**Folar de Valpaços é a iguaria de Páscoa mais apreciada pelos transmontanos**

Em muitas mesas de Páscoa transmontanas, o Folar de Valpaços não pode faltar. É presença obrigatória e uma tradição com muita importância para a economia do concelho que dedica uma feira a este produto.

Em época de Páscoa o Folar não pode faltar em qualquer mesa portuguesa. Como diz o ditado, cada terra tem seu uso e em solo transmontano, o folar salgado recheado com fumeiro e carne é o mais apreciado e confecionado.

Este produto de Indicação Geográfica Protegida (IGP) desperta água na boca, dias antes do domingo de Páscoa. Aníbal Machado e a filha Sara estão emigrados em França e viajaram até Valpaços para comprarem este produto estrela na 24ª Feira do Folar, que decorreu durante três dias no Pavilhão Multiusos do concelho.

*“Somos de Friões, mas estamos emigrados em França. Viemos só para comprar o folar e amanhã já regressamos a Paris”,* disse Aníbal Machado. *“Não se passa uma Páscoa sem folar. É tradição”,* diz a filha Sara Machado no dia de abertura deste certame que atraiu milhares de visitantes ao concelho.

Isabel Moura é natural de Montalegre, mas reside em Vila Real. Conhece bem os produtos deste território e falar de folar é sinónimo de tradição. *“Comprei folar, amêndoa e pão de azeitona. Gosto muito destes produtos. O folar vai ser comido já. Não vai chegar à Páscoa”,* frisou atraída pelo cheiro tal como Ana Ambrósio que provou o folar pela primeira vez. *“Adorei o sabor. É um folar espetacular. Não conhecia e adorei”.*

Ao longo do certame, são muitos os expositores que se enchem de orgulho e não têm mãos a medir a tanta procura. *“Muito trabalho. É noite e dia a trabalhar. Uma equipa reunida para que o resultado esteja aqui à vista. É um folar certificado com os melhores produtos e que as pessoas adoram”,* diz Daniela Conde que ajuda a avó na Padaria Juvenal, um dos estabelecimentos que participa no evento há 24 anos.

De massa fofa, estaladiça, amassada por mãos sábias e confecionado em formas de barro e em forno de lenha. Este produto, com selo IGP indica mesmo que é uma iguaria de qualidade e que só é produzida em Valpaços. “*Este ano conquistamos uma medalha de ouro na 13ª Feira Nacional em Santarém. Esta medalha é o reconhecimento do nosso trabalho e dedicação em prol da qualidade e da tradição. O nosso folar IGP de Valpaços tem os ingredientes que o difere de outros folares porque são todos da região. O azeite DOP e os enchidos fazem com que este folar seja diferente e tenha uma máxima qualidade”,* assegurou Conceição Moutinho da Padaria Moutinho.

O Folar de Valpaços é um produto que é vendido durante todo o ano, mas com o aproximar da época pascal, é muito procurado para encher a mesa. “*As pessoas procuram muito este produto. Fazemos folar todos os dias, mas estas últimas semanas é altura de mais trabalho. Os valpacenses procuram, mas também muitas pessoas de fora. Temos pastelaria em Valpaços e vendemos online. Conseguimos mandar para todo o país*”, salientou Cristina Pereira, produtora de folar há 19 anos.

Com um investimento de 150 mil euros, este certame gera cerca de um milhão de euros na economia do concelho*. “Este certame tem o folar como rei. Um dos reputados produtos de panificação transmontana, tornado Valpaços a capital do folar. É o único certificado no país, título alcançado em fevereiro de 2017”,* assegurou o presidente da Câmara Municipal, Amílcar Almeia.

A 24 edição da Feira do Folar decorreu de 22 a 24 de março no Pavilhão Multiusos do concelho e contou com 93 expositores, a maioria dedicados ao folar e a outros produtos regionais.

*“Além de um confundível folar de Valpaços, reputado como o melhor do país, estão ainda representados neste certame, os vinhos, os azeites, produtos derivados da castanha, o bolo podre, o fumeiro, o mel, frutos secos e o artesanato. É um evento que regista muita afluência e que desperta grande expectativa na população do concelho, atendendo à importância que representa para a economia, promovendo excelentes oportunidades de negócio e a divulgação de uma forma mais plena das potencialidades deste território. Este certame além de projetar o que de melhor se faz e produz neste concelho, ao nível destes produtos endógenos, perspetiva a força e a capacidade empreendedora da comunidade valpacense*”, terminou por dizer o autarca.

**Texto e Fotos: Sara Esteves**