

BOTICAS AS ESTRELAS SÃO AS DE SEMPRE: PRESUNTOS, SALPICÕES, CHOURIÇOS E ALHEIRAS. E OUTRAS DELÍCIAS DO CONCELHO, QUE PROMOVE A PRIMEIRA FEIRA DO FUMEIRO DO NOVO ANO.

A ESTREIA DO FUMEIRO DO ANO NOVO

Chegou o inverno e com ele os aromas do fumeiro e do presunto. De 9 a 12 de janeiro, a Feira Gastronómica do Porco de Boticas marca o arranque das feiras dedicadas aos enchidos em todo o país. Este ano, há até um dia extra para degustar e comprar presuntos, salpicões, chouriços, alheiras e outros produtos do concelho.

Esta feira vai já na vigésima segunda edição, com organização do município, destinando-se a promover e comercializar os principais produtos regionais, com destaque para os derivados daquele animal. Mas tem na carne de vitela de raça barrosã, no cozido à moda do Barroso, no “Vinho dos Mortos”, no pão de centeio, na bola, no foliar de carne e no mel outros baluartes da gastronomia deste concelho do distrito de Vila Real.

Para que as iguarias possam ser apreciadas no local, há um espaço reservado para tasquinhas

que servem almoços e jantares, em que sobressaem o cozido à barrosã, rojões no pote, arroz de chouriça, costeletas em vinha de alhos, entre outros petiscos. Um dos eventos do Barroso com mais adeptos é a chega de bois. É uma expressão secular da cultura popular que continua bem enraizada na população da região. Há lutas agendadas para sábado (11 de janeiro) e domingo (12) às 15 horas. A animação musical também está garantida com Luís Pedreira, na quinta-feira; Os Lordes, na sexta-feira; o Grupo Tradicional de Ventuzelos, Os Amigos do Borguinha, Ás da Concertina e Alunos, e Os Amigos da Sobreposta, no sábado. Para domingo fica a Banda da Malta e a Escola de Música e Ballet Mozart.

FEIRA GASTRONÓMICA DO PORCO
PAVILHÃO MULTIUSOS DE BOTICAS
DIA 9: DAS 16 ÀS 24 HORAS
DIAS 10 E 11: DAS 10 ÀS 24 HORAS
DIA 12: DAS 10 ÀS 22 HORAS
ENTRADA LIVRE



OUTRAS IGUARIAS DE BOTICAS:

ENCHIDOS

A excelência do fumeiro de Boticas foi reconhecida com Indicação Geográfica o que dá garantias de qualidade a quem o compra. É produzido a partir de porcos de raça bísara ou que resultam do cruzamento desta com outras e que são alimentados à base milho, trigo e centeio, para além de batatas, couves, abóboras e outros produtos cultivados pelos criadores. Da lista de enchidos fazem parte o salpicão, a linguça de carne, a alheira, a sangueira, o chouriço azeite de farinha, o chouriço de abóbora, a bucheira e a farinhota. A orelheira, a peituga e o ranhão são produtos tradicionais fumados a lenha de carvalho, com um período de salga de 15 a 30 dias.

CARNE BARROSÃ

Tem Denominação de Origem Protegida e é obtida a partir de animais alimentados essencialmente nos lameiros do Barroso, feno, palha, farinha de milho, centeio e batata. A alimentação dos bovinos é essencial para a obtenção de uma carne tenra, muito saborosa e succulenta. Segundo os entendidos, estas características devem-se ao marmoreado da carne derivada da repartição da gordura e a sua composição lipídica. O custo de um quilo de vitela barrosã vendida ao público varia consoante a parte da carcaça. Começa nos 15 euros e, se for carne do lombo, pode ir até aos 30.

Pode ser adquirida na Cooperativa Agrícola de Boticas (CAPOLIB), na Avenida do Eiró, nº19, em Boticas. Telefones: 276 418 170 e 276 415 734. E-mail: geral@capolib.pt

VINHO DOS MORTOS

Segundo o Município de Boticas, a explicação mais consistente reza que em 1807, quando as tropas francesas invadiram pela segunda vez Portugal, o povo escondeu os bens com medo que lhes pilhassem. O vinho foi enterrado no chão das adegas. Depois da expulsão dos franceses, os habitantes desenterraram o vinho e descobriram que estava muito mais saboroso. Era um vinho com graduação de 10 ou 11 graus, palhete, apaladado e com algum gás natural. Por ter sido enterrado ficou a designar-se por “Vinho dos Mortos”. Hoje já são poucos os agricultores que mantêm viva esta tradição.

LOJA RURAL PRODUTOS DE MONTANHA

É uma montra de divulgação para os produtores locais, fruto de uma parceria entre o Município e a Cooperativa Agrícola de Boticas. Pode adquirir carne barrosã, pão, vinho, mel, frutos secos, fumeiro e queijo.

Carreira da Lebre, a quatro quilómetros do centro da vila de Boticas, via Estrada Regional nº 311 (direção Salto). Quarta a domingo das 10h30 às 12h30 e das 14h às 18h30. Tel: 276418170