho. A vida entre brandas e inverneiras exigia planeamento conjunto, divisão equitativa de pastagens e cooperação na construção e manutenção dos espaços. As deslocações sazonais eram momentos de renovação simbólica, em que o movimento das famílias refletia também o ritmo da natureza e a ligação espiritual à serra. As festas religiosas, os cânticos e as tradições adaptavam-se a este calendário, reforçando a identidade e a coesão social.

Relação com a área geográfica

A geografia de montanha do Vale do Minho é determinante para a existência das brandas e inverneiras. A abundância de pastagens frescas em altitude durante o verão contrastava com a dureza do inverno serrano, impondo a descida para os vales férteis e abrigados. Este uso dual do território não só otimizava os recursos naturais, como assegurava a sustentabilidade da economia agrícola e pastoril. A própria paisagem cultural atual do Vale do Minho ainda preserva os vestígios desta prática, visíveis em ruínas, caminhos de ligação e espaços comunitários.

Valor educativo, turístico e patrimonial

O potencial destas práticas para o turismo cultural e de natureza é significativo. A recuperação e valorização de brandas e inverneiras pode integrar-se em rotas pedestres, centros interpretativos e experiências imersivas que aproximem visitantes da vida tradicional minhota. Para além do valor turístico, estas práticas têm forte relevância pedagógica, permitindo compreender como as comunidades se organizavam de forma sustentável e resiliente face às condições naturais.

Estado de conservação e riscos

Grande parte das brandas encontra-se em estado de abandono ou ruína, fruto da modernização agrícola e da fixação das populações em locais permanentes. As inverneiras, mais próximas das aldeias atuais, têm sofrido transformações que descharacterizam parte da sua autenticidade. Os

principais riscos prendem-se com a erosão do património material, a perda de memória coletiva e a turistificação descontrolada, que pode reduzir este sistema complexo a mera atração cénica.

Justificação para registo e valorização

O registo das brandas e inverneiras é fundamental para salvaguardar um património imaterial que integra práticas agrícolas, pastoris, arquitetónicas e sociais únicas no território português. Este reconhecimento contribui para reforçar a identidade cultural do Vale do Minho, sensibilizar para a importância da preservação de modos de vida sustentáveis e criar bases sólidas para estratégias de valorização cultural e turística, incluindo candidaturas a programas nacionais e internacionais de proteção do património.

Em síntese, as brandas e inverneiras constituem muito mais do que um vestígio arquitetónico ou um modelo agrícola do passado: representam um sistema de vida que articula território, natureza e comunidade de forma exemplar. A sua preservação e valorização permitem não apenas resgatar uma memória coletiva, mas também inspirar práticas atuais de desenvolvimento sustentável, baseadas no equilíbrio entre uso racional dos recursos e respeito pelas dinâmicas sociais e culturais locais.

O registo destas práticas como Património Cultural Imaterial contribuirá para reforçar a identidade do Vale do Minho, projetando-o como território singular no panorama nacional e internacional. Mais do que um reconhecimento formal, trata-se de garantir que este legado, profundamente enraizado na história e na paisagem minhota, possa continuar a ser transmitido, reinterpretado e vivido pelas gerações futuras, tornando-se também um ativo estratégico para o turismo cultural e para a divulgação da autenticidade da região.

8. Estratégia de implementação

Neste capítulo de estratégia de implementação, abordamos apenas os produtos agroalimentares, uma vez que o projeto ADRIMINHO se debruça especificamente sobre este setor. Os restantes produtos endógenos e turísticos referenciados neste estudo, servem como complemento e constituem uma perspetiva de mais-valia para a região, podendo ainda criar elos de parceria e duplicar as oportunidades de valorização.

Cada concelho do Vale do Minho, que engloba Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira, apresenta características específicas que influenciam a produção, divulgação e valorização dos produtos:

- **Melgaço e Monção:** destaque na produção de carne de raça minhota, porco bísaro e maçã porta da loja, com forte tradição em fumeiro, pastagens extensivas e criação bovina autóctone.
- **Paredes de Coura:** destaque na produção de queijo de cabra do Vale do Minho e broa de pão de milho, mantendo viva a tradição artesanal, a panificação e a produção familiar.
- **Valença, Caminha e Vila Nova de Cerveira:** participam em rotas gastronómicas, eventos e turismo cultural, contribuindo para a divulgação intermunicipal e reforçando a visibilidade dos produtos endógenos.

A articulação territorial permite criar uma rede de valorização regional, onde cada concelho potencia os produtos que melhor se adaptam ao seu território, integrando-os em rotas gastronómicas, festivais e eventos de reforço turístico.

Por outro lado, a certificação e os selos de qualidade são instrumentos estratégicos que permitem: i. Garantir autenticidade e rastreabilidade dos produtos; ii. Valorizar práticas tradicionais e património cultural; iii. Alinhar a região com tendências globais de turismo sustentável e gastronomia de excelência; iv. Promover o Vale do Minho como destino turístico diferenciado.

Após uma análise dos principais recursos do Vale do Minho, foram selecionados cinco produtos com potencial de valorização e certificação – **carne de raça minhota, porco da raça bísara, queijo de cabra do Vale do Minho, maçã porta da loja e broa de pão de milho.**

As tabelas que se seguem estão organizadas por critérios estratégicos, incluindo as recomendações de certificação, as principais estratégias de valorização, os públicos-alvo, as entidades parceiras e a articulação territorial, bem como as ações propostas a curto, médio e longo prazo e os benefícios esperados, permitindo uma visão integrada para a valorização dos produtos agroalimentares do Vale do Minho.

Critério / Produto	Carne de Raça Minhota
Certificação Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - DOP - Bem-estar animal (WELFAIR)
Estratégias de Valorização	<ul style="list-style-type: none"> - Festival da carne minhota - Rota da carne e vinho verde - Marca coletiva de produtores
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> - Consumidores que valorizam qualidade e autenticidade - Restaurantes e canal Horeca - Mercados internacionais
Entidades Responsáveis/ Parceiras	<ul style="list-style-type: none"> - Associações de produtores - Municípios - Turismo de Portugal
Articulação Territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Prioritário: Monção, Melgaço - Complementar: Caminha, Valença, Vila Nova de Cerveira
Curto Prazo (1-2 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Organização formal de produtores - Levantamento genético e histórico - Eventos piloto
Médio Prazo (3-5 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenção da certificação DOP - Festival anual consolidado - Rede de produtores para exportação

Tabela 6 Estratégia de implementação da carne de raça minhota

Critério / Produto	Porco de Raça Bísara
Certificação Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - IGP - Certificação de produções tradicionais (fumeiro)
Estratégias de Valorização	<ul style="list-style-type: none"> - Festival do fumeiro - Rota do porco bísara - Turismo gastronómico em explorações
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> - Consumidores locais e regionais - Turistas gastronómicos - Exportadores
Entidades Responsáveis/ Parceiras	<ul style="list-style-type: none"> - Produtores - Municípios - Turismo de Portugal - Confrarias
Articulação Territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Prioritário: Melgaço, Monção, Paredes de Coura - Complementar: Caminha, Valença, Vila Nova de Cerveira
Curto Prazo (1-2 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Inventário de práticas - Festival piloto - Marca coletiva
Médio Prazo (3-5 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenção do selo IGP - Rota turística consolidada - Participação em feiras nacionais

Tabela 7 Estratégia de implementação do porco de raça bísara

Critério / Produto	Queijo de Cabra do Vale do Minho
Certificação Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - DOP/IGP - ETG para métodos tradicionais
Estratégias de Valorização	<ul style="list-style-type: none"> - Festival do queijo e mel - Turismo imersivo - Queijos premium
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> - Turistas gastronómicos - Restaurantes e canal Horeca - Famílias
Entidades Responsáveis/ Parceiras	<ul style="list-style-type: none"> - Associações de produtores - Confrarias - Municípios - Turismo de Portugal
Articulação Territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Prioritário: Paredes de Coura, Melgaço - Complementar: Monção, Vila Nova de Cerveira, Valença
Curto Prazo (1-2 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Levantamento técnico e etnográfico - Criação da confraria - Presença em feiras regionais
Médio Prazo (3-5 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenção de certificação DOP/IGP - Experiências turísticas lançadas - Desenvolvimento de queijos premium

Tabela 8 Estratégia de implementação do queijo de cabra do Vale do Minho

Critério / Produto	Maça Porta da Loja
Certificação Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - IGP - Produção biológica
Estratégias de Valorização	<ul style="list-style-type: none"> - Festa da maçã - Produtos transformados (sumos, compotas, sidra) - Turismo pedagógico em pomares - Parcerias com cosmética natural
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> - Exportadores - Indústrias transformadoras
Entidades Responsáveis/ Parceiras	<ul style="list-style-type: none"> - Produtores locais - Escolas - Municípios - Cooperativas agrícolas
Articulação Territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Prioritário: Monção, Melgaço - Complementar: Caminha, Vila Nova de Cerveira, Valença
Curto Prazo (1-2 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Inventário de pomares - Primeiro evento piloto
Médio Prazo (3-5 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenção do selo IGP - Lançamento de produtos derivados - Experiências turísticas

Tabela 9 Estratégia de implementação da maça porta da loja

Critério / Produto	Broa de Pão de Milho
Certificação Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - ETG - Património Cultural Imaterial (UNESCO)
Estratégias de Valorização	<ul style="list-style-type: none"> - Festival da broa e caldo verde - Workshops de panificação - Rotas do pão e do vinho - Embalagens premium
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> - Comunidade local - Turistas - Escolas e famílias - Consumidores urbanos
Entidades Responsáveis/ Parceiras	<ul style="list-style-type: none"> - Associações culturais - Municípios - Turismo rural - Turismo de Portugal
Articulação Territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Prioritário: Paredes de Coura, Valença, Vila Nova de Cerveira - Complementar: Melgaço, Monção, Caminha
Curto Prazo (1-2 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Inventário de práticas - Workshops piloto - Candidatura ETG (Especialidade Tradicional Garantida)
Médio Prazo (3-5 anos)	<ul style="list-style-type: none"> - Festival anual consolidado - Rota intermunicipal - Embalagens premium para mercados diferenciados

Tabela 10 Estratégia de implementação da broa de pão de milho

Em suma, a estratégia de implementação proposta para a certificação e valorização dos produtos agroalimentares do Vale do Minho assenta numa abordagem integrada que combina tradição, autenticidade e sustentabilidade. A articulação entre os diversos concelhos, o envolvimento de produtores, associações e entidades públicas, e a divulgação de festivais, rotas e eventos gastronómicos, garantem uma valorização económica, cultural e turística equilibrada.

A adoção de certificações reconhecidas, como DOP, IGP e ETG, assegura a autenticidade e qualidade dos produtos, bem como o reforço da competitividade do território a nível nacional e internacional.

Esta estratégia de certificação e valorização dos produtos agroalimentares prevê impactos positivos a curto, médio e longo prazo, consolidando o Vale do Minho como referência de excelência agroalimentar, património cultural vivo e destino turístico sustentável, capaz de gerar benefícios duradouros para produtores, comunidades e visitantes.

9. Fatores críticos de sucesso

A implementação da estratégia de valorização dos produtos agroalimentares do Vale do Minho depende de diversos fatores que condicionam o seu sucesso. Estes fatores críticos de sucesso refletem a necessidade de coordenação territorial, certificação de qualidade, divulgação estratégica, desenvolvimento económico e capacitação dos atores locais, garantindo que a tradição e autenticidade da região se transformam em valor económico, cultural e turístico.

1. Cooperação Intermunicipal

A cooperação entre os municípios que integram o Vale do Minho – Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira – é determinante.

Cada concelho deve potenciar os produtos que melhor se adaptam ao seu território, integrando-os em rotas gastronómicas, eventos e experiências turísticas. A criação de redes de produtores e associações coletivas facilita a padronização de processos e a divulgação conjunta dos produtos. O envolvimento ativo de entidades públicas, associações de produtores e confrarias assegura uma cooperação integrada e uma articulação territorial eficaz.

2. Certificação e garantia de qualidade

A obtenção de certificações reconhecidas, como DOP, IGP, ETG, e selos de bem-estar animal ou produção biológica, constitui um fator decisivo para o sucesso do projeto. Estes instrumentos permitem:

- Assegurar autenticidade e rastreabilidade dos produtos;
- Valorizar práticas agrícolas tradicionais e património cultural;
- Reforçar a competitividade da região em mercados nacionais e internacionais.

A implementação de sistemas de monitorização contínua e de avaliação das práticas produtivas, garante o cumprimento dos padrões de qualidade e fortalece a confiança dos consumidores e turistas.

3. Marketing Estratégico

A divulgação dos produtos agroalimentares do Vale do Minho deve ser integrada e segmentada, combinando rotas gastronómicas e eventos culturais/ gastronómicos. Uma comunicação consistente e inovadora, aliada a experiências imersivas nos produtos e territórios, reforça a percepção da região como destino turístico diferenciado.

O sucesso desta dimensão dependerá, contudo, da criação de narrativas conjuntas e da coordenação interinstitucional, que permitam alinhar a comunicação e a promoção dos eventos em torno de uma identidade territorial coesa.

4. Desenvolvimento económico e inovação

A criação de produtos derivados e *premium*, como queijos diferenciados, compotas, sumos, sidra ou embalagens distintas, constitui uma mais-valia económica e valoriza ainda mais os produtos agroalimentares. A integração em cadeias de valor e parcerias com indústrias transformadoras e canais de exportação amplia o impacto económico do projeto. A incorporação de práticas agrícolas sustentáveis e experiências turísticas pedagógicas contribui para consolidar o desenvolvimento sustentável da região.

5. Capacitação e conhecimento

O sucesso desta estratégia depende também da formação e capacitação dos produtores e agentes locais, assegurando o domínio das técnicas tradicionais, requisitos de certificação e estratégias de promoção. A partilha de boas práticas, experiências e conhecimentos entre concelhos e produtores permite criar uma rede de aprendizagem contínua, promovendo inovação e melhoria constante na qualidade dos produtos.

6. Monitorização e avaliação

A definição de indicadores claros de desempenho – número de certificações obtidas, volume de vendas, turistas captados, eventos realizados e participação em feiras nacionais e internacionais – é essencial para medir o progresso da implementação.

A flexibilidade na adaptação das estratégias, baseada em feedback de produtores, turistas e entidades parceiras, permite ajustar as ações e garantir resultados sustentáveis a curto, médio e longo prazo.

Os fatores críticos de sucesso assentam numa abordagem integrada que combina coordenação territorial, certificação de qualidade, divulgação estratégica, desenvolvimento económico, capacitação e monitorização contínua. O alinhamento destas dimensões com a tradição, autenticidade e sustentabilidade do Vale do Minho garante não apenas a valorização económica e cultural dos produtos agroalimentares, mas também a consolidação da região como um destino turístico de excelência e referência agroalimentar a nível nacional e internacional.