www.gazetarural.com
Director: José Luís Araújo | N.º 330 | 15 de dezembro de 2018 | Preço 4,00 Euros

Gazeta Rural

Feliz Natal

Interior de Luxo

> Boticas abre, em 2019, o ciclo de eventos dedicados ao porco e ao enchido com a XXI Feira Gastronómica do Porco

De 11 a 13 de Janeiro de 2019, no Pavilhão Multiusos

Boticas prepara XXI Feira Gastronómica do Porco

A Feira Gastronómica do Porco abre o ciclo dedicado aos eventos ligados ao porco e ao enchido e acontece na vila de Boticas desde 1998, no segundo fim de semana do mês de Janeiro. O certame oferece aos milhares de visitantes uma vasta oferta de produtos endógenos e um diversificado programa de actividades culturais.

A vigésima primeira edição do certame realiza-se de 11 a 13 de Janeiro, no Pavilhão Multiusos, e prevê-se que seja, mais uma vez, um sucesso. São mais de duas décadas de experiência que fizeram da Feira Gastronómica do Porco um certame de renome nacional e internacional, principalmente do outro lado da fronteira.

Ao longo dos três dias, os visitantes podem disfrutar de muita animação, com vários espectáculos musicais encetados por grupos musicais e ranchos folclóricos da região. No lado de fora do pavilhão, há um espaço reservado à "Feira à Moda Antiga" e outro dedicado à realização das tradicionais "Chegas de Bois". Pelo sétimo ano consecutivo, o programa da TVI "Somos Portugal" dedica a emissão de domingo à Feira Gastronómica do Porco, com a transmissão, em directo, a partir do Largo da Nossa Senhora da Livração para todo o mundo.

"Atingimos um patamar muito elevado de excelência e é nele que pretendemos manter-nos"

Na antevisão do evento à Gazeta Rural, o presidente da Câmara de Boticas diz que as expectativas para a XI Feira Gastronómica do Porco "são sempre as melhores", sustentando que a mesma atingiu "um patamar muito elevado de excelência e é nesse patamar que pretendemos manter-nos", afirmou Fernando Queiroga.

Gazeta Rural (GR): A Feira Gastronómica do Porco abre o ciclo de eventos dedicados ao porco e ao fumeiro. Há novidades para a edição de 2019?

Fernando Queiroga (FQ): A Feira Gastronómica do Porco já se tornou num dos certames gastronómicos mais importantes da região, pelo impacto económico que gera e pelo dinamismo que traz a este território. A cada ano que passa temos vindo a fazer pequenas alterações por forma a corresponder às necessidades e expectativas dos produtores, expositores e dos milhares de visitantes que rumam até Boticas, por esta altura do ano.

O modelo que definimos para este certame está consolidado e adequa-se às características que pretendemos dar-lhe, indo de encontro ao que os visitantes procuram. Digamos que quem nos visita sabe o que vai encontrar. Não é necessário "inventar" para garantir valor a este evento. O valor é garantido pela genuinidade dos nossos produtos, que é isso que as pessoas procuram.

Mais do que apresentar novidades a cada nova edição, temos sempre bem presente que aquilo que realmente valoriza e distingue a nossa feira das restantes é a qualidade dos produtos expostos não só para venda, mas também para degustação, uma vez que os visitantes têm a possibilidade de provar e comprovar in loco a maravilhosa gastronomia local, em especial os pratos confeccionados à base de carne de porco. Mas este evento não se restringe apenas à componente gastronómica, pois também temos em consideração a vertente cultural.

Durante três dias, todos os visitantes podem disfrutar de um diversificado programa cultural, composto por muita animação musical e também pela divulgação de algumas das nossas tradições seculares, como é o caso das conhecidas "Chegas de Bois".

Estas são apenas algumas das muitas ofertas que o Município de Boticas disponibiliza a quem nos visita e, apesar do certame estar centralizado na vila, há muito para descobrir um pouco por todo o concelho.

GR: Que expectativas tem?

FQ: As expectativas são sempre as melhores. Ao longo das várias edições desta Feira atingimos um patamar muito elevado de excelência e é nesse patamar que pretendemos manter-nos. É óbvio que o nosso desejo é que o número de visitantes e o volume de negócios aumente a cada edição, pois assim que termina uma feira começamos logo a preparar a seguinte e acredito que esse seja um dos factores para o sucesso do certame.

Para além da promoção que a Feira garante para o concelho de Boticas, obviamente que a vertente económica é muito importante, ou não fosse a produção de fumeiro uma actividade complementar para o rendimento de muitas famílias na nossa região. Quantas mais pessoas nos visitarem melhores são também as expectativas de negócio para os nossos produtores.

Trabalhamos afincadamente, ao longo de todo o ano, para que corra tudo pelo melhor, para que os nossos produtores tenham todas as condições necessárias para mostrar o que de melhor há e se faz no nosso concelho e, sobretudo, para que os visitantes vão de Boticas agradados e com vontade de regressar.

GR: No quadro, como está o sector da pecuária no concelho e o que representa?

FQ: Boticas é um concelho rural onde a agricultura e a pecuária ainda são actividades de grande importância para a rentabilidade de muitas famílias, que vêem nelas uma forma de vida e isso reflecte-se, naturalmente, na economia local. Os produtos de qualidade têm sempre muita procura, o que de certa forma ajuda a que o trabalho das nossas gentes tenha o devido retorno em termos económicos.

A realização da Feira do Porco permite aos produtores darem saída a uma grande quantidade dos seus produtos, nomeadamente fumeiro e enchidos, e daí terem algum lucro, fruto do trabalho que desenvolvem ao longo de todo o ano. Ao mesmo tempo é também uma "grande montra" que abre boas perspectivas de negócio aos nossos agricultores fora deste período em que se realiza a Feira.

Temos consciência que estas são actividades pesadas, que requerem bastante trabalho e em que a rentabilidade não é imediata, mas graças ao espírito de sacrífico e força de vontade das nossas gentes, estas actividades vão resistindo e acrescentando valor ao nosso Concelho.

GR: A gastronomia é, sem dúvida, um dos atractivos de Boticas. O que mais destaca?

FQ: Quem nos visitar não vai ficar indiferente aos sabores de Boticas. O fumeiro e os derivados do porco são reis durante todo o evento, mas quem nos visitar pode degustar muitas outras iguarias características do nosso concelho como, por exemplo, a truta do rio Beça ou a Carne Barrosã.

Os restaurantes estão de portas abertas para bem receberem todos aqueles que queiram conhecer um pouco mais da nossa excelente gastronomia e deliciar-se com os nossos produtos.

Boticas tem uma gastronomia de montanha, rica em calorias, que apetece sempre degustar nestas épocas mais frias do ano. Tudo o que se produz no nosso concelho é de excelente qualidade, não apenas a carne, mas também os legumes e hortaliças que acompanham estes pratos típicos da nossa região.

XXI FEIRA
GASTRONÓMICA
do PORCO
11 A 13 JANEIRO 2019
pavilhão
multiusos
BOTICAS