

ALHO DA GRACIOSA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA



A Graciosa, sempre foi conhecida como a Terra do Alho, produto este que figura em destaque no brasão da freguesia de São Mateus. Devido à sua reputação, todos os visitantes da ilha procuram o alho, sendo muito apreciado pelos chefes de cozinha. Muito utilizado na gastronomia açoriana e da ilha Graciosa, pois além do sabor e aroma inconfundível, é utilizado como conservante alimentar, devido à concentração de alicina.

Caderno de especificações publicado no JOUE L416, em 23/11/21; Regulamento de Execução (EU) 2021/2035 de 16/11/2021

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R2035>

Principais características

- Espécie *Allium sativum* L.;
- Textura firme e macia;
- Sabor de intensidade alta, muito agradável que deixa um gosto residual pouco persistente;
- Cheiro de intensidade média- baixa (sem ser esmagado);
- Diâmetro da cabeça superior a 3 cm;
- Cor das túnicas dos dentes: rosa avermelhado;
- Apresenta valores elevados de Zinco (superior a 7 mg/Kg), Ferro (superior a 8mg/kg); Magnésio (superior a 170 mg/kg) e Alicina (superior a 3500 mg/kg).

Área Geográfica de Produção: Ilha Graciosa

Entidade Certificadora: IAMA, IPRA.

Agrupamento Gestor: Associação dos Agricultores da Graciosa

Morada: Barro Branco, nº 3, Guadalupe

9880 -012 Santa Cruz da Graciosa

Email: associacaoag.graciosa@sapo.pt

Telefone: 295 712 821