

Presunto e Enchidos

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO



COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional



QUALIFICA 4 AGRO

FICHA TÉCNICA

Título

Sumário Prático sobre Apresentação de Azeite

Designação do Projeto

Qualifica4Agro

Promotor

CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico
AgroAlimentar de Castelo Branco

Copromotores

ACICB - Associação Comercial e Empresarial de Castelo
Branco
AEPL - Associação Empresarial de Ponte de Lima
ADPM - Associação de Defesa do Património de Mértola

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

05	1. INTRODUÇÃO
06	2. OBJETIVOS
08	3. TIPOLOGIA DE EVENTO
08	3.1. Tipo de Cliente
10	3.2. Planeamento
12	3.3. Feiras e outros espaços de exposição
14	3.4. Organização de espaço e gestão de stocks
15	4. ENQUADRAMENTO DE PRODUTO
15	4.1. Presuntos e enchidos portugueses
18	5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTOS E ENCHIDOS
18	5.1. Exposição
20	5.2. Demonstração
26	5.3. Prova de presuntos e enchidos
28	6. HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS
28	6.1. Valor cultural
29	6.2. Notas de prova de alguns enchidos e ensacados
29	6.3. Sugestões de harmonização
32	7. RECOMENDAÇÕES
34	8. SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA
35	9. AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE
36	10. PRESUNTO E ENCHIDOS NACIONAIS COM CERTIFICAÇÃO IGP E DOP
37	11. FICHA DE PROVA PARA AVALIAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS
38	12. TABELA DE AROMAS DE PRESUNTO E ENCHIDOS
39	13. CHECK LIST



Presunto e Enchidos

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE
APRESENTAÇÃO DE
PRESUNTO E ENCHIDOS

1. INTRODUÇÃO

O projeto Qualifica4Agro assenta numa estratégia de aproximação à realidade empresarial das regiões de intervenção. Através de atividades focalizadas na resposta às falhas de mercado, detetadas ao nível da qualificação das PME, recorrendo a uma linguagem de proximidade que seja facilitadora da adesão das empresas, à adoção da inovação nos seus negócios e alicerçada numa política de cooperação entre os copromotores, com as PME beneficiárias e com os atores locais do ecossistema, associado à promoção e valorização dos produtos endógenos.

Neste âmbito, foi desenvolvido um trabalho de análise sobre formas e contextos de apresentação de presunto e de enchidos nacionais, com a intenção de organizar um conjunto de ideias base que são comuns à maioria dos produtores, que possam resultar numa comunicação mais eficiente junto de clientes e de consumidores.

Associado à valorização dos fatores imateriais de cada empresa, pretende-se sensibilizar o cliente, através da prova sensorial, a envolver-se na experiência global do produto, do seu conhecimento, da sua história e tradição ou conceito de marca.

Pensar e organizar uma apresentação de produto, no seu todo, cria sucesso e valoriza as marcas.

2. OBJETIVOS

Este trabalho tem como principal objetivo apresentar um conjunto de informações técnicas para produtores de presuntos e de enchidos, no sentido de reforçar conhecimentos sobre o produto para comunicação e formas de apresentação, junto de clientes e consumidores.

Perante a diversidade das formas de demonstração, optou-se por uma metodologia capaz de reunir e organizar informação técnica, com base no estudo e análise de alguns documentos nacionais, efetuando-se em simultâneo um levantamento junto de empresas do segmento, ativas no mercado da distribuição, em lojas, supermercados e outros locais de venda, feiras sectoriais, profissionais e de consumidor final. Com a intenção de interpretar e expor alguns dos processos intrínsecos, mais-valias e lacunas, que podem melhorar aspetos da exposição e comunicação de produto ao cliente.

Determinaram-se por isso, os seguintes objetivos de trabalho:

- **Perceber a tipologia de eventos e de espaços de apresentação de produto;**
- **Analisar o mercado sobre exposição e demonstração de presunto e enchidos;**
- **Avaliar o perfil e comportamentos do consumidor;**
- **Dialogar com produtores e recolher opiniões sobre experiências e necessidades;**
- **Elaborar informação sobre processos de exposição e demonstração;**
- **Interpretar o conceito de produto e avaliar técnicas de prova;**
- **Caracterizar o presunto e enchidos portugueses;**
- **Apresentar um conjunto de informações técnicas sobre presuntos e enchidos;**
- **Recomendar harmonizações gastronómicas de produto;**
- **Realizar fotografia de campo para enquadramento de produto, de exposição e demonstração de presuntos e enchidos.**

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



3. TIPOLOGIA DE EVENTO

3.1. Tipo de Cliente

A organização e preparação de produto para apresentação está relacionada com a tipologia do evento, tipo de espaço, contexto de apresentação, tipo de cliente e outros possíveis fatores.

Entre os diferentes tipos de cliente, a análise é feita tendo em conta, o perfil do cliente profissional e o perfil do consumidor final apreciador.

Quanto à forma de exposição, que pode ser na própria fábrica, em loja, numa apresentação de reunião, de auditório, em feiras e outros cenários, é conveniente o domínio do produto aos vários níveis. Seja por parte de quem o comunica, quer pelo conceito global do produto em si e da sua história, quer pelas diferentes razões técnicas que o caracterizam, da origem ao consumo. Sendo por isso necessário, formação constante de toda a equipa, para que o trabalho realizado até aí tenha o resultado e sucesso desejado.

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



3. TIPOLOGIA DE EVENTO

3.2.Planeamento

Perante o tipo de certame, é necessário perceber as condições naturais e técnicas do espaço para organizar a forma de exposição e demonstração de produto, que determinam a logística dos processos envolvidos.

Informações básicas como a data e a duração do evento, horários e serviços gerais, são numa primeira avaliação fatores que influenciam a decisão de participação. E os fatores técnicos do espaço, se é em espaço fechado ou aberto, se tem apoios de refrigeração e quais são as condições de temperatura e de exposição natural, para que possa existir uma correta gestão e manutenção da qualidade dos produtos, sujeitos a variações térmicas durante as fases do transporte, da exposição e de serviço.

No planeamento da preparação para a exposição de produto deve ter-se em conta algumas das seguintes questões:

- **Que produtos levar em função da apresentação;**
- **Como realizar o transporte dos produtos;**
- **Quais são as condições do espaço;**
- **Quais são os momentos oportunos para a demonstração do produto;**
- **Que materiais usar para a decoração e comunicação.**

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



3. TIPOLOGIA DE EVENTO

3.3. Feiras e outros espaços de exposição

Uma vez que a forma de apresentação de produto varia sobretudo pelo tipo de cliente (cliente profissional e consumidor final), balizamos por defeito as feiras como exemplo, enquanto espaços físicos de referência.

Importa saber, relativamente a estes espaços, as seguintes informações:

- **Localização, tamanho e configuração do stand;**
- **Horários de montagem e desmontagem;**
- **Bancadas, pontos de eletricidade, água e esgotos;**
- **Existência e proximidade de sistemas de frio para apoio.**

O investimento na mostra degustativa pode ser relativo à posição do stand, que difere se estiver localizado num corredor central ou numa zona periférica, sendo conveniente em qualquer dos casos perceber quais são os melhores momentos da feira para fazer acontecer as demonstrações de produto, de forma organizada e pensada.

Pode-se numa situação de má localização criar dinâmicas de mobilização pela feira através de equipas móveis de forma a atrair clientes ao stand. Mesmo minimizando o investimento é preciso ter sempre em conta que as provas de produto, bem realizadas, são fundamentais na fidelização de novos clientes.

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



3. TIPOLOGIA DE EVENTO

3.4. Organização de espaço e gestão de stocks

Um cliente admite mentalmente que o nosso espaço representa aquilo que somos na empresa, na fábrica ou nos processos de produção. Um espaço limpo e arrumado é a melhor “mise en place” de qualquer exposição e demonstração de produto.

Nos casos em que existe diversidade de produto é conveniente uma separação clara e organizada de comunicação fácil e simples.

Em feiras, normalmente não existem condições de armazenamento e a limitação de espaço dos stands é curta. Sendo norma colocar tudo atrás do balcão, pelo que deve haver cuidado no arrumo de stocks e de materiais utilizados durante a feira, mesmo que escondidos tecnicamente atrás de “roll ups” ou de outras estruturas, muitas vezes são visíveis em determinados ângulos, pelo que se torna necessário repensar esta gestão, quer junto das entidades responsáveis da organização de feiras, quer através de soluções autónomas.

4. ENQUADRAMENTO DE PRODUTO

4.1. Presuntos e Enchidos Portugueses

A tradição da produção de presuntos e enchidos, nomeadamente de carnes de porco, tem consigo inúmeros costumes e hábitos alimentares vindos por todo o país, sendo mesmo a tradição alimentar e cultural mais popular, mantendo-se ainda aos dias de hoje uma atividade anual entre famílias, pelo seu significado de convívio e união.

Ao longo do tempo foram-se desenvolvendo técnicas que permitem todo o aproveitamento do porco, dos pés à cabeça, desde o sangue às gorduras, das miudezas às carnes. Esta prática garantia uma fonte de alimentação durante os meses mais rigorosos, sendo que os enchidos e os presuntos faziam parte de um consumo variável ao longo do ano pela versatilidade gastronómica que ofereciam, desde o petisco, às sopas, aos cozidos, entre tantas outras receitas e formas de levar à mesa.

Esta arte de confeção de enchidos com recurso ao fumeiro, muitas vezes de pequenas empresas de cariz familiar, preparada de forma artesanal a partir das diferentes carnes, gorduras e sangue, associados ao engenho e arte culinária típica de cada região, faz com que Portugal tenha hoje uma diversidade de enchidos de matriz única no mundo inteiro e que é preciso preservar e promover.

Dada a diversidade dos enchidos em geral, ensacados e de presuntos em Portugal e com base na análise de trabalhos de investigação mais recentes, independentemente de certificação IGP (Indicação Geográfica Protegida) ou de DOP (Denominação de Origem Protegida), considera-se para melhor homogeneidade de produto, o território nacional dividido da seguinte forma:

- Minho, Trás-os-Montes e Alto Douro
- Entre Douro e Tejo
- Ribatejo e Extremadura
- Sul e Ilhas

4. ENQUADRAMENTO DE PRODUTO

4.1. Presuntos e Enchidos Portugueses (continuação)

Tendo em conta as seguintes categorias:

- Presunto
- Enchidos de carne e gordura de porco
- Enchidos de carne e gordura de porco, para cozinhar
- Enchidos de miudezas de porco, com ou sem sangue, para cozinhar
- Preparados ou ensacados

Existem três raças autóctones de porco em Portugal: o Bísaro, o porco Alentejano (ou porco preto Ibérico) e o porco malhado de Alcobaça. Sendo que alguns enchidos e ensacados utilizam misturados ou não, outras carnes como aves, vaca, caprinos, ovinos e caça.

Das novas tendências de mercado verificam-se outras alternativas, como enchidos de origem vegetal, alheiras de bacalhau, enchidos à base de peru, de coelho, entre outros.

Face ao extenso “Fumeiro Português” e à dificuldade de escolha, os enchidos que selecionámos para análise geral, fez-se em função das técnicas de preparação, enchimento, cura e fumagem ou pela diversidade, textura e paladares, de forma a conseguir um conjunto de produtos geograficamente representativos, entre eles:

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



Presunto

Inteiro, quarto e fatiado



Enchidos de miudezas
de porco, com ou sem sangue,
para cozinhar

Morcelas, chouriços de sangue



Enchidos de carne
e gordura de porco

Paio ou paiola, salpicão ou butelo



Preparados ou ensacados

Maranhos e bucho



Enchidos de carne e gordura
de porco, para cozinhar

Chouriços de carne,
farinheira e alheira

5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS

5.1. Exposição

A abordagem sobre os princípios de exposição que se pretendem aqui desenvolver será relativa a cada produtor, quer pelo tipo de enchidos que produz; quer pela experiência de circunstância de cada um, pelo estilo ou autenticidade e métodos próprios; quer pela capacidade e decisão de investimento; ou por outras razões, que resultam em formas de estar e de pensar diferentes.

O cliente e o espaço determinam, geralmente, a forma de apresentação, pelo que uma correta exposição técnica é fundamental no sucesso da prova e do seu principal objetivo, que são as vendas. O que propomos é no sentido de valorizar o presunto e os enchidos, através de algumas recomendações.

*“Come-se a moraleja,
quando o homem não veja”.*

(Provérbio popular)

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS

5.2. Demonstração

Realizar uma prova sensorial de presunto, de enchidos ou ensacados é dar a apreciar para análise um conjunto de características organoléticas, de sensações, que se esperam as melhores. Por esta razão é conveniente adotar procedimentos corretos e eficientes perante um consumidor cada vez mais exigente.

Existem critérios importantes para apreciação de um presunto, de um enchido ou de um ensacado, entre eles, o aspeto, a cor, aroma, sabor, o corte, a forma de exposição, pelo que importa fazer algumas referências aos utensílios e processos envolvidos.

► PRESUNTO

É importante vincar a realidade artesanal do produto, a sua autenticidade e origem, sobretudo para um consumidor final. Quanto ao cliente profissional, para além destes fatores, interessa-lhe também saber quais são as capacidades de produção que a empresa tem;

É fundamental ter alguém na empresa com conhecimentos técnicos sobre corte de presuntos inteiros em exposição ou demonstração de produto, podendo recorrer-se a um cortador profissional para o efeito, para que a mostra se torne eficiente aos vários níveis;

Suporte para corte

Quanto ao suporte para corte de presunto, deve ser estável, cómodo e fácil de transportar. O ideal será um suporte giratório de inox, com calços de borracha na base para não deslizar e que juntamente com o peso do presunto dar-lhe-á estabilidade suficiente para cortar com segurança. Este suporte tem uma pega (pinça giratória), com regulador de altura que permite trabalhar com diferentes ângulos e sem grande esforço. A pega ou pinça giratória, para além do espeto que fixa a pata do presunto

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*

ao suporte permite que ela gire sem se soltar, sendo possível orientar a pata de maneira apropriada para cortar com comodidade, com o apoio do regulador de altura. O mastro que sustenta a pata conta com um extensor que permite subir e baixar a parte do casco, para variar o ângulo de corte inclinando o eixo que vai do casco ao quadril;

O conjunto de facas deve ser sempre apropriado ao corte específico de presunto, entre elas, uma faca grande e flexível com lâmina estreita e comprida com alvéolos, com que se cortam as fatias finas e uniformes. Quer na horizontal quer na vertical, o seu comprimento permite controlo e precisão. Os alvéolos retêm ar, fazendo com que as fatias não se peguem. Deve utilizar-se uma faca curta e resistente de ponta afiada para cortes precisos nas partes mais consistentes e para ajudar na separação do presunto ao osso e ainda uma faca intermédia de corte para apoio no corte do courato. Para além do respetivo fuzil de manutenção de fio das facas, deve usar-se uma pinça de largura média para pegar nas fatias conforme são cortadas. As fatias devem ter um tamanho aproximado às medidas de um cartão de crédito, com espessura fina e homogénea;

Facas e Utensílios

É importante perceber os momentos oportunos do corte do presunto e informar/publicitar, ter a equipa preparada neste momento para ter capacidade de resposta, sendo conveniente ter uma equipa bem treinada para estes momentos de prova e no caso de consumidor final, ter já presunto fatiado preparado para vender. Ter um “corner” separado, onde se fazem as provas, o mais à frente possível do stand, para se poder interagir com as pessoas (é importante ter pessoas junto ao stand, para que quem passa se sinta tentado a parar também);

Momento do Corte

Quanto à gestão de produto refrigerado é preciso, no caso de exposições de 2 ou 3 dias, **manter o produto sempre com a mesma textura** porque a qualquer momento o cliente quer conhecer e provar o produto. Na falta de frio, convém ter “mockups” para mais informação e exemplos de produto;

Cuidados a ter com o aspeto do produto

É sempre atrativo ter entre 4 a 6 presuntos inteiros de qualidade expostos, sendo que em partes mais pequenas é aconselhado ter partes de ¼ e fatiado, uma vez que os 1/8 ficam moles. É conveniente **que estas peças estejam embaladas**, caso contrário, com o calor começam a ficar esbranquiçadas à frente, uma vez que a proteína da carne começa a criar um véu branco. No caso do presunto em serviço para corte é pertinente ter banha de porco ou azeite para barrar no dia seguinte, de forma a que esteja com aspeto apelativo.

Exposição do produto



5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS

5.2. Demonstração (continuação)

► ENCHIDOS DE CARNE E GORDURA DE PORCO

Sempre que possível os cortes devem ser feitos na hora, com 1.5cm a 2cm de largura, controlando o tempo de exposição ao ar do corte frontal do enchido, para não se apresentar seco;

Para cada enchido, ou em algumas situações, por categoria, deve existir uma tábua e faca específica.

► ENCHIDOS DE CARNE E GORDURA DE PORCO PARA COZINHAR

As dinâmicas de show cooking nos momentos de prova, são sempre um fator atrativo para o cliente e valoriza o produto, salientando aromas, texturas e sabor. No caso da alheira, normalmente frita, recomenda-se também que seja assada lentamente em forno, uma vez que a fritura lhe retira textura e sabor da própria gordura. No caso de não haver um forno pequeno, fácil de transportar, a ser frita, com um pequeno fogão elétrico e uma frigideira, usa-se a técnica sauté, colocando a alheira numa frigideira bem quente, sem gordura, depois baixa-se um pouco o lume, e deixa-se caramelizar bem de um lado, vira-se e faz-se o mesmo do outro lado, apenas uma vez de cada lado e sem a picar, como manda a tradição;

Relativamente à farinheira e ao chouriço recomenda-se exatamente o mesmo, cortando depois em rodela da mesma largura.

► ENCHIDOS DE MIUDEZAS DE PORCO, COM OU SEM SANGUE, PARA COZINHAR

A recomendação de forno é a mesma para morcelas de assar, sendo que nas de cozer uma boa prática é cozer, colocando em água fria, cinco minutos e assim que levantar fervura, levar a uma frigideira para uma fritura leve.

5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS

► PREPARADOS OU ENSACADOS

No caso dos ensacados, já devem estar previamente cozinhados para provas;

5.2. Demonstração (continuação)

Quando o corte impossibilita pequenas fatias de prova, uma vez que alguns ensacados têm um diâmetro largo, recomenda-se servir em pequenas taças com garfo ou colher (biodegradáveis), ou apresentar algumas inovações com o produto, por exemplo, com maranho já cozinhado, podem moldar-se bolinhas com 3cm (aproximadamente), passar por ovo e pão ralado misturado com hortelã miudinha e fritar uns segundos em choque térmico, despertando interesse, pela novidade e pela textura e sabor suculento;

Exposição do produto

Relativamente à forma de exposição, recomenda-se o alinhamento por categoria de produto, da esquerda para a direita, dos enchidos de carne e gordura de porco para enchidos de carne e gordura de porco para cozinhar, seguindo para os enchidos de miudezas de porco, com ou sem sangue, para cozinhar, passando aos ensacados. Quando existem enchidos com outro tipo de carne, segue-se na mesma lógica, dos curados para os cozinhados, dos mais suaves para os mais intensos. Sempre que se optar por ter presuntos na mesma mostra de enchidos e vice versa, deve existir no contexto organizacional uma separação clara e organizada dos produtos, com destaques independentes, para que na limitação de escolhas, o cliente não se sinta indeciso da compra que pretende realizar;

Harmonizações

Esta gama de produtos permite um conjunto de harmonizações gastronómicas que favorecem as vendas diretamente pela exposição, sendo que a relação dos enchidos com a época da estação do ano, estão diretamente associados à sua probabilidade de venda, isto é, a venda de morcelas para um cozido à portuguesa ou para uma feijoada será maior no inverno assim como de chouriços para assar ou grelhar na época do verão;

Os materiais de apoio para exposição e serviço podem variar, desde madeiras, pedras, louça de porcelana ou em polietileno. Pode optar-se pelo contraste de cores, de tons mais claros ou mais escuros, em função do enchido e presunto e tendo em conta o corte. Recomenda-se a utilização de pedras para enchido inteiros, de madeira para partes de enchidos abertos e louças para produtos prontos para prova. O presunto em metades, quartos ou em oitavos, apresentam-se respetivamente embaladas;

*Utensílios e elementos
expositivos*

Normalmente as provas destes produtos acompanham tradicionalmente com pão e estilo finger food, pelo que se recomenda o pão de trigo para enchidos mais suaves, o pão de centeio para enchido de sabor acentuado e o pão de milho para enchidos com sabores mais fortes;

A exposição de produtos alimentares ganha destaque visual e emotivo, sempre que se usam elementos culinários de contexto associado ao produto em questão, quer pela sua origem, produção ou confeção, quer por notas de prova ou de harmonizações possíveis. Para este efeito podem usar-se pequenos utensílios fabris, especiarias, ervas aromáticas, frutos e outros, apresentados de forma discreta.

“Em janeiro, um porco ao sol outro ao fumeiro”

(Provérbio popular)

5. EXPOSIÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRESUNTO E ENCHIDOS

5.3. Prova de Presuntos e Enchidos

Existem 4 fases na avaliação de um presunto ou enchido, entre elas e por ordem, a apreciação visual, a olfativa, a gustativa e a geral.

Na apreciação visual começa por avaliar-se o aspeto, se está compacto, se se apresenta luzidio ou ressequido. Em seguida, em função do tipo de enchido avalia-se a cor. O sangue confere a alguns enchidos uma cor mais escura, sendo que as tonalidades variam entre o vermelho, vermelho alaranjado, vermelho acastanhado, creme, amarelo, laranja, preto uva-passa, entre outras. As especiarias, principalmente o pimentão doce, influenciam também neste aspeto.

Na segunda fase de avaliação olfativa identifica-se nas primeiras sensações, se o presunto ou enchido é intenso de cheiro, se tem um cheiro de cura agradável, se cheira a fumo, a mofo ou a ranço. Numa segunda identificação e com a ajuda de uma tabela de aromas de carne curada avaliam-se possíveis nuances de terra, adocicados, azedo, entre outros.

Na fase gustativa, com o palato limpo, levando à boca 5 a 10g de presunto ou 8 a 12 g de enchido, deixando humedecer durante 7 a 8 segundos e envolvendo por toda a boca, com aspirações breves e sucessivas, ao penetrar ar sentem-se os compostos voláteis pela via retranasal, prolongando à mastigação para percepções como fumado, salgado, sávido, picante, harmonia de aromas e sabores e respetivos aromas característicos, assim como a textura, se é seca, fibrosa, elástica, pegajosa ou gordurosa. Entre provas, deve ter-se fatias de maçã ou miolo de pão neutro e água com gás para limpar a cavidade bucal, ou lavar com água à temperatura ambiente.

Numa apreciação global interessa o conjunto de harmonias do presunto ou do enchido, da elegância de sabores à persistência de aromas.

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



6. HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS

6.1. Valor cultural

O fumeiro português constitui uma presença muito significativa nos hábitos alimentares nacionais. Por tradição, a matança do porco realizada em família tinha tarefas divididas, sendo que cabia às mulheres desempenharem, de modo sábio e engenhoso, o papel de fazerem os enchidos de forma artesanal, atados com um cordel, onde ficavam a secar em varas no fumeiro até estarem prontos para guardar, de forma a serem consumidos durante o ano.

Numa era marcada pela industrialização, algumas das técnicas ancestrais vão-se perdendo no tempo e nas gerações, com novos hábitos de vida e valores culturais diferentes, que em parte ultrapassam as necessidades primárias, remetendo para a indústria alimentar a responsabilidade de manter estas artes e tradições.

Torna-se urgente valorizar as pequenas empresas, que elaboram ainda com métodos completamente tradicionais na arte do fumeiro e dos presuntos, gentes que mantêm viva a tradição alimentar mais tradicional e popular de Portugal.

*“Enchidos na comida,
são memórias de vida”*

(Adaptado de provérbio popular)

6. HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS

6.2. Notas de prova de alguns enchidos e ensacados

- **Alheira** - consumir assadas, grelhadas ou fritas. No seu paladar destacam-se a suavidade e cremosidade, a delicadeza do azeite, equilibradas de sal e com fumaça aromática.
- **Butelo** - cozido lentamente, com carnes macias, não muito salgadas e com bastante predominância do pimentão e delicados ossos para roer.
- **Cacholeira** - consumir assada ou cozida. Sensorialmente apresenta-se como um enchido delicado, suave e ao ponto de sal, com uma gordura aromática e equilibrada.
- **Farinheira** - com sabor suave e muito delicado, aromático e pouco salgado, prevalecendo uma untuosidade aveludada que complementa uma textura usualmente pouco firme.
- **Maranho** - sabor com alguma intensidade de carne de cabra e borrego, contrabalançada pelo aroma da hortelã.
- **Morcela** - concentrada em sabor, meio adocicada, com uma pele estaladiça quando frita ou grelhada, um interior macio e aromático, com a gordura bem derretida mas nunca seca. O cravinho e sobretudo os cominhos, conferem-lhe um aroma intenso.
- **Paio** - suave, firme, pouco gorduroso e com algum final de sal.
- **Salpicão** - predomina o sabor a fumo e sal, aparecem timidamente o vinho e pimentão, com uma textura firme, magra e pouco ou nada untuosa.

6.3. Sugestões de harmonização

As características de sabor dos enchidos variam consoante a região de onde são, conforme o tempo de cura que tiveram, das madeiras usadas, do tipo de carne, das especiarias e ervas aromáticas utilizadas. São produtos com imensa complexidade de sabores, concentrados de proteínas, gorduras e calorias, com textura e consistência, aromáticos e especiados, fumados, com sabor de tendência adocicada, também salgada e ácida.

6. HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS

6.3. Sugestões de harmonização (continuação)

Dada a riqueza do fumeiro nacional e da diversidade de pratos tradicionais da cozinha portuguesa que usam enchidos, apresenta-se uma lista com algumas sugestões assim como algumas dessas referências.

SUGESTÕES

Paiola grelhada - utilizar fatias mais grossas, para perceção da fusão de sabores.

Empada de morcela com maçã e redução de vinho do Porto

Empadão de butelo

Cachorro de alheira

Bruschetta de salpicão com tomate cherry

Farinheira à Brás com coentros

Migas de alheira com ovos escalfados

Salteado de cogumelos com presunto e ananás grelhado

Migas de alheira com espargos

Puré de ervilhas com croquetes de bucho

Tempuras de maranho

Pataniscas de presunto

Risoto de boletos com morcela de arroz

Canja de bacon fumado

Pastel de massa tenra de alheira e ovo

Pizza de paio e presunto com requeijão e vinagreta de trufa

PRATOS TRADICIONAIS DA COZINHA PORTUGUESA

Truta ou perdiz de escabeche recheada com presunto

Cozido à portuguesa

Cozido de couves com enchido e presunto

Sopa do cozido

Sopa da Pedra
Feijoada à transmontana
Rancho à moda de Viseu
Tripas à moda do Porto
Francesinha
Favas guisadas à portuguesa
Arroz de forno com enchidos
Arroz de feijão com enchidos
Alheira de Mirandela com ovo estrelado
Fritada de porco com enchidos
Bola de carnes e enchidos

Enchidos com vinho Na harmonização de enchidos com vinhos, geralmente, os tintos são a melhor opção, sendo que nos enchidos de grelhar como: morcela, alheira ou farinheira um rosé combina igualmente bem. De uma forma geral, os vinhos devem possuir acidez e equilíbrio corporal de forma a conjugarem-se com a generalidade da textura untuosa e succulenta dos enchidos. Vinhos com taninos acentuados vão contribuir para um excesso de sabores amargos e desagradáveis em confronto com as sensações salgadas e fumadas. Dever-se-á, portanto, optar por vinhos de boa intensidade e frescura.

Presunto com vinho No caso do presunto, as harmonizações podem ser feitas por acompanhamento, por complemento ou por contraste, sendo que os vinhos não devem ter grande presença de madeira, com taninos discretos e de médio volume.

Numa harmonização por contraste de intensidades com sabores distintos, pode optar-se por um vinho do Porto doce, que intensificará um dos dois sabores.

7. RECOMENDAÇÕES

Alguns consumidores têm dificuldade em identificar todo o tipo de enchido, pelo que dar a conhecer cada produto pela sua história é criar oportunidades de venda.

As participações em feiras, mesmo sem êxito financeiro, são de extrema importância para o próximo contacto de sucesso: melhoram e promovem a imagem da marca, o prestígio dos produtos, reforça a presença no mercado, ajuda a promover e a lançar novos produtos. É uma forma de fidelizar clientes, de criar valor competitivo em relação à concorrência e contribui para uma dinâmica de melhoria contínua de processos, motivando o pessoal interno e os clientes.

Outras recomendações:

- Dominar a história do produto, para aumentar a probabilidade de venda;
- Estabelecer parcerias com marcas e espaços de vinhos e de cervejas;
- Marcar presença em espaços de queijarias, para venda conjunta de produto;
- Incrementar as tábuas de presunto e de enchidos na indústria hoteleira;
- Desmistificar noções nutricionais desfavoráveis ao consumo;
- Investir em rótulos e embalagens apelativas;
- Promover uma boa comunicação digital, com catálogos online de produtos;
- Convidar antecipadamente revendedores e contatos da empresa para visita ao stand, quando se participa em feiras;
- Comunicar, de forma imprescindível, o produto na língua estrangeira quando a promoção for feita em feiras internacionais.

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*



8. SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA

Os processos de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) estendem-se à venda do produto, sendo necessário manter as condições de segurança alimentar durante a sua demonstração, tomando todas as medidas preventivas nas diferentes fases da preparação de produto para exposição, do transporte até ao manuseamento para demonstração:

- Higiene dos espaços, equipamentos e utensílios;
- Conformidades do produto;
- Cuidados de exposição à luz e temperaturas inadequadas;
- Higiene pessoal e fardamento;
- Manuseamento de alimentos.

Nos casos de exposição para comercialização de produto, importam os seguintes pontos:

- Guias de transporte;
- Sistema de faturação;
- Fundo de caixa;
- Licenças de atividade;
- Livro de reclamações;
- Fichas técnicas de produto.

9. AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

O homem é o homem e a sua circunstância, sendo o seu bem-estar relativo das harmonias que estabelece entre a capacidade de gestão do meio ambiente e das relações sustentáveis entre si.

Através de consumidores cada vez mais exigentes, as empresas reconhecem que essa sustentabilidade é um fator chave no sucesso a longo prazo, onde o crescimento depende da capacidade de oferta que satisfaça essas mesmas preocupações.

O relatório das Nações Unidas estima que a população mundial alcance os 9,6 mil milhões em 2050, sendo por isso fundamental adotar formas alternativas da gestão dos recursos existentes bem como da gestão de resíduos, em função dos recursos naturais não renováveis e limitados. A indústria dos presuntos e dos enchidos tem melhorado em muitos aspetos, tendo ainda um longo caminho a percorrer. Atualmente, o mercado da indústria alimentar já apresenta diversas soluções sustentáveis ao nível de embalagens, louças, guardanapos e outros materiais, que permite às empresas uma readaptação gradual, face às exigências de um consumidor cada vez mais preocupado com a proteção do ambiente e esclarecido na hora de comprar.

10. PRESUNTOS E ENCHIDOS NACIONAIS COM CERTIFICAÇÃO IGP OU DOP

IGP Alheira de Barroso-Montalegre

IGP Alheira de Mirandela

IGP Alheira de Vinhais

IGP Butelo de Vinhais

IGP Cacholeira Branca de Portalegre

IGP Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre

IGP Chouriça de Carne de Melgaço

IGP Chouriça de Carne de Vinhais

IGP Chouriça de Sangue de Melgaço

IGP Chouriça Doce de Vinhais

IGP Chouriça Azedo de Vinhais

IGP Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre

IGP Chouriço de Carne de Estremoz e Borba

IGP Chouriço Grosso de Estremoz e Borba

IGP Chouriço de Portalegre

IGP Chouriço Mouro de Portalegre

IGP Farinheira de Estremoz e Borba

IGP Farinheira de Portalegre

Linguiça de Portalegre

IGP Linguiça do Baixo Alentejo

IGP Lombo Branco de Portalegre

IGP Lombo Enguitado de Portalegre

IGP Morcela de Assar de Portalegre

IGP Morcela de Cozer de Portalegr

IGP Morcela de Estremoz e Borba

IGP Paia de Estremoz e Borba

IGP Paia de Lombo de Estremoz e Borba

IGP Paia de Toucinho de Estremoz e Borba

IGP Painho de Portalegre

IGP Paio de Beja

DOP Presunto/Paleta de Barrancos

IGP Presunto de Barroso

IGP Presunto de Melgaço

IGP Presunto de Santana da Serra

IGP Presunto de Vinhais
ou presunto Bísaro de Vinhais

DOP Presunto/Paleta do Alentejo

IGP Salpicão de Barroso-Montalegre

IGP Salpicão de Melgaço

IGP Salpicão de Vinhais

IGP Sangureira de Barroso-Montalegre

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO DE *Presunto e Enchidos*

11. FICHA DE PROVA PARA A AVALIAÇÃO DE PRESUNTOS E ENCHIDOS

Nome _____
 Idade _____ Data ____ / ____ / ____ Código _____

APARÊNCIA

	<input type="checkbox"/> Bom aspeto	<input type="checkbox"/> Aspeto razoável	<input type="checkbox"/> Mau aspeto
Cor	<input type="checkbox"/> Presunto*	<input type="checkbox"/> Enchidos	<input type="checkbox"/> Ensacados
	<input type="checkbox"/> Rosa escuro	<input type="checkbox"/> Creme	<input type="checkbox"/> Creme
	<input type="checkbox"/> Rosa menos escuro	<input type="checkbox"/> Amarelo	<input type="checkbox"/> Amarelo
	<input type="checkbox"/> Rosa claro	<input type="checkbox"/> Castanho	<input type="checkbox"/> Castanho
	<input type="checkbox"/> Acastanhado	<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Laranja
	<input type="checkbox"/> Esbranquiçado	<input type="checkbox"/> Rosa claro	<input type="checkbox"/> Rosa claro
		<input type="checkbox"/> Rosa escuro	<input type="checkbox"/> Rosa escuro
		<input type="checkbox"/> Preto uvo.passa	<input type="checkbox"/> Preto uvo.passa

OLFATO

<input type="checkbox"/> Curado	<input type="checkbox"/> Mal curado	<input type="checkbox"/> Fumo	<input type="checkbox"/> Mofo	<input type="checkbox"/> Ranço
<input type="checkbox"/> Azedo				

Aroma** _____

Intensidade

<input type="checkbox"/> Nula	<input type="checkbox"/> Suficiente	<input type="checkbox"/> Muito intensa
<input type="checkbox"/> Fraca	<input type="checkbox"/> Intensa	

PALADAR

Aroma de boca** _____

<input type="checkbox"/> Carne crua	<input type="checkbox"/> Curado	<input type="checkbox"/> Com sal qb.
<input type="checkbox"/> Salgado	<input type="checkbox"/> Rançoso	<input type="checkbox"/> Azedo

TEXTURA

<input type="checkbox"/> Firme	<input type="checkbox"/> Macia	<input type="checkbox"/> Pastosa	
<input type="checkbox"/> Seca	<input type="checkbox"/> Fibrosa	<input type="checkbox"/> Elástica	<input type="checkbox"/> Gordurosa

APRECIÇÃO GLOBAL

Mau Muito Bom

0 1 2 3 4 5

OBSERVAÇÕES _____

* Cor característica, ao corte cor rosa escura contrastando com o branco da gordura subcutânea e inter/intramuscular.

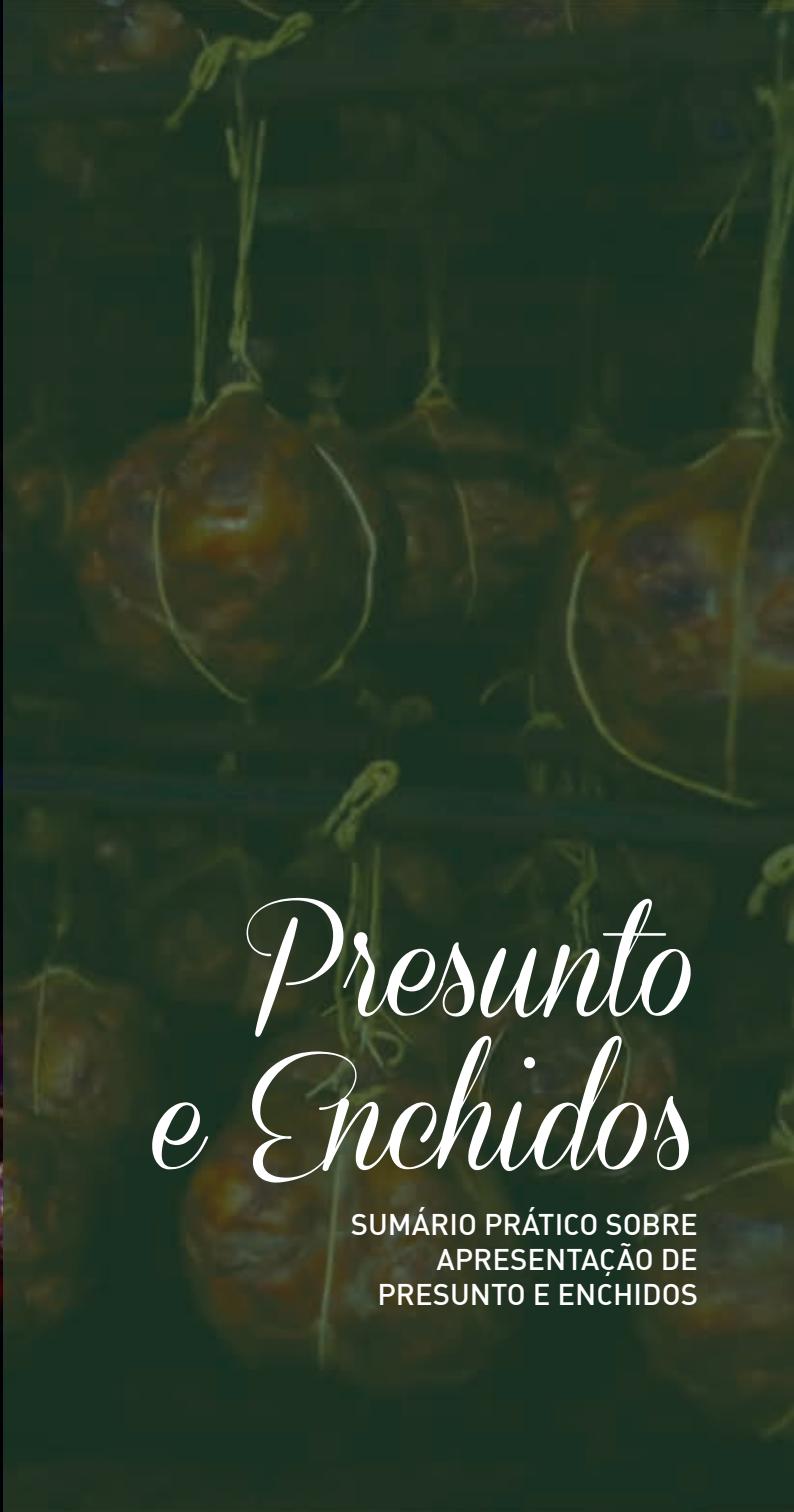
** Observar a tabela dos aromas

12. TABELA DE AROMAS DAS CARNES DE CURA

Terra	Vegetal		Espiciarias	
	Funcho, louro, salsa, hortelão, tomilho, serpão, centro, alecrim, orégãos, alho, pimento		Pimenta, pimentão doce, paprika, cominhos, noz moscada, caril, cravinho	
Doce	Amanteigado	Frutado	Açucarado	Caramelizado
	Manteiga, óleo	Frutas, tomate	Mel, agave, açúcar	Coca cola, melação, caramelo
Salgado	Salmoura			
	Flor de sal		Anchovas	
Sápido	Umami		Suculência	
	Banha de porco		Molhos	
Fumado	Amadeirado	Frutado	Acre	
	Carvalho, madeira seca, carvão	Madeira de frutas	Cedro, resina	
Azedo	Citrino	Vinagre	Amargo	
	Limão, laranja	Vinagre de vinho, vinagre de maçã, vinagre balsâmico	Tomate verde, dióspiro verde	

13. CHECK LIST

CHECKLIST	Data / Evento						
Presunto, enchidos, ensacados,							
Suporte do presunto/tábua de corte/facas							
Conjunto de loiças/tábuas de exposição							
Pão, faca e tábua de corte, base para pão, palitos							
Fogão elétrico/chapa/frigideira/utensílios							
Guardanapos, rolo de papel							
Rede mosquiteira							
Bancadas, mesa, cadeiras							
Fardamento, panos e toalhas de bancada							
Elementos decorativos							
Bloco de notas e canetas							
Cartões de contacto, flyers, roll up							
Sistema de faturação, computador, impressora							
Papel de impressão, guias de transporte							
Terminal pagamento, cofre, fundo de caixa							
Extensões elétricas, triplas, carregadores							



Presunto e Enchidos

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE
APRESENTAÇÃO DE
PRESUNTO E ENCHIDOS

Presunto e Enchidos

SUMÁRIO PRÁTICO SOBRE APRESENTAÇÃO

Pela admiração dos que trabalham a arte do fumeiro e da cura, pelo esforço e persistência, este trabalho contribui para uma melhor identificação dos presuntos e enchidos, da sua apresentação e comunicação ao consumidor.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Parceiro



Outros Parceiros



Os nossos enchidos e presuntos são os melhores do mundo, não conhecemos quem os faça de forma tão genuína e autêntica, porque nos entregamos de alma e coração ao que fazemos.