



PLATAFORMA LEVA COZIDO À BARROSÃ À MESA DE TODOS OS EUROPEUS

A plataforma de promoção e comercialização do Cozido à Barrosã permite encurtar distâncias e levar o prato típico à mesa de todos os portugueses e europeus. Num futuro próximo, pretende-se que este possa chegar a qualquer ponto do mundo e, em especial, ao “mercado da saudade”

MARIANA RIBEIRO

Tradicionalmente confeccionado em potes de ferro, o Cozido à Barrosã distingue-se do cozido à portuguesa pelas suas carnes e enchidos fumados, que lhe conferem um sabor único e que, agora, poderá ser saboreado no conforto do lar de todos os europeus graças à plataforma cozidobarrosao.pt.

Lançada na quinta-feira, no Ecomuseu de Barroso, em Montalegre, fruto da iniciativa de dois chefs de cozinha, António Dias e Vítor Oliveira, este é um importante passo para a gastronomia local e para a própria promoção da região.

“Acima de tudo, está em causa a divulgação do território, do produto, dos nossos produtores e do Barroso por inteiro. A nos-

sa intenção não é divulgar, apenas, o concelho de Montalegre, mas, sim, toda a região do Barroso e dá-la a conhecer ao mundo, através de um produto único”, destacou António Dias.

Embora existam “muitos cozidos em Portugal, este diferencia-se dos demais por ser confeccionado, exclusivamente, com carnes fumadas salgadas”. Através desta iniciativa, “apelamos, sobretudo, ao mercado da saudade. É difícil, para muita gente, vir a Montalegre comer um cozido. Poder fazê-lo chegar à casa das pessoas é fabuloso”, enalteceu o chef.

David Teixeira, vice-presidente do município, considera que “esta é uma nova visão da promoção do território, uma forma diferente de conquistarmos novos mercados” e, sobretudo, uma forma de os apaixonados por esta gastrono-



“Está em causa a divulgação do território, do produto, dos nossos produtores e do Barroso por inteiro”

CHEF ANTÓNIO DIAS
MENTOR DA PLATAFORMA



“É uma nova visão da promoção do território, uma forma diferente de conquistarmos novos mercados”

DAVID TEIXEIRA
VICE-PRESIDENTE
DA CÂMARA MUNICIPAL
DE MONTALEGRE

mia” não se privarem dela.

Embora “queiramos que as pessoas venham a Montalegre e que comam o cozido nos nossos restaurantes”, a pandemia veio alargar o leque de oportu-

nidades, “para estes territórios se reinventarem”. Além da plataforma dedicada ao fumeiro, “temos, agora, uma nova realidade com o cozido à Barrosã, selecionado por chefs co-

nhecedores da qualidade do produto”.

ENCOMENDAR

A aguardar estará à distância de uma encomenda online, disponível, apenas, durante o inverno, de dezembro a março. A partir daqui os chefs fazem a seleção da quantidade a enviar e tratam de todo o processo de embalagem.

António Dias garantiu que “o tradicional e o digital combinam de forma muito séria e honesta. Foi tudo muito bem trabalhado e pensado. O cozido chegará à casa das pessoas em cru. Nada irá cozinhado e não adicionaremos os legumes que habitualmente leva porque iriam fermentar. Enviamos, apenas, as carnes fumadas salgadas e os enchidos, porque se

aguentam muito tempo”.

À chegada, o destinatário “receberá, ainda, uma receita que indica os tempos de demolha de cada carne e os respetivos tempos de cozedura, para que consiga confeccionar um cozido o mais fidedigno possível”.

O Cozido à Barrosã pode ser encomendado a partir de qualquer ponto do país e da Europa, havendo negociações em curso para o fazer chegar, por exemplo, aos emigrantes do Canadá e da América.

Está prevista, ainda, uma promoção do cozido por todo o país, através de almoços e jantares vínicos, apresentações gastronómicas, além da presença em feiras nacionais e internacionais. ■

Para mais informação visite:
WWW.COZIDOBARROSÃO.PT

COLÓQUIO PROCUROU SOLUÇÕES PARA RENTABILIDADE DA CASTANHA

▶ MONTALEGRE

A Junta de Freguesia de Santo André organizou um colóquio onde procurou encontrar soluções para rentabilizar a produção de castanha, que tem vindo a afirmar-se no concelho barrosão.

Na sessão de abertura, David Teixeira, vice-presidente do município de Montalegre, deixou uma mensagem de esperança, mas alertou para a necessidade de um “trabalho em parceria”, de forma a potenciar o alto

valor que representa a castanha no território. “É cada vez mais importante olhar para as novas técnicas, para a transformação digital”, adiantando que esta atividade pode constituir “uma oportunidade para o nosso território”, uma vez que já produzem algumas toneladas no concelho, no entanto, o objetivo passa por “duplicar ou triplicar” a produção.

David Teixeira lembrou que a castanha e o castanheiro “não exigem muita mão de obra, nem uma dedicação que ponha



FOTO: DR

em causa qualquer liderança deste processo”, acrescentando que pode estar aqui uma oportunidade para os jovens. “Os mais novos podem olhar para este produto como uma opção de vida. Seria importante transformar os nossos agricultores em empresários e, desta forma, trazer uma mais-valia para o nosso território”.

A população mostrou-se muito interessada e ouviu atentamente os especialistas das universidades e das outras instituições. ■

MF



MUITAS BATIZARAM-SE DE ACORDO COM A ONOSMÁTICA CELTA GALAICA

MAGUSTO CELTA ATRAI CENTENAS DE PESSOAS

A sétima edição do Magusto Celta atraiu centenas de pessoas à aldeia de Pitões das Júnias, concelho de Montalegre, no último sábado, data eleita para a despedida oficial do verão.

Apesar do frio que se fazia sentir, com os termómetros a baixar a olhos vistos após o pôr-do-sol,

as ruas da aldeia permaneceram com lotação esgotada. Além do “Mercado de Outono”, com mostra de produtos regionais, e do afamado pão confeccionado artesanalmente no forno do povo, que fez as delícias dos visitantes, o programa incluiu um batismo celto-galaico no anfiteatro da escola, com encenação

da Filandorra – Teatro do Nordeste, o tradicional pregão do magusto e a degustação da queimada celta.

Segundo Lúcia Jorge, presidente da Junta de Freguesia de Pitões das Júnias, este foi um regresso muito aguardado. “Depois de tanto tempo em volta da pandemia, voltar a ver a população

de Pitões com este espírito, com esta alegria, é um orgulho muito grande”.

Além de locais, o Magusto Celta contou com visitantes de vários pontos da península ibérica, portugueses e espanhóis, num convívio que se prolongou noite dentro, com castanhas assadas e fumeiro à mistura. ■

MARIANA RIBEIRO