

INÍCIO / LUSA

Boticas dá o arranque à rota das feiras do fumeiro do distrito de Vila Real

A Feira Gastronómica do Porco de Boticas dá o arranque à rota das feiras do fumeiro no distrito de Vila Real, certames que ajudam a escoar os produtos tradicionais e injetam milhões de euros na economia local.

Lusa

05 Janeiro 2019 — 09:07

Em Boticas, a feira decorre no fim de semana de 11 a 13 de janeiro.

"O fumeiro representa uma fonte de receita significativa e é uma mais valia que fica na região", afirmou hoje Fernando Queiroga, presidente da Câmara de Boticas.

TÓPICOS

◦ Economia

No calendário do distrito de Vila Real seguem-se depois a Feira do Fumeiro e do Presunto de Montalegre, entre os dias 24 e 27 de janeiro, a Feira Fumeiro - Sabores de Chaves e a Feira de São Braz, em São João de Corveira, concelho de Valpaços, ambas no primeiro fim de semana de fevereiro (dias 02 e 03).

Fernando Queiroga salientou que o certame de Boticas representa uma "importante oportunidade de negócios" para os produtores do concelho que, nestes dias, conseguem um volume de negócios perto de meio milhão de euros.

A Feira Gastronómica do Porco é, precisamente, um "dos pontos mais altos da economia local", especialmente para os produtores de fumeiro que veem nesta iniciativa a oportunidade para mostrar "a qualidade dos seus produtos".

Segundo o autarca, ajuda também na restauração local e na hotelaria da região, bem como na divulgação de todo o Alto Tâmega.

Para incentivar ainda mais à qualidade, este ano realiza-se pela primeira vez o concurso da melhor chouriça e melhor salpicão do certame.

São esperados ao longo de todo o fim de semana da feira mais de 70 mil visitantes, muitos deles provenientes da vizinha Espanha, que têm à sua espera cerca de 40 toneladas de fumeiro feitas por 39 produtores, alguns dos quais se dedicam à atividade a tempo inteiro e outros que ali encontram um complemento ao rendimento familiar.

Aos enchidos, concebidos de forma artesanal, juntam-se o presunto, o pão centeio, a bola e o foliar de carne e o vinho dos mortos, que é produzido neste território e depois enterrado para envelhecimento.

"A exigência na qualidade é uma coisa que não abdicamos. Os nossos serviços de controlo de veterinária passaram, pelo menos, três vezes em cada um dos produtores e isso dá a garantia de excelência e qualidade a quem nos visita e compra o nosso produto", frisou o autarca.

Com 21 edições, Fernando Queiroga salientou que a feira tem vindo a crescer "com solidez", consolidando-se de ano para ano.

Montalegre afirma realizar a feira "rainha do fumeiro", que já vai na 28.ª edição.

O certame é uma "montra do mundo rural" que terá cerca de 50 toneladas de fumeiro à venda e representa uma oportunidade de negócio para os produtores, ainda o comércio, restauração e hotelaria, injetando cerca de 2,5 milhões de euros na economia local.

Depois, o concelho vizinho organiza no início de fevereiro a sua Feira do Fumeiro -- Sabores de Chaves que tem como objetivo a promoção dos diferentes produtos gastronómicos locais.

Em Valpaços, a freguesia de São João de Corveira está a preparar-se para receber aquela que diz ser a "mais antiga feira do fumeiro do país".

Na Feira de São Braz a prioridade é escoar os produtos locais, aqueles que "ainda se fazem à moda antiga, preservando os sabores genuínos", como o presunto, pés de porco, orelheira, carne gorda, salpicão, alheira e linguiça, mas também o vinho, pão centeio, foliar, entre outras iguarias locais.