



FEIRA DO
FUMEIRO

05 A 08 FEVEREIRO 2026

VINHAIS



VIZINHOS

06 SEXTA-FEIRA 22H30



**PEDRO ABRUNHOSA
& COMITÉ CAVIAR**

07 SABADO 22H30



CAPITAL DO FUMEIRO

46ª FEIRA DO FUMEIRO DE VINHAIS

A vila de Vinhais que há anos assume o título de Capital do Fumeiro, terá nos dias 5, 6, 7 e 8 de fevereiro de 2026, a 46.ª edição do certame, este que é o mais antigo e emblemático de Portugal e como habitualmente, promete reunir milhares de visitantes em torno da excelência do Porco Bísaro e das tradições transmontanas.

A Feira do Fumeiro de Vinhais é o evento mais prestigiado do género do país, reúne produtores, artesãos e milhares de visitantes num evento que é o pilar da economia e cultura transmontana.

TRADIÇÃO, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Reconhecida pela excelência dos seus produtos com Indicação Geográfica Protegida (IGP), a Feira do Fumeiro de Vinhais destaca-se pela autenticidade do seu porco bísaro. Durante quatro dias, os visitantes poderão encontrar:

- Fumeiro de Excelência: Alheiras, chouriças de carne, salpicões, chouriços azedos e o icónico presunto.
- Gastronomia e Artesanato: Espaço gourmet, tasquinhas tradicionais e mostras de artesanato local.
- Animação e Cultura: Chegas de touros (tradição secular), grupos de gaiteros e concertos musicais de relevo nacional.

IMPACTO ECONÓMICO

É um evento que gera um volume de negócio superior a 6 milhões de euros. São números incríveis, que dinamizam a economia local e regional, contando anualmente mais de 80 mil visitantes.

A EXCELÊNCIA DO PRODUTO IGP

O grande protagonista do evento continua a ser o fumeiro com Indicação Geográfica Protegida (IGP). Rigorosamente selecionados e produzidos de forma artesanal, os produtos disponíveis no recinto são sinónimo de segurança alimentar e sabor autêntico.

Neste ano de 2026, comemoram-se 46 edições da Feira do Fumeiro de Vinhais, a grande Capital do Fumeiro, nome que simboliza o que de melhor tem, um fumeiro de excelência.

Assim, de 5 a 8 de fevereiro, a Capital do Fumeiro volta a receber todos aqueles que nos querem visitar e degustar os produtos maravilhosos do nosso concelho, um fim-de-semana em que todos os caminhos vêm dar à Sintra Transmontana.

A Câmara Municipal de Vinhais emprega neste evento muito trabalho, dedicação e empenho, que resultam na incomparável Feira do Fumeiro de Vinhais a que se junta um orçamento que aumenta de ano para ano, para que possa acompanhar o crescimento exponencial deste que é o maior evento de gastronomia da região e um dos maiores do país.

Organizada desde o início pela autarquia, e desde 1995 com o apoio imprescindível da ANCSUB, este evento é o culminar do trabalho de várias pessoas que funcionam como um todo, pois só assim é possível traçar a meta do sucesso, como tem sido todos estes anos.

FUMEIRO DE VINHAIS É O MELHOR?

Vinhais é a capital do fumeiro e a justificação é simples: Vinhais tem o melhor fumeiro. E o que faz deste produto o melhor? São vários os fatores que contribuem para a qualidade deste produto, entre os quais o clima, a matéria-prima e o tempero.

O clima de Vinhais é frio e seco na altura das matanças o que ajuda a uma boa cura das carnes e do fumeiro.

A matéria-prima é a carne do porco bísaro, criados num sistema tradicional, à base de produtos e subprodutos da agricultura local, dando origem a uma carne de sabor inconfundível e uma textura única graças à gordura intramuscular que a torna marmoreada, macia e succulenta.

O tempero também é diferente dos temperos de outras regiões, feito em vinha de alhos, com água, vinho, alho, sal e louro.

QUALIFICAÇÃO DO FUMEIRO DE VINHAIS

O Fumeiro de Vinhais tem atualmente todos os seus produtos com Proteção Comunitária IGP (Indicação Geográfica Protegida), um reconhecimento das qualidades específicas e tão apreciadas dos enchidos de Vinhais. Esta proteção permite ao consumidor adquirir no mercado estes produtos certificados, com a garantia de genuinidade e qualidade.

Em 1996, iniciou-se o processo de qualificação e certificação do fumeiro, com o “Salpicão de Vinhais IGP” e a “Chouriça de Carne de Vinhais IGP”; Em 2001, concluiu-se a qualificação e certificação da “Alheira de Vinhais IGP”, “Chouriça Doce de Vinhais IGP”, “Chouriço Azedo de Vinhais IGP”, “Butelo de Vinhais IGP”, e o “Presunto Bísaro de Vinhais DOP”.

A carne de porco de raça bísara Transmontano DOP é também um produto nacional com Denominação de Origem Protegida pela União Europeia, desde 15 de dezembro de 2007.

JORNADAS TÉCNICAS DO PORCO BÍSARO E CONCURSO NACIONAL DA RAÇA BÍSARA

A qualidade do Fumeiro de Vinhais, é nada mais nada menos que o resultado de uma matéria-prima de excelência, a carne do porco bísaro, uma raça autóctone portuguesa.

A valorização e promoção da raça, fazem com que seja importante manter os produtores informados, dando-lhes as melhores ferramentas para a criação dos animais, incentivo e apoio que resultam no melhor fumeiro, o de Vinhais. De ressaltar que o fumeiro apresentado na Feira de Vinhais é de pelo menos 50 % de Porco Bísaro, e é exigido aos produtores que cumpram todas as regras de confeção (matéria-prima, ingredientes, modo de preparação, cura e secagem) de cada um dos produtos.

Toda a produção é controlada e acompanhada pela ANCSUB, desde o nascimento do porco até à colocação do produto no mercado.

Assim sendo, as Jornadas Técnicas do Porco Bísaro, bem como o Concurso Nacional de Suínos de Raça Bísara, fazem sempre parte do Programa da Feira do Fumeiro e servem de estímulo para todos os criadores da raça e transformadores de Fumeiro de Vinhais.

A aposta na qualidade tem sido fundamental na estratégia promocional da Feira. Um forte controlo em todo o processo produtivo, que passa pelo acompanhamento na criação dos animais, abate e elaboração do fumeiro, bem como a exigência de que a carne usada seja exclusivamente de raça Bísara, autóctone da Região.

CONCURSO DE MELHOR SALPICÃO

Integrado no programa da Feira do Fumeiro, realiza-se anualmente o concurso de Melhor Salpicão, que premeia e distingue os melhores exemplares de cada edição.

Com um painel de jurados capaz e experiente, este concurso acontece na tarde de sábado, sendo a entrega dos troféus durante a cerimónia de encerramento que acontece domingo, o último dia do certame.

A concurso vai um exemplar de cada inscrito, que após uma cuidada avaliação dos jurados são classificados, premiando os 10 melhores, com um troféu e um valor monetário, correspondente a cada prémio. Os critérios de avaliação prendem-se com a análise de diferentes fatores como: aspeto, cheiro, sabor, a cura e a sua qualidade.

Este concurso é também um incentivo aos produtores, para que façam uma produção com maior qualidade, dando provas de que o melhor fumeiro é mesmo o de Vinhais.

CONCURSO DE MELHOR CHOURIÇA DE CARNE

Esta edição contará com o II concurso de Melhor Chouriça de Carne. O concurso é feito da mesma forma do concurso de Melhor Salpicão e tem como objetivo premiar as melhores chouriças presentes no certame, enquanto colocam os produtores numa competição saudável, elevando ainda mais os padrões de qualidade dos produtos.

A FEIRA QUE É UMA FESTA

A Feira do Fumeiro é também uma festa. Como tal, apresenta um cartaz magnífico e diversificado, onde a animação não falta. Para esta edição damos destaque aos concertos de Vizinhos dia 6 e Pedro Abrunhosa dia 7, que vão abrilhantar as noites da grandiosa Feira do Fumeiro de Vinhais.

E como se pretende uma grande festa, a noite de sexta inicia com Odores de Maria, seguido de Vizinhos e depois Let's Control the 80's e o DJ Edson do Vale. Sábado, dia 7 de fevereiro, a noite começa com o espetáculo de Solange Beato, seguido do grandioso espetáculo de Pedro Abrunhosa, e ainda um magnífico fogo-de-artifício, continuando a festa com DJane Percy e Dj André Meneses.

O certame conta ainda com a animação de grupos da terra, com concertinas e ranchos que vão atuar em vários horários, garantindo animação constante, ao longo dos 4 dias.

Odores de Maria, a Banda de Bragança que cantou e encantou a mítica música "Quero Ter-te Aqui" decorria o ano de 1996, decorridos mais de 20 anos, regressam aos palcos, revisitando memórias nunca apagadas e escrevendo

novas páginas de uma história que parou no tempo, mas que agora regressa para escrever o presente e o futuro com muito sucesso.

Os Vizinhos são compostos por quatro amigos. David Mendonça é vocalista e toca acordeão. Juntam-se a ele Francisco Cartaxo (bandolim e voz), Miguel Brites (baixo e voz) e Tomás Cartaxo (guitarra e voz).

Conheceram-se em Évora, através do grupo académico Seistetos, e a amizade foi quase instantânea. Como moravam perto uns dos outros e passavam grande parte do tempo juntos, a tocar e a cantar, o nome do grupo foi fácil de encontrar. “Veio dessa proximidade que queremos dar também às pessoas, sendo que o público é a nossa ‘vizinhança’, o nosso ‘bairro’ e também queremos que façam parte da nossa história”, explicam os 4 amigos.

Pedro Abrunhosa dispensa apresentações, sendo um dos mais acarinhados do público português, conta mais de trinta anos de carreira, repleta de sucessos e de vários álbuns de uma qualidade inegável. Em todos esses álbuns, deixa patente a sua poderosa escrita e neles deixa Canções que se juntam a tantos outros hinos, lendas, adágios a que nos habituou desde sempre. Conta com milhares de concertos, recintos cheios, Festivais, salas esgotadas, digressões que o levaram a todo o mundo.

Multiplatinado em praticamente todos os discos, Pedro Abrunhosa foi distinguido com todos os prémios nacionais de relevância.

Viajante, escritor, homem de palco por excelência é na estrada que se reencontra. Agora não leva a mochila nem vai sozinho. Na bagagem as Canções e, por companhia, o imenso público que arrasta.

Pedro Abrunhosa - Biografia

ESPAÇOS DE VENDA

O Pavilhão do Fumeiro vai contar com cerca de 70 produtores, um número considerável, sendo eles representantes do fumeiro certificado de Vinhais, na maioria são produtores do concelho de Vinhais, sendo alguns oriundos de outros locais da região de Trás-os-Montes.

O Espaço Gourmet, com 60 stands, é a área que acolhe maravilhas como os doces conventuais, pastelaria típica de Vinhais, azeite, vinhos, queijos, entre muitos outros sabores, capazes de satisfazer os paladares mais exigentes.

O certame tem ainda um pavilhão onde estão as tasquinhas que servem o melhor da gastronomia vinhaense e um pavilhão onde vai estar em exposição todo o tipo de artesanato, oriundo de vários pontos do país, e onde vão estar também as empresas locais. São assim mais de 90 stands presentes neste espaço.

Há ainda exposição de máquinas agrícolas e feirantes de rua, contabilizando cerca de 500 expositores.

EXPOSITORES

	Área	Nº de Expositores
Pavilhão do Fumeiro	1800 m ²	70
Espaço Gourmet	900 m ²	60
Tasquinhas / Bares	1100 m ²	7 tasquinhas e 12 bares
Artesanato e Empresas	1000 m ²	65
Espetáculos	1200 m ²	8
Máquinas Agrícolas	1000 m ²	10
Feirantes de rua		235
Total de expositores na área coberta		222
Total de expositores		457
Total de área coberta	6.700 m ²	
Área total de exposição	25 450 m ²	

"A Feira do Fumeiro não é apenas um evento comercial; é a alma de Vinhais e um encontro com a autenticidade transmontana que atravessa gerações."



CÂMARA
MUNICIPAL DE VINHAIS



Associação Nacional
de Criadores de Suínos
da Raça Bísaro



FEIRA DO FUMEIRO

05 A 08 FEVEREIRO 2026

VINHAIS

CAPITAL DO FUMEIRO

PROGRAMA

05 QUINTA-FEIRA

- 14h00 Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
Pavilhão do Fumeiro | Espaço Gourmet | Restaurantes e
Tasquinhas | Pavilhão do Artesanato/Empresas e
Instituições | Exposição de Máquinas Agrícolas
- 14h30 Fórum Agrícola (Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 17h45 Animação itinerante com o Grupo de Gaitas da Moimenta
- 18h00 Cerimónia Oficial de Inauguração
- 21h30 Programa da Rádio Brigantia "A Tordo e a Direito"
(Em direto da Feira do Fumeiro)

06 SEXTA-FEIRA

- 10h00 Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h00 XXVI Jornadas Técnicas do Porco Bísaro
(Local: Auditório da entrada do Pavilhão do Fumeiro)
- 10h45 Animação itinerante com os Gaiteiros de Zido
- 11h00 XXVI Concurso Nacional de Suínos da Raça Bísaro
(Local: Mercado de Gado)
- 11h30 Demonstração de Corte de Presunto pelo Chef Vítor Oliveira
- 13h00 Cerimónia de Entrega de Prémios do Concurso Nacional de
Suínos da Raça Bísaro
- 13h15 Abertura da Exposição de Suínos da Raça Bísaro
(Local: Mercado de Gado)
- 15h00 Animação itinerante com Gaiteiros de Zido
- 16h30 Atuação da Escola de Dança GhostDanceStudio
(Local: Palco do Pavilhão do Fumeiro)
- 18h00 Demonstração de Corte de Presunto pelo
Chef Vítor de Oliveira
- 18h30 Animação itinerante com Encharca o Fole
- 20h30 Animação itinerante com Concertinas de Vinhais
- Espetáculos musicais:



07 SÁBADO

- 10h00 Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h00 XII Capítulo da Confraria Gastronómica do Porco Bísaro e do
Fumeiro de Vinhais
- 11h00 Animação itinerante com os Máscaras e Gaiteiros de Ousilhão
- 11h30 D'Gustar TTM - Provas de Produtos com o selo das Terras de
Trás-os-Montes pela Chef Lídia Brás - Restaurante Stramuntana
- 14h30 Concurso do Melhor Salpicao
- 15h00 O Saber Fazer da Melhor Chouriça de Carne de Vinhais, Pelas
Mãos da Vencedora 2025 - Maria de Lurdes Diegues
- 15h15 Animação itinerante com Gaiteiros D'Onor
- 15h30 Chegas de Touros (Local: Praça de Touros)
- 16h30 Como o Fumeiro de Vinhais é Utilizado na Alta Cozinha
Nacional, pelo Chef Óscar Geadas - Estrela Michelin - Restaurante G
- 18h00 Concurso da Melhor Chouriça de Carne
- 18h30 Animação itinerante com Sons do Tuela - Concertinas
- 19h00 Showcooking "Cuscos de Vinhais e Enchidos de Vinhais IGP",
Chef Vítor Oliveira
- Espetáculos musicais:



08 DOMINGO

- 10h00 Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda
- 10h30 Animação itinerante com os Máscaras de Vila Boa
- 11h00 O Saber Fazer da Melhor Chouriça de Carne de Vinhais, Pelas
Mãos da Vencedora 2025 - Maria de Lurdes Diegues
- 11h30 Atuação da Banda Filarmónica de Rebordelo
- 12h30 Cerimónia de Entrega de Prémios do Melhor Salpicao e da
Melhor Chouriça de Carne
- 15h00 Festival Folclórico (Local: Pavilhão de Espetáculos)
- 15h00 À Conversa com Elísia Augusta - Expositora mais Antiga do Certame
- 15h30 Animação itinerante com os Amigos da Concertina
- 16h00 O Fumeiro de Vinhais na Alta Cozinha Nacional - Chef Marco
Gomes - Restaurante Oficina
- 19h00 Encerramento