



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
GABINETE DE IMPRENSA

Todos os fins de semana até fins de Fevereiro

COZIDO À BARROSÃ COM BATATA DE MONTALEGRE

A Câmara Municipal de Montalegre lançou uma campanha de promoção do cozido à Barrosã com a particularidade de fazer referência à batata de Montalegre.

O Município há muito que lançou a Feira do Fumeiro e, para além de uma aposta turística com base da natureza e no ambiente, tem vindo a fazer uma campanha continuada de promoção dos produtos locais, entre eles algumas delícias gastronómicas.

A Vitela dos Lameiros de Barroso, o Cabrito de Barroso, o presunto, os enchidos e o pão centeio têm sido produtos de referência e que adquiriram grande projecção.

A Feira do Fumeiro trouxe também a expansão da gastronomia local e o cozido à Barrosã institucionalizou-se nesta região. É um prato de Inverno pela gordura e pela pinga que normalmente o acompanha. É mais saboroso nestas terras frias e de neve do Barroso.

Nos fins de semana de Dezembro a Fevereiro os clientes marcam lugar nos restaurantes para saborearem um prato com paladar único.

O cozido é feito à base de carne de porco fumada: pernil, presunto, orelheira, peito e pé. Tudo bem temperado à maneira Barrosã e curado com o fumo da lenha de carvalho e com o frio saudável desta terra. Não falta a chouriça, o salpicão, a sangueira e o chouriço de abóbora. Há quem junte galo do campo e vitela. Serve-se com couve levada da geadada ou grelos. Há também quem junte nabo, cenoura e mesmo feijão. Todavia, o que dá uma característica mais rica a este prato é a batata de Montalegre, cozida com água de Montalegre.

A Câmara Municipal, no seguimento das apostas que tem vindo a ser ganhas, e porque a gastronomia, quando é de qualidade, é um atractivo de grande valor económico e cria riqueza e emprego, decidiu fazer mais um "forcing" e desenvolveu esta campanha de promoção que tem como novidade a batata de Montalegre. A batata é, ainda assim, o produto mais famoso de Montalegre porque é a melhor batata que há para consumo.

Produziu-se batata de semente que era depois reproduzida com sucesso nas zonas mais quentes do país. Foram anos que quebraram décadas de pobreza extrema e até de criação de riqueza em Montalegre. A par desta produção fazia-se batata para consumo próprio.

Realmente esta batata tem um aspecto e um paladar únicos. É tudo natural. É mesmo biológico, ainda que não certificada.

A autarquia de Montalegre quer fazer despertar o interesse do consumidor para este produto e sensibilizar os produtores. Costuma dizer-se que quem quer tirar a barriga de misérias é com um cozido destes. Pois ele aí está, regado com um tinto de Valpaços ou do Douro.

Quem gostar pode comprar a batata mais famosa do país. O preço ronda os 30 cêntimos/kg.

Nos restaurantes, por norma, indicam os vendedores e o nome dos seus fornecedores.

O cozido custa a média de 15 euros por pessoa.