

Fumeiro junta-se ao azeite e voltam em 2009 com Festival em grande



Apesar do mau tempo que se fez sentir, Proença-a-Velha cumpriu a tradição e recebeu domingo, dia 3 de Fevereiro, o Festival do Fumeiro. Os enchidos, mas também o azeite, o mel, os queijos e os doces fizeram as delícias dos visitantes que puderam provar e levar para casa todos estes sabores. A festa foi ainda temperada com muita animação musical.

Mas este foi o último ano em que este Festival do Fumeiro, que cumpriu a sua quinta edição, se apresentou neste formato. O presidente da junta de Freguesia de Proença-a-Velha, Francisco Silva, explica que, este ano, das actividades programadas está agendado para 11 de Maio o VI Festival das Sopas e para dia 5 de Outubro o VI Encontro de Acordeonistas. O Festival do Azeite, que em termos de datas aparecia a seguir, na época da apanha da azeitona, fica adiado para

Fevereiro de 2009, “onde se vai juntar ao Fumeiro e vai ser feito um festival em grande, de nível mesmo internacional”.

Na edição deste ano do Festival do Fumeiro estiveram presentes 20 expositores, um número que tem vindo a crescer desde a primeira edição. “É muito importante apostar nos produtos locais, pelo que vale a pena continuar com estas iniciativas e melhorá-las sempre, mesmo que, por vezes, se reme um pouco contra a maré”, esclarece o autarca.

Quem também assume gostar de marcar presença nestes eventos é Álvaro Rocha, presidente da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, que exalta que “este tipo de iniciativas reforçam o que há de melhor na nossa cultura e revelam a verdadeira identidade do povo”, sublinhando que “para quem vive no Interior não vê grandes novidades nestes

eventos, até porque estão habituados a ver estas práticas, mas para quem vem de fora, em visita, gostam de ver e conhecer outros costumes, outras tradições e outros sabores”.

Álvaro Rocha recorda que “o porco teve sempre um papel fundamental na economia familiar, pois foi durante muitos anos o mealheiro das famílias, já que comia muitas vezes o que sobrava e, quando se fazia a matança, era transformado em morcelas e chouriças e outros produtos que constituíam a base da alimentação destas gentes ao longo do ano”. O edil apenas lamenta que, por imposição da União Europeia, nos últimos tempos algumas práticas, nomeadamente as que estão ligadas às tradições e, na vizinha Espanha, supostamente regida pelas mesmas directivas, as coisas não sejam exactamente iguais.

Lídia Barata

