

15-01-2019



**Referiu o presidente da Câmara, Fernando Queiroga**

## Fumeiro ajuda a fixar pessoas e é importante fonte de receita para Boticas

O fumeiro é uma importante fonte de receita e tem ajudado a fixar produtores na região do Barroso que aproveitam a Feira Gastronómica do Porco de Boticas para escoar o produto e angariar clientes. O presidente da Câmara de Boticas afirmou que o fumeiro “ajuda a fixar gente no concelho” porque este é um “complemento à rentabilidade das famílias”.

Fernando Queiroga, salientou que a feira representa uma “importante oportunidade de negócios” para os produtores do concelho que conseguem, no âmbito do certame, um volume de negócios perto de meio milhão de euros.

Mas a gastronomia, acrescentou, é também um motivo de atracção ao território durante o ano inteiro. O tempo frio e seco deste Inverno tem ajudado na conservação das carnes e na qualidade dos produtos. O trabalho nestes meses é intenso, desde a matança dos porcos até à produção das alheiras, salpicões e chouriças, ou à cura do presunto.

Boticas deu o arranque às feiras do fumeiro no distrito de Vila Real. No recinto, José Maria Pereira, de 60 anos, suinicultor e produtor de fumeiro, disse que a feira ajuda a angariar clientes e a divulgar os seus produtos, que são feitos, garantiu, “de forma tradicional”. Este produtor participa na feira de Boticas e na de Montalegre e vende ainda em casa.

O fumeiro é um complemento ao rendimento familiar de Albertina Gonçalves, 54 anos, que tem uma exploração de vacas. “Isto foi um extra, começamos nisto e comecei a gostar e a cada ano produzimos mais”, afirmou. “Também já vendo muito em casa. Este é um bom negócio, mas temos que ter muitos cuidados. Temos que ter uma boa cura, lenha própria de carvalho, acender o lume diariamente e o ar que é essencial, e isso não nos falta na nossa aldeia”, referiu. Os porcos são também, acrescentou, alimentados com as couves, batatas e centeio caseiros.

O autarca Fernando Queiroga frisou que “a feira é um evento onde se coloca o que é mais genuíno, o que de melhor qualidade tem o concelho”. Para incentivar ainda mais à qualidade, este ano realizou-se pela primeira vez o concurso da melhor chouriça e melhor salpicão do certame.

Estima-se que a feira contou com mais de 70 mil visitantes, muitos deles provenientes da vizinha Espanha, tendo sido transaccionados cerca de 40 toneladas de fumeiro.

“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 uma garantia a quem nos visita e compra o nosso produto de excelência e qualidade”, frisou o autarca.

Antes de entrarem no recinto, os produtos foram ainda inspeccionados pelo veterinário municipal, que atesta a sua qualidade.

No calendário do distrito de Vila Real segue-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 de 2 e 3 de Fevereiro.

