

Ferreira do Zêzere dispõe de uma enorme diversidade e qualidade de produtos regionais que se assumem de extrema importância na alavancagem do turismo, motivo pelo qual o município de Ferreira do Zêzere definiu uma estratégia de candidatura ao projeto “Arca do Gosto” (Ark of Taste) do Slow Food. O mel e o queijo fresco de Areias são os dois primeiros produtos a integrar esta lista, tendo em consideração a sua produção artesanal, sustentabilidade e respeito pelo meio ambiente.

O conceito/movimento Slow Food surgiu em 1986 pela mão do italiano Carlo Petrini e, em oposição ao conceito de Fast Food, promove a valorização e preservação de frutos, raças, queijos e enchidos que, juntamente com os saberes tradicionais que lhes deram origem, têm tendência para desaparecer, devido a fatores como a industrialização, as mudanças nos padrões de consumo, as mudanças climáticas ou o abandono das áreas rurais.

O queijo fresco de Areias, produzido de forma artesanal com mistura de leite de cabra (de raça Holandesa Saanen) e leite de ovelha (cruzamento de Assaf com Lacaune), é muito reconhecido e apreciado pelos locais, trazendo memórias da Feira da Ascensão, onde os seus pais e outros produtores vendiam os seus queijos. Trata-se de uma pequena produção, limitada pelo número de animais e pelo leite por eles produzido, sendo possível encontrar os queijos à venda apenas em estabelecimentos de comércio local.

Relativamente ao mel, sendo este um produto natural, sem corantes nem conservantes, é dos alimentos mais puros que se pode consumir, mas que neste momento se encontra em risco devido à escassez de recursos naturais e também ao cada vez mais reduzido número de abelhas. Assuma-se, por isso, como um ofício e um produto que deve ser preservado e valorizado.

[Produtos Ferreira do Zêzere Ark of Taste](#)