

Área
2.837 Km²
População
56.558 hab



GAL CORANE

Associação de Desenvolvimento
dos Concelhos da Raia
Nordestina

Rua Padre António Vieira, Edifício GAT
5300-224 Bragança
+351 273 332 925

Criação de armazém de frio e embalagem



Num concurso no Mónaco foi considerado como um dos melhores presuntos a concurso na feira, tendo recebido o prémio de Slow Food. São produtos produzidos de forma natural, com o tempo necessário, não ultrapassando etapas do processo, o que permite obter um produto com um valor acrescentado muito grande e realmente diferenciador.

Alexandrina Fernandes
Bísaro – Salsicharia tradicional

OPERAÇÃO
10.2.1.2 – Pequenos investimentos na transformação e comercialização

PROMOTOR
Bísaro – Salsicharia tradicional, Lda.

LOCALIZAÇÃO
Gimonde, Bragança

INVEST. TOTAL ELEGÍVEL
€ 197.899,56

DESPESA PÚBLICA
€ 89.054,78

POSTOS DE TRABALHO
1

Fundada em 1998 e sediada em Gimonde, a 4 km de Bragança, a Bísaro – Salsicharia tradicional é uma unidade industrial do setor da transformação de produtos alimentares que produz enchidos tradicionais, confeccionados com Carne de Porco Transmontano DOP, de suínos de Raça Bísara, como o Salpicão de Vinhais (IGP), a Chouriça de Carne de Vinhais (IGP), a Alheira de Vinhais (IGP), o Butelo de Vinhais (IGP), o Azedo de Vinhais (IGP), e a Chouriça doce de Vinhais (IGP). A tradição aqui é sinónimo de vantagem competitiva patente no lema “Onde a tradição ainda é o que era”.

Nos últimos três anos o investimento principal foi sendo aplicado no aumento da capacidade instalada para produtos fumados e frios, e subsequente abandono da subcontratação para a preparação de alguns dos produtos, como o tratamento do presunto em nacos, efetuado habitualmente por outras unidades.

Ao capacitar o sistema produtivo através da instalação de um espaço/armazém de frio e embalagem, a aquisição de máquinas e equipamentos para o processamento de novos produtos na gama de curados, com destaque para os nacos de presunto e a valorização do lombo e cachaço curados de porco de raça Bísaro, sem ter que recorrer a terceiros para tratamento dos presuntos em nacos, a Bísaro – Salsicharia tradicional garantiu o maior controlo e ajuste do processo e aumentou a produção primária do porco de raça bísara (raça autóctone com Denominação de Origem Protegida - DOP). Este investimento foi aprovado pelo GAL CORANE, através de uma candidatura à medida LEADER do PDR2020.

Com o armazém de frio e embalagem, o objetivo é trabalhar com esta matéria-prima de excelência, com uma cura mais prolongada, para obter um produto que valoriza a diferença de um animal criado no campo, alimentado com produtos naturais da região de Trás-os-Montes.