

Este suplemento comercial faz parte integrante do Jornal de Notícias e do Diário de Notícias de 28 de dezembro de 2016 e não pode ser vendido separadamente

▶ **país** **positivo**

Dezembro 2016 | Edição Nº100



**Fernando Queiroga, Presidente da C.M. Boticas,
sobre a XIX Feira Gastronómica do Porco**

**“A aposta na qualidade e na
genuinidade dos produtos
é o que nos distingue”**

“A aposta na qualidade e na genuinidade dos produtos é o que nos distingue”

De 13 a 15 de janeiro de 2017, o Pavilhão Multiusos de Boticas acolherá a XIX Feira Gastronómica do Porco, certame que deverá trazer ao concelho 70 mil visitantes e gerar um volume de negócios na ordem dos 450 mil euros, resultantes da venda de aproximadamente 40 toneladas de fumeiro. Em entrevista, evento ímpar no plano gastronómico nacional, o autarca local, Fernando Queiroga, convida os leitores a uma experiência única que combina gastronomia, entretenimento e... o melhor que Trás-os-Montes tem para oferecer.



Fernando Queiroga, Presidente da CM Boticas

A Feira Gastronómica do Porco abre o ciclo de eventos ligados ao fumeiro. Que expectativas tem para a mesma?

A Feira Gastronómica do Porco é já um evento de referência na região, que conseguiu consolidar-se ao longo das suas edições e que tem garantido um número de visitantes cada vez maior, que em 2017 estimamos possam chegar aos 70 mil.

É um evento sobretudo de promoção e divulgação dos nossos produtos tradicionais, que tem também presente a vertente económica. Calculamos que este certame gerará um volume de negócios diretos na or-

dem dos 450 mil euros, resultantes da venda de aproximadamente 40 toneladas de fumeiro, o que é já bastante significativo e representa um importante complemento económico para os nossos agricultores. Paralelamente, nestes dias o grande número de pessoas que nos visitam permite que haja um grande acréscimo ao nível da hotelaria e restauração no concelho, já que os restaurantes ficam bem compostos, o que nos permite dizer que o volume económico gerado à volta da Feira Gastronómica do Porco vai muito para além daquilo que é comercializado na Feira.

Ao mesmo tempo, a Feira Gastronómica do Porco funciona também como uma “montra” dos nossos produtos, abrindo portas para que os nossos agricultores possam rentabilizar economicamente o seu trabalho com vendas ao longo de todo o ano e não apenas durante os dias da Feira.

Há algum destaque especial nesta feira, em relação às anteriores?

Este certame não se resume apenas à venda de fumeiro. É muito mais do que isso, já que tem um enfoque muito virado para a vertente gastronómica, o que é conseguido com a presença dos restaurantes, as “Tasquinhas”, como gostamos de lhes chamar, presentes dentro do recinto e que servem refeições durante os três dias do certame, sendo possível degustar “in loco” os pratos da gastronomia tradicional que giram em

torno da carne de porco e dos enchidos, como o cozido à barrosã, o arroz de costelinhas de vinho e alho, as assaduras, entre outros. A conjugação destes factores permite que o visitante possa degustar os nossos produtos tradicionais e que depois possa adquirir alguns deles para levar para casa, tendo ainda ao seu dispor stands de artesanato e de outros produtos de consumo alimentar, como o pão, o folar, o mel, etc.

De ano para ano procuramos imprimir uma nova imagem actual à Feira, sobretudo através da utilização de novos stands e de uma disposição alternativa dos mesmos, inovando um pouco relativamente às edições anteriores. São pequenos aspectos que contribuem para um espaço permanentemente “renovado” e mais atractivo e que dão ainda mais destaque aos produtos, que são os verdadeiros “reis” desta Feira.

A animação que complementa o programa da feira, quer através das atuações dos nossos grupos folclóricos e etnográficos, quer da realização das “afamadas” Chegas de Bois, é também garantia da diversidade de oferta neste certame, que promete entretenimento para todos e certeza de que uma visita a Boticas nestes dias valerá bem a pena.

Como sente os produtores de fumeiro da região? Tem havido um aumento ao nível dos participantes?

A aposta na qualidade e na genuinidade dos produtos é o que nos distingue. Quem nos visita sabe perfeitamente que só vai encontrar o que de melhor temos para oferecer, com todas as garantias de qualidade. O processo de acompanhamento por parte dos nossos serviços médico-veterinários de todas as fases de produção do fumeiro mantém-se, sendo garantia de que tudo é produzido dentro das mais rigorosas normas de higiene e qualidade. Ao mesmo tempo, a entrada de produtos no recinto da Feira tem de passar pelo controlo de qualidade, que garante que só o fumeiro e os derivados do porco que obedecem a todas as normas exigíveis é que podem ser vendidos no certame, dando garantias da sua qualidade.

Os produtores de fumeiro têm acompanhado esta evolução e partilham das nossas ideias e exigências ao nível da produ-





ção e da qualidade dos produtos. Ao mesmo tempo, reconhecem que a Feira Gastronómica do Porco é um local de venda privilegiado dos seus produtos, já que garante não só uma excelente oportunidade de negócio, mas também a promoção e a notoriedade dos nossos produtos. Felizmente o número de produtores de fumeiro com instalações licenciadas no nosso concelho tem vindo a aumentar, o que é a garantia da continuidade na produção destes produtos de qualidade excepcional e, ao mesmo tempo, a razão para que este certame se mantenha e perdure no tempo.

Como vê, hoje, o sector primário do concelho e o que representa o mesmo para o concelho?

O sector primário é muito representativo no Concelho de Boticas e continua a ser o que representa a maior ocupação da nossa população. Nos últimos anos tem conhecido um grande impulso, com muita gente a regressar à terra e muitos jovens a desenvolverem projectos agrícolas e a estabelecerem-se como jovens agricultores. São projectos ligados, sobretudo, à pecuária, nomeadamente à produção de gado bovino e suíno. A Feira do Porco tem funcionado em boa medida como um estímulo a que haja cada vez mais pessoas a dedicarem-se à criação de porcos e, conseqüentemente, à produção de fumeiro pelos métodos tradicionais, já que vêem futuro nesta activida-

de e boas oportunidades de comercializarem os seus produtos, sendo, por isso, uma actividade bastante atractiva.

Têm surgido vários pedidos para instalação de cozinhas de vendas directas, o que nos faz acreditar que a continuidade da tradição, associada à inegável qualidade dos produtos, está assegurada, dando ainda mais sentido à realização desta Feira, bem como de outras similares.

Os nossos agricultores têm capacidade e conhecimento para produzir em qualidade, mas necessitam de mecanismos que lhes garantam a venda do seu produto, o que este género de certames faz na perfeição.

Que outros incentivos têm sido precinizados para a promoção dos produtos regionais?

A Feira Gastronómica do Porco é o evento por excelência que realizamos no Concelho de Boticas para divulgação e promoção dos nossos produtos. A par deste evento, apostamos também na realização dos Fins-de-Semana Gastronómicos, bem como na presença em Feiras e eventos relacionados com o turismo, tanto em Portugal como no estrangeiro, para podermos levar mais longe o nome da nossa terra e dos nossos produtos, criando oportunidades de negócio aos nossos produtores.

Em paralelo, apoiamos também os agricultores locais com um conjunto vasto de incentivos, que passam pela redução ou isen-

ção de taxas para licenciamento de edifícios para a sua actividade, elaboração e acompanhamento de projectos a submeter a financiamento de fundos comunitários, atribuição de apoios à sanidade animal (vacinação do gado), etc. Este conjunto de apoios/incentivos representam mais valias para os nossos agricultores/produtores que lhes permitem reduzir os custos de produção e, assim, tornarem-se mais competitivos.

A qualidade dos nossos produtos é a nossa maior preocupação, procurando que a mesma se mantenha sempre em patamares muito elevados, pois a qualidade é a garan-

tia do sucesso e há sempre mercado para os produtos de qualidade.

Que mensagem gostaria de deixar às pessoas que pretendem visitar a XIX Feira Gastronómica do Porco?

Em primeiro lugar, gostaria de lhes dizer que essa visita valerá bem a pena, pois temos muito para mostrar e para oferecer. Durante esse fim-de-semana (de 13 a 15 de janeiro) o visitante terá reunido num espaço reduzido um pouco do melhor que o Concelho tem para oferecer e estou certo que deixará toda a gente com vontade de regressar a Boticas para poder conhecer melhor a nossa terra.



XIX FEIRA GASTRONÓMICA do PORCO

13 A 15 JANEIRO 2017

pavilhão multiusos **BOTICAS**

BOTICAS CAMARA MUNICIPAL E HATB