

Área  
2.837 Km<sup>2</sup>  
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.