

Porco tem feira em Boticas

A VILA BARROSÃ RECEBE ENTRE OS DIAS 9 E 12 DESTE MÊS A 22.ª EDIÇÃO DE UMA INICIATIVA GASTRONÓMICA QUE OFERECE AOS VISITANTES UMA VASTA OFERTA DE EXPERIÊNCIAS. NÃO FALTAM ATIVIDADES CULTURAIS

As mais de duas décadas de experiência tornaram a Feira Gastronómica do Porco de Boticas num certame de renome que, devido à sua localização, também atrai muitos espanhóis. Acontece na vila barrosã desde 1988, no segundo fim de semana de janeiro, e oferece produtos endógenos, experiências gastronómicas únicas e atividades culturais.

Na sua 22.ª edição, todos aqueles que pretendam deliciar-se com o que de melhor o município e a região têm para oferecer contam com mais um dia de feira. Assim, este ano a iniciativa decorre entre os dias 9 e 12 no Pavilhão Municipal de Boticas.

Evento organizado pelo município, em conjunto com a empresa intermunicipal EHATB, tem conquistado um lugar de destaque entre os certames realizados no Norte e na região do Alto Tâmega.

Esta é uma oportunidade para meia centena de produtores escoarem o resultado de um ano de trabalho, tomando-se um importante rendimento extra para a maioria das famílias. Entre o leque de produtos com origem em Boticas conta-se o fumeiro, os enchidos, o presunto, todos elementos diferenciadores de um território que é Património Agrícola Mundial.

OPORTUNIDADE PARA PROVAR PRATOS TÍPICOS

Os mais de 70 mil visitantes que todos os anos se deslocam ao certame têm à sua disposição mais de 40 toneladas de fumeiro. Como resultado, tudo isto traduz-se num volume de negócios de meio milhão de euros.

'VINHO DOS MORTOS'

A feira é também conhecida pela sua componente gastronómica e pelas tasquinhas tradicionais. Neste espaço, os restaurantes apresentam alguns dos melhores pratos típicos da região, confecionados à base de carne de porco e enchidos, acompanhados por vinhos regionais, entre eles o 'Vinho dos Mortos'. Esta é uma história que nos remete para 1808. Quando os franceses invadiram a região, o povo, com medo que lhes pilhassem os bens, escondeu o que conseguiu. Deste modo, o vinho foi enterrado no chão das adegas, debaixo de pipas e dos lagares. Mais tarde, quando foi recuperado, julgaram-no estragado. Porém, descobriram que estava muito mais saboroso, pois tinha adquirido propriedades novas. Por ter sido enterrado ficou a designar-se por 'Vinho dos Mortos' e passou a utilizar-se esta técnica.

Já na zona exterior do pavilhão pode saborear outros tipos de petiscos locais. Aqui, destaque para o hambúrguer no pão feito com carne de vitela barrosã, um produto detentor do selo de Denominação de Origem Protegida:

Tal como em anos anteriores, o certame conta com mais de três dezenas de stands de venda de outros produtos alimentares e artesanato.



A Feira do Porco não está apenas limitada à componente gastronómica. Todos aqueles que visitarem o recinto durante os quatro dias podem desfrutar de diversos momentos de animação, com atuações de grupos musicais e ranchos da região

MERCADOS & FEIRAS



LAGOS
REIS. Lagos celebra o Dia de Reis com um espetáculo evocativo da tradição religiosa, na Igreja de S. Sebastião, para assinalar o final da quadra festiva. Acontece às 21h00.



BRAGA
TRADIÇÃO. O XXXVIII Encontro de Grupos de Reis realiza-se dia 12, a partir das 15h00, no Altice Forum Braga. Tem como objetivo a recolha e a preservação da tradição.



ÓBIDOS
TERRA E LUA. Até domingo ainda pode visitar Óbidos Vila Natal. Com o tema 'Cabeça na Lua, Pés na Terra', esta é uma viagem inesquecível que marca a quadra natalícia.



LISBOA
CULTURA. O Mercado do CCB realiza-se no primeiro domingo de cada mês, na via e praça central deste equipamento cultural, concebido como uma microcidade. Mobiliza milhares de pessoas.