

PONTOS  
DE INTERESSE  
ESPECIAIS:

- A Associação de Produtores de Fumeiro da Terra fria Barrosa
- A Feira do Fumeiro e Presunto do Barroso
- Os Estabelecimentos Artesanais de Vendas Directas (cozinhas tradicionais)
- As Principais atracções da Feira do Fumeiro.

NESTA  
EDIÇÃO:

- O Salpicão de Barroso 2
- As cozinhas Tradicionais 2
- A Chouriça de Barroso 2
- A Alheira do Barroso 3
- Razões para o sucesso. 3
- O Presunto do Barroso 3
- O Papel da Associação 4

# Fumeiro de Barroso

VOLUME 1, EDIÇÃO 1

15-12-2005

## BARROSO, TERRA DO MELHOR FUMEIRO, ANCESTRAIS

### TRADIÇÕES E EXCELÊNCIA DA GASTRONOMIA.

Com o objectivo de criar uma maior proximidade da Associação dos Produtores de Fumeiro com os seus sócios e interessados e facultar-lhes mais informação sempre necessária a sua actividade, foi criado este boletim, que será editado trimestralmente ou sempre que se justifique. Este será constituído por vários artigos e notícias de conteúdo técnico relativamente a criação de suínos em regime caseiro, onde faremos um aconselhamento sobre a melhor dieta alimentar a seguir, tendo em vista aspectos económicos e de qualidade da matéria prima obtida (carcaças), os cuidados de maneio ao longo do ciclo produtivo dos porcos, como por exemplo cuidados higienosanitarios ou profilaxia sanitária a seguir, as principais doenças que afectam os suínos na nossa

região com uma breve caracterização dessas doenças de modo a que os produtores as possam detectar mais cedo e agir em conformidade. Será também objectivo de estudo, as varias



#### Fabrico artesanal do Salpicão de Barroso numa cozinha Tradicional Licenciada

raças de suínos no nosso país, incluído a raça Bisara e a sua importância para a qualidade do fumeiro de Barroso. Relativa-

mente a produção de Fumeiro, vamos tentar implementar um plano de Segurança Alimentar, (HCCP), onde será dada importância aos cuidados na elaboração do fumeiro com o intuito de atestar a sua salubridade e qualidade perante os visitantes, clientes e consumidores do nosso fumeiro.

As cozinhas tradicionais são o único caminho para o licenciamento desta actividade, além disso facilitam o trabalho e podem dar mais garantia em termos de segurança alimentar ao produto final, vamos então neste boletim prestar toda a informação necessária aos sócios para a instrução dos processos de investimento e licenciamento.

Para mais informações, contactem a APFTFB.■

## Historial da Feira do Fumeiro

Na primeira edição da Feira do Fumeiro e Presunto do Barroso, em 1992, este evento arrancou com 35 produtores, 1226 kg de produto vendido e acorreram ao evento a volta de 2500 visitantes. Desde então estes valores, até a ultima edição, tiveram uma subida quase exponencial.

Na edição de 2005 o evento contou com 157 produtores, 65000 kg de produto transaccionado e visitaram Montalegre mais de 55000 pessoas, que para além de darem saída comercial a produtos alimentares tradicionais, revitalizaram a região e contribuíram grandiosa-

mente para o seu progresso. A XV edição de 2006 da Feira do Fumeiro, vai-se realizar nos dias 26 a 29 de Janeiro no Pavilhão Multiusos de Montalegre, onde vão participar 138 Produtores de Fumeiro, e ainda produtores de mel, pão e derivados de produtos alimentares tradicionais.

## O Salpicão de Barroso



Salpicão de Barroso já curado e em expedição para a Feira do Fumeiro

**“Os Produtores de Fumeiro de Montalegre apostam na inovação para produzirem mais e melhor”**

Chouriça de Carne do Barroso, pronta para consumo



Trata-se de um enchido fumado a partir de matérias primas tradicionais da região. O fabrico é do tipo tradicional, tendo especial atenção com a origem das matérias primas.

Todas as matérias primas de base deste produto (Carne do lombo e tripa) têm origem em porcos resultantes da própria exploração, com idades ao abate compreendidas entre

os 9 e 18 meses e alimentados com alimentos aí produzidos (centeio, milho, batatas, abóboras, beterrabas, etc.), com interdição total de qualquer concentrado ou alimento obtido industrialmente. Outros ingredientes integram este produto regional, sendo eles o sal, o vinho, o alho e o pimento picante e doce.

Em termos de aspecto, trata-

se de um enchido com forma cilíndrica e arredondada nos topos. A cor é uniforme, sendo esta um vermelho escuro próximo do castanho. Internamente o aspecto é homogéneo, vermelho acastanhado. Em termos de sabor, este é agradável e possui características próprias e muito peculiares.

## As Cozinhas Tradicionais

De acordo com o Dec.º - Lei n.º 57/99 de 1 de Março, são Estabelecimentos de Vendas Directas, isto significa que os produtores licenciados ficam autorizados a vender directamente ao consumidor a porta ou em feiras, num raio máximo de 40 km e laborar um máximo de 3000 kg de matéria prima por ano. Estas cozinhas são constituídas por varias divisões: a sala de fabrico, a sala de fumagem ou

secagem, os sanitários e anexo para arrumos (consumíveis, lenha, etc.). A recepção das carcaças do porco, a sua desmancha, a sorça e enchimento das tripas desenrola-se na sala de fabrico, e esta é equipada e tem características de modo a satisfazer todas as normas da segurança alimentar e do trabalho.

Na sala de fumagem ou de secagem, processa-se a cura dos enchidos e das carnes fumadas

(presunto, pás, orelheiras, peitos, etc). Esta sala é construída de forma a favorecer uma boa ventilação natural que permita uma boa secagem do fumeiro, auxiliada pela queima de material lenhoso (carvalho, carqueja e urze) não resinoso, o que conferem um paladar característico e muito saboroso ao fumeiro de Barroso. Actualmente no concelho de Montalegre existem 16 Produtores licenciados.

## A Chouriça de Carne do Barroso I.G.

Trata-se de um enchido fumado em que o fabrico é do tipo tradicional,

Todas as matérias primas de base deste produto (Carne entremeada

da pá, aparas da desmancha e músculos do pescoço) têm origem em porcos resultantes da própria exploração, com idades ao abate compreendidas entre os 9 e 18 meses e alimentados com alimentos aí produzidos (centeio, milho,

batatas, abóboras, beterrabas, etc.), com interdição total de qualquer concentrado ou alimento obtido industrialmente. Outros ingredientes integram este produto regional, sendo eles o sal, o vinho e o alho.

# A Alheira do Barroso



Trata-se de um enchido tradicional curado.

Todas as matérias primas de base deste produto têm origem em porcos resultantes da própria

**Processo de Cura numa Cozinha Tradicional no Barroso** exploração, com idades ao abate compreendidas entre os 9 e 18 meses e alimentados com alimentos

ai produzidos (centeio, milho, batatas, abóboras, beterrabas, etc.) e em galinhas ou outras aves de capoeira igualmente criadas na própria exploração com interdição

total de qualquer concentrado ou alimento obtido industrialmente. Outros ingredientes integram este produto regional, sendo eles o sal, a água, o alho, o pimentão, a salsa e o pão. Em termos de aspecto, trata-se de um enchido em forma de U apresentando uma cor amarelo-torrado próxima do alaranjado, sendo bem visíveis as fibras de carne e a salsa.

*“As Terras de Barroso têm um património gastronómico que atrai meia centena de milhares de visitantes todos os anos.”*

## Razões Para o Sucesso Da Feira Do Fumeiro

O conelho de Montalegre esta situado em zona de Montanha, incluído no Parque da Peneda do Gerês, o que o torna objecto de grande interesse turístico. Possui um património gastronómico inigualável, resultante do isolamento geográfico e social, tendo resistido a entrada do “fast-food”, o que não tem acontecido por quase todo o país. Como a 100 anos atrás, a nossa dieta alimentar, em termos proteicos, está baseada no porco

caseiro, alimentado com os subprodutos da própria exploração agrícola. Como monogástricos os suínos têm uma fisiologia digestiva totalmente diferente dos ruminantes, este facto condiciona grandemente a qualidade do produto final, pois se os lípidos provêm de alimentos alterados, isso vai reflectir-se nas qualidades organolépticas da carne. Podemos então dizer que o sabor da carne de suíno é substancialmente condicionado pelo

alimento, de tal modo que se este contém substâncias favoráveis, a carne é sávida, sendo o contrário igualmente verdade. Ao contrário do que se passa com quase todos os eventos relacionados com fumeiro, os produtores de fumeiro de Montalegre estão sujeitos a um controle muito apertado no que toca a alimentação dos seus porcos, obtendo-se assim uma matéria prima por excelência para o fumeiro de Barroso.

## O Presunto de Barroso

O “PRESUNTO DE BARROSO” tem cor que varia entre o vermelho de sangue e o vermelho acastanhado, a cor da gordura é o branco sujo, tem sabor característico a fumo, mais tenro quando menos curado e mais verde. Será apresentado inteiro, com osso, ou

em porções. Neste caso será desossado e vendido em partes ou fatias. De entre os produtos da exploração fornecidos na alimentação dos animais destacam-se a batata de refugio, o centeio (partido ou moído, cozido se for inteiro, apenas usado nos últimos

três meses da ceva), o milho, as couves, a beterraba, o nabo, a bolota, a castanha, etc.. Quando em semi-estabulação, alimentam-se de erva, castanha, bolota, etc..



**O Presunto de Barroso, notem-se os fungos benéficos (penicillium) na conservação.**

## Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã

Praça do Município, Posto de Turismo  
5470 - 214 Montalegre

Tel.: 276-510-200

Fax: 276-510-201

Correio electrónico:  
fernandopreira@iol.pt

A Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, é uma Associação de carácter socioprofissional sem fins lucrativos com uma área social que abrange todo o concelho de Montalegre. Foi fundada em Agosto de 2001 com o apoio da Câmara Municipal de Montalegre e por um punhado de corajosos produtores de fumeiro e participantes na Feira do Fumeiro e Presunto do Barroso.

Esta Associação tem sede provisória no Posto de Turismo da CMM e conta actualmente com 181 sócios e tem como objectivos defender, representar, formar e informar os seus sócios nos seus aspectos técnicos, socioeconómicos, legais e sociais.

## A Associação e a Feira do Fumeiro e Presunto de Barroso

A Associação de Produtores tem como principal acção e responsabilidade fazer o acompanhamento do processo produtivo dos suínos até à entrada dos produtos na Feira do fumeiro e presunto do Barroso, envolvendo as seguintes acções:

1º - No decorrer dos meses de Fevereiro e Março, em data a estabelecer em reunião com todos os associados da Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, os produtores de Fumeiro (associados) interessados em participar na Feira do Fumeiro (que decorrerá no ano seguinte), terão que possuir os animais e autorizar a sua identificação, trabalho este que é desenvolvido pelo técnico responsável por esta Associação.

2º - A alimentação dos suínos inscritos para a Feira do Fumeiro e Presunto do Barroso, terá de ser reali-

zada apenas com produtos naturais, sendo completamente interdito o uso de rações comerciais. Com o objectivo de se fazer cumprir esta regra, são realizadas acções de fiscalização surpresa por parte do técnico responsável. É também controlado o número de suínos inscritos e identificados ao longo do ano por cada produtor com o intuito



**Autoridade Sanitária Municipal inspecionando um presunto no ultimo evento em Janeiro**

de atestar a permanência mínima de um período de 8 meses dos suínos na exploração.

3º - No decorrer dos meses de Novembro e Dezembro ocorrem os abates, sendo estes obrigatoriamente assistidos pelo Médico Veterinário Municipal. As carcaças indemnes de patologias são aprovadas e devidamente identificadas.

4º - Antes do produto dar entrada na feira, numa primeira fase, todo o produto é contabilizado de forma a controlar a quantidade de produto de cada produtor em relação ao número de carcaças identificadas. Numa segunda fase, todo o produto é inspecionado pelo inspector sanitário permitindo apenas a entrada na feira dos produtos que satisficam as regras de higiene, sanidade e qualidade exigidas.■

