

Típica carne de alguidar

Typical meat from bowl



Saiba tudo sobre vinhos Portugueses

## Típica carne de alguidar

Por Jorge Cipriano 🕒 há 14 horas 🗨️ 2

Especialmente com o aproximar do inverno, começava-se com as matanças do porco, das quais resultava esta típica Carne de Alguidar.

Um pouco por todo o país, de Trás-os-Montes ao Algarve, algumas carnes eram cortadas logo na altura do evento, temperadas umas horas e depois era só colocar a fazer.

Era o culminar dum trabalho ou de família, ou entre amigos e vizinhos que cooperavam para se matar então o porco.

Era um acontecimento e então a típica carne de alguidar era o seu corolário !

### Atualidade

Atualmente é mais difícil até por causa de requisitos de Segurança Alimentar.



Mãos sábias na confeção de iguarias que tanto nos deleitam e causam pecado da gula.

Contudo vemos produtos derivados em vácuo que ainda mais suscita dúvidas.

Principalmente com todos os conservantes ali adicionados, quer para conservar quer para manter boa cor.

Uma ilusão verdadeira para os consumidores.

Especialmente no Alentejo ou Algarve, a típica carne de alguidar é acompanhada com migas ou xerém (papas de milho).

## Harmonização com Vinho

Recomendam-se vinhos tintos encorpados, com taninos vivos e algum travo de madeira.



Boa madeira no vinho a acompanhar a Carne de Alguidar é essencial

Contudo brancos com alguma idade, parcialmente estagiados em barrica e muito estruturado fará com certeza as delícias dos comensais.



Soalheiro Reserva Alvarinho  
Branco 2016