

Fumeiro chama gente a Proença-a-Velha

# Festival junta enchido e azeite em 2009

*A Junta de Freguesia prepara uma matação do porco à antiga para Dezembro.*

A freguesia de Proença-a-Velha vai juntar o azeite ao enchido e organizar em Fevereiro de 2009 um festival de âmbito internacional para divulgar dois dos produtos mais típicos da região. Até agora os dois festivais - o do fumeiro e o do azeite - decorriam em datas separadas, mas os produtores de azeite pediram à organização para mudar o seu festival que ocorria nos dias de maior laboração. Vai daí surgiu a ideia de juntar as duas iniciativas, até porque o azeite está ligado ao enchido, produto que no último fim-de-semana chamou muita gente a Proença-a-Velha. A aldeia do concelho de Idanha voltou a abrir as portas do Núcleo do Azeite aos sabores tradicionais para a re-

alização do Festival do Fumeiro, que vai no quinto ano.

Maria José Pereira conhece de ginjeira os rituais do fumeiro. Sem parar de fazer o paio vai explicando que as febras do molho do chouriço foram temperadas de véspera com alho, vinho branco, colorau e massa de pimentão, entre outros ingredientes.

Depois de um dia a apurar o sabor, a carne é introduzida dentro da autêntica tripa do porco, que por vezes se rompe. A matança do porco (ou matação como também se diz por estes lados) tem vindo a perder fôlego mas tal como esta proença ainda há muita gente que conhece os rituais como a palma da mão.

"À vista de outros anos já pouca gente mata o porco", observa Maria José Pereira. Em vez disso as pessoas preferem comprar as carnes no talho e preparar o enchido em casa.

O presidente da Junta de Freguesia de Proença-a-Velha recorda a matança do



*Maria José Pereira é uma das artesãs do enchido tradicional*

porco como uma festa familiar que a freguesia quer retomar ainda este ano, por ocasião das comemorações dos 790 anos do seu Foral. A tradicional matação do porco tem data marcada para 6 de Dezembro, dia de S. Nicolau.

No Núcleo do Azeite de Proença-a-Velha estiveram vários produtores de enchido mas também de azeite, doçaria ou artesanato. Ao abrir o espaço a estes "queremos dar algumas ferramentas para que eles possam sobreviver", diz o autarca Francisco Silva. A festa contou ainda com a animação de quatro grupos musicais e só a chuva tornou a jornada mais cinzenta.

Os paios de Maria José Pereira ficam agora no fumeiro a ganhar sabor e daqui a um mês podem começar a ser consumidos.

Se a gula for maior que a espera há sempre uma morcela no varão pronta a ser cozida.

*José Furtado*