



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, num único fim-de-semana, mais de 50 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.

Na primeira edição, o evento contou com 35 produtores e 1.226 kg de produto vendido. Nesse ano, em 1992, visitaram a vila de Montalegre 2.500 pessoas.

Estava dado o mote. Todavia, o início foi muito difícil. Tudo porque, tradicionalmente, só os “pobres” vendiam os presuntos e as chouriças produzidas em casa, na maioria das vezes de forma escondida. 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. Este modelo vingou durante os dois primeiros anos.

A partir do terceiro ano alguns produtores começaram a permitir que o seu nome fosse colocado nos rótulos dos produtos. Contudo, a partir do quinto ano de edição alguns produtores mostraram-se disponíveis para estarem presentes na Feira do Fumeiro a fim de eles próprios venderem o seu fumeiro, enquanto, em espaço diferenciado, a Câmara de Montalegre continuava a vender o fumeiro daqueles que continuavam a não querer assumir a venda.

Só a partir de 1999 foi possível organizar uma Feira do Fumeiro onde todos os produtores estivessem presentes. A verdade é que, desde a primeira edição, até à última, os valores de venda e de visitas tiveram uma subida quase exponencial. 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.

2006 é um ano marcante. A “rainha do fumeiro” ganha outra dimensão. Passa a ser realizada no moderno Parque de Exposições e Feiras de Montalegre - vulgo Pavilhão Multiusos - concedendo à feira a modernidade e as condições higiénico sanitárias exigidas. Um espaço que veio oferecer condições incomparáveis aos expositores e visitantes, pela qualidade e funcionalismo das instalações e pelo seu conforto oferecido aos visitantes.

As instalações contemplam, além do espaço onde decorre o evento, quatro tasquinhas onde os visitantes usufruem das melhores condições em termos de conforto, e onde constam do cardápio da mais refinada e típica gastronomia local, desde os cozidos, tão característicos do Barroso e da época do ano, aos diversos enchidos (salpicão, chouriça, presunto, alheira) e o famoso presunto de Barroso, que colocaram Barroso na ribalta gastronómica nacional.

Para além disso, as instalações comportam a “Praça de Petiscos” (pavilhão desportivo), uma sala de imprensa e um auditório onde, por norma, é feita a sessão de abertura, lugar, também, de apresentações, colóquios e cerimónias de abertura, com a presença das mais altas individualidades do Estado Português, sempre presentes nas aberturas deste evento.

A opção estratégica da Câmara Municipal de Montalegre em realizar este certame, foi cimentada na convicção de que o fumeiro e o presunto, que sempre se produziram nesta região, eram de alta qualidade e tinham um nicho de mercado capaz de o absorver. No entanto, pensamos que o sucesso crescente da Feira do Fumeiro e Presunto de Barroso e das dinâmicas que lhe estão adjacentes se deve, sobretudo, à metodologia de organização utilizada, assente sempre num modelo de gestão e avaliação participativa. Esta metodologia permitiu responsabilizar os produtores pela qualidade dos produtos vendidos e devolveu-lhes a autoconfiança e a autoestima, enquanto atores privilegiados de todo este processo.

RIGOR NA QUALIDADE

O sistema de controlo inicia-se no mês de fevereiro do ano anterior à realização da Feira do Fumeiro, com a inscrição dos produtores e do número de animais que pretendem criar para produção de fumeiro. Posteriormente, em visita domiciliária, é confirmado o número de animais que cada produtor detém sendo os animais 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 a alimentação dos animais obedece a uma alimentação tradicional.

Este controlo de qualidade continua na matança com a presença obrigatória do veterinário municipal. Ato contínuo, termina com a entrada dos produtos na Feira do Fumeiro. A quantidade de cada um dos produtos confeccionados, por cada produtor, é pesado conferindo se é proporcional ao número de animais criados passando 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 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 a dar lugar a modernas cozinhas de produção, onde o fator higiene e comodidade se aliam aos métodos tradicionais de produção, mantendo toda a qualidade e sabor tradicional do produto. Neste momento estão licenciadas várias cozinhas de produção de fumeiro.

 facebook.com/MunicipioMontalegre  instagram.com/municipiomontalegre  twitter.com/Montalegre

www.cm-montalegre.pt