



CÂMARA MUNICIPAL
VINHAIS



FEIRA DO FUMEIRO

06 A 09 FEVEREIRO 2025

VINHAIS

CAPITAL DO FUMEIRO

45ª Feira do Fumeiro de Vinhais

Neste ano de 2025, Vinhais celebra 45 edições da Feira do Fumeiro, que é não só a mais antiga do género, mas também a melhor.

Decorria o ano de 1981, quando a 9 de fevereiro se realizou a primeira Feira do Fumeiro, que apesar da sua pequena dimensão, desde cedo se percebeu o seu verdadeiro potencial e que o seu crescimento seria uma questão de tempo, e assim foi.

Hoje, passados 45 anos, o certame conta uma história de sucesso e de grandes conquistas, sendo ponto de visita obrigatório para todos os apreciadores dos melhores saberes e sabores transmontanos.

Vinhais, é conhecida como Capital do Fumeiro, nome que simboliza o que de melhor tem, um fumeiro de excelência.

Assim, de 6 a 9 de fevereiro, a Capital do Fumeiro volta a receber todos aqueles que nos querem visitar e degustar os produtos maravilhosos do nosso concelho, um fim-de-semana em que todos os caminhos vêm dar à Sintra Transmontana.

É um evento que gera um volume de negócio superior a 6 milhões de euros. São números incríveis, que dinamizam a economia local e regional, contando anualmente mais de 80 mil visitantes.

A Câmara Municipal de Vinhais emprega neste evento muito trabalho, dedicação e empenho, que resultam na

incomparável Feira do Fumeiro de Vinhais a que se junta um orçamento que aumenta de ano para ano, para que possa acompanhar o crescimento exponencial deste que é o maior evento de gastronomia da região e um dos maiores do país. Organizada desde o início pela autarquia, e desde 1995 com o apoio imprescindível da ANCSUB, este evento é o culminar do trabalho de várias pessoas que funcionam como um todo, pois só assim é possível traçar a meta do sucesso, como tem sido todos estes anos.

► **Fumeiro de Vinhais é o melhor?**

Vinhais é a capital do fumeiro e a justificação é simples: Vinhais tem o melhor fumeiro. E o que faz deste produto o melhor? São vários os fatores que contribuem para a qualidade deste produto, entre os quais o clima, a matéria-prima e o tempero. O clima de Vinhais é frio e seco na altura das matanças o que ajuda a uma boa cura das carnes e do fumeiro.

A matéria-prima é a carne do porco bísaro, criados num sistema tradicional, à base de produtos e subprodutos da agricultura local, dando origem a uma carne de sabor inconfundível e uma textura única graças à gordura intramuscular que a torna marmoreada, macia e succulenta.

O tempero também é diferente dos temperos de outras regiões, feito em vinha de alhos, com água, vinho, alho, sal e louro.

► Alheira de Vinhais - Melhor Enchido do Mundo

A Alheira de Vinhais ficou novamente em primeiro lugar na categoria "Best Sausages in the World" (Melhores Salsichas do Mundo) pelo TasteAtlas.

Este é um reconhecimento da qualidade e autenticidade deste produto. O TasteAtlas é conhecido por destacar especialidades gastronómicas locais e autênticas em todo o mundo, e uma classificação tão alta é um testemunho do apreço global pela Alheira de Vinhais. Ganhar este título, por quatro vezes, reforça a consistência e excelência deste enchido.

O TasteAtlas é um site dedicado à culinária mundial, funciona como um guia online que mapeia e descreve pratos tradicionais, especialidades regionais, ingredientes e restaurantes ao redor do mundo. O objetivo é oferecer uma visão detalhada das iguarias culinárias em diferentes regiões, destacando pratos autênticos e os locais onde podem ser apreciadas.

Esta distinção aumenta o prestígio do fumeiro de Vinhais e promove o turismo gastronómico.

Contudo, embora a distinção seja para a alheira, nós sabemos que qualquer um dos nossos produtos certificados são os melhores entre os melhores.

► **Certificação do Fumeiro de Vinhais**

O Fumeiro de Vinhais tem atualmente todos os seus produtos com Proteção Comunitária IGP (Indicação Geográfica Protegida), um reconhecimento das qualidades específicas e tão apreciadas dos enchidos de Vinhais. Esta proteção permite ao consumidor adquirir no mercado estes produtos certificados, com a garantia de genuinidade e qualidade.

Em 1996, iniciou-se o processo de qualificação e certificação do fumeiro, com o “Salpicão de Vinhais IGP” e a “Chouriça de Carne de Vinhais IGP”;

Em 2001, concluiu-se a qualificação e certificação da “Alheira de Vinhais IGP”, “Chouriça Doce de Vinhais IGP”, “Chouriço Azedo de Vinhais IGP”, “Butelo de Vinhais IGP”, e o “Presunto Bísaro de Vinhais DOP”.

A carne de porco de raça bísara Transmontano DOP é também um produto nacional com Denominação de Origem Protegida pela União Europeia, desde 15 de dezembro de 2007.

► **Jornadas Técnicas do Porco Bísaro e**

Concurso Nacional da Raça Bísara

A qualidade do Fumeiro de Vinhais, é nada mais nada menos que o resultado de uma matéria-prima de excelência, a carne do porco bísaro, uma raça autóctone portuguesa.

A valorização e promoção da raça, fazem com que seja importante manter os produtores informados, dando-lhes as melhores ferramentas para a criação dos animais, incentivo e apoio que resultam no melhor fumeiro, o de Vinhais. De ressaltar que o fumeiro apresentado na Feira de Vinhais é de pelo menos 50 % de Porco Bísaro, e é exigido aos produtores que cumpram todas as regras de confeção (matéria prima, ingredientes, modo de preparação, cura e secagem) de cada um dos produtos.

Toda a produção é controlada e acompanhada pela ANCSUB, desde o nascimento do porco até à colocação do produto no mercado.

Assim sendo, as Jornadas Técnicas do Porco Bísaro, bem como o Concurso Nacional de Suínos de Raça Bísara, fazem sempre parte do Programa da Feira do Fumeiro e servem de estímulo para todos os criadores da raça e transformadores de Fumeiro de Vinhais.

A aposta na qualidade tem sido fundamental na estratégia promocional da Feira. Um forte controlo em todo o processo produtivo, que passa pelo acompanhamento na criação dos animais, abate e elaboração do fumeiro, bem como a exigência de que a carne usada seja exclusivamente de raça Bísara, autóctone da Região.

► **Concurso de Melhor Salpicão**

Integrado no programa da Feira do Fumeiro, realiza-se anualmente o concurso de Melhor Salpicão, que premeia e distingue os melhores exemplares de cada edição.

Com um painel de jurados capaz e experiente, este concurso acontece na tarde de sábado, sendo a entrega dos troféus durante a cerimónia de encerramento que acontece domingo, o último dia do certame.

A concurso vai um exemplar de cada inscrito, que após uma cuidada avaliação dos jurados são classificados, premiando os 10 melhores, com um troféu e um valor monetário, correspondente a cada prémio. Os critérios de avaliação prendem-se com a análise de diferentes fatores como: aspeto, cheiro, sabor, a cura e a sua qualidade.

Este concurso é também um incentivo aos produtores, para que façam uma produção com maior qualidade, dando provas de que o melhor fumeiro é mesmo o de Vinhais.

► **Concurso de Melhor Chouriça de Carne**

A 45ª edição vai contar pela primeira vez com o concurso de Melhor Chouriça de Carne. O concurso será feito da mesma forma do concurso de Melhor Salpicão e tem como objetivo premiar as melhores chouriças presentes no certame, enquanto colocam os produtores numa competição

saudável, elevando ainda mais os padrões de qualidade dos produtos.

► **Novo Espaço**

Esta edição vai contar com um novo espaço, tendo como principal objetivo melhorar a acessibilidade a todas as pessoas, principalmente com mobilidade reduzida, idosos e carrinhos de bebês. Este novo espaço, concentra-se na lateral do pavilhão do fumeiro, sendo que o fumeiro e o espaço Gourmet se mantêm no local habitual, mas o Artesanato, as Tasquinhas, os espetáculos e as máquinas agrícolas terão agora nova localização, permitindo assim, que o espaço que ocupavam anteriormente fique disponível para estacionamento, um fator também muito importante na organização dos espaços.

Com esta alteração, a organização procura aperfeiçoar ainda mais o certame, dando melhores condições a todos aqueles que nos visitam, proporcionando-lhes uma experiência agradável e para repetir no futuro.

► **A Feira que é uma Festa**

A Feira do Fumeiro é também uma festa. Como tal, apresenta um cartaz magnífico e diversificado, onde a animação não falta. Para esta edição damos destaque aos concertos de Ana

*Moura dia 7 e Tony Carreira dia 8, que vão aquecer e
abrilhantar estas duas noites.*

Espetáculo Musical com - Ana Moura

Não há outra voz no fado como a de Ana Moura. Uma voz que se passeia pela tradição livremente, sem deixar de flirter elegantemente com a música pop, alargando de uma forma muito pessoal o raio de acção da canção de Lisboa. Mas aquilo que a distingue é não apenas um timbre grave e sensual como há poucos – Ana Moura transforma instantaneamente em fado qualquer melodia a que encoste a sua voz. É um rastilho imediato, uma explosão emocional disparada sem contemplações ao coração de quem a ouve.

Ana Moura chega a Carcavelos, com 14 anos, para fazer o 10º ano. Chega não para cantar, mas para estudar, inscrevendo-se então na Academia dos Amadores de Música. Mas é aos colegas de escola que se junta para a primeira banda. Apesar de cantar outros géneros, a verdade é que, deixada à sua sorte, a voz de Ana rapidamente se cola ao registo fadista e, assim, mesmo com grupos de rock vai conseguindo incluir um ou dois fados no repertório – habitualmente, “Povo que Lavas no Rio”, de Amália, nessa fase a sua referência máxima enquanto intérprete.

<https://www.museudofado.pt/pt/fado/personalidade/ana-moura>

Espetáculo Musical com - Tony Carreira

Tony Carreira é um nome incontornável da música portuguesa, com um percurso de mais de 36 anos de canções. Com 30 álbuns editados, de onde se contam 60 galardões de platina e mais de 4 milhões de discos vendidos.

Nascido a 30 de dezembro de 1963, em Armadouro, emigrou para França aos 10 anos. Em Paris, começou a cantar para a comunidade portuguesa e em 1988 lançou o seu primeiro single. Ganhou notoriedade em 1995 com a canção “Ai Destino” e consolidou o sucesso com álbuns como “Coração Perdido” (1997) e “Dois Corações Sozinhos” (1999).

Em 2000, consagrou-se no Olympia de Paris; em 2008, celebrou 20 anos de carreira com a biografia "A Vida Que Eu Escolhi", dois concertos esgotados no Pavilhão Atlântico e o lançamento do álbum "O Homem que Sou" que lhe valeu 7 platinas e a liderança do top nacional de vendas por várias semanas consecutivas. Em 2012, foi jurado no programa "Ídolos" e lançou o álbum "Essencial", gravado com a Orquestra Sinfónica de Londres. Atuou nos palcos mais prestigiados, como o Olympia e Zenith de Paris, o Brixton Academy em Londres e todas as grandes salas portuguesas, sempre esgotadas.

Tony Carreira é uma figura incontornável da música portuguesa, cujo percurso é marcado por factos impressionantes e realizações notáveis. Desde o lançamento do seu primeiro álbum até às várias distinções e colaborações com artistas de renome, Tony tem deixado uma marca única no panorama musical nacional. Tony Carreira continuará a ser uma inspiração para muitos e um verdadeiro embaixador da música portuguesa no mundo.

<http://www.tonycarreira.com/>

E como se pretende uma grande festa, a noite de sexta inicia com a artista local Solange Beato, a que se segue Ana Moura e os Dj's Cromos da Noite.

Sábado além do grandioso espetáculo de Tony Carreira, vai poder desfrutar de um magnífico fogo-de-artifício, continuando a festa com o incomparável DJ Kura.

O certame conta ainda com a animação de grupos da terra, com concertinas e ranchos que vão atuar em vários horários, garantindo animação constante, ao longo dos quatro dias.

► **Espaços de Venda**

O Pavilhão do Fumeiro vai contar com cerca de 70 produtores, um número considerável, sendo eles representantes do

fumeiro certificado de Vinhais, na maioria são produtores do concelho de Vinhais, sendo alguns oriundos de outros locais da região de Trás-os-Montes.

O Espaço Gourmet, com 60 stands, é a área que acolhe maravilhas como os doces conventuais, pastelaria típica de Vinhais, azeite, vinhos, queijos, entre muitos outros sabores, capazes de satisfazer os paladares mais exigentes.

O certame tem ainda um pavilhão onde estão as tasquinhas que servem o melhor da gastronomia vinhaense e um pavilhão onde vai estar em exposição todo o tipo de artesanato, oriundo de vários pontos do país, e onde vão estar também as empresas locais. São assim mais de 90 stands presentes neste espaço.

Há ainda exposição de máquinas agrícolas e feirantes de rua, contabilizando cerca de 500 expositores.

► **Expositores:**

Pavilhão do Fumeiro - 1800 m² - 70 produtores

Espaço Gourmet - 600 m² - 60 produtores

Tasquinhas / Bares - 1100 m² - 5 tasquinhas e 10 bares

Artesanato e Empresas - 1100 m² - 70 expositores

Espetáculos - 1200 m² - 10 bares

Máquinas Agrícolas - 1000 m² - 10 expositores

Feirantes de rua: 200

Total de expositores na área coberta: 237

Total de expositores: 437

Total de área coberta: 5.800 m²

Área total de exposição: 25 450 m²

45

FEIRA DO FUMEIRO

06 A 09 FEVEREIRO 2025

VINHAIS

PROGRAMA

06 QUINTA-FEIRA

- 14h00** Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
Pavilhão do Fumeiro | Espaço Gourmet | Restaurantes e Tasquinhas
Pavilhão do Artesanato/Empresas e Instituições | Exposição de Máquinas Agrícolas
- 14h30** **Fórum Agrícola** (Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 17h45** Animação itinerante com os Gaiteiros de Zido
- 18h00** **Cerimónia Oficial de Inauguração da 45.ª Feira do Fumeiro**
- 21h30** Programa da Rádio Brígantia "A Torto e a Direita" (Em direto da Feira do Fumeiro)

07 SEXTA-FEIRA

- 10h00** Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h00** **XXV Jornadas Técnicas do Porco Bísaro** (Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 10h45** Animação itinerante com os Gaiteiros de Zido
- 11h00** XXV Concurso Nacional de Suínos da Raça Bísara (Local: Mercado de Gado)
- 11h30** Demonstração de Corte de Presunto pelo Chef Vítor Oliveira
- 13h00** **Cerimónia de Entrega de Prémios do Concurso Nacional de Suínos da Raça Bísara**
- 13h15** Abertura da Exposição de Suínos da Raça Bísara (Local: Mercado de Gado)
- 15h00** Animação com Gaiteiros de Zido
- 15h30** D'Gustar TTM – Provas com o Chef António de Produtos das Terras de Trás-os-Montes
- 17h30** Demonstração de Corte de Presunto pelo Chef Vítor Oliveira
- 18h00** Animação itinerante com Encharca o Fole

Animação musical com:



08 SÁBADO

- 10h00** Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h00** XI Capítulo da Confraria Gastronómica do Porco Bísaro e do Fumeiro de Vinhais
- 11h00** Animação itinerante com Máscaras e Gaiteiros de Ousilhão
- 11h30** D'Gustar TTM – Provas de Produtos das Terras de Trás-os-Montes

- 14h30** **Concurso do Melhor Salpicão** (Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 15h15** Provas comentadas do MELHOR ENCHIDO DO MUNDO – ALHEIRA DE VINHAIS, pelo Chef Óscar Geadas – Estrela Michelin
- 15h30** Animação Itinerante com Gaiteiros D'Onor
- 15h30** Chegas de Touros de Raça Mirandesa (Local: Praça de Touros)
- 17h15** Showcooking "Cuscos de Vinhais e Enchidos de Vinhais IGP", Chef Vítor Oliveira
- 18h00** **Concurso da Melhor Chouriça de Carne** (Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 18h30** Animação itinerante com Concertinas de Vinhais

Animação musical com:



09 DOMINGO

- 10h00** Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h30** Animação itinerante com Caretos e Gaiteiros de Vila Boa
- 11h00** O Saber Fazer do Melhor Salpicão da FF 2024, pelas mãos da vencedora – Idalina Afonso
- 11h00** Atuação da Banda Filarmónica de Rebordelo
- 12h00** **Cerimónia de Entrega de Prémios do Melhor Salpicão e da Melhor Chouriça de Carne**
- 15h00** Festival de Gaitas de Foles
- 15h00** Provas comentadas do MELHOR ENCHIDO DO MUNDO – ALHEIRA DE VINHAIS, pelo chef Marco Gomes
- 16h15** Demonstração Culinária com o Chef Bruno Cambado – Restaurante Porta 5300
- 19h00** Encerramento

HORÁRIOS

Pavilhão do Fumeiro e Espaço Gourmet

Dia 6 14h00 às 20h00 **Dias 7 e 8** 10h00 às 20h00 **Dia 9** 10h00 às 19h00

Pavilhão do Artesanato/Empresas

Dia 6 14h00 às 20h00 **Dias 7 e 8** 10h00 às 24h00 **Dia 9** 10h00 às 19h00