



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
GABINETE DE IMPRENSA

APRESENTAÇÃO PÚBLICA DA XX FEIRA DO FUMEIRO MONTALEGRE - 27 A 30 DE JANEIRO 2011

Com a chegada do Inverno, altura em que o frio é, na expressão popular, de cortar as orelhas e a neve dá alvura ás serranias, Barroso prepara-se para celebrar condignamente o "S. João das Chouriças".



Perspectiva de Montalegre coberta de neve

Para trás ficou um ano de intenso labor no amanho dos campos donde saem as couves, nabos, batatas, beterrabas, milho e centeio que serviram de base à ceva dos animais.

Sim, a Feira do Fumeiro de Montalegre, a mãe de todas as feiras é, como modernamente se diz, interactiva. O homem cultiva e trata dos campos para poder alimentar os animais. E quem esta regra de ouro não siga é excluído da lista de produtores e consequentemente da feira.

Concluída a ceva, atingidos os 170 a 200 kg em cada animal, condição essencial para que o ressebo se faça, é altura da primeira das grandes festas em que o porco juiz: A matança. Para ela se convidam familiares e amigos. E se o animal não botou medra corre-se o risco de ser comido na hora como honra ao apetite e gula dos convivas!

Praça do Município, N.º1, 5470-214 Montalegre
Tel.: 276 510 206 – Fax: 276 510 207
Email: imprensa@cm-montalegre.pt
www.cm-montalegre.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE GABINETE DE IMPRENSA

Mas a festa dos homens é o quebra-cabeças das mulheres, donas de casa: É o estrear das tripas, a lavagem, a salga dos ossos da assuã, o corte e tempero da carne para chouriças, sangueiras, alheiras e salpicões, o enchimento da tripa, a arte do atar, colocar no lareiro e pôr à seca. Que trabalhadeira senhores!

15 dias ao fumo e eis que é chegado o grande momento da prova. Sim, “do lareiro pró pucheiro” que o mesmo é dizer do pau de secagem pró pote.

Feito o teste no aconchego do lar é hora de se dar a mostrar essa obra prima da culinária familiar aos amigos. E lá vai o barrosão, todo ufano, com a chouriça prá tasca, e não raras vezes pró trabalho, para que os amigos desfrutem desta realidade.

Agora é só esperar que a feira comece para que o fruto do labor do barrosão se transforme na mais valia pecuniária de que aquele precisa para se aguentar por estas terras.

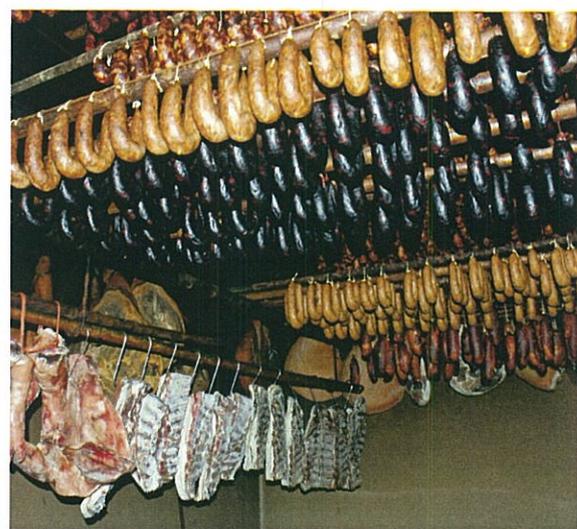
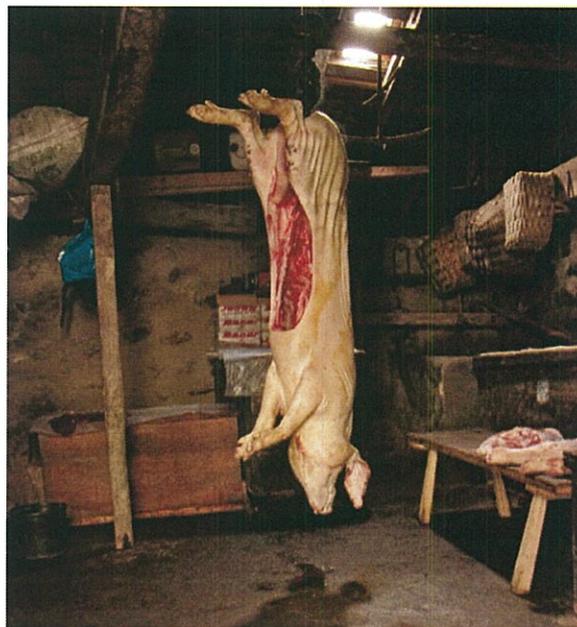
Entretanto já o Município e a Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã se desdobraram em tarefas de promoção do grande evento, **A FEIRA DO FUMEIRO E PRESUNTO DE BARROSO**.

Vêm isolados, em família, ou em grupo os muitos milhares de visitantes que todos os anos demandam a capital de Barroso, Montalegre.

Espera-se que ultrapassem os **60.000**. Vêm animados de um único propósito: comprar o melhor fumeiro, conhecer um território com alma ou identidade, comer o melhor cozido ou os petiscos feitos à volta dos 100 sabores que um porco criado no Barroso tem, beber o vinho da ribeira, da Terra

Quente, que sobe de grau após um curto estágio às temperaturas negativas da região, desfrutar da festa feita nas tascas ao redor do pavilhão onde o certame decorre.

Ao longo destes 20 anos de existência da mãe de todas as feiras por aqui passou **mais de um milhão de visitantes**;





CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE GABINETE DE IMPRENSA

Montalegre abriu-se ao exterior, mostrou a face escondida por anos incontáveis de isolamento e deu a conhecer o que de melhor por aqui se faz e que é complemento da batata que a imortalizou e deu fama. Vendeu-se saboroso fumeiro; Consolidaram-se as mais de duas centenas de Unidades Produtivas Locais que são outras tantas pequenas indústrias artesanais que fixam as gentes à terra e dinamizaram a



economia local; Modernizou-se o comércio, particularmente a restauração e a hotelaria; Houve um despertar colectivo para a importância que os produtos locais de qualidade têm na competitividade da economia e sobrevivência do mundo rural; O potencial turístico da região ganhou forma agregou consciencialização de todos os agentes; Montalegre e o território barroso, ganharam o lugar a que têm direito no mapa de Portugal conseguindo, a par da promoção antes iniciada pelo Padre Fontes com o Congresso da Medicina Popular de Vilar de Perdizes, uma invejável atractividade com ganhos palpáveis para os agentes turísticos aqui instalados; Valorizou-se o património ambiental e paisagístico que dá sustentabilidade à indústria turística; Solidificaram-se as bases ou alicerces do Ecomuseu de Barroso onde a terra e as gentes são o principal sustentáculo;

Em suma gerou-se e expandiu-se uma ideia sólida e bonita de dinamização do mundo rural.

20 anos volvidos constata-se com agrado que a ideia conquistou devotos e expandiu-se quase o diríamos por todo o território nacional. Fazem-se hoje feiras de tudo e por todo o lado.

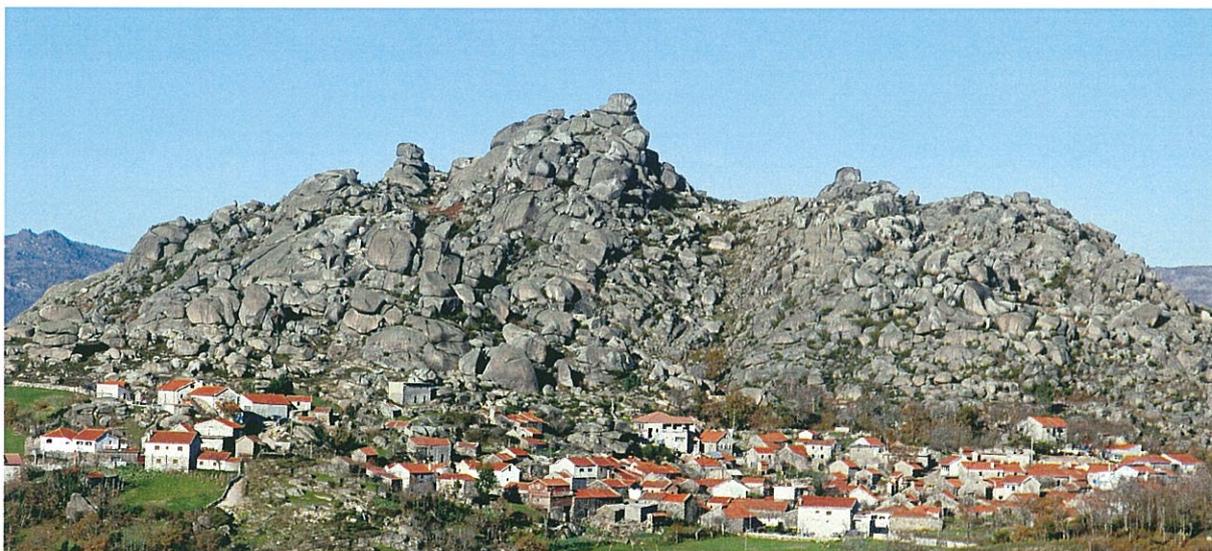


De fumeiro não chegam os dedos das mãos para as contar. Todas têm o seu espaço e capital importância no desenvolvimento do mundo rural. Porém, e modéstia à parte, feira do fumeiro onde o presunto tenha lugar e seja rei só há uma: a de Montalegre.

E isto acontece pelas excepcionais condições climáticas da região onde o tempo seco e temperaturas muito negativas imperam e são condição essencial para uma boa secagem e conservação.



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
GABINETE DE IMPRENSA



Ponteira, Montalegre

Convém não esquecer que ao longo de anos se comercializou o presunto de Montalegre com outra designação ou proveniência.

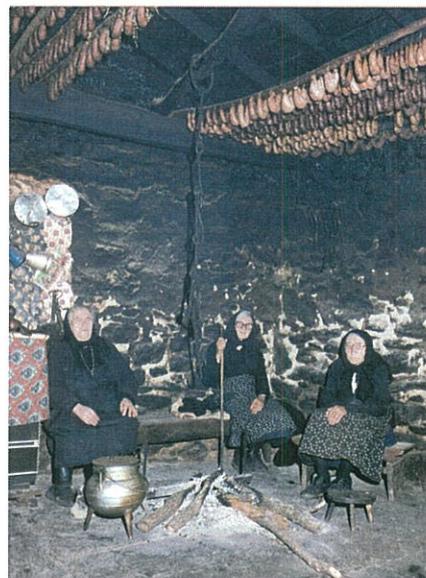
A criação da Feira do Fumeiro de Montalegre não mais foi, portanto, que o saber aproveitar o marketing de algo que há muito o mercado havia elegido e consagrado.

O ambiente de forte ruralidade, associado às características ímpares da região, aos seus seculares costumes e tradições, e à reconhecida qualidade e variedade de produtos expostos e comercializados na feira, fizeram desta um acontecimento ímpar no panorama das grandes realizações nacionais e tão bem sintetizado no dizer de um forasteiro que clamava alto e bom som haver duas coisas sem igual no nosso país: A Senhora de Fátima e a Feira do Fumeiro de Montalegre.

20 anos de trabalho árduo em que o maior êxito foi o fazer com que o povo de Barroso acreditasse e se deixasse envolver nesta dinâmica em que é actor e agente principal.

E como celebração da efeméride **temos para a presente edição:**

1. O registo de todos os produtores na Actividade Produtiva Local e consequente atribuição do número de exploração que lhes permite comercializar em todo o espaço da União Europeia.
2. A inscrição e participação de **119 produtores** com:





CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
GABINETE DE IMPRENSA

- ⇒ 758 presuntos
- ⇒ 436 pás
- ⇒ 733 pernis
- ⇒ 1619 pés
- ⇒ 456 queixadas
- ⇒ 484 cabeças
- ⇒ 442 peitos
- ⇒ 796 barrigas
- ⇒ 7.115 kg de chouriças de carne
- ⇒ 3.997 kg de salpicão
- ⇒ 8.345 kg de alheiras
- ⇒ 2.780 kg de chouriços de abóbora
- ⇒ 3.080 kg de sangueiras
- ⇒ 1.493 kg de farineiras
- ⇒ 2.160 bicas de carne
- ⇒ 500 folares
- ⇒ Pão centeio
- ⇒ Mel de Barroso
- ⇒ Chás e licores de Vilar de Perdizes – onde o famoso “levanta o pau” faz furor



3. A participação dos restaurantes do concelho com um variado e qualificado cardápio com ementas ou pratos feitos à volta das iguarias que o porco doméstico dá e onde o famoso cozido à Barrosã impera.

4. Animação popular variada e contínua no interior do pavilhão e tascas circundantes.

Montalegre, Janeiro 2011



Orlando Alves

(Vice-Presidente Câmara Municipal de Montalegre)

