

Feira Nacional de Frutos Secos em Torres Novas

Figo Preto de Torres Novas a caminho da Denominação de Origem Protegida

Há duas décadas que a cidade de Torres Novas é palco da Feira Nacional de Frutos Secos e, mais recentemente, da Feira Internacional de Frutos Secos do Figo Preto de Torres Novas. Em tempos idos, uma grande parte da população do concelho vivia da produção do figo, principalmente nos meios rurais. Segundo a organização do evento, o figo preto “está a caminho da Denominação de Origem Protegida”

Helena Teixeira

Na sua vigésima edição, a Feira Nacional dos Frutos Secos decorreu em Torres Novas, de 1 a 9 deste mês. O certame teve origem na carilice de quatro décadas que pretendiam valorizar principalmente o figo desta região. Primeiro surgiu a Feira de Frutos Secos, mais foi criada a Associação Nacional de Frutos Secos, que deu origem, finalmente, à Associação Nacional de Produtores de Frutos Secos e Passados.

Para além de integrar os produtores do concelho de Torres Novas, este evento acabou por se estender a outras regiões do país. Segundo Ana Lopes, da organização da feira, “cada vez se valoriza mais o fruto seco como aperitivo, com embalagens bonitas e já com tratamento, sendo muito procurado”. E acrescenta: “é quase um complemento da nossa alimentação”. Nesta feira encontram-se todos os frutos secos, desde a amêndoa, à noz, à castanha, ao pinhão, passas de uvas e figos. Também os frutos secos internacionais têm aqui lugar, como é o caso da tâmara e da ameixa seca.

No entender de Ana Lopes, “esta é a maior feira do ramo a nível nacional e com bastante significância para o mercado agrícola”. Com a ajuda do microclima e dos solos, os frutos secos são um pólo de riqueza para a região.

À espera da Denominação de Origem Protegida

De acordo com o presidente da Associação Nacional de Produtores de Frutos Secos e Passados, Pedro Ferreira, “Torres Novas impôs-se a nível nacional como a capital dos frutos secos”. Um slogan que as entidades competentes querem revitalizar, apesar das vicissitudes não permitirem que o figo continue a ser a grande riqueza do concelho.

A feira é criada pela autarquia, alguns particulares e outras entidades com o objectivo de reanimar o sector. Ao longo destas duas décadas tem mostrado os bons produtos de Torres Novas, provando aos agricultores da região que vale a pena continuarem a apostar no figo “mesmo apesar de alguns ainda não terem descoberto as inúmeras potencialidades na utilização deste produto” – adianta Pedro Ferreira.



Neste sentido, a Associação já está no terreno com equipas técnicas, que têm como objectivo sensibilizar os agricultores, identificando as manchas de figueiral e outros frutos secos. O próprio Ministério da Agricultura tem tido um papel chave neste processo, o que, para Pedro Ferreira “acaba por ser moralizador”, uma vez que há alguns anos que é pedida a Deno-

minação de Origem Protegida (DOP) para o Figo Preto de Torres Novas. Para que tal se concretize, é essencial que exista uma organização de produtores, um processo que já está em curso. “É necessária uma Organização de Produtores que tem de trabalhar para que a nível nacional se identifique o que é realmente o Figo Preto de Torres Novas” – refere Pedro Ferreira.