

**“A Feira Gastronómica do Porco
é uma marca e um postal de visita
do Concelho de Boticas”**

Fernando Queiroga, Edil de Boticas



“A sustentabilidade é o mais importante em tudo”

Entrevista a Fernando Queiroga, presidente da Câmara Municipal de Boticas, sobre a Feira Gastronómica do Porco e as potencialidades dos produtos endógenos do concelho.

Nos próximos dias 12, 13 e 14 de Janeiro, Boticas volta a tornar-se num local de romaria com a Feira Gastronómica do Porco. Como tem sido a evolução da Feira e quais as melhorias que têm vindo a ser implementadas?

A Feira Gastronómica do Porco vai este ano cumprir a sua 20.ª edição consecutiva, sendo um evento de referência na região e oferecendo a todos o que de melhor se produz no concelho de Boticas. A Feira foi crescendo e ganhando uma dimensão cada vez maior, pelo que foi necessário ir introduzindo pequenas alterações a cada edição, para poder dar resposta ao aumento de números de visitantes e

garantir que a sua qualidade se mantenha. A grande valia deste certame é, sem qualquer dúvida, os seus produtos, de qualidade reconhecida, mas é também importante dar-lhe uma imagem que esteja à altura desses mesmos produtos. Sempre procuramos que não fosse apenas mais uma feira de fumeiro, mas sim diferenciadora das restantes, pelo que a gastronomia está intrinsecamente ligada à venda de fumeiro. Isto porque no próprio recinto podem ser degustados os mais variados pratos da nossa gastronomia, em especial aqueles que são confeccionados à base do porco. A evolução da Feira Gastronómica do Porco não se fez de um momento para o outro, mas sim a cada edição e a cada ano que passou. A principal preocupação foi garantir que

estão reunidas todas as condições para uma visita inesquecível, desde o seu aspeto visual à animação, passando, obviamente, pela segurança, quer alimentar, quer do próprio recinto.

Este ano, quais as grandes novidades? O que podem esperar os visitantes?

Os moldes da realização da XX Feira Gastronómica do Porco mantêm-se semelhantes às edições anteriores, até porque, como se costuma dizer, “em receita de sucesso não se mexe”. Contudo, há sempre algumas alterações pontuais tendo em vista a melhoria do certame e o ultrapassar pequenas lacunas de que nos vamos apercebendo de ano para ano. Este ano haverá, por exemplo, tasquinhas localizadas no exterior do pavilhão onde serão servidas comidas rápidas e petiscos, que permitirão aliviar um pouco o grande afluxo de gente que ocorre aos restaurantes da Feira para almoçar ou jantar. Ao mesmo tempo, será também reforçada a parceria com os restaurantes do Concelho que não estão presentes no recinto da Feira, para que os mesmos possam servir exactamente os mesmos pratos que estão disponíveis no certame. Isto permitirá que as muitas pessoas que não conseguem arranjar mesa no recinto da feira tenham oportunidade de degustarem as mesmas iguarias em qualquer restaurante, havendo, assim uma maior disponibilidade de oferta, capaz de acolher todos os que durante este fim-de-semana se associam a esta verdadeira festa da gastronomia barrosa.

Globalmente falando, os visitantes podem esperar uma Feira muito animada, com muita animação e onde os produtos aí existentes são de excelente qualidade.

A Feira do Porco é já uma fonte de atratividade e uma marca de Boticas?

A Feira Gastronómica do Porco é obviamente uma marca e um postal de visita do Concelho de Boticas, isto porque no mesmo espaço e durante os três dias em que decorre o certame está representado um pouco do muito de bom que se faz no nosso Concelho. Com a visita à Feira as pessoas ficam a conhecer um pouco daquilo que é Boti-



cas e do que melhor se faz nestas terras de Barroso. O objetivo é que este certame atraia as pessoas a visitar o nosso concelho, mas que essa visita não se fique apenas pela feira. Queremos deixar nas pessoas a vontade de voltarem a Boticas, noutras ocasiões e noutras alturas do ano, para conhecerem um pouco melhor a nossa terra. Com isto garantimos importantes dinâmicas económicas, com fortes repercussões ao nível social e da qualidade de vida e bem-estar na nossa terra. Não tenho dúvidas de que muito por força da Feira gastronómica do Porco o Concelho de Boticas é hoje bem mais conhecido e goza de maior notoriedade ao nível do país.

A aposta nos produtos tradicionais é a receita do sucesso? Este é um certame que marca a diferença?

A razão de ser deste certame é, naturalmente, a qualidade dos produtos tradicionais. O fumeiro continua a ser produzido de uma forma artesanal e tradicional, respeitando costumes ancestrais. Há, isso sim, uma maior preocupação e um maior controlo ao nível das condições necessárias à sua produção, sendo esta actividade acompanhada e controlada ao longo das diferentes etapas, desde a criação e alimentação dos porcos ao abate e à produção de fumeiro propriamente dita, sendo cumpridas todas as regras de hi-



Fernando Queiroga, edil de Boticas

giene, o que garante que os produtos cheguem nas melhores condições ao consumidor. Aliás, esta nossa preocupação não se fica apenas pelo fumeiro, estendendo-se a todos os produtos tradicionais. Queremos acrescentar valia aos nossos produtos, apostando na sua qualidade. É fundamental a sua divulgação e notoriedade, tornando-os mais apetecíveis junto dos consumidores, porque de pouco adianta ter produtos tradicionais com esta qualidade se os mesmos não são conhecidos. A Feira Gastronómica do Porco é sobretudo isso: um certame que procura divulgar e potenciar esses produtos, o que garante mais oportunidades de negócio para os nossos agricultores, com fortes repercussões nos rendimentos das famílias.

Mas nem só de produtos e degustações vive esta feira. A animação é também uma constante. Este ano, fica a cargo de quem?

Na Feira Gastronómica do Porco a animação faz parte integrante do programa, garantindo a "alegria" e a vivacidade que pretendemos no evento. No interior do recinto atuarão os grupos de música tradicionais do concelho, os ranchos folclóricos e os tocadores de concertina. Não se trata de uma animação de palco, mas sim dispersa por vários pontos da Feira, o que permite um maior contacto e interacção com o público. No exterior do recinto decorrerão, na tarde de sábado e na tarde de domingo, as afamadas e tão procuradas chegadas de bois, geradoras de verdadeiras romarias a esta região e que fazem as delícias do público. Animação ao longo dos três dias do certame não irá faltar, pelo que há razões de sobra para um fim de semana em grande.

Este evento é também importante para a economia local? Qual a importância em termos financeiros?

Obviamente que sim. Esperamos receber mais de 70 mil pessoas durante os três dias do certame, o que se repercutirá na venda de aproximadamente 40 toneladas de fumeiro e num volume de negócios superior a meio milhão de euros. A estes valores somam-se outros, nomeadamente os decorrentes de alojamento, refeições nos restaurantes que não estão presentes na Feira, etc. É uma importante fonte económica complementar ao rendimento dos agregados familiares que não podemos descurar e que é sempre importante. É um evento que além de promover os nossos produtos tem também, naturalmente, uma grande importância local em termos económicos.

Boticas é já sinal de qualidade e futuro?

Procuramos sê-lo. É um caminho que se faz lentamente, sendo fundamental dar passos consistentes e perfeitamente sustentados. Há toda uma estratégia de desenvolvimento que está apoiada em diferentes vectores, pelo que é fundamental que exista um equilíbrio que permita seguir o rumo que pretendemos para o concelho. A sustentabilidade é o mais importante em tudo. Não queremos um desenvolvimento a todo o custo, pelo que ponderamos cada passo que damos. Os nossos produtos endógenos são uma mais-valia que temos obrigação de explorar, mas preocupamo-nos que a sua qualidade não seja afetada em todo este processo. É mais importante a qualidade do que a quantidade. Assim, temos a plena confiança de que o que produzimos, embora possa não chegar a todo o lado, onde chega há garantia de qualidade. É esta característica que distingue os nossos



Produtos endógenos

O Mel do Barroso e a Carne Barroã foram recentemente premiados. Quais as características de ambos os produtos? O que os torna únicos?

São dois produtos de excelente qualidade e com denominação de origem protegida, cujos agrupamentos de produtores estão sediados em Boticas. São também produtos diferenciadores, de qualidades únicas, que os distinguem de todos os outros. A Carne Barroã é proveniente da raça bovina com o mesmo nome. São animais de pequeno porte e cuja alimentação é completamente natural. São animais de pasto e não são alimentados a rações, o que ajuda a tornar a sua carne muito tenra e suculenta, não necessitando de quaisquer ingredientes adicionais para lhe dar sabor. Aliás, a melhor forma de confeccionar a carne barroã é coloca-la na grelha apenas com uma pitada de sal e assim se obtém todo o seu sabor. Por sua vez, o Mel de Barroso distingue-se por ser um mel de cor escura, proveniente de ericáceas (sobretudo a urze), tendo uma textura aveludada e um teor de açúcar porco elevado. É um mel que, para além do seu uso culinário, sobretudo na utilização ao nível das sobremesas, tem também propriedades terapêuticas. São dois produtos excelentes e verdadeiramente únicos.

produtos e é nossa obrigação preservá-la. Acreditamos, por isso, num concelho com futuro, contando com a colaboração de todos e preservando o que de melhor se faz na nossa terra e a forma como se faz.

Quais os grandes projetos de promoção territorial previstos para 2018?

Não gosto de falar em grandes projetos, porque todas as pequenas coisas são importantes e é o conjunto delas todas que garante que nos permite alcançar as metas e os objectivos a que nos propomos. Acredito que estamos a trabalhar no caminho certo e de que alcançaremos os tão desejados frutos num curto espaço de tempo. Sinceramente, acredito que estas regiões do interior do país têm um futuro positivo pela frente, até porque há cada vez mais pessoas a quererem deixar o stress do dia-a-dia das cidades para viverem no campo. Depois, com as acessibilidades de que dispomos e com a tecnologia que hoje temos há nossa disposição é muito mais fácil trabalhar a longas distâncias sem sacrificar a qualidade e a ra-

pidez do trabalho. O desenvolvimento destas regiões, trará, simultaneamente, novos desafios e necessidades, abrindo-se aqui algumas oportunidades que poderão ser uma espécie de pontapé de saída para novos projetos e novos investimentos.

Estes galardões são importantes para o incremento da região e da economia local?

Os prémios e galardões são sempre importantes, pois são o reconhecimento, por parte de entidades externas e credíveis, da qualidade dos produtos, indo ao encontro daquilo que sempre defendemos. E não se trata de algo esporádico, já que estes galardões têm sido conquistados de uma forma sistemática ao longo dos últimos anos, o que atesta bem da qualidade e homogeneidade das características destes produtos. Os prémios trazem sobretudo reconhecimento e ajudam na divulgação dos produtos, o que, obviamente, se reflete na procura que os mesmos têm





XX **FEIRA**
GASTRONÔMICA
do **PORCO**

12 A 14 JANEIRO 2018

pavilhão
multiusos

BOTICAS

BOTICAS
CÂMARA MUNICIPAL

 **EHATB**