

Caracterização das Terras de Basto

Caracterização histórica e Geográfica

As Terras de Basto estão localizadas numa zona de transição entre o Litoral Norte e o Interior de Trás-os-Montes, sendo o rio Tâmega o principal elemento aglutinador do território. A água desempenha um papel fulcral nas atividades rurais tradicionais, desde os vinhedos aos lameiros, mas também é importante pela beleza que confere à paisagem.

O setor primário continua a desempenhar um papel importante na economia deste território, representando a vinha, nas zonas de várzea, e a produção animal de raças autóctones, nas zonas de montanha, as principais atividades.

Os concelhos que integram as Terras de Basto são uma sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes, denominada sub-região de Basto.

Numa região onde perduram tradições ancestrais, a terra ainda é medida em “carros de pão” e “pipas de vinho” que produz ou em “cabeças de gado” que alimenta. Profundamente marcada pelo minifúndio, as pessoas continuam a cultivar cereais e leguminosas, batatas e pequenas hortas familiares com frutas e legumes, destinados sobretudo ao consumo doméstico.

Património Gastronómico

A gastronomia das Terras de Basto é marcada pela existência de vários produtos certificados, como as carnes Barrosã – DOP e Maronesa – DOP, o Cabrito das Terras Altas do Minho – IGP, o Mel das Terras Altas do Minho – DOP, os vinhos verdes e outros não certificados, mas com grande tipicidade, como a broa (de milho e/ou de centeio), o anho e o fumeiro.

A Posta Barrosã e a Posta Maronesa são confeccionadas a partir dos bovinos de raças homónimas. Estas raças autóctones são ainda hoje utilizadas para o trabalho (embora em menor número do que antigamente) nas zonas de agricultura marginal e de montanha, onde estão

Caracterização das Terras de Basto

perfeitamente adaptadas. Alimentam-se de pastos de montanha (urzes, carqueja, tojos, etc.) e, quando estes escasseiam, como no inverno, são colocadas a pastar em lameiros, sendo a alimentação reforçada com feno produzido na exploração. A carne de cabrito, muito saborosa e succulenta, de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno, é tradicionalmente consumida em dias festivos, principalmente no Natal e na Páscoa. O seu preço relativamente elevado impede que as pessoas a consumam com maior frequência. Por outro lado, a sazonalidade dos cios não permite uma oferta contínua de carne de cabrito. O modo de produção extensivo (recorrendo a técnicas tradicionais), a especificidade das raças autóctones utilizadas (Bravia, Serrana e os seus cruzamentos) e a alimentação exclusiva à base de pastos de montanha contribuem para que este cabrito possua características únicas, que levaram à atribuição da classificação europeia da IGP Cabrito das Terras Altas do Minho.

No setor da pecuária, há ainda a referir como raça autóctone o porco Bísaro. A Broa de Milho e/ou Centeio, cujo consumo tinha vindo a diminuir nas últimas décadas, tem sido novamente muito procurada nos últimos anos, o que originou um novo aumento de produção e de cultivo do milho. Para o facto terá contribuído o reconhecimento de que esta broa é muito mais saudável do que o chamado pão branco. Este aumento da procura contribuirá para a manutenção de métodos tradicionais de produção, presentes desde o cultivo do milho tradicional até à sua cozedura em fornos de lenha.

A broa tradicional é utilizada como acompanhamento de vários pratos, mas também na confeção de receitas como o Bacalhau à Freixieiro. Sendo o bacalhau muito apreciado nesta região, destaca-se igualmente o comumente designado Bacalhau com Batata a Murro, muito

Caracterização das Terras de Basto

procurado nas Terras de Basto.

Os Milhos Ricos (ou simplesmente Milhos), mais comuns nos concelhos de Mondim e Ribeira de Pena, surgiram como forma de aproveitar o milho regional existente em todas as casas agrícolas para, juntamente com o fumeiro produzido a partir da matança do porco, criar uma nova iguaria gastronómica.

O feijão amarelo, cultivado ancestralmente no meio do milho regional, é utilizado na confeção de vários pratos, entre os quais se destacam o Caldo Verde desta região e as Couves com Feijões.

A existência de abelhas nas armas do concelho de Mondim de Basto comprova a importância ancestral que o mel desempenha nesta região, destacando-se o Mel de Montanha, cuja qualidade lhe permitiu ser reconhecido com a DOP Mel das Terras Altas do Minho. A Rota do Mel, realizada em maio, é já uma tradição na região, que consiste num passeio de bicicleta pelas zonas mais bonitas de Mondim de Basto.

Nas Terras de Basto produz-se igualmente doçaria tradicional, destacando-se os doces de romaria – Cavacas, Rosquilhos, Rebuçados de Açúcar e Galhofas – e ainda o Pão de Ló, os Mexidos e o Leite-Creme Queimado.

No que se refere a práticas alimentares que acompanham as tradições locais não se pode deixar de referir a Festa das Papas realizada em anos alternados nos lugares de Samão e Gondiaães (Cabeceiras de Basto), festa feita em honra do mártir S. Sebastião a 20 de janeiro.

Entre os vários eventos com potencial turístico destacam-se ainda a Agro-Basto em Cabeceiras de Basto, a Feira de Artesanato e Gastronomia em Celorico de Basto, a Feira da Terra em Mondim de Basto e a Feira do Linho em Ribeira de Pena, que decorrem durante o verão e atraem milhares de visitantes de todas as regiões do país.