

In the far southwest of Europe lies a resilient territory that, over time, has learned to make the most of its sunshine — scorching at the height of summer — to cultivate the land, develop its economy, and attract tourism. The **Algarve's** distinctly Mediterranean and sun-drenched climate plays a crucial role in shaping its agricultural landscape, which once embraced dryland orchards for their resistance to heat and the parched conditions of summer. This climate also does much for the spirit of the people of the Algarve: if sunlight has a positive effect on mood, that would explain the warm smiles that greet the tourists who flock to the region each year.

The hands of these cheerful Algarvians plant, sow, gather and fish the products of the traditional table, always with deep respect for biodiversity, the land, and its natural rhythms. The Algarve's five centuries of Arab influence brought almond, carob, and fig trees, which continue to characterise the *barrocal* (garrigue) region — the inland strip where the rich Mediterranean flora finds its finest expression.

Portugal is one of the world's leading producers of **carob** and, interestingly, the majority of the country's carob trees are concentrated in the Algarve. Affectionately known as the region's "black gold", carob is a true symbol of Algarvian heritage and culture. Its harvest was even among the traditions recognised by UNESCO when the Mediterranean Diet was designated as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

From the sun to the south, from the soil to salt, there is another product that preserves an age-old legacy alive in the Algarve: **fleur de sel**. Far from being merely a seasoning to enhance flavour, this high-quality sea-salt is hand-harvested from the salt pans of the Ria Formosa and is rich in various minerals and trace elements that occur naturally in its crystals, giving it both nutritional and gastronomic value.

The Algarve is also known for its **almonds, olives, Aljezur sweet potatoes, figs, citrus fruits**, and increasingly renowned **wines**, which use traditional grape varieties such as *negra-mole* and *trincadeira* to win over enthusiasts across the country. All these products are natural riches from a territory full of variety, making the Algarve one of the finest culinary regions in Europe.

Região de Turismo do Algarve
(Algarve Tourism Board)

Dados Técnicos / Technical Data

Emissão / Issue
2025 / 07 / 10

Selos / stamps
C0,95 – 50 000
C1,33 – 50 000

Ilustrações / illustrations
Luis Taklim

Tradução / translation
Kennis Translations

Agradecimentos / acknowledgements
Região de Turismo do Algarve

Papel / paper
100g/m² papel 100% reciclado / 100% recycled paper
Formato / size
Selos / stamps: 40 x 30,6 mm
Pictagem / perforation
12" x 12 e Cruz de Cristo / and Cross of Christ
Impressão / printing – offset
Impressor / printer – bpost Philately & Stamps Printing
Folhas / sheets – Com 50 ex. / with 50 copies

Sobrescrito de 1.º dia / FDC
C6 – C0,75

Pagela / brochure
C1,25

Esta coleção foi integralmente produzida em papel
certificado 100% reciclado.
This collection was entirely produced in certified
100% recycled paper.

Oblições de 1.º dia em
First-day Cancellations

Loja CTT Restauradores
Praça dos Restauradores, n.º 58
1250-998 LISBOA

Loja CTT Chiado
Praça Luís de Camões, n.º 20
1200-994 LISBOA

Loja CTT Palácio dos Correios
Praça da Trindade, n.º 32
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco
Av. Zarco, n.º 9
9000-999 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental
Rua Agostinho Pacheco, n.º 16
9500-998 PONTA DELGADA

Loja CTT Faro
Largo do Carmo
8000-999 FARO

Encomendas a / Orders to
FILATELIA
Av. dos Combatentes, n.º 43 – 13.º Piso
1643-001 LISBOA

Colecionadores / collectors
filatelista@ctt.pt
www.ctt.pt
www.facebook.com/Filatelactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.
Slight differences may occur in the final product.

Em 2025 foram atualizados os preços de alguns produtos.
In 2025, the prices of some products were updated.

Design: MAD Activities
Impressão / printing: Grafisol

Na pagela da emissão Cães de Raça Portuguesa,
por lapso, não foi colocada a indicação da seguinte
oblição de 1.º dia:
Loja CTT Angra do Heroísmo
Rua Duque de Palmela
9700-999 ANGRA DO HEROÍSMO



 EUROMED
POSTAL
البريد الأوروبي

RECURSOS NATURAIS DO MEDITERRÂNEO



RECURSOS NATURAIS DO MEDITERRÂNEO

No extremo sudoeste da Europa subsiste um território «teimoso» que, ao longo do tempo, aprendeu a tirar partido das horas de sol — ardentes no pino do verão — para cultivar a terra, desenvolver atividade económica e chamar a si o turismo. O clima marcadamente mediterrânico e luminoso do **Algarve** ajuda a definir a paisagem agrícola, que, em tempos, adotou os pomares de sequeiro pela sua resistência ao calor e à seca própria do estio. Este clima também faz muito pelo estado de espírito das gentes algarvias: pois se a luz solar tem impacto positivo no humor, assim se explicam os sorrisos que tão bem acolhem os turistas que procuram a região todos os anos.

As mãos destes alegres algarvios plantam, semeiam, recolhem e pescam os produtos da mesa tradicional, em pleno respeito pela biodiversidade, pela terra e pelos seus ritmos. Dos cinco séculos de influência árabe na região, cresceram amendoeiras, alfarrobeiras e figueiras que ainda hoje caracterizam o barrocal algarvio, faixa onde a rica flora mediterrânica adquire a sua melhor expressão.

Se Portugal é um dos maiores produtores mundiais de **alfarroba**, curioso será saber que é no Algarve que se concentra a maioria das alfarrobeiras do país. Carinhosamente considerada o «ouro negro» da região, a alfarroba é símbolo da própria história algarvia e da sua cultura. Bastará recordar que a apanha da alfarroba esteve entre as tradições destacadas para o reconhecimento da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Do sol ao sul, do solo ao sal, há outro produto que mantém viva uma herança milenar no Algarve: a **flor de sal**. Não é apenas um tempero que se adiciona para dar sabor aos alimentos. Colhida de forma artesanal nas salinas da Ria Formosa, a flor de sal é rica em diversos minerais e oligoelementos naturalmente presentes nos seus cristais, o que lhe confere riqueza nutricional e gustativa.

Ao Algarve associa-se ainda a **amêndoa**, a **azeitona**, a **batata-doce de Aljezur**, o **figo**, os **citrinos** e o **vinho** de fama crescente que usa castas tradicionais, como a negra-mole e a trincadeira, para conquistar apreciadores país fora. Todos estes produtos são recursos naturais de um território pleno de variedade e um dos mais ricos da Europa à mesa.

Região de Turismo do Algarve

