

FEIRA DO FUMEIRO E PRESUNTO DO 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, 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 projecto: 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, ao mesmo tempo que, em espaço diferenciado, a Câmara de Montalegre continuava a vender o fumeiro daqueles que continuavam a não querer assumir a venda.

Só a partir do ano 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. Por exemplo, na edição de 2006 a Feira do Fumeiro contou com 130 produtores, 65.000 kg de produto transaccionado e visitaram Montalegre mais de 65 mil pessoas.

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

Por outro lado, desde 2006 que este verdadeiro filão turístico é feito no moderno Parque de Exposições e Feiras de Montalegre (mais concretamente no 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 decorreu o evento, 4 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 uma sala de imprensa e um auditório onde irão ter lugar as 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 auto confiança e a auto estima, enquanto actores 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. Acto 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 confecção 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

Actualmente, 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 actuais do mercado. As cozinhas tradicionais da casa barrosã, onde se produzia o fumeiro, estão a dar lugar a modernas cozinhas de produção, onde o factor higiene e comodidade se aliam aos métodos tradicionais de produção, mantendo toda a qualidade e sabor tradicional do produto. Neste momento estão licenciadas mais de uma dezena de cozinhas de produção de fumeiro e cerca de meia dúzia em processo de promoção.

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES

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. Entretanto, já promoveu uma acção de formação na área da qualidade alimentar, visitas a unidades de produção de fumeiro em Salamanca (Espanha) e, actualmente, está a ultimar uma candidatura, na área da confecção de enchidos, para formação de novos produtores de fumeiro.

Para além das mais valias que a Feira do Fumeiro gera directamente 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.

EQUIPAMENTOS CRIADOS

- 1 Unidade industrial de produção de presunto e fumeiro de acordo com métodos tradicionais, em laboração desde 1998;
- 1 Unidade industrial em fase de projecto;
- 16 Produtores locais com cozinhas licenciadas para a produção e venda directa;
- 3 Unidades hoteleiras de qualidade, na vila de Montalegre;
- 6 Unidades de turismo em espaço rural (TER)
- 4 Restaurantes
- 2 Empresas de turismo, lazer e ocupação de tempos livres;
- 1 Equipamento multicultural que integra um pavilhão próprio para a Feira do Fumeiro, 4 tasquinhas, um pavilhão gimnodesportivo e um auditório.

EVENTOS

- Feira da Vitela dos Lameiros do Barroso
- Feira do Cabrito do Barroso
- Carrilheiras de Barroso - lusogalaicas
- 5 Percursos pedestres homologados e em actividade permanente
- Animação de todas as Sextas-feiras 13/Dia das Bruxas