

TAVIDA

Published on *Dieta mediterrânica* (http://www.dietamediterranica.pt)

Início > O pomar do sequeiro Algarvio

O pomar do sequeiro Algarvio

Idioma

Portuguese, international

O Algarve tem hoje a sua imagem associada aos pomares de citrinos, mas nas zonas secas e ensolaradas surgem muitas figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras que constituem o tradicional "pomar de sequeiro".

Com extensas áreas de figueirais o Algarve exportou durante séculos os figos secos, que tiveram elevada importância na economia regional. As amendoeiras, floridas no início da Primavera, cobriam amplas áreas e foram na primeira metade do Séc. XX tema de postais da região algarvia, motivo de visitas ao sul de gentes de todo o País.

Os seus frutos, as amêndoas, são utilizados para fins culinários, sobretudo na doçaria, mas também para fins terapêuticos e na cosmética. O fruto da alfarrobeira, a alfarroba, é utilizado como farinha nas rações de animais, sucedâneo para fabrico de chocolate, nas aguardentes, xaropes, gomas, produtos farmacêuticos e na jardinagem. Na tradição popular os frutos secos, sobretudo o figo e amêndoa, estão ligados ao Dia de Todos os Santos. O figo, segundo a Tora, faz parte dos sete alimentos que crescem na Terra Prometida. Segundo a Bíblia, Adão tapava-se com a folha de figueira.

Os pomares de citrinos abundam no Algarve. A laranja doce foi trazida no século XVI da China para a Europa pelos portugueses. São denominadas "portuguesas" em vários países, especialmente nos Balcãs.

Source URL (modified on 14/12/2015 - 11:23): http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/node/71