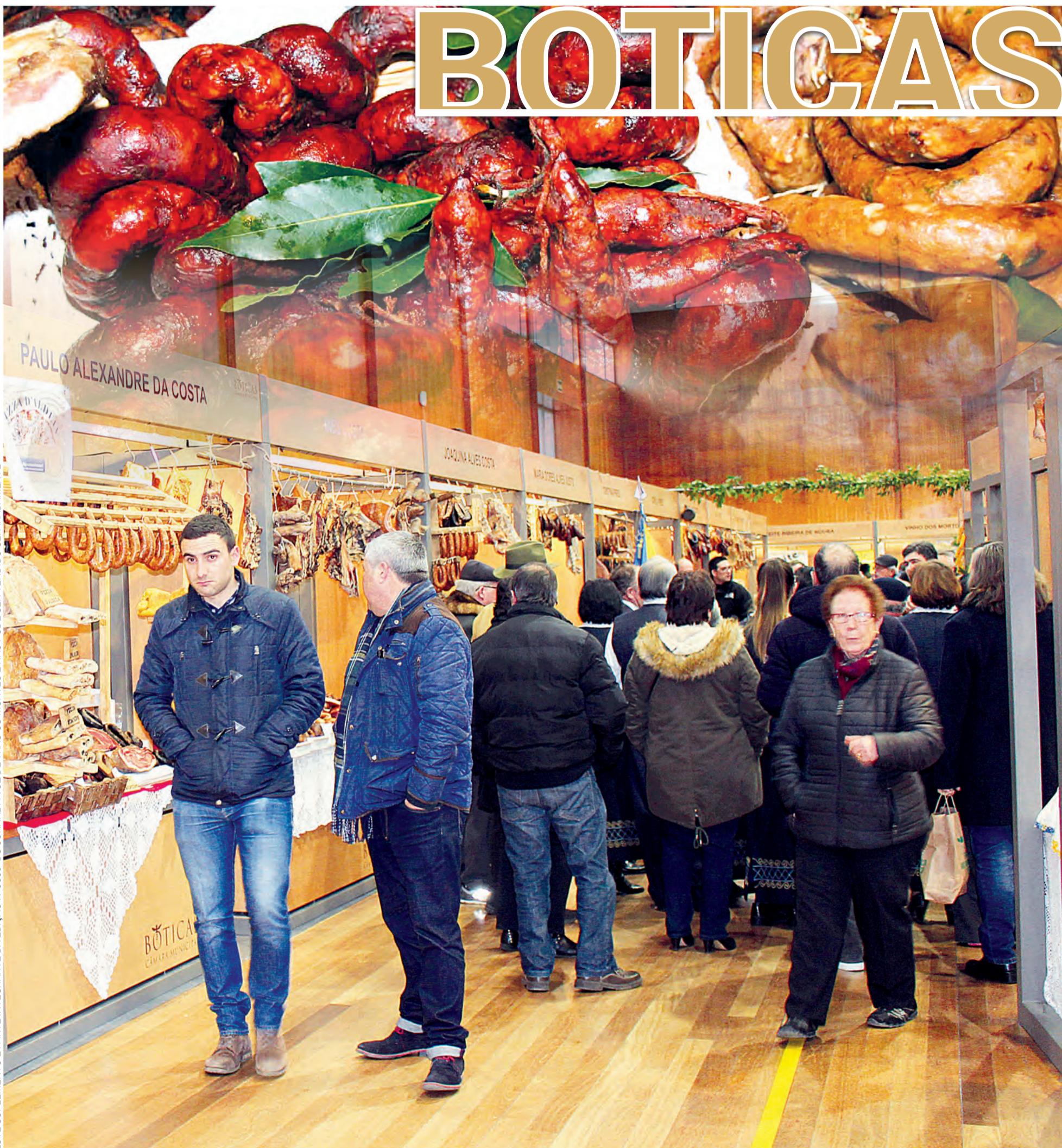


FEIRA GASTRONÓMICA DO PORCO

BOTICAS



ESTE SUPLEMENTO É PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO Nº3556 DO JORNAL A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE



UM DOS MAIS IMPORTANTES E ICÓNICOS EVENTOS GASTRONÓMICOS DO PAÍS

• Durante três dias, de sexta-feira a domingo, todos os caminhos vão dar a Boticas, onde se realiza a XXI Feira Gastronómica do Porco, um certame que se tem afirmado, ao longo dos anos, como um dos mais importantes e icónicos eventos gastronómicos de Portugal. Com 70 expositores e à espera de 70 mil visitantes no concelho, ao longo do fim de semana, a Feira Gastronómica do Porco tem, uma vez mais, a responsabilidade de abrir as feiras de fu-

meiro na região. Por essa razão, o certame tem atingido patamares de excelência, assumindo-se como um evento de referência regional e nacional, no qual o porco e muitos outros produtos endógenos conferem uma qualidade inigualável.

BOTICAS É PATRIMÓNIO AGRÍCOLA MUNDIAL

Em plenas terras barrosãs, numa região consi-

São esperados 70 mil visitantes num território que é já Património Agrícola Mundial

derada como Património Agrícola Mundial, os melhores enchidos e a carne suína voltam a estar em destaque neste certame. Uma qualidade que advém do trabalho “exigente” elaborado ao longo do ano, no acompanhamento da produção de todos os produtos, como nos conta Fernando Queiroga, presidente da câmara municipal de Boticas.

“A idealização da feira começa no dia imediatamente a seguir ao término da edição anterior, de for-

ma a que possamos assegurar um certame de excelência. A qualidade dos nossos produtos está intimamente relacionada com a forma com que estes são acompanhados pelos nossos serviços médicos veterinários, implicando, no mínimo, a realização de três visitas a cada produtor”, destacou, frisando que tudo começa na marcação dos animais, depois na avaliação da alimentação e da forma como o próprio animal cresce, terminando na elaboração do fumeiro, o que garante

um produto de excelência.

De referir que, ao todo, serão disponibilizadas para venda, na feira, mais de 40 mil toneladas de fumeiro de qualidade excepcional, o que irá gerar um volume de negócios a rondar meio milhão de euros.

A realizar-se, como é habitual, no pavilhão multiusos, a música e a animação, aliadas à gastronomia, são dois pilares fundamentais para a dinamização do evento. Protagonizada por grupos tradicionais e etnográficos da região,



a animação fará parte do evento durante os seus três dias.

“A nossa feira atingiu um patamar de excelência e de grande qualidade, que queremos continuar a promover para fixar e atrair gente a estes territórios, disse, acrescentando que “no ano passado, em abril, este concelho, juntamente com o concelho de Montalegre, foi distinguido, pela FAO, como território Património Paisagístico e Agrícola, o que mostra a qualidade dos nossos produtos. O trabalho, que se tem vindo a fazer, levou a que o território fosse reconhecido”.

TASQUINHAS DE SABORES TRADICIONAIS

Além dos grupos musicais, as tradicionais “tasquinhas” dão a conhecer todos os sabores regionais, com os restaurantes a apresentarem alguns pratos tipicamente barrosões, confeccionados à base de carne de porco e enchidos, o que tão bem caracteriza a região.

A somar a estas iguarias, os visitantes podem ainda degustar, na zona envolvente do pavilhão, vários petiscos, como o hambúrguer barrosão, iguaria confeccionada à base de carne barrosã e muitos outros produtos.

Ainda na parte gastronómica, o visitante tem também a oportunidade de se deliciar com estes pratos nos restaurantes do concelho, que terão igualmen-



te ao seu dispor as mesmas iguarias que existem na feira.

No entanto, a XXI Feira Gastronómica do Porco, à semelhança das edições anteriores, não se limita à componente gastronómica, pelo que além da animação protagonizada pelos grupos regionais, o programa da estação de televisão TVI, “Somos Portugal”, decorrerá durante a tarde de domingo.

CONCURSO “MELHOR CHOURIÇA E SALPICÃO”

Este ano, a feira contará, uma vez mais, com a tradicional “Chega de Bois” e terá, pela primeira vez, o concurso “Melhor Chouriça e Salpicão”, uma iniciativa que tem como objetivo principal “incentivar os nossos produtores, de maneira a que tenham, ainda mais, brio e orgulho na qualidade dos nossos produtos”, salientou o presidente da autarquia.

Este certame contará, assim, com 39 produtores de fumeiro, 16 de artesanato e 18 expositores de produtos agroalimentares, para que todo o trabalho desenvolvido no concelho seja, uma vez mais, valorizado, preservado e promovido.

Este evento, organizado pelo município de Boticas, em conjunto com a empresa intermunicipal EHATB – Empreendimentos Hidroelétricos do Alto Tâmega e Barroso, tem vin-

do a tornar-se num fator impulsionador do concelho barrosão e isso deve-se, sobretudo, ao incentivo de investimento em atividades como a agricultura e pecuária que, em consonância uma com a outra, dão origem a alguns dos melhores produtos agropecuários da região.

Quanto ao programa, com a abertura da feira agendada para as 12h00, na sexta-feira, o grande destaque vai para a apresentação do livro “À Mesa: 100 Mitos”, pela subdirectora geral da Alimentação e Veterinária, mestre Graça Mariano, no pavilhão multiusos. No sábado, importa salientar a tradicional “Chega de Bois” e o novo concurso “Melhor Chouriça e Salpicão”, bem como ainda a mostra e degustação de produtos de Gond-Pontouvre (França).

Já no domingo, o programa da TVI “Somos Portugal”, a animação com a “Banda de Malta” e a Ronda das Tasquinhas prometem tornar o último dia de feira numa grande animação.

Terminada esta feira, o executivo camarário está já a pensar na próxima edição, onde o espaço vai sofrer algumas melhorias, fruto de uma candidatura aprovada recentemente, pelo que as obras ainda não começaram.

“Iremos proceder a umas intervenções que visam melhorar quer o espaço interior, quer o exterior”, referiu, indicando que as obras vão “iniciar logo termine esta edição do evento”.

PROGRAMA

DIA 11 | SEXTA-FEIRA

- 12h00 > Abertura da Feira
- 12h30 > Almoço nas Tasquinhas
- 14h30 > Apresentação do Livro “À Mesa: 100 Mitos”, pela Subdirectora Geral de Alimentação e Veterinária, Mestre Graça Mariano (Pavilhão Multiusos)
- 16h30 > Sessão Solene no Salão Nobre dos Paços do Concelho
- 17h30 > Animação “Grupo de Cantares da Associação de Sapiãos”
- 18h00 > Ronda das Tasquinhas
- 19h00 > Animação “Os Lordes”
- 24h00 > Encerramento

DIA 12 | SÁBADO

- 10h00 > Abertura da Feira
- 10h00 > Capítulo Geral da Confraria Gastronómica da Carne Barrosã (Santuário Sr. do Monte)
- 10h30 > Animação “Grupo Tradicional de Ventuzelos” (até às 13h30)
- 12h00 > Almoço nas Tasquinhas
- 14h00 > Animação “Os Amigos do Borguinha”
- 15h00 > Animação “Às da Concertina e Alunos”
- 15h10 > Chega de Bois
- 17h00 > Concurso “Melhor Chouriça e Salpicão”
- 18h00 > Mostra e Degustação de Produtos de Gond-Pontouvre (Pavilhão Multiusos)
- 19h00 > Animação “Os Amigos da Sobreposta”

19h30 > Entrega de Prémios do Concurso “Melhor Chouriça e Salpicão”

24h00 > Encerramento

DIA 13 | DOMINGO

- 10h00 > Abertura da Feira
- 10h30 > Animação “Banda da Malta” (até às 13.30h)
- 12h30 > Almoço nas Tasquinhas
- 14h00 > Somos Portugal TVI
- 15h00 > Chega de Bois
- 17h30 > Entrega de Diplomas de Participação
- 18h00 > Ronda das Tasquinhas
- 22h00 > Encerramento da Feira



XXI FEIRA GASTRONÓMICA do PORCO

11 A 13 JANEIRO 2019

pavilhão
multiusos

BOTICAS

