

# Chefs até água levam de Montalegre para preparar fumeiro

Cozinheiros de todo o país abastecem-se na feira que começa hoje e termina no domingo

## PREÇOS

### 30

#### Salpicão

É considerado o produto nobre do porco e, por isso, o mais caro. O quilo custa 30 euros, enquanto a cabeça, a 7,5 euros o quilo, é o mais barato.

### 25

#### Presunto bísaro

O quilo do presunto bísaro certificado desossado custa 25 euros durante a feira. Se for comprado inteiro, o preço baixa para 20 euros por quilo.

### 17

#### Presunto

O quilo do presunto com dois anos de cura, vendido inteiro, custa 17 euros. Se tiver um ano, fica em 14 euros (inteiro) e 21 (desossado).

### 21

#### Chouriço

A chouriça de carne importa em 21 euros por quilo. A alheira fica a 13. Chouriço de abóbora, sangueira, ceboleira e bucheira a 10 euros.

### 10

#### Pá

O quilo da pá de porco fica a 10 euros. A barriga, a orelheira, a queixada, o peito e os pés custam 8,5 euros por quilo durante a feira.



**Eduardo Pinto**  
locais@jn.pt

**CERTAME** Marco Gomes, chef de cozinha do restaurante Oficina, no Porto, já tem casa cheia para o cozido à Barrosã que vai preparar no primeiro fim de semana de fevereiro. O fumeiro e as carnes foram encomendados a um produtor de Montalegre, onde, de hoje até domingo, deverão ser vendidas 60 toneladas de derivados do porco na feira organizada pela Câmara.

Mas Marco, tal como mais umas dezenas de chefs de todo o país que vão encontrar-se lá no domingo, não regressará de Montalegre apenas com carnes. Haverá espaço na bagageira para batatas, couves e, até, água recolhida em fontes naturais e de qualidade comprovada. “Já fizemos testes. Partimos uma cabeça de porco ao meio. Metade a cozer numa panela com água de Montalegre e a outra metade nou-

tra com água do Porto. A primeira não ficou tão lamarenta e a textura da carne era muito melhor”, confessa Marco Gomes.

O chef de Oficina comprou fumeiro a Rosa Moura, que vive em Medeiros, Montalegre, e abateu 30 porcos só para a feira de hoje. “São todos os que nascem na exploração”. É como os 14 que nasceram na semana passada e já têm o des-

tino traçado: dar chouriços, salpicões e presuntos para vender na feira de 2021.

#### COZINHAS REPLETAS

As cozinhas de secagem dos derivados do porco estão repletas. O marido de Rosa, Boaventura Moura, regala o com tanta fartura. A “boa carne” fez-se de “boas produções” que não se conseguem vender. “Hortaliças, abóboras, batatas e muito

mais... eu costumo dizer que muita gente gostava de se dar ao luxo de comer com tanta qualidade”. Rosa até já disse para a filha a viver em Inglaterra: “A maior pena que tenho é que andes a comer porcaria e tenha de dar estes produtos biológicos aos porcos”.

A 29.ª Feira do Fumeiro de Montalegre é inaugurada hoje, pelo secretário de Estado da Descentralização e da Administração Local, Jorge Botelho. Cerca de 100 produtores vão vender 60 toneladas de fumeiro, bem como pão, bolos, folares, mel, compotas e licores.

O Núcleo de Investigação do Instituto Superior de Administração e Gestão vai voltar a registar volume de negócios na feira, que em 2019 foi de 3,1 milhões de euros. O impacto económico do certame ascendeu a 5,7 milhões de euros, quando incluídos alojamento, deslocações, compras e atividades complementares. ●

#### QUALIDADE

**“O cliente só se engana uma vez, por isso não se pode facilitar”**

A Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã trabalha o ano inteiro para “criar uma montra de extrema qualidade” na Feira do Fumeiro de Montalegre. O coordenador técnico, Fernando Pereira (na foto), frisa que o setor tem “uma grande importância económica e social” e como “o cliente só se engana uma vez, não se pode facilitar” ao nível qualitativo. A boa fama de que goza o fumeiro e o presunto de Montalegre “não se constrói do nada”, pelo que a associação procura que a “alimentação dos animais seja feita com produtos naturais” e que o abate ocorra por volta de um ano de vida.”



“É uma trabalhadeira grande, mas vale muito a pena”



**Joaquina Costa e Júlio Ormeche** andam há mais de três meses ocupados com a produção de fumeiro

**PREPARATIVOS** Os olhos de Joaquina Costa sorriem cada vez que os levanta para o imenso estendal de fumeiro que preparou para vender na feira de Montalegre. Na verdade, ela também sorri quando os baixa, porque apesar de todas as agruras por que passa quem entrega os dias inteiros à vida no campo, por estes dias há uma emoção grande que invade os produtores de fumeiro do concelho barrosão.

Na cozinha que construiu ao lado da casa, em Aldeia Nova, Montalegre, Joaquina, 57 anos, estende com orgulho na mesa a toalha onde se lê “Rainha do Fumeiro”. Sobre ela coloca cestas repletas de salpicões, chouriças e alheiras, semelhantes às que um pouco antes o marido, Júlio Ormeche, 60 anos, fora levar a uns clientes. Daqueles que “não se querem meter na confusão da feira” e por isso vão uns dias antes buscar os enchidos à produção.

Na “santa hora” em que fala ao JN, ultimam-se os preparativos para a feira que começa hoje e termina no domingo, pois o fabrico do fumeiro e dos presuntos começou em outubro. E “uma trabalhadeira muito grande”, que “quase não dá para parar”, mas “vale muito a pena”. E normalmente é à “torna-jeira”. Ou seja, “hoje para a tia, depois para a avó e toda a gente que precise”, que é para que todos a ajudem também. “Se fôssemos a pagar as jeiras não dava muito lucro”.

#### COMPLEMENTO

A criação de porcos e a sua transformação em fumeiro é complementar à agricultura e à exploração bovina. Atualmente, tem dois bois que participam nas chegadas. Lembra que há 22 anos, já com a lavoura em decadência, virou-se para o marido e disse-lhe: “Olha lá, ó homem, ando tudo para aí na

feirinha do fumeiro, porque não pomos aí umas porquinhas para irmos fazendo mais algum, para criarmos os filhinhos e para tudo o resto?”

Começou com seis porcos e hoje já abate 24, que divide por quatro feiras (Boticas, Montalegre, Cabeceiras de Basto e Vieira do Minho). Durante o ano são todos criados ao ar livre numa cerca. Antes, “coitadinhos, estavam ali presos na corte”. Agora, “pulam, correm, a gente leva-lhe os tratores carregados de nabos, batatas, beterrabas, botelhas, couves, centeio de milho, milho... olhe, é uma alegria, eles comem tudo!” A mordomia é, no final de contas, traduzida numa “carninha mais saborosa”.

Mas o que Joaquina gosta mesmo é quando os clientes lhe dizem: “Ai, as tuas alheiras estavam tão boas!” “Fico mesmo cheia de vaidade e aprumo-me o mais que posso!”, conclui. ● E.P.

#### OUTRAS FEIRAS

##### Chaves

31 de janeiro a 2 de fevereiro, Sabores de Chaves.

##### Ponte de Lima

31 de janeiro a 2 de fevereiro, Feira do Porco e das Delícias do Sarrabulho.

##### Valpaços

1 e 2 de fevereiro, Feira do Fumeiro de São Brás, em São João da Corveira

##### Vinhais

6 a 9 de fevereiro, 40.ª edição da Feira do Fumeiro.

##### Miranda do Douro

14 a 16 de fevereiro, Festival dos Sabores Mirandeses