

FEIRA DO FUMEIRO E PRESUNTO DE BARROSO

A Feira do Fumeiro e Presunto de Barroso é o maior cartaz turístico e cultural do concelho de Montalegre. Nasceu, timidamente, em 1992. Hoje atrai, nos quatro dias do evento, cerca de 100 mil pessoas.

O certame é organizado pela Câmara Municipal de Montalegre desde o seu arranque. Porém, desde 2002 que a organização é feita em conjunto com a Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã.

A ideia nasceu e o desenho deste projeto também. Mas, quando chegou o momento de procurar produtores, a organização confrontou-se com barreiras culturais extremamente enraizadas na população local: tradicionalmente só os “pobres” vendiam os presuntos e as chouriças produzidas em casa, na maioria das vezes de forma escondida e os produtores que poderiam dispensar fumeiro para venda sentiam-se envergonhados em fazê-lo publicamente. Estrategicamente, a comissão organizadora redesenhou um novo modelo do projeto: ia a casa dos produtores buscar os produtos que eram pesados e preçados, vendia-os sem referência ao nome do seu produtor, apenas com um código que só ela própria conhecia e, posteriormente, entregava ao produtor o dinheiro resultante da venda.

Com efeito, iniciada numa pequena garagem com 50m² e quatro dias de edição, onde estava presente fumeiro de 35 produtores e 1.226 Kgs, logo no primeiro dia de edição, a organização viu todo o seu produto esgotado.

Esta foi a prova de que a aposta da Câmara Municipal de Montalegre na realização deste certame estava ganha. A garantia de qualidade que a organização assumia perante os compradores, aceitando devoluções se aqueles não ficassem satisfeitos, foi a principal razão deste sucesso.

Este modelo vingou durante os dois primeiros anos. Porém, a partir do terceiro ano, alguns produtores começaram a permitir que o seu nome fosse colocado nos rótulos dos produtos. Só a partir do quinto ano de edição é que alguns produtores se mostraram disponíveis para estarem presentes na feira e eles próprios venderem o seu fumeiro, ao mesmo tempo que, em espaço diferenciado, a Câmara continuava a vender o fumeiro daqueles que continuavam a não querer assumir a venda. Só a partir de 1999 foi possível organizar uma feira com todos os produtores presentes.

Nos anos seguintes, o cartaz foi crescendo sistematicamente. A relutância dos produtores de fumeiro em venderem os produtos, que carinhosamente produziam para consumo próprio, foi-se desvanecendo à medida que constataavam que a qualidade daquilo que produziam tinha uma grande aceitação no mercado, contrabalançando com os produtos agrícolas tradicionais que, por razões estruturais deixaram de ser comercializados (a batata e o centeio).

Os modelos de organização foram sendo alterados e adaptados à realidade conjuntural e às avaliações efetuadas, tendo sempre como pressuposto base a manutenção da qualidade dos produtos vendidos.

RIGOR NA QUALIDADE

O sistema de controlo inicia-se no mês de fevereiro do ano anterior à realização da feira, com a inscrição dos produtores e do número de animais que se pretende criar para produção de fumeiro. Posteriormente, em visita domiciliária, é confirmado o número de animais que cada produtor detém e são sinalizados com brincos. Durante o ano, todos os produtores são visitados, de uma forma aleatória, por uma comissão constituída também por produtores, que verifica se alimentação dos animais é a alimentação tradicional.

Este controlo de qualidade continua na matança, com a presença obrigatória do veterinário municipal. Posteriormente, termina com a entrada dos produtos na feira. A quantidade de cada um dos



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
GABINETE DE IMPRENSA

produtos confeccionados por cada produtor é pesado, conferindo se é proporcional ao número de animais criados e passa depois pela comissão de controlo, constituída pelo veterinário municipal e dois elementos conhecedores da confeção do fumeiro tradicional que avaliam a apresentação do produto, a textura, o cheiro e o sabor de cada um dos produtos apresentados.

RENOVAÇÃO EM MARCHA

Atualmente, os produtores mais idosos, que eram aqueles que mantinham o “saber fazer” tradicional, estão já a ser substituídos por jovens produtores que apostam no desenvolvimento de métodos mais modernos e consentâneos com as exigências atuais do mercado. As cozinhas tradicionais da casa Barrosã, onde se produzia o fumeiro, estão já a dar lugar a modernas cozinhas de produção, onde o fator higiene e comodidade se aliam aos métodos tradicionais de produção, mantendo toda qualidade e sabor tradicional do produto.

APOSTAR NA FORMAÇÃO

Desde 2002, os produtores de fumeiro estão organizados em associação (Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã), sendo uma das suas preocupações, a formação dos seus associados. A este propósito, já foram promovidas várias ações de formação na área da qualidade alimentar e visitas a unidades de produção de fumeiro em Salamanca (Espanha).

Para além das mais-valias que a Feira do Fumeiro gera diretamente para os produtores de fumeiro, são já notórios, no território, os impactos sociais e económicos do aumento do fluxo turístico a que o concelho de Montalegre vem assistindo desde 1992 e que decorrem essencialmente do perfil do principal visitante/comprador da Feira do Fumeiro – classe média alta.

Montalegre, Janeiro 2016

Gabinete de Imprensa
Câmara Municipal de Montalegre
Ricardo Moura