

Fumeiro faz crescer água na boca em Trás-os-Montes

Feira Gastronómica do Porco, neste fim de semana, em Boticas, marca o início do cartaz de eventos dedicados à iguaria que vai até março

Eduardo Pinto
eduardo.pinto@ext.jn.pt

GASTRONOMIA Há décadas que os anos terminam em Trás-os-Montes com os produtores de fumeiro à volta do fabrico de salpicões, chouriças e alheiras. E os anos novos começam com a venda nas feiras que povoam os cartazes gastronómicos de muitos concelhos. A Feira Gastronómica do Porco marca este fim de semana em Boticas.

É logo à entrada no pavilhão multiusos de Boticas que Rosa Pinto Rodrigo tem o stand recheado de fumeiro, presuntos e carnes salgadas. “Produtos de grande qualidade”, garante, porque “os porquinhos nascem em casa e comem o que a terra dá”. Também contribui “o ar, a lareira e a lenha”. “Se correr como nos outros anos, neste domingo conto já não ter nada para vender”, confessa a produtora ao JN.

LIGEIRO AUMENTO DOS PREÇOS Domingos Baía, que tal como Rosa é produtor de fumeiro em Atilhó, Boticas, diz que “as pessoas nem

imaginam o trabalho que isto dá”, razão pela qual “se as contas fossem bem feitas, provavelmente nem lucro daria”. Acresce que os custos de produção têm subido muito, o que obrigou a aumentar os preços este ano. O salpicão, um dos fumeiros mais nobres, custa 32 euros por quilo. Mais dois do que o ano passado.

ROTEIRO

Inverno rico em enchidos em vários concelhos

Terminada, amanhã à noite, a Feira Gastronómica do Porco, em Boticas, as atenções voltam-se para Montalegre, onde a 33.ª edição da Feira do Fumeiro começa na quinta-feira e vai até domingo. Seguem-se, em fevereiro, eventos mais ou menos semelhantes em Chaves (2 a 4), São João da Corveira, em Valpaços (3 e 4), Vinhais (8 a 11) e Miranda do Douro (16 a 18). Em março decorre a Feira da Alheira de Mirandela.

Rosa e Domingos estão entre os 30 expositores de fumeiro, em Boticas, cuja feira junta mais 45 ligados a outros negócios. O presidente da Câmara, Fernando Queiroga, adianta que “o fumeiro é o símbolo da gastronomia do concelho”, que é Património Agrícola Mundial. Todavia, durante os 26 anos em que se tem realizado a feira “emergiram outros produtos como a carne barrosa e o mel, que têm denominação de origem protegida”. Destacam-se ainda “o pão, os chás, as compotas e os licores, que acrescentam valor ao fumeiro e geram mais rendimento”.

Fernando Queiroga não adianta números dos negócios feitos durante a Feira Gastronómica do Porco, para “não dar a sensação de que se anda em competição [com outros concelhos] sobre quem faz mais negócio”. Porém, garante que “na segunda-feira os produtores estarão satisfeitos, durante três dias os restaurantes estão cheios e a feira é um cartaz para que durante o ano as pessoas visitem o concelho pela gastronomia e pelo património”.



Rosa Pinto Rodrigo e o marido, num dos stands da Feira Gastronómica do Porco, em Boticas



ELEITA A MELHOR REVISTA DE VIAGENS

ESCOLHA Nº1 DO CONSUMIDOR 2024
CONSUMER CHOICE

IMPRESA DE VIAGENS
7 MARCAS AVALIADAS

Obrigado pela sua preferência!

@volta.ao.mundo.revista
 @revistavoltaomundo
 voltaomundo.pt