

Quatro exemplos que prometem perpetuar a tradição de Melgaço

Four examples that promise to perpetuate the tradition of Melgaço



**MELGAÇO**

## Fumeiro de Melgaço está em expansão e recomenda-se Quatro exemplos que prometem perpetuar a tradição melgacense

No mês em que Melgaço comemora os seus produtos mais emblemáticos, destacamos um dos grandes aliados da típica mesa melgacense que, a par do vinho da casta alvarinho, tem ganho protagonismo nas mesas gourmet e elogios consensuais de quem se submete à prova gustativa.

Sabores Castrejos, Quinta de Folga, Delícias do Planalto e o Fumeiro Tradicional de Castro Laboreiro são algumas das marcas que se tem afirmado (ou surgido) nos últimos anos e que poderão ganhar novo alento com a recente certificação com Indicação Geográfica Protegida (IGP) do fumeiro de Melgaço, cujo selo é um garante da qualidade do produto melgacense.



Falamos com os produtores, que nos deram nota das suas expectativas, visão do mercado, dimensões do seu projecto para o fumeiro e anseios do que gostariam de ver a funcionar em todo este sector.

### SABORES CASTREJOS

**“Continuamos a fazer da mesma maneira que os nossos avós e foi por isso que tivemos sucesso”**

A marca Sabores Castrejos soma pouco mais de um ano no mercado, mas assenta na experiência do saber-fazer de Judite Rodrigues, uma castreja que aprendeu pela prática, ao ver a mãe e a avó a preparar as receitas para os enchidos e a pôr em

prática conhecimentos que se perdem no tempo.

A empresa familiar, que gere com o apoio do marido, Franklin Rodrigues, produz cerca de 17 quilos de enchidos – retirados os presuntos e as ‘laceiras’, a parte das patas dianteiras – que se esgotam nas festas concelhias e na venda directa ao consumidor.

Para o efeito, são transformados cerca de 12 porcos, metade destes criados em Castro Laboreiro. Do abate ao corte das carnes para a ‘sorça’ que dá forma ao enchido, feito com a tripa do porco, todo o processo é tradicionalmente castrejo.

Estimulados pelos elogios de quem provava o fumeiro que habitualmente faziam para consumo ca-



seiro, Judite e Franklin Rodrigues adaptaram e equiparam um espaço próprio para que o processo da matança ao fumeiro cumprisse as normas de higiene, sem abandonar os processos que durante anos lhe deram o sabor e foram apurando o dom de Judite.

As ‘sorças’ – assim se chama a mistura das carnes com os restante ingredientes, e “Castro Laboreiro fala assim desde que nasceu” – não tem processos mecânicos envolvidos. “As sorças não vão às câmaras frigoríficas. Altera-lhe os sabores. Tem de curar ao frio, naturalmente”, considera Judite Rodrigues. “Nós continuamos a fazer da maneira que faziam os nossos avós, não inovamos métodos, e foi por aí que tivemos o nosso relativo sucesso”.

E até o alho, a cebola e os ingredientes que encerram o segredo deste fumeiro são castrejos, cortados no dia de se fazer a mistura. “Não queremos câmaras frigoríficas, nem máquinas de enchidos, produzimos de forma totalmente tradicional, portanto temos de limitar-nos a trabalhar de Novembro a Março, ou Abril”, reforça Franklin Rodrigues.

Do que não vai (ou não cabe) nas chouriças ou salpicões, vende-se à peça, e garantem que há “ilustres” que sobem à serra para comprar a coluna do porco, ou a cabeça (inteira), que estão na base dos mais genuínos manjares portugueses. A cabeça do porco, por exemplo, é apontada como peça fundamental do Cozido à Portuguesa, já a coluna, dizem ser iguaria nos grelhados, comida à mão.

Limitados à época mais fria, já que “o calor altera o sabor ao produto”, o regime de produção optado, livre de máquinas e em quantidades pequenas, limita o alcance dos Sabores Castrejos aos consumidores menos curiosos. O fumeiro desta marca não se encontra à venda em lojas, terá de ser comprado directamente ao produtor, nas feiras ou junto da unidade de produção. O que, se limita em termos de visibilidade, parece não tolher as vendas, pois a clientela próxima é assídua.

“Dantes toda a gente aqui em Castro Laboreiro matava um porco, hoje compram-nos a carne ou os enchidos a nós, porque querem ter, mas já não o fazem”.



Delícias do Planalto

Mudaram os tempos, mudaram as capacidades, mas não se perdeu o gosto pelo toque castrejo num produto que agora tem IGP.

### DELÍCIAS DO PLANALTO

**O novo fôlego para o fumeiro castrejo e para a primeira marca castreja**

Palmira Fernandes é o rosto daquela que é uma das primeiras marcas de fumeiro de Melgaço com dimensão e estrutura para o fabrico durante todo o ano.

Actualmente, Palmira e Maria Cristina asseguram a distribuição que garantem ser cada vez mais sólida junto do mercado local, nacional e internacional.

As receitas, como já é apanágio, é herdada dos avós, da história de cada família castreja, que não raras vezes dava o toque pessoal que faziam sobressair ainda melhor aquilo que a cura natural incute ao fumeiro castrejo.

“As receitas que sei, aprendi-as com a minha mãe, desde os 12, 13 anos. Foi a minha escola, não tive outra”, conta-nos Palmira Fernandes. O resto é aperfeiçoado com a mestria no momento de colocar ao fumo e à cura natural. O fumo, da lenha de carvalho e urze – guardada a cada fim de Verão, para ser armazenada bem seca – deverá ser ligeiro, para não estragar o produto.

Em anos de maior aperto, entende-se volume de encomendas, produz-se de Setembro a Junho. Mas por vezes em Agosto, com o apoio da refrigeração, é possível produzir.

A funcionar em pleno, a Delícias do Planalto pode empregar até 9 trabalhadores, nos diversos processos desde que as carnes entram. As peças são cortadas à mão

na unidade, mas são várias as etapas entre o corte e a rotulagem para o mercado.

“Quando estamos a funcionar em pleno, tudo isto exige muita mão-de-obra e muita responsabilidade, porque não podemos falhar em nada. Temos de encher com a temperatura adequada, temos de controlar muito bem o lume do fumeiro, porque não pode estar forte nem muito fraco, e a mínima falha pode estragar-nos um lote todo”, revela Palmira Fernandes.

O retorno do investimento, e após períodos menos prósperos, começa a mostrar-se cada vez mais seguro. Na fase pós-crise conseguiu impor-se na



rede se supermercados Froiz e Inter-marché, além de lojas seleccionadas em Lisboa, no Luxemburgo, França e, mais recentemente, perspectivas de exportação para a Holanda.

O presunto, o salpicão, a chouriça castreja e o toucinho fazem naturalmente parte do espólio de produtos, mas o caderno de encargos relativos ao uso do selo de certificação pede que haja presença de bisaro na carne. Cem por cento ou que pelo menos um dos progenitores seja bisaro.

“Temos licenças e controlos frequentes, que nos permitem exportar

Continua na pág. seguinte





Continuação da pág. anterior

tranquilamente para todos os países europeus", indica Palmira Fernandes, lamentando que os produtores não sejam tão unidos no momento de trabalhar uma estratégia conjunta que permita enomear um representante que leve os produtos aos quatro cantos do mundo e os promova nos novos mercados.

### QUINTA DE FOLGA O Bísaro, o Alvarinho e o território mostram-se a 27 países

A parceria familiar entre a Quinta de Folga e a Quinta de Soalheiro, que unem o projeto encaixado por Rui Lameira no fumeiro e o da marca de vinhos de renome do conchelo melgacense, tornam este um dos pontos obrigatórios de qualquer roteiro enogastronómico que tenha Melgaço como interesse.

O fumeiro Quinta de Folga surgiu em 2007, mas já antes era espaço de criação da raça de porco Bísaro, agora protegida no âmbito das normas que determinam a especificidade do fumeiro feito em Melgaço.

Quisemos ligar o Bísaro e o fumeiro tradicional de Melgaço, utilizar a arte e o engenho do saber fazer popular e em homenagem à avó da Maria João [Cerqueira], Maria Cerqueira, que sempre fez o fumeiro tradicional", conta Rui Lameira.

As melhores receitas, entretanto seleccionadas, foram já alvo de reparo pela média especializada, como conta o responsável. "O nosso fumeiro teve este ano o reconhecimento por ter sido nomeado para produto artesanal do ano na revista Wine. Para nós foi um reconhecimento importante, porque o que pretendemos é mostrar um produto diferente, marcado pela tipicidade".



A componente gastronómica da Quinta de Folga e a proeminência da marca Soalheiro, presente em 27 mercados de exportação, tem mostrado fora de portas o potencial turístico e os recursos endógenos do território.

### O FUMEIRO À MESA DA RESTAURAÇÃO LOCAL Luxo ou diferenciação do território?

Num momento em que o fumeiro começa a criar a sua imagem de marca e a destacar-se pelas suas particularidades, como outrora se defendeu para o Alvarinho, os procedimentos parecem ser os mesmos para este novo produto diferenciador.

Os produtores remetem para a vontade ou perfil de cada espaço de restauração a colocação do fumeiro de Melgaço na ementa, mas defendem que o produto tem de ser incentivado junto do turismo que hoje procura em cada localidade algo que lhe seja característico, à mesa ou na paisagem.

"A restauração terá de perceber que o caminho é a diferenciação. Não se pede que usem só o fumeiro de Melgaço, mas que pelo menos esteja presente na lista de escolhas, para que o turista possa optar. Temos restaurantes de grande qualidade, mas cada escolhe que caminho quer seguir", vinca Rui Lameira.

"No futuro, a aposta terá de ir no sentido da cozinha de proximidade, na preferência pelos produtos locais. Será um percurso a fazer-se, como aconteceu com o Alvarinho. Há uns anos, na restauração quase não havia Alvarinho e hoje em dia toda a gente tem", reforça o responsável da Quinta de Folga, sublinhando que a vantagem da escolha dos produtos locais é, além do reforço da imagem da cozinha típica, livrar os armazéns do stock que de outra forma seria fundamental.

"Não há custos de armazenamento porque a proximidade faz com que não haja necessidade de grandes stokagens e a procura de restauração que se baseia nos produtos locais acabam valorizados. As pessoas que vêm visitar o concelho querem produtos diferentes, como o cabrito do monte ou a lampreia do Rio Minho. Não querem aquilo que podem encontrar em qualquer restaurante fora de Melgaço".

### FUMEIRO TRADICIONAL DE CASTRO LABOREIRO "Mudei a minha forma de pensar e de produzir em relação a Castro Laboreiro. Aqui tem um microclima fantástico"

Natural de Monção, Orlando Fernandes, gerente do Fumeiro Tradicional de Castro Laboreiro, olhou

para o fumeiro melgacense e viu a fase seguinte da sua aposta no ramo das carnes.

Desde os 13 anos a trabalhar no sector, divide o seu tempo entre os talhos e o fumeiro castrejo que agora gere.

Já fazia enchidos, com relativa fama entre a sua carteira de clientes, pelo que em Março de 2016 apostou consideravelmente no aumento da qualidade dos produtos de fumeiro. Comprou uma unidade, outrora de fumeiro, mas já inactiva, em Castro Laboreiro, apostou cerca de 140 mil euros em obras e equipamento e realizou parte substancial da sua produção para estas condições de fabrico.

"Um ano depois do início de actividade, mudei a minha forma de pensar e de produzir, em relação a Castro Laboreiro. Tem um microclima fantástico, é mesmo um local ótimo para o fumeiro. Faz todo o sentido produzir cá e esta diferenciação", confessa Orlando Fernandes.

Hoje, tem quatro pessoas em permanência a trabalhar na produção e estabeleceu o ano de 2017 para "estabilizar" no mercado, embora admita que a produção de fumeiro para os seus talhos "triplicou" em 2016.

Transforma "três tipos de presunto", cujo período de seca/cura, dependendo da raça, varia entre os 10 e os 20 meses. O bísaro é o produto por excelência, cuja utilidade é mais do que o presunto ou o enchido, mas até para o provador esporádico de presunto, foi encontrada um solução equilibrada. "Vendemos o presunto inteiro, mas também fatiado, em couvettes de 150 gramas. Qualquer pessoa, pode provar presunto de porco Bísaro sem gastar muito", indica Orlando Fernandes.

A banha de porco bísaro, ou mesmo em salpicão, o suíno aproveita-se

"da cabeça à unha" e garante o sabor da ancestralidade à mesa de hoje.

Salpicão à moda do Minho (com vinho tinto), à moda de Castro Laboreiro (segundo as receitas), de proco bísaro; chouriço castreja - "mais apimentada, indicada para grelhar" -, a Morela, a Farinheira, a Alheira tradicional de Castro Laboreiro (à base de carne de porco); a chouriço da estação, feita com repolho, apenas feita no Inverno ou o chouriço do pastor, a gama é infindável e todas estas opções "são para acompanhar com uma garrafa de vinho", sugere o proprietário.

Certificação: Só no fim do ano. "No final deste ano, daremos o salto para a certificação", esclarece Orlando Fernandes, observando que esta certificação da qualidade das matérias primas e valorização dos métodos de produção são importantes para desacreditar as campanhas "anti-enchidos".

"É marketing, sem dúvida que há interesses por trás. É uma aberração o IVA do fumeiro ser 23%! Para mim o fumeiro é um bem essencial. Quando faço um Cozido à Portuguesa, a chouriço que vai lá dentro é um bem essencial. Nos petiscos, umas febras de presunto, é um bem essencial", atira.

Entende que a crescente atenção ao fumeiro e o consumo deste "não é só moda". "As pessoas cada vez mais vão optar por produtos de qualidade. A qualidade tem um preço, mas temos de fazer com qualidade e não massificar, não estragar as receitas, nem vulgarizar. É como o Alvarinho, fica bem em qualquer mesa e está nas nossas raízes, é nosso e certamente vai ter continuidade por muitos anos".

João Martinho

