

AUTARQUIA ASSEGURA ABATE DIÁRIO DE LEITÕES PARA GARANTIR EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO LOCAL

O leitão consumido no território da Mealhada, recentemente distinguido com o Prémio 5 Estrelas, consegue atingir uma qualidade de excelência devido a cada um dos passos da sua confeção. E começa logo pelo abate que, no território do Município, é diário, devido a um protocolo entre a Câmara da Mealhada e a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

Na restauração mealhadense um leitão degustado ao almoço foi abatido às primeiras horas dessa mesma manhã, nos matadouros locais. “Este é um aspeto diferenciador do leitão que se consome no resto do país e que garante a excelência deste produto tão importante para a nossa economia”, sublinhou António Jorge Franco, presidente da Câmara da Mealhada, na reunião de Executivo Municipal em que foi aprovado o protocolo com a DGAV.

Na prática, o protocolo estabelece que o Município suporta uma parte dos custos inerentes à contratação de diversos veterinários que efetuam as inspeções sanitárias diárias nos estabelecimentos de abate de leitões no concelho da Mealhada. “A DGAV não tinha meios para assegurar este modelo de abate diário e a Câmara assume estes custos que, a meu ver, são um investimento público, de todos nós, para que consigamos ter aqui um produto de qualidade superior, como foi recentemente reconhecido pelos consumidores portugueses”, ressaltou António Jorge Franco, referindo-se à distinção do Prémio 5 estrelas.

A preocupação da Autarquia passa também por dar resposta aos operadores económicos para que possam realizar os abates nas melhores condições, tendo em conta que este é um dos setores mais importantes da economia local, que suporta centenas de postos de trabalho. “É toda uma economia geradora de riqueza e criadora de centenas de empregos diretos e indiretos no nosso concelho”, sublinha o autarca.

De sublinhar que o leitão é um dos produtos da marca “As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”, juntamente com a água, o pão e o vinho, marca criada pelo Município em 2007 e que procura afirmar, no contexto nacional, os quatro elementos gastronómicos.

“Tendo em conta o período festivo que se aproxima, só posso deixar aqui o convite para que, nesta Páscoa, venham à Mealhada saborear o nosso excelente leitão, acompanhado do pão, da Água de Luso e dos vinhos e espumantes bairradinos”, concluiu António Jorge Franco.

Mealhada, 14 de abril de 2022