

Gastronomia e Culinária da Terra Quente Transmontana
- Património Identitário e Recurso Turístico -
(O Caso do Concelho de Mirandela)

Armando José Reforço Troca

Dissertação apresentada à Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo para obtenção do Grau de Mestre em Marketing Turístico.

Trabalho efetuado sob a orientação de:

Professor Doutor Ricardo Alexandre Fontes Correia

Professora Doutora Aida Maria Oliveira Carvalho

Esta dissertação inclui as críticas e sugestões feitas pelo Júri.

Mirandela, outubro de 2018.

Gastronomia e Culinária da Terra Quente Transmontana
- Património Identitário e Recurso Turístico -
(O Caso do Concelho de Mirandela)

Armando José Reforço Troca

Dissertação apresentada à Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo para obtenção do Grau de Mestre em Marketing Turístico.

Trabalho efetuado sob a orientação de:

Professor Doutor Ricardo Alexandre Fontes Correia

Professora Doutora Aida Maria Oliveira Carvalho

Mirandela, outubro de 2018.

Dedico esta dissertação à memória de minha Mãe, o meu exemplo e modelo de vida.

Resumo

Os processos globais de transformação dos hábitos de alimentação e os seus efeitos locais associados às alterações na organização social do trabalho, ao neoliberalismo económico e à reestruturação da vida doméstica, durante o século XX, provocaram grandes transformações nos utensílios e técnicas de cozinha: das lareiras aos fogões, do barro ao *inox*, os ícones da cozinha tradicional transmontana.

Segundo Marcelino e Martins (2015), a grande mudança e perda de “alguma identidade” da cozinha transmontana ocorre com a chegada, por um lado, da eletricidade e, por outro, com o aparecimento e banalização do fogão a gás.

Perante os novos desafios, há o (re)nascimento de uma ideia coletiva de “cozinha regional” e a valorização dos recursos e produtos endógenos como elementos diferenciadores e de ligação ao território, numa estratégia de afirmação identitária bem como o renascimento do interesse pela gastronomia tradicional nos dias de hoje (*chef's* de cozinha e concursos de televisão, a cozinha de autor no distrito e a inspiração tradicional).

O turismo gastronómico, o segmento de maior crescimento na indústria do turismo, segundo dados da OMT (2014), é natureza, cultura e experiência turística.

A dimensão imaterial da oferta é a autenticidade e a genuinidade da culinária regional.

A investigação pretende fazer a sistematização da cozinha regional para identificar e preservar a “matriz” da culinária do concelho de Mirandela. Uma revisão de literatura e entrevistas aprofundadas foram usadas para explorar a importância da pesquisa e a eficácia dos resultados, contribuindo para um acervo documental da culinária regional e o impacto no campo do turismo, como turismo de experiências.

Palavras-chave: gastronomia; imaterial; identidade; culinária; cozinha; turismo de experiências.

Abstract

The global processes of transformation of eating habits and their local effects associated with the changes in the work social organization, economic neoliberalism and the restructuring of domestic life during the twentieth century have brought a lot of changes in cooking utensils and techniques: from the fireplaces to the stoves, from the clay to the stainless, the icons of the traditional cuisine.

According to Marcelino e Martins (2015), the great change and loss of “any identity” of the Transmontana kitchen occurs with the arrival, on the one hand, of electricity and, on the other, with the appearance and trivialization of the gas stove.

Faced with the new challenges, there is the birth of a collective idea of “regional cuisine” and the valorization of endogenous resources and products as differentiating elements and of connection to the territory, in a strategy of identity affirmation as well as the revival of interest in traditional gastronomy nowadays (kitchen *chef's* and television contests, the kitchen of author in the district and the traditional inspiration).

Gastronomic tourism, the fastest growing segment of the tourism industry, according to OMT (2014), is nature, culture and tourism experience.

The immaterial dimension of the offer is the authenticity and genuineness of the regional cuisine.

The research intends to systematize the regional cuisine to identify and preserve the “matrix” of the cuisine of the county of Mirandela. A literature review and in-depth interviews are used to explore the importance of research and the effectiveness of the results and this study aims to contribute to a documentary collection of regional cuisine and the impact in the field of tourism, as tourism experiences.

Keywords: gastronomy; intangible; identity; cooking; kitchen; tourism experiences.

Agradecimentos

Quero agradecer aos meus orientadores, Professor Doutor Ricardo Alexandre Fontes Correia e Professora Doutora Aida Maria de Oliveira Carvalho, por aceitarem orientar este trabalho, por terem acreditado na sua relevância social, pela orientação cuidada e sempre atenta e, por último, pela motivação, amizade, simpatia e paciência.

Aos meus professores, pela formação e pelo incentivo.

À minha esposa, Ludovina, pela confiança e pelo apoio que me deu e por todas as condições e toda a ajuda que me proporcionou ao longo desta etapa, mesmo nos momentos de maior desânimo.

Ao Dr. Virgílio Gomes, Gastrónomo de referência ao longo do trabalho, pela importância do tema, pela ajuda, pelo apoio e pela disponibilidade sempre demonstradas.

Ao Dr. João Basílio, pela amizade e pela ajuda, sempre renovadas.

Ao Dr. Luís Lopes, pela ajuda, apoio e constante incentivo.

À Patrícia Cordeiro, pela ajuda incansável.

Ao Grão-Mestre António Monteiro, pelo incentivo, pela ajuda e pela amizade.

Ao meu pai (*in memoriam*).

Ao meu filho e às minhas filhas.

À minha família e amigos.

Por último, a todas as pessoas e entidades que permitiram transformar este sonho em realidade, em nome de um desenvolvimento sustentável, em prol da nossa terra e da nossa gente.

Lista de Abreviaturas e/ou Siglas

ACIM – Associação Comercial e Industrial de Mirandela

AMTQT – Associação de Municípios da Terra Quente Transmontana

APTECE – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

CEGTAD – Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro

DGADR – Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DGT – Direção Geral do Turismo

DOP – Denominação de Origem Protegida

EMKTT – Estratégia de Marketing Turístico

ERTPNP – Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte de Portugal

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INE – Instituto Nacional de Estatística

IPDT – Instituto de Planeamento e Desenvolvimento do Turismo

NHE – Natureza Homem Economia

OECD/OCDE – Organização Cooperação Desenvolvimento Económico

OMT – Organização Mundial do Turismo

RNT – Registo Nacional de Turismo

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

THR – Asesores en Hotelería Turismo y Recreación

TMAD – Trás-os-Montes e Alto Douro

TP – Turismo de Portugal

TQT – Terra Quente Transmontana

UNWTO – United Nations World Tourism Organization

WCED – World Commission on Environment and Development

WFTA – World Food Travel Association

Índice

Resumo	v
Abstract.....	vi
Lista de Abreviaturas e/ou Siglas	viii
Índice.....	ix
Índice de Figuras.....	xi
Índice de Tabelas	xii
Introdução.....	1
Estrutura do Trabalho	5
1. Enquadramento Teórico.....	5
1.1. Comida e Cultura.....	5
1.2. O Turismo de Experiência	7
1.3. O Potencial da Gastronomia.....	10
1.4. A Gastronomia na Ótica do Turismo.....	13
2. Gastronomia, Turismo e Sustentabilidade	15
3. Metodologia	18
3.1. Enquadramento da Investigação	18
3.2. Definição Metodológica	20
3.3. Contexto Geográfico e Socioeconómico.....	25
4. Apresentação e Discussão dos Resultados	32
4.1. Ao “Sabor” da Memória	32
4.2. Análise e Resultados.....	33
Conclusões, Limitações do Estudo e Futuras Linhas de Investigação	57
Lista de Referências	62
Apêndices	I
Q1: Cozinha tradicional na oferta turística	I
Q2: Valorização da cozinha tradicional.....	II
Q3: Produtos e técnicas com história	III
Q4: Conflito cozinha tradicional e contemporânea	IV
Q5: Áreas de inovação por influência do turismo	V
Q6: Preservar e divulgar a cozinha tradicional	VI
Q7: Papel dos Centros Interpretativos da Gastronomia.....	VII
Q8: Manutenção da Autenticidade	VIII
Q9: Orientação para o consumidor.....	IX
Guião da Entrevista aos <i>Stakeholders</i>	X

Entrevista aos Stakeholders – Município de Mirandela	XI
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> -Gastrónomo Dr. Virgílio Gomes	XIV
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> -Confraria dos Enófilos e Gastrónomos TMAD	XVII
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – Chef António Bóia Martins	XX
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> -Chef Alexandre Ferreira	XXIII
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – Mirandela	XXVI
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – São Pedro Velho	XXVIII
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – Avantos e Romeu	XXX
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – Suções	XXXII
Entrevista aos <i>Stakeholders</i> – Abreiro.....	XXXV
Guião da Entrevista aos Habitantes	XXXVII
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela I)	XXXVIII
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela II)	XLI
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela III) XLVI	
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Suções IV)	LII
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Suções V)	LVI
Entrevista aberta: Identidade culinária concelho de Mirandela (Avantos/Romeu VI)	LX
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (SP Velho VII) LXIV	
Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Abreiro VIII) LXVIII	
Termos usados na culinária no Concelho de Mirandela	LXXII

Índice de Figuras

Figura 1: Módulos estratégicos de marketing e comunicação experiencial

Figura 2: “Geografia do Lugar” – As Freguesias

Figura 3: O Lugar Face ao Contexto Geográfico Próximo e Envolvente

Figura 4: Selo de Garantia DOP

Figura 5: Selo de Garantia IGP

Figura 6: Palavras de maior frequência nos documentos de transcrição das entrevistas

Índice de Tabelas

Tabela 1: Diferenças entre o turismo tradicional e o turismo de experiências

Tabela 2: Dimensões da Experiência

Tabela 3: Módulos estratégicos de Schmitt

Tabela 4: Importância do turismo gastronómico (2016)

Tabela 5: 10 ativos para uma estratégia a 10 anos (2017-2027)

Tabela 6: Estudo de Satisfação de Turistas

Tabela 7: Impactos do turismo nos destinos

Tabela 8: Produtos DOP

Tabela 9: Produtos IGP

Tabela 10: Síntese das entrevistas aos habitantes

Tabela 11: Frequência de Palavras (Habitantes)

Tabela 12: Frequência de Palavras (Restantes *Stakeholders*)

Tabela 13: Entrevistas aos *Stakeholders*

Tabela 14: Entrevistas aos *Stakeholders*

Tabela 15: Perceção da Influência dos Contextos de Evolução e Mudança Global

Tabela 16: Atribuição de Papéis e Funções na Preservação da Cozinha Tradicional

Introdução

O Turismo, uma atividade chave à escala mundial pelas suas múltiplas vertentes que promovem e sustentam o desenvolvimento das terras e das gentes, alavanca o progresso económico, incentiva e preserva as relações entre os povos, defende e divulga as tradições e as identidades culturais das comunidades.

Em 1997 a UNESCO introduz o conceito de património intangível, definido como “conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica que emanam de uma cultura e se baseiam numa tradição”. À luz deste conceito, inúmeros países começam a identificar e classificar o seu património intangível; em Portugal, a Gastronomia é reconhecida Património Intangível desde 26 de julho de 2000. Foram adotadas algumas medidas: o levantamento do receituário tradicional português, em toda a sua diversidade, evidenciando-se os aspetos que o singularizam; a criação de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses; a identificação dos requisitos que permitam a certificação de receitas e produtos tradicionais portugueses; a criação de condições que permitam a inventariação dos estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes no País que incluam nas suas ementas receitas da cozinha tradicional portuguesa; a promoção interna e externa da gastronomia nacional, designadamente com o objetivo de fomentar a procura turística; a criação de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia; a promoção de novas receitas confeccionadas com produtos genuinamente portugueses; a contribuição para a melhoria da oferta turística nacional, sensibilizando os diferentes agentes do sector para a necessidade de remodelarem os seus estabelecimentos, tanto no que respeita às instalações como à qualidade do serviço prestado.

O Turismo Gastronómico, constituindo-se ou não como um recurso turístico primário, assume-se como um componente relevante no âmbito do Turismo Cultural, enquanto “conjunto de meios que permite aos visitantes conviverem com os modos de vida autênticos de outros povos e comunidades e de poderem desfrutar de todas as suas heranças e dos seus conhecimentos seja qual for o modo pelo qual os expressam” (Cunha, 2013a, p. 221).

A gastronomia e as tradições alimentares associadas refletem as questões culturais da evolução histórica e social do povo português tendo sido classificada como bem imaterial do património cultural, pela Resolução de Conselho de Ministros nº 96/2000 de 7 de

julho, e publicada no Diário da República, I Série-B, nº 171 de 26 de julho. Perante o quadro legislativo, a gastronomia nacional é parte integrante do património cultural português, necessitando de mecanismos de proteção e valorização necessários para a divulgação do receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional e local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal. Mais tarde, em 19 de dezembro de 2001, é publicada a Resolução do Conselho de Ministros nº 169/2001, que criou a Comissão Nacional de Gastronomia cujas funções seriam o levantamento e qualificação do património gastronómico português.

A Gastronomia Transmontana pode cumprir plenamente este desígnio enquanto Património Cultural Imaterial da Humanidade, da UNESCO, corporizado na “Candidatura da Gastronomia e dos Produtos da Terra Ligados à Alimentação de Trás-os-Montes e Alto Douro”, cuja sessão de apresentação para lançamento decorreu em 15 de abril de 2016 na aldeia de Romeu, Mirandela.

Este património constitui um produto de interesse económico elevado, cujo estágio de desenvolvimento e estruturação da oferta, assim como a respetiva colocação nos mercados, requer ainda um esforço adicional de levantamento, de prospeção, de organização, de imagem e de promoção. É um valioso elemento diferenciador da oferta turística, com expressão ao nível de todo o território, registando uma variedade regional que potencia a criação de alternativas gastronómicas bem valorizadas pelas características dos turistas. De acordo com Kotler, Kartajaya e Setiwan (2016) “os consumidores dos dias de hoje escolhem os produtos e as companhias que satisfazem as suas necessidades mais profundas de criatividade, comunidade e idealismo”.

Estas circunstâncias motivam uma análise em duas perspetivas: a do consumidor que procura uma experiência única e diferenciadora e a dos residentes que têm a sua cultura identitária manifestada, neste caso, nas suas expressões gastronómicas.

Para o contexto do estudo é importante a prévia definição dos conceitos chave, que enquadram a investigação:

Cozinha ou Culinária são termos similares que designam o conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de uma região. Ambos os termos também dizem respeito à forma de preparar os alimentos, com práticas e técnicas específicas.

Gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os 5 sentidos são solicitados na sua plenitude durante o consumo gastronómico. (Medeiros, 2014, p. 5)

A sistematização dos conceitos é essencial para percebermos as suas diferenças, tanto no conteúdo como na forma, acrescida do grau de envolvimento do turista na experiência.

O turismo gastronómico está relacionado com a viagem feita para destinos onde a comida e as bebidas do local são atrativos suficientes para a motivar, sem envolver necessariamente a experiência culinária. O turismo culinário está relacionado com a experiência em torno das artes culinárias, não apenas no usufruto da refeição mas na “procura de uma experiência única e memorável” que perdure na mente do turista. (APTECE, 2014, p. 15)

“A determinação do perfil motivacional dos visitantes é, portanto, uma questão essencial para compreender se as características de um destino satisfazem ou não as necessidades dos visitantes” (Cunha, 2013a, p. 95).

A identificação e avaliação destes pressupostos, ou seja, o conhecimento, é um fator crítico de sucesso, porque apela às emoções, envolve todos os sentidos, surpreende.

Consideramos e pretendemos que este estudo seja útil, relevante e justificado pela conformidade com perspetivas de abordagem diversas, mas coincidentes na sua essência, sobre a importância da temática.

Seja qual for o ponto de vista sob o qual analisemos a gastronomia, ela só merece elogios e estímulos. Do ponto de vista físico, é o resultado e a prova do estado saudável e perfeito dos órgãos destinados à nutrição. Do ponto de vista moral, representa uma cedência implícita às ordens do Criador que, tendo-nos mandado comer para viver, nos convida a fazê-lo pelo apetite, nos mantém pelo sabor e nos recompensa pelo prazer. (Brillat-Savarin, 2010, p. 108)

Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor da celebrada obra – *Physiologie du Goût (1825)* – sobre Gastronomia, considera-a uma ciência, um conhecimento e uma reflexão, para além de uma técnica ou uma arte, bem como uma apreciável fonte de receita: “A gastronomia faz viver a *multidão industriosa* dos horticultores, caçadores, pescadores, cozinheiros, pasteleiros, confeitadores e outros. É também uma grande fonte de receitas do fisco...” (Brillat-Savarin, 2010, p. 108).

Esta abordagem “intemporal” da relevância do tema conforta, assim, a nossa perspetiva da sua pertinência, e vai ainda mais longe ao consubstanciar a importância científica da pesquisa nesta área para o bem comum, o que não é assim tão frequente de evidenciar em literatura sobre a matéria: “Trabalhai, Excelências, professai pelo bem da ciência...; e se, no decorrer dos vossos trabalhos, chegardes a fazer alguma descoberta importante, partilhai-a por favor com o mais humilde dos vossos servidores” (Brillat-Savarin, 2010, p. 217).

Neste enquadramento intemporal, bem como numa perspetiva contemporânea, consideramos útil e necessária a inventariação deste património identitário.

Aos alimentos tradicionais é atribuído um efeito positivo na saúde humana, como padrão alimentar, utilizando o conceito de “Dieta Mediterrânica”, que se reflete nas formas de produção, preparação e confeção dos alimentos, transmitidas de geração em geração, com o consumo de produtos frescos, produzidos localmente, conforme as estações do ano. É um património cultural imaterial, tanto quanto simboliza um estilo de vida. (Rosa, 2009, p. 3)

Para fazermos o que queremos, precisamos de saber o que temos. Na senda de Montanari (2008) “o carácter *expressivo* da refeição nunca é distinto do valor concreto (económico e nutricional) dos alimentos consumidos. É, portanto, indispensável identificar uma gramática da comida e descodificar as suas regras”. No mesmo sentido, para conhecermos, identificarmos e potenciarmos a “matriz” da gastronomia do concelho, embora aceitando os livros de receitas existentes, temos que ir mais longe “e fazer a sistematização da nossa cozinha regional, em que as receitas incluam os processos e técnicas e os ingredientes e acompanhamentos” (Gomes, 2010, p. 52).

O turismo gastronómico é dos segmentos no mercado turístico que mais tem crescido no contexto global. Oferece aos turistas a possibilidade de desfrutarem de experiências com a culinária tradicional, aprofunda o contacto com as culturas das comunidades e contribui para o desenvolvimento e a sustentabilidade dos locais, permitindo preservar o seu património cultural e proporcionar melhores condições de vida para os residentes.

Estrutura do Trabalho

A estrutura deste trabalho está dividida em quatro capítulos, precedidos por um capítulo de Introdução que apresenta um enquadramento do tema e sucedidos pelas conclusões, limitações do estudo e sugestões de futuras linhas de investigação.

No primeiro capítulo pretendemos um enquadramento teórico da problemática em estudo, através da “revisão da literatura”, para análise e recolha de informação que fundamentem os argumentos e conclusões e suportem os conteúdos. A leitura abrange a relação intrínseca entre comida e cultura, turismo e experiência.

O segundo capítulo reflete os cuidados e preocupações com a sustentabilidade dos destinos, que devem estar presentes em qualquer estratégia de desenvolvimento.

O terceiro capítulo, a metodologia, passa pelo enquadramento, contexto e definição metodológica. Inclui o modelo da investigação, a escolha das hipóteses e as técnicas de recolha de dados, designadamente o inquérito por entrevista.

O quarto capítulo incide sobre a apresentação e discussão dos resultados.

Este estudo termina com o capítulo das conclusões. Apresenta os principais resultados, os contributos, as dificuldades e limitações do estudo e sugestões de futuras linhas de investigação.

1. Enquadramento Teórico

1.1. Comida e Cultura

Este capítulo fala de Turismo Cultural, em que a assunção do conceito deve implicar o comprometimento de locais, eventos, comida, história, arte e cultura, considerando que: “Turismo Cultural é o conjunto de meios que permite aos viajantes conviverem com os modos de vida autênticos de outros povos ou comunidades e de poderem desfrutar de todas as suas heranças e dos seus conhecimentos, seja qual for o meio pelo qual os expressam” (Cunha, Economia e Política do Turismo, 2013a, p. 221).

Este conceito de integração e compromisso deve implicar também que “a força e perenidade do turismo têm de residir mais na sua capacidade para responder aos anseios mais profundos do homem do que na sua capacidade para proporcionar uma permanência

agradável que, destituída de valores perduráveis, se esgota com o fim da viagem” (Cunha, 2013a, p. 226).

Tendo o turismo cultural, nesta perspetiva, um papel imprescindível, a alimentação é uma necessidade comum a todos e por isso muitas vezes interpretada como uma *necessidade natural*.

Entretanto, o historiador italiano Massimo Montanari, especialista em história medieval e da alimentação, sugere que “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de *naturalidade* mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza” (Montanari, 2008, p. 15).

Também segundo Montanari, a comida é cultura na medida em que é *produzida, preparada e consumida*, porquanto não comemos apenas o que encontramos na natureza, mas também criamos o nosso próprio alimento, executamos um processo criativo que implica a utilização das técnicas que expressam as práticas da cozinha na transformação dos produtos e selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo.

Ainda de acordo com o mesmo autor, as técnicas e os modelos alimentares introduzidos na Europa desde a Idade Média eram um privilégio de poucos, perdendo o seu carácter elitista apenas a partir do início do século XIX, de algum modo a par da industrialização e de uma certa “globalização”.

Hoje em dia, curiosamente, a distinção passa a ser operada em sentido inverso: é o “*local*” que representa a diferença e é motivo de orgulho.

A “*cozinha*”, percebida na sua dinâmica e nas suas representações sociais, é uma atividade humana por excelência, que transforma o produto da natureza em alimento *fabricado* pelo homem. Neste sentido “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (Montanari, 2008, p. 71), o que nos remete para uma experiência e para um conhecimento: uma experiência coletiva e compartilhada e um conhecimento que, transmitido, contribui para definir os “valores” de uma sociedade e um “espírito de pertença”, seja dos locais, seja dos turistas.

Os processos de uniformização dos mercados e dos modelos alimentares, decorrentes da globalização, entre outros fatores, acabaram por estimular, em contrapartida, um novo cuidado em relação às culturas locais e a geração de novos sistemas – ancorados na história – que podemos denominar de “cozinhas regionais”.

1.2. O Turismo de Experiência

O Turismo de Experiência encerra a dimensão cultural da experiência turística, ou seja, a essência de uma experiência cultural multidimensional e interativa. Ao contrário do turismo tradicional, o turista é o protagonista, vivencia **a gastronomia**, o artesanato ou quaisquer atividades do quotidiano. A experiência gastronómica é a oportunidade de experimentar novos sabores e novos pratos. Contudo, vai muito mais além pois permite vivenciar a produção dos produtos típicos, acompanhar e/ou participar das colheitas, preparar pratos típicos, vivenciar a cultura local.

Tabela 1: Diferenças entre o turismo tradicional e o turismo de experiência

Turismo tradicional	Turismo de experiência
Apresenta características funcionais	Tem foco na experiência do consumidor
É orientado pelo produto e pela concorrência	É orientado para oferecer experiências de forma integral e exclusiva
Entende que as decisões de consumo são racionais	O turista é visto como consumidor racional e emocional
As ferramentas utilizadas são quantitativas e verbais	As ferramentas são multidisciplinares e bastante variadas

Fonte: (SEBRAE, 2015, p. 10)

O conceito de experiência demonstra a possibilidade de existir um momento único, especial, extraordinário que ocorre durante vivências particulares, em diversos momentos da vida em que “[...] a oferta de experiência acontece quando uma empresa usa intencionalmente os serviços como um palco e os produtos como suporte para atrair os consumidores de forma a criar um acontecimento memorável” (Pine II & Gilmore, 1999, p. 39).

Os autores sustentam que o produto (enquanto *commodity* e bem físico) e o serviço não são suficientes num cenário de diferencial competitivo, na medida em que podem ser replicados; assim sendo, a proposta de valor acrescentado é a “experiência”, tanto mais relevante quanto mais responder às necessidades e expectativas dos consumidores.

Esta nova abordagem reflete que o valor económico da “relação” não assenta apenas na conquista ou fidelização do cliente, mas prioriza a experiência que proporciona sensações únicas e inesquecíveis, que contem histórias e trabalhem com sonhos, com criatividade e autenticidade, conforme Tabela 2:

Tabela 2: Dimensões da Experiência

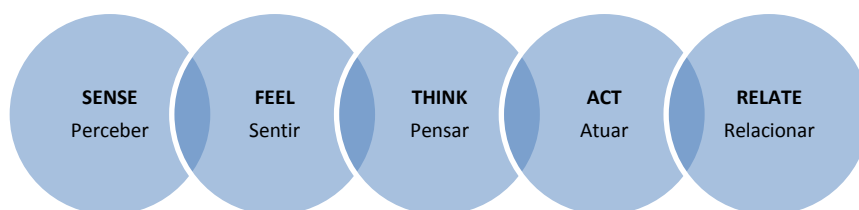
Dimensão da Experiência	Conceitos
Entretenimento	Designa um estado de resposta (satisfação, relaxamento, riso) aos elementos que lhe são apresentados. O adequado é potencializar a absorção positiva da experiência proporcionada, torná-la mais divertida e apreciada.
Aprendizagem	Aprender algo requer total participação do sujeito envolvido e é preciso que se decidam quais informações se deseja que o turista incorpore ou quais habilidades se deseja que exercite durante a experiência.
Evasão	Capacidade de fazer com que o turista fique imerso nas atividades que lhe são propostas. O foco deve residir em propor atividades e situações em que o turista tenha participação ativa durante toda a experiência.
Estética	Experiência onde a participação do indivíduo é reduzida à mera contemplação, mas ainda assim ele se encontra imerso no evento ou ambiente.

Fonte: (Pine II & Gilmore, 1999)

Na mesma senda, com base nos estudos de Schmitt, “[...] uma experiência é um acontecimento individual que ocorre como resposta a algum estímulo e dura pela vida toda” (Schmitt, 1999, pp. 74-75).

A perspetiva deste autor, que “fez escola” ao ponto de ser adotada (e posteriormente reinterpretada) entre académicos, reflete a sua essência conforme a figura e a tabela seguintes:

Figura 1: Módulos estratégicos de marketing e comunicação experiencial



Fonte: (Schmitt, 1999)

Esta estratégia encontra eco na tese defendida por Kotler, Kartajaya e Setiwan (2016) da evolução “do produto e do consumidor até ao espírito humano”.

Tabela 3: Módulos estratégicos de Schmitt

Módulos estratégicos de <i>marketing</i> e comunicação experiencial	
<i>Sense Marketing</i>	Apela aos sentidos sensoriais dos consumidores.
<i>Feel Marketing</i>	Apela às emoções e sentimentos interiores.
<i>Think Marketing</i>	Evoca o lado racional e envolve os consumidores em experiências cognitivas.
<i>Act Marketing</i>	Estimula comportamentos físicos, estilos de vida e interações.
<i>Relate Marketing</i>	Desenvolve experiências que estimulam os desejos do consumidor em participar ou pertencer a um determinado contexto, social ou comunitário.

Fonte: (Schmitt, 1999)

Neste sentido a OMT (2014) assinala que o novo turista deseja “viajar para destinos onde, mais do que visitar e contemplar, fosse possível também sentir, viver, emocionar-se e ser personagem da sua própria viagem”.

Este quadro de interatividade abrange todo um sentido de “pertença” e implica a motivação acrescida por vivenciar a experiência, desencadeada por sentimentos e emoções, pensamento e ação. A experiência desenrola-se através dos objetos, dos locais, das pessoas, em comunhão de princípios e valores. A participação acontece num comprometimento em *cocriação*, uma colaboração que inova e acrescenta valor, gerando retorno para todos os *stakeholders* e proporcionando os benefícios decorrentes da participação, no caso dos turistas, pela experiência única e memorável.

“Uma experiência turística de *cocriação* é a soma dos eventos psicológicos que um turista atravessa quando contribui ativamente através da participação física e/ou mental nas atividades e interagindo com outros sujeitos na envolvente da experiência” (Campos, Mendes, Valle, & Scott, 2016, p. 1311).

O “Turismo Criativo” é um conceito do novo milénio (precisamente do ano 2000 e inspirado em Portugal, mais precisamente no património cultural de Viana do Castelo), da autoria do Prof. Greg Richards, perito inglês em turismo, com base na necessidade de afirmação competitiva das regiões.

Segundo Richards (2012) estamos perante um novo paradigma porque “as mudanças e tendências da sociedade refletem-se nos comportamentos dos consumidores, que procuram cada vez mais experiências turísticas culturais profundas e autênticas”.

O turismo de experiência, também denominado como turismo criativo, acontece pelas transformações e pela evolução dos tempos, em que os interesses do turista se revelam cada vez mais diversificados e, sobretudo, seletivos.

Neste sentido, o turismo criativo é impulsionado pelas experiências em cocriação, numa viagem inesquecível e única de descoberta, aprendizagem e experiência, revaloriza as tradições e potencia a sustentabilidade dos destinos.

Estudos de vários autores sobre o tema sustentam que o turismo criativo representa uma visão integrada, inter-relacionada e interligada entre a “cultura propriamente dita”, as “inovações enquanto criatividade aplicada a soluções” e as “conexões, histórica, geográfica, diversidade e local/global” (Emmendoerfer & Ashton, 2014, p. 4).

Segundo os autores, com a criatividade fazendo parte da solução, a “experiência” que marca a diferença é um fator crítico de sucesso porque “os territórios criativos, além dos produtos ali produzidos, são o novo alvo dos turistas do século XXI. A disseminação da ideia de novos consumidores para novos produtos turísticos enfatiza o turismo de experiências, de sentimento, de modo a gerar significados diferentes e inovadores” (Emmendoerfer & Ashton, 2014, p. 9).

1.3. O Potencial da Gastronomia

O futuro das regiões periféricas, cada vez mais desruralizadas, passará pela valorização dos recursos e produtos endógenos como elementos diferenciadores e de ligação ao território, numa estratégia de afirmação identitária e como mais-valia que contribua para um futuro sustentável, para a melhoria das condições e da qualidade de vida das populações e para o desenvolvimento turístico.

A gastronomia, uma das nossas maiores riquezas culturais, é reconhecida muito para além dos limites fronteiriços, locais, regionais ou nacionais.

O turismo gastronómico é um vetor estratégico neste contexto, enquanto parte integrante do turismo cultural, ou seja, “o conjunto de meios que permite aos visitantes conviverem com os modos de vida autênticos de outros povos ou comunidades e de poderem desfrutar de todas as suas heranças e dos seus conhecimentos” (Cunha, 2013a, p. 221).

O comportamento do turista tem evoluído no sentido de novas experiências e emoções, numa relação interativa com a envolvente. Assim, “grande parte do valor que se oferece aos consumidores, e que forma parte da experiência, reside na satisfação das suas

necessidades emocionais. Por isso, o valor percebido pode ser incrementado mediante uma adequada gestão das emoções” (THR Asesores en Hotelería Turismo y Recreación, 2006, p. 37).

Por outro lado, a ciência remete-nos para uma inevitável abordagem holística da procura, com turistas mais informados e exigentes que, para além da viagem “passiva”, querem vivenciar, criar ligações afetivas, participar ativamente num processo de cocriação.

A dinâmica destas etapas é fundamental para compreendermos o fenómeno da relação intrínseca entre o turista e a experiência turística. O sucesso não depende do que se faz, mas dos sentimentos e afetos que impulsionam a procura e da inspiração que a oferta suscita, até porque “ser autêntico não é um requisito para o sucesso, mas é um requisito a ter em conta se desejar que esse sucesso seja duradouro” (Sinek, 2018, p. 81).

Conforme Damásio, “trata-se do mundo paralelo dos *afetos...as respostas emotivas* desencadeadas pelo processamento de numerosos estímulos sensoriais, tais como gostos e cheiros, estímulos táteis, auditivos e visuais...” (Damásio, 2017, pp. 145-146).

Num critério definidor de “utilização pelos visitantes”, definido por Cunha e Abrantes (2013b), é esta dimensão imaterial da oferta que confere autenticidade e genuinidade, numa envolvente interativa de turismo de experiências.

A operacionalização de um projeto com uma dinâmica turística, cultural e identitária tem que refletir a compreensão destes fatores críticos de sucesso, num futuro sustentável para um património imaterial, num turismo “vivenciado” de partilha, inclusão, experiência e cocriação.

Neste contexto, “a chave é a presença de uma imagem. Qualquer que seja a sua origem, as imagens podem produzir uma resposta emotiva. A visão ou o aroma de um prato que apreciamos particularmente ativa-nos o apetite, mesmo que não tenhamos fome, e uma fotografia sedutora ativa o desejo” (Damásio, 2017, pp. 160-161).

Com efeito, são as associações, os sentidos e as emoções que influenciam as nossas decisões, enquanto consumidores. Num turismo cada vez mais competitivo e exigente, em constante mudança, é imperioso criar experiências para uma oferta distintiva que emocione e envolva; é através dos sentidos que podemos produzi-las.

Os turistas estão cada vez mais subsegmentando, buscando experiências em função de seus interesses especiais (...) e sobretudo ao vinculado com as indústrias culturais e criativas, com nichos específicos como o turismo artesanal, o turismo cinematográfico, ao turismo de idiomas, turismo literário, ao turismo gastronómico, ao turismo cultural... (Barbosa, 2016, p. 10)

Reconhecendo que, de acordo com a OMT (2017), os dados disponíveis apontam para que “apenas” 10% dos turistas são turistas de culinária, o facto é que, em função das respostas da Tabela 4, o potencial da gastronomia é extremamente relevante para os próprios, para o desenvolvimento e para a sustentabilidade.

Tabela 4: Importância do turismo gastronómico (2016)

Gastronomia é um elemento distintivo e estratégico na definição da imagem e marca do destino	87%
VFR – Visita a familiares e amigos como motivo principal	13%
Gastronomia como força orientadora para o desenvolvimento turístico	82%
Potencial da gastronomia para a subsistência das comunidades locais	85%
Potencial da gastronomia na classificação e escolha dos destinos	80%

Fonte: UNWTO Survey on Gastronomy Tourism (2017, pp. 17-19)

É neste sentido que o Turismo do Porto e Norte de Portugal, na sua EMKTT Horizonte 2015-2020, elege a Gastronomia e Vinhos como um produto estratégico e, para o subdestino Trás-os-Montes, ancorado nos elementos centrais “SAÚDE E BEM ESTAR + NATUREZA”, ressaltando que “não é possível estabelecer uma hierarquia ao nível de alguns produtos entre subdestino, nomeadamente na gastronomia e vinhos, festas e tradições e no património construído e arquitetónico...” (IPDT, 2015, p. 27).

Corroborando estas opiniões, consideramos que esta condicionante não desvaloriza a importância do segmento na estratégia de desenvolvimento do território, antes potencia a sua margem de progressão, em linha com os desafios e ativos estratégicos priorizados pelo Turismo de Portugal para a década, conforme Tabela 5:

Tabela 5: 10 ativos para uma estratégia a 10 anos (2017-2027)

ATIVOS DIFERENCIADORES	Clima e luz	História e Cultura
	Mar	Natureza e Biodiversidade
	Água	
ATIVOS QUALIFICADORES	Gastronomia e Vinhos	
	Eventos artístico-culturais, desportivos e de negócio	
ATIVOS EMERGENTES	Bem-estar	
	<i>Living</i> – Viver em Portugal	
ATIVO ÚNICO E TRANSVERSAL	Pessoas	

Fonte: Turismo de Portugal, 2016, p. 15

1.4. A Gastronomia na Ótica do Turismo

“Adoro Portugal, adoro a comida!”

Em nossa opinião uma mesa com um prato com comida local e um copo de vinho é um enquadramento ideal para compreender a vida, os sonhos, as dificuldades e os medos das pessoas de um lugar. Estamos de acordo com o *chef* Anthony Bourdain – “se olharem para o que as pessoas comem, como comem, em que circunstâncias, o que cozinham, que lhes dá prazer, aprende-se muito sobre essas pessoas” (Jornal Público, 2018/06/09, p. 2). No mesmo sentido, a literatura contemporânea já incorpora os novos apelos às sensações e às experiências vividas, para além da “necessidade humana”, no paradigma do turismo em geral e da gastronomia em particular.

A importância da gastronomia local, que tem o seu ponto alto quando se assume como motivação primária para a viagem, que na literatura se designa por turismo gastronómico, constitui uma tendência internacional à qual os destinos turísticos têm vindo a prestar cada vez mais atenção, no sentido de transformarem de recurso em atração turística o fator identitário que é a gastronomia, melhorando a sua competitividade. (Araújo, 2014, p. 14)

Nesta linha de pensamento, a culinária de determinada região é natureza e cultura. A deslocação até à região e a degustação *in loco* da comida daquele local é parte dessa nova

experiência. Território e especificidade culinária passam a dominar a ideia de cozinha regional e transformam-se em estímulo aos turistas:

A gastronomia faz parte da identidade cultural de um povo, pois através das comidas típicas cada lugar ganha uma expressão própria. Normalmente essa culinária é o reflexo, é o rosto de quem mora no lugar. É identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país. Comunica sobre as pessoas, os seus quotidianos, as suas características e as suas diferenças e promove intercâmbios culturais. (Medeiros, 2014, p. 19)

Portugal possui um património cultural rico, variado e singular, no qual se enquadra a nossa culinária e gastronomia.

As características base da cozinha portuguesa incluem sabor, substância, suculência, abundância e variedade de menus. A situação geográfica, as variadas paisagens naturais, costumes sociais e atributos culturais moldaram uma cozinha única na Europa. (Kubiak, 1989, p. 81)

Merece igualmente realce o facto de, já em 2014, a APTECE (Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia) referir que a gastronomia (boa comida e bebida) passou também a figurar nos fatores mais importantes, na maioria dos estudos feitos, a nível mundial, sobre a matéria, surgindo em todos como o 3º fator mais importante a seguir à “segurança” e “relação qualidade/preço” satisfatória dos destinos.

De acordo com o “*Global Report on Food Tourism*” da OMT, o turismo gastronómico é o segmento de maior crescimento na indústria do turismo. Dados globais da WFTA (*World Food Travel Association*), dão-nos conta que cerca de 36% dos gastos dos turistas são efetuados em alimentação e que, entre todas as áreas possíveis de gastos, durante uma viagem, os turistas são menos propensos a fazer cortes no seu orçamento com alimentação.

Os considerados “deliberadamente” turistas culinários tendem a gastar uma quantidade significativamente maior do seu orçamento total de viagens (cerca de 50%) em atividades relacionadas com a gastronomia. (APTECE, 2014, pp. 10-11)

É neste âmbito que se considera que os recursos turísticos, sejam elementos naturais ou atividades humanas, complementam a Oferta e são essenciais pois, “em geral, a atividade turística só tem lugar quando existem certas atrações que originem a deslocação de

peçoas ou satisfaçam necessidades decorrentes dessa deslocação” (Cunha & Abrantes, 2013b, p. 165).

Um estudo do Turismo de Portugal, “Estudo de Satisfação de Turistas”, revela que a “boa comida/gastronomia” é o segundo índice mais valorizado, logo após o “clima/bom tempo”, associado a uma avaliação mais positiva após a viagem do que a avaliação/expetativa inicial (TP, março de 2014).

Merece, igualmente, realce uma análise do quadro do grau de satisfação e correspondência com as expetativas que a seguir publicamos. Neste, podemos constatar que a gastronomia e vinhos, com 91%, já se situa no segundo lugar das preferências dos turistas (*ex aequo* com a simpatia dos profissionais), com potencialidade de ascender a um patamar mais elevado, designadamente por via da otimização dos recursos, como decorre da tabela seguinte (tabela 6):

Tabela 6: Estudo de Satisfação de Turistas

Grau de satisfação e correspondência com as expetativas	
Paisagens	94%
Simpatia dos profissionais	91%
Gastronomia e vinhos	91%
Segurança	90%
Simpatia da população local	88%

Fonte: (TP, março de 2014)

2. Gastronomia, Turismo e Sustentabilidade

“A gastronomia, sem dúvida, está ganhando terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos” (Schluter, 2006, p. 89).

De acordo com Costa, esta curiosidade e interesse crescentes valorizam e têm impacto sobre as comunidades a vários níveis, “o território, as pessoas, a língua, a memória” (Costa, 2014, p. 111). Mas, a indiscutível importância sociocultural e impacto económico nos territórios e nas populações não pode ser dissociada de um desenvolvimento sustentável, assente na preservação patrimonial, na sustentabilidade económica e no equilíbrio social.

Qualquer processo de desenvolvimento, designadamente para ser sustentável, deve atender à capacidade de regeneração ambiental e dos ecossistemas e ao limite (ou limiar) do crescimento turístico, a denominada *capacidade de carga*, para prevenir os potenciais efeitos negativos provocados por excessos ou desequilíbrios. Acresce que estas circunstâncias podem ter efeitos negativos mais evidentes nas comunidades, pela frequente “invasão” dos destinos, indiferente às realidades locais:

“Portanto, a gastronomia necessita de mais atenção nas questões relativas ao desenvolvimento local sustentável a partir do turismo ... mas quando aliada a um planeamento inconsciente da atividade turística, poderá sofrer consequências na sua essência e afetar direta ou indiretamente os indivíduos dos locais recetores e o seu património cultural.” (Costa, 2014, p. 54)

Segundo Goeldner e Brent Ritchie, “uma experiência turística de alta qualidade depende da conservação dos nossos recursos naturais, da proteção do meio ambiente e da preservação da nossa herança cultural” (Goeldner & Brent Ritchie, 2009, p. 492).

Daqui decorre, também, assegurar a participação das comunidades locais, para que se possa contribuir com mais eficácia para a melhoria dos seus rendimentos, no desenvolvimento turístico de cada região, assente na satisfação e respeito pelos componentes essenciais de qualquer destino turístico: a população residente, os recursos ambientais e o visitante. Neste sentido, a OMT (1998) define que “o desenvolvimento do turismo sustentável atende às necessidades dos turistas e das regiões recetoras, ao mesmo tempo que protege e aumenta as oportunidades para o futuro” (Guide for local authorities on developing sustainable tourism.).

A sustentabilidade do turismo é uma necessidade absoluta e o conceito da OMT não representa nenhum “tipo de turismo”, mas antes um imperativo global e integrado na preservação e valorização dos valores patrimoniais, ambientais e culturais. Acresce que esta estratégia pode ainda funcionar como atrativo turístico, podendo ser um ativo diferenciador se atentarmos na recuperação de valores sociais nas motivações turísticas, crescentemente valorizados como recursos turísticos de qualidade à escala local e regional – ambiente, património, etnografia, história, gastronomia e cultura.

Em linha com as definições da ONU, mais do que o “desenvolvimento de um turismo sustentável”, assume-se um conceito na perspetiva de um desenvolvimento sustentado do turismo, de acordo com o relatório da Comissão Brundtland que, para além de um primeiro objetivo de “fornecimento de um meio de vida durável e seguro, capaz de minimizar o esgotamento de recursos, a degradação

ambiental, a rutura cultural e a instabilidade social”, alarga este objetivo base para incluir os “conceitos de equidade, as necessidades económicas da população marginalizada e a ideia da tecnologia e das limitações sociais, como forma de dotar o ambiente para responder às necessidades atuais e futuras” (WCED, 1987).

O desenvolvimento turístico é, por norma, associado a benefícios para os países ou as regiões de destino, desde logo pelo seu efeito multiplicador, mas também tem impactos negativos, designadamente no caso dos territórios periféricos em análise, que podem contribuir para a perda ou adulteração de tradições locais e dos estilos de vida, o que vai ao arrepio do que pretendemos impulsionar. Se os aspetos positivos contribuem para o desenvolvimento económico e social dos destinos, os aspetos negativos devem ser reduzidos ao mínimo, se não for possível eliminá-los, numa ação conjunta, concertada, holística, estratégica e cooperativa, envolvendo todos os intervenientes do processo.

Tabela 7: Impactos do turismo nos destinos

ASPETOS POSITIVOS DO TURISMO	ASPETOS NEGATIVOS DO TURISMO
<ul style="list-style-type: none"> • Oferece oportunidades de emprego; • Aumenta as receitas locais; • Pode ser desenvolvido a partir de produtos e recursos locais; • Contribui para a diversificação da economia; • Promove uma comunidade global; • Reforça a preservação do património e da tradição. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gera dificuldades devido à sazonalidade; • Gera dependência económica; • Pode contribuir para um desenvolvimento económico desequilibrado; • Degrada o ambiente cultural; • Mercantiliza a cultura, a religião e a arte; • Conduz à transformação das artes e do artesanato em banalidades.

Fonte: (Goeldner & Brent Ritchie, 2009)

A simultaneidade da potenciação dos fatores positivos e da minimização dos fatores negativos reveste-se de um significado especial e de um impacto decisivo, pois o nível de perceção das sociedades locais em relação a este processo, aliado ao seu grau de tolerância ao turismo, é um fator crítico de sucesso.

3. Metodologia

3.1. Enquadramento da Investigação

A gastronomia do concelho de Mirandela, apesar de não estar sistematizada, constitui um repositório de identidade e uma tradição secular. Com efeito, já no século XIX, alguns estrangeiros o reconheciam e referenciavam. A título de exemplo, citaremos o caso de John Latouche que, na segunda metade desse século viajou por Portugal. Referindo-se à hospedaria onde se instalou, em Mirandela, diz a págs. 111 do seu livro *Travels in Portugal*:

“A hospedaria é asseada e a dona cuidadosa regalou-nos com carneiro de forno, assim chamava ela ao carneiro assado no forno, que é um prato não vulgar em Portugal, excepto nas regiões montanhosas” (Mirandela-Apontamentos Históricos, 1983, p. 159).

Importa aqui sublinhar que o autor utilizou o termo “regalou-nos”. De facto, após elogiar o asseio da hospedaria exaltou a qualidade da refeição; não obstante, não se restringiu apenas à “comida”, mas valorizou um aspeto que vai muito para além da componente fisiológica da alimentação. Neste caso, reconheceu a gastronomia como o reflexo das gentes da terra, das suas duras condições de vida, da tradição e da memória, forjadas nas características geográficas, sociais e económicas, na valorização daquilo que a terra dá, que, no seu conjunto, definem a identidade das gentes de uma determinada zona.

Neste contexto, os livros de receitas, sendo essencialmente expositivos, podem não refletir a dimensão do quotidiano, ou seja, a raiz dos usos e costumes daqueles que criaram essa receita, na medida em que é “através do oral que se penetra no mundo do imaginário e do simbólico, que é tanto motor e criador da história quanto o universo racional. A história oral fornece informações preciosas que não seria possível obter sem ela, haja ou não arquivos escritos” (Ferreira, Fernandes, & Alberti, 2000, p. 34).

Reconhecendo a importância da transmissão oral procurámos, através da investigação dos documentos e da oralidade, um acervo de estruturas que nos permitam identificar a forma e o conteúdo de como se tem comido nesta região. Porém, rapidamente fomos confrontados com a inexistência de um acervo documental sistematizado. Acresce, ainda, que a dispersão de métodos e técnicas, sobretudo assentes na tradição oral e desde logo com os riscos inerentes de se perderem e de se adulterarem, encaminharam para uma abordagem etnográfica de âmbito local e regional.

Estando conscientes de que a inventariação e a sistematização do conhecimento da gastronomia desempenham um papel fundamental na promoção e divulgação da gastronomia do concelho de Mirandela, estas podem constituir um pilar importante para a defesa do património e para o desenvolvimento turístico e cultural da região, não ignorando que “difícil continua a ser a definição da Cozinha Portuguesa, para além desse conceito ou da identificação de produtos de origem” (Gomes, 2010, p. 32).

Importa salientar duas realidades diferenciadas: os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de determinado local. No caso das receitas “à moda de”, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo local se faça aquele prato dessa mesma maneira, enquanto no caso das receitas nas quais se indica serem genuinamente de certo país ou região, estaremos perante uma receita efetivamente originária de determinado espaço. (Braga, 2014, p. 134)

A caracterização da cozinha regional decorre da sua sistematização, pois nem sempre a sua classificação implica elementos comuns e diferenciadores. “O cardápio deve incluir o componente de base, a técnica culinária, os acompanhamentos e a proveniência dos produtos” (Gomes, 2010, p. 29).

Com a consciência deste contexto, considerou-se pertinente assumir o desafio de contribuir para um maior conhecimento e, simultaneamente, maior divulgação da gastronomia da Terra Quente Transmontana.

A recolha, a identificação, a caracterização e sistematização da gastronomia do concelho de Mirandela, na Terra Quente Transmontana, poderá contribuir para a salvaguarda de um autêntico e genuíno património cultural imaterial, para o desafio da modernidade, numa cozinha de contemporaneidade com uma confeção ajustada às tradições, em que os produtos identificados pela sua origem são uma proposta de valor acrescentado para a dinâmica local, para a melhoria das condições de vida das populações e para o enriquecimento da experiência turística, com interação e participação ativa no processo de confeção, em cocriação.

O concelho de Mirandela caracteriza-se por possuir um considerável número de alimentos tradicionais – a alheira de Mirandela, o azeite de Trás-os-Montes, o mel da Terra Quente, o queijo terrincho, o queijo de cabra transmontano, o cabrito transmontano, o borrego terrincho e a azeitona de Conserva Negrinha de Freixo - cuja consciência coletiva para o valor intrínseco e vantagens deveria ser aumentada. (Rosa, 2009, pp. 5-9)

Em suma, a presente dissertação pretende caracterizar e sistematizar a gastronomia do concelho de Mirandela, nomeadamente, incluindo as seguintes fases:

- Inventariar a gastronomia no âmbito local/regional, através de registos escritos existentes e tradição oral;
- Identificar as práticas culinárias no local;
- Recolher e registar documentalmente um acervo regional da “cozinha tradicional”;
- Apontar as potencialidades turísticas do território no “turismo gastronómico”.

Trata-se de uma tarefa tão aliciante quanto vasta. Assim, definiu-se uma linha orientadora que norteará toda a nossa investigação, constituída por uma pergunta de partida, à qual se procurou responder com a presente investigação:

Como podemos contribuir para a preservação da identidade gastronómica do concelho de Mirandela, enquanto património imaterial e recurso turístico?

3.2. Definição Metodológica

O Património Imaterial, enquanto manifestação identitária, constitui um elemento fundamental da constituição da identidade de um povo. Nesse sentido, é fundamental proceder à recolha das diversas manifestações desse património com vista à constituição de um acervo documental que permita o seu conhecimento e, fundamentalmente, a sua divulgação. A Gastronomia constitui um pilar importante no património imaterial de um Povo.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825), criador da definição filosófica do termo “Gastronomia”, e, por isso, considerado o “Filósofo Gourmet”, na sua obra “*A Fisiologia do Gosto*”, sustentou a importância desta área da atividade humana, corroborado pelo dito popular: “*Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és*”. Nesse sentido, proceder-se-á à

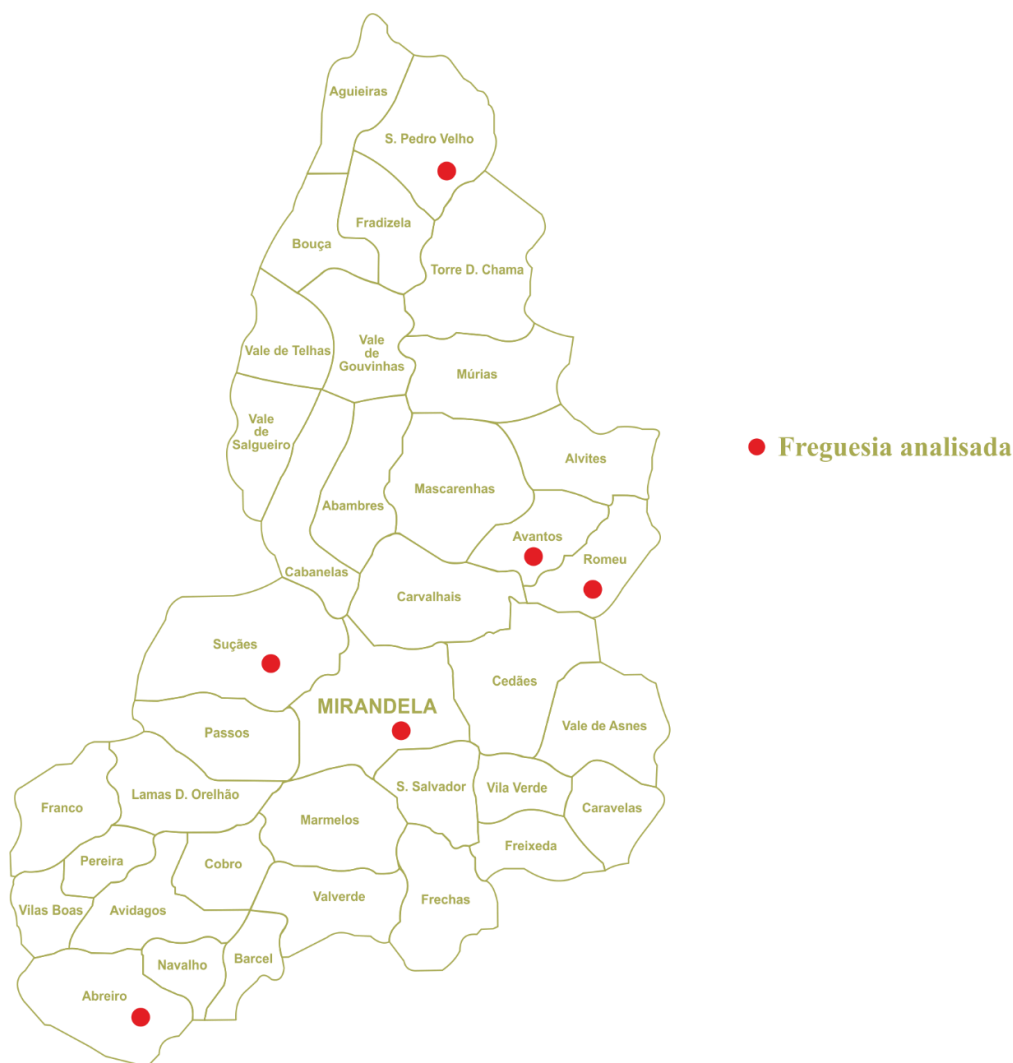
inventariação da gastronomia e à recolha de elementos que permitam reconhecer as suas potencialidades turísticas, recorrendo-se a fontes primárias e a fontes secundárias.

Quanto às fontes secundárias optar-se-á pela análise de bibliografia especializada que constituirá o *apport* teórico desta investigação. Em relação às fontes primárias recorrer-se-á a entrevistas e à análise do seu conteúdo. Trata-se de uma pesquisa exploratória que, pela sua especificidade, pode configurar um estudo de caso. Realizar-se-á um trabalho de campo para recolha de depoimentos, através de entrevistas semiestruturadas, aos habitantes locais e às entidades referidas nesta pesquisa. Aplicaremos um total entre quinze e vinte e cinco inquéritos, distribuídos da seguinte forma: entre cinco e quinze aos habitantes naturais/residentes na localidade selecionada (um a três por cada localidade) e dez às entidades oficiais escolhidas: um à câmara municipal, na pessoa da vereadora com o pelouro do turismo; cinco aos presidentes de junta das localidades selecionadas; um ao grão-mestre da confraria dos enófilos e gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro (CEGTAD); um ao gastrónomo Virgílio Nogueiro Gomes e dois aos *chef's* António Boia e Alexandre Ferreira. Para que se possa identificar, recolher e inventariar as características matriciais da cozinha local em que o intangível encerra experiências, mas também comportamentos, sensações, significados, pensamentos, sentimentos, recorrer-se-á a fichas de entrevista e a meios audiovisuais, como a fotografia e gravações sonoras, contribuindo, assim, para a constituição de um acervo documental que perpetue a memória das pessoas e as tradições destas localidades.

Considerando que não seria exequível, nesta dimensão, abranger todo o concelho de Mirandela, designadamente pelas limitações de tempo e de meios, optar-se-á pela seleção de um número de freguesias que, sendo representativas da totalidade do concelho, pudessem constituir uma amostra fiável.

Assim, decidiu-se aplicar as entrevistas em cinco freguesias (de um total de trinta). Selecionámos São Pedro Velho, a norte, Avantos e Romeu, a leste, Abreiro a sul, Suções, a oeste e a sede do concelho, Mirandela, numa lógica de cobertura do espectro concelhio de acordo com os pontos cardeais; far-se-á assim uma abordagem geográfica N-H-E (natureza, homem e economia) pela necessidade antropológica e da geografia humana e territorial de “focar uma região, um país ou uma sociedade nas suas relações geográficas globais” (Moreira, 2009, p. 10).

Figura 2: “Geografia do Lugar” – As Freguesias



Fonte: AMTQT

A análise pelos pontos cardeais permitirá também especificar conteúdos, designadamente ao nível de eventuais diferenças resultantes da influência da proximidade de concelhos diferentes. Por outro lado, aportará uma dimensão representativa, considerando a impossibilidade prática de percorrer todo o concelho e o risco de alguns testemunhos serem repetidos e não acrescentarem nada de novo à investigação.

A seleção destas freguesias obedeceu, ainda, a outro critério importante, dada a baixa densidade populacional no concelho, que foi a dimensão populacional (conforme os últimos censos, de 2011), optando-se por freguesias com maior número de residentes.

Estabelecido o âmbito geográfico da investigação, é importante definir o perfil dos entrevistados. Estabelecemos três requisitos:

1. Ter idade igual ou superior a cinquenta anos¹;
2. Ser natural e/ou residente habitual na localidade²;
3. Ter conhecimento direto ou indireto das tradições culinárias da localidade.

Porém, esta investigação não pode ignorar ou menosprezar a colaboração e o envolvimento de entidades de referência a nível local e regional. Em primeiro lugar, consideramos imprescindível a colaboração dos presidentes de junta das localidades selecionadas com vista à escolha dos entrevistados e à validação de alguma informação recolhida. Com efeito, estes podem constituir-se como elementos facilitadores e proativamente envolvidos na estratégia da investigação que abraçámos. Por outro lado, a colaboração e o apoio do Executivo da Câmara Municipal será fundamental, tendo em consideração a necessidade de conhecer linhas políticas definidas ou a definir neste âmbito.

Noutro campo, a recolha de informação junto do Grão-Mestre da CEGTAD, de um Gastrónomo, académico, professor e investigador em gastronomia e cultura e história da alimentação, das populações e de dois *chef's* de cozinha, naturais da região e

¹ Importa referir que a definição de cinquenta anos como idade ou como residente numa localidade se suportou nos critérios para classificação de produtos tradicionais, segundo o doc. 29 CQ 1 da QUALIFICA (Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses) que, no ponto 2, especificam: “Produto tradicional” - Os produtos agroalimentares (incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da floresta bem como os da pesca e da caça), transformados ou não e os produtos não alimentares, produzidos em Portugal, cujas matérias-primas, métodos de obtenção, produção, conservação e maturação, quando aplicáveis, foram consolidados ao longo do tempo e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. **Considera-se como tempo mínimo para consolidação um espaço de 50 anos, equivalente à transmissão de saber entre 2 gerações.**

² Os nascidos na década de sessenta do século XX, especialmente na segunda metade dessa década, serão os últimos naturais e/ou residentes que, de algum modo, “viveram” a genuinidade dos lugares, sem as inevitáveis “influências” das mudanças civilizacionais, como a emigração e as novas tecnologias, a rádio, a televisão e, mais recentemente, a geração da Internet.

professores/formadores na área da gastronomia e restauração, é fundamental para a conclusão da investigação e podermos suportar uma posição sobre esta temática. Toda a informação recolhida foi objeto de uma análise de conteúdos, com recurso às técnicas de tratamento e análise de dados comumente aceites.

Procedemos a uma Análise de Conteúdo Simples com recurso ao Programa de Análise Qualitativa MAXQDA – utilização de um código por questão de entrevista, ou seja, 9 códigos correspondentes a cada uma das 9 questões colocadas. As grelhas de resultados apresentam a comparação de respostas para cada uma das questões codificadas.

Complementarmente, são apresentados três quadros de análise de conteúdo por temáticas de maior relevância referidos pelos entrevistados: 1 - Perceção do comportamento da procura; 2- Perceção da influência dos contextos de evolução e mudança global; 3 – Atribuição de papéis e funções no âmbito da preservação da cozinha tradicional.

A Nuvem de Palavras identifica as palavras de maior frequência presentes nos documentos de transcrição das entrevistas.

Finalmente, com esta metodologia, poderemos contribuir para a constituição de um arquivo documental que contribua para um desenvolvimento regional inovador, sustentado e sustentável, para a riqueza e bem-estar das populações e para a satisfação da procura turística.

3.3. Contexto Geográfico e Socioeconómico

O território que pretendemos analisar, para responder à questão de partida, situa-se na Terra Quente Transmontana (conf. Figura 3, pg. 26).

A Terra Quente Transmontana é constituída por fossas tectónicas (Mirandela e Vale da Vilariga) e por vales de erosão profundos (Sabor e Douro Superior) encastrados na meseta ibérica. As Serras de Bornes e de Orelhão ou dos Passos, são os dois acidentes de relevo com maior destaque.

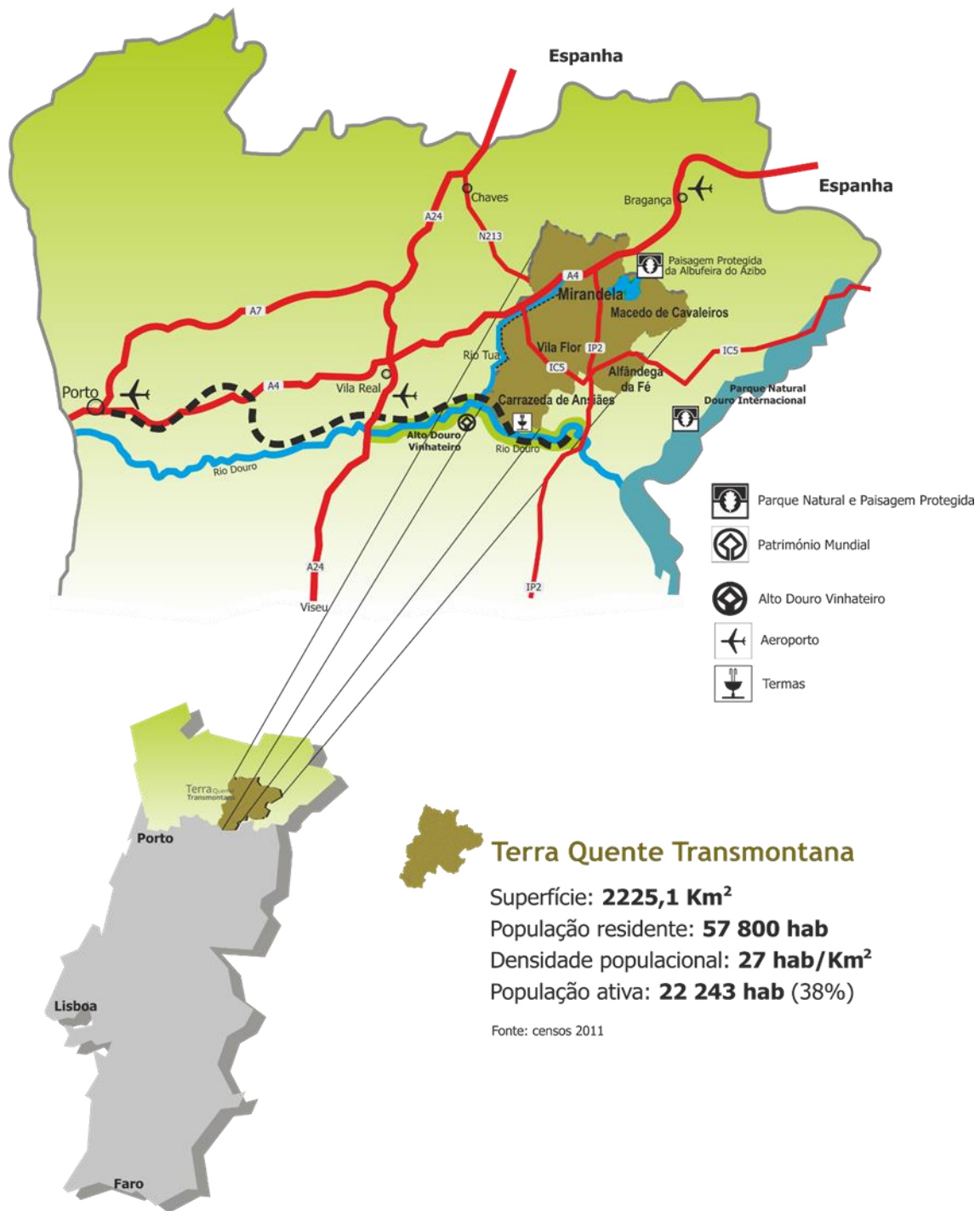
Este conjunto orográfico confere-lhe características climáticas muito genuínas, relativamente às restantes zonas da região transmontana. Assim, a Terra Quente Transmontana é caracterizada por um clima com Verões muito quentes, secos e prolongados que determinam uma vegetação e uma agricultura tipicamente mediterrânica. A estação fria é também muito marcada, com um elevado número de geadas anuais, sendo as estações intermédias da Primavera e Outono relativamente curtas em termos climáticos.

O concelho de Mirandela, formado por 30 freguesias, 101 aldeias e 1 vila, situa-se no coração do Nordeste Transmontano, a meio caminho entre Vila Real e Bragança (conf. Figura 3).

Caracteriza-se por ser marcado por dois vales depressionários por onde correm os rios Tuela e Rabaçal que se juntam, a norte da cidade, passando a formar o rio Tua, que vai desaguar ao rio Douro.

Os povoados mirandelenses oferecem um variado e rico património natural, paisagístico, cultural e artístico, fruto de séculos de história.

Figura 3: O Lugar Face ao Contexto Geográfico Próximo e Envolvente



A história de Mirandela fica marcada pela criação do Concelho de Mirandela, quando El-Rei D. Afonso III, a 25 de maio de 1250, concedeu o foral a este concelho.

De acordo com os censos 2011, a população residente era de 23.850 pessoas, distribuídas por uma área de 658,96 Km², a que corresponde uma densidade populacional de 36,2 hab/km².

Na Terra Quente - concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela e Vila Flor - predomina a oliveira que, com os seus produtos e derivados, constitui a marca deste território.

Neste mundo global, é fundamental valorizar os nossos recursos e tradições, apostar naquilo que temos de melhor e que nos distingue do resto do mundo. Sempre me assumi como defensor da importância estratégica que representam as riquezas e os recursos naturais do interior nortenho para a competitividade de Portugal. São fundamentais para impulsionar o crescimento económico e a promoção do emprego, favorecendo simultaneamente a coesão territorial e a sustentabilidade ambiental. Porque, para esta missão, todos somos importantes.
(Fernandes, 2015, p. 137)

DOP - Denominação de Origem Protegida - Uma DOP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos, cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada.

Figura 4: Selo de Garantia DOP



Fonte: DGADR

Tabela 8: Produtos DOP

Produto	Área Geográfica de Produção
Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo DOP	A área geográfica de produção abrange os concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros, nos distritos de Bragança e Guarda.
Borrego Terrincho DOP	A área de produção do Borrego Terrincho DOP, situada na região denominada de Terra Quente e Vale do Douro Superior, coincide com a área geográfica do Queijo Terrincho DOP. Ocupando cerca de 4000 km ² , engloba grande parte do distrito de Bragança (concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela , Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor, parte dos concelhos de Macedo de Cavaleiros e de Valpaços), bem como alguns territórios dos distritos da Guarda (concelho de Vila Nova de Foz Côa, parte dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e de Mêda) e de Viseu (parte do concelho de São João da Pesqueira).
Cabrito Transmontano DOP	Ocupando cerca de 5610 km ² , a área de produção do Cabrito Transmontano DOP engloba os concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e parte do concelho de Bragança (distrito de Bragança), bem como os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça (distrito de Vila Real).
Carne de Bísaro Transmontano/Carne de Porco Transmontano DOP	Ocupando 10.936 km ² , a área geográfica de produção Carne de Bísaro Transmontano / Carne de Porco Transmontano DOP compreende os distritos de Bragança e de Vila Real.
Castanha da terra Fria DOP	A área geográfica de produção da Castanha da Terra Fria DOP está delimitada do ponto de vista administrativo a algumas freguesias dos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela , Valpaços, Vimioso e Vinhais, dos distritos de Vila Real e Bragança.
Mel da Terra Quente DOP	O Mel da Terra Quente DOP é produzido nos concelhos de Mirandela , Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços e no distrito de Bragança.
Queijo de Cabra Transmontano DOP	A área geográfica de produção do Queijo de Cabra Transmontano DOP abrange os concelhos de Mirandela , Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Mogadouro do distrito de Bragança; os concelhos de Valpaços e Murça do distrito de Vila Real.
Queijo Terrincho DOP	A área geográfica de produção do Queijo Terrincho DOP abrange os concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela , Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa, Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo, nos distritos de Bragança, Vila Real, Viseu e Guarda.

Fonte: adaptado de <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/produtos-por-regime-de-qualidade/dop-denominacao-de-origem-protegida>

O Azeite de Trás-os-Montes, de acordo com as respetivas especificações, é um produto DOP (Denominação de Origem Protegida).

Triste Oliveira! Eterno sentimento
Ao pensamento traz-me a nostalgia
Da boa mãe que dá com ufanía,
Pura alegria a quem lhe dá tormento!

Se o seu azeite é Luz, se dá alimento, ...
O sentimento, a Fé nele vigia,
Quando em perene lâmpada, alumia,
De noite e dia, a Deus no Sacramento!

É varejada, em cúpida canseira;
Lançou-lhe o fruto à roda tormental;
E é-lhe, afinal, prensado em fria ceira!

E em holocausto à ingratidão fatal,
Seu carcomido tronco arde à lareira,
Nessa fogueira santa do Natal.

(José Maria Mendonça Negreiros, Abreiro, fevereiro de 1933)

Na doçaria local, em algumas das especialidades mais típicas, o azeite é um elemento central, como seja no Pudim Azeitado, Bolos Económicos, Compota de Azeitonas Doces e Papos de Anjo de Mirandela.

IGP – Indicação Geográfica Protegida - Uma IGP é um nome geográfico ou equiparado que designa e identifica um produto originário desse local ou região, que possui uma determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica e que, em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tem lugar na área geográfica delimitada.

Figura 5: Selo de Garantia IGP



Fonte: DGADR

Tabela 9: Produtos IGP

Produto	Área Geográfica de Produção
Alheira de Mirandela IGP	A área geográfica de produção da Alheira de Mirandela IGP está circunscrita ao concelho de Mirandela .
Batata de Trás-os-Montes IGP	a área geográfica de produção, transformação e acondicionamento da Batata de Trás-os-Montes está naturalmente circunscrita às montanhas e aos vales submontanos de Trás-os-Montes, da totalidade dos concelhos de Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais e ainda às freguesias de Carvas, Fiolhoso, Jou, Palheiros, Valongo de Milhais, Vilarés, do concelho de Murça; Pópulo, Ribalonga e Vila Verde, do concelho de Alijó; Aguieiras, Bouça, Fradizela, S. Pedro Velho, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas e Vale de Telhas, do concelho de Mirandela ; Agrobom, Gebelim, Pombal, Saldonha, Sambade, Soeima e Vales, do concelho de Alfândega da Fé e Argozelo, Carção, Matela, Pinelo e Santulhão, do concelho de Vimioso.

Fonte: adaptado de <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/hortícolas-e-cereais/627-batata-de-tras-os-montes-igp>

O fumeiro assume, justificadamente, uma especial importância na região.

A “Alheira de Mirandela” – IGP, Indicação Geográfica Protegida - é o enchido regional mais consumido e conhecido no país, sendo único no mundo - enchido de pão trigo levedado em pouco fermento, carnes de capoeira e de cortelho, às vezes abonados de um chichado de caça miuda, com um bom aviamento de banha do *reco*, azeite bastante, cebola nem sempre, alhos bem esmagados, raramente salsa esfarrapada e pimenta branca de tempero, sal e colorau doce ou picante (adaptação livre da tradição oral do fabrico).

No entanto, as “adaptações livres” e a “transmissão oral” comportam riscos, designadamente de se desvirtuar a essência, podendo levar a “uma tendência crescente para o aparecimento de imitações deste produto no mercado e consequente usurpação do nome” (Caderno de Especificações da Alheira de Mirandela, s/d).

Por isso se revela de capital importância a certificação dos produtos para a defesa da sua autenticidade e a preservação da sua genuinidade, como no caso vertente da *Alheira de Mirandela* cuja área geográfica de produção está circunscrita ao concelho (de Mirandela) e sujeita a um caderno de especificações.

Do referido caderno retiramos que “a *Alheira de Mirandela* é um enchido tradicional fumado, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bísaro), a carne de aves (galinha), o pão de trigo, o azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos, e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante.”

Importa, ainda, salientar o que distingue a *Alheira de Mirandela* das restantes alheiras, incluindo as produzidas em Trás-os-Montes:

- na sua produção, para além da carne de porco bísaro e aves, poder ser utilizada, carne de caça como, pato, lebre, coelho, perdiz ou faisão;
- incorporar azeite de Trás-os-Montes DOP ou azeite com características análogas em termos organoléticos;
- não ser utilizada a cebola nem a salsa picada como condimento;
- utilizar uma maior quantidade de azeite e de alho;
- apresentar uma massa com características únicas, devido ao pão regional de trigo feito com farinha de trigo tipo 55, amassado e cozido especificamente para as Alheiras de Mirandela;
- ser a única fumada em lume brando de madeira não só de carvalho mas também de oliveira durante um período que pode ir até 8 dias.

O património alimentar consubstancia, assim, uma identidade ou, mais e melhor ainda, “Identidades que se comem” (Monteiro, 2018).

No entanto esta cartilha identitária da “Alheira de Mirandela”, talvez curiosamente, assentará mais em ser um “Produto de Identidade Territorial”, pois as “alheiras – primeiro que foram de procriação nordestina e sem *terras* certas, depois mirandenses...”, resultando de uma “moda arrecadada da competência hoteleira mirandense, de um ato de *marketing*...pelo que escreviam nos papéis de despacho, a partir da estação de Mirandela” (Monteiro, 2018, pp. 217-227).

Em termos sociológicos, a defesa do património, enquanto memória viva de um povo, mas sobretudo enquanto cultura e identidade, constitui, assim, um dever de cidadania e um direito de vida.

A crescente globalização, o aumento das possibilidades económicas para o uso do tempo livre, ..., somado a uma maior consciência ambiental, crescente interesse no património tanto natural como cultural, e o desejo de um maior contacto com a natureza levou as pessoas a interessarem-se mais pela vida no campo. (Schluter, 2006, p. 124)

O turismo gastronómico, enquadrado num paradigma de desenvolvimento sustentado do turismo, protagonizado por novos consumidores mais exigentes e mais informados, aporta um valor acrescentado à experiência turística e “beneficia os produtores, consumidores, o meio ambiente e a comunidade e economia local” (Schluter, 2006, p. 125).

Neste contexto, sendo os destinos sustentáveis um objetivo, deve alargar-se a todos os *stakeholders*, privilegiando a comunidade local. O crescimento económico, o desenvolvimento turístico e a proteção da envolvente devem ser compatíveis.

Numa lógica de desenvolvimento sustentado, o incremento do turismo não tem que sacrificar a economia (por definição a gestão de recursos escassos e finitos) das gerações futuras, permitindo ao setor obter rentabilidade no longo prazo sem sacrificar irremediavelmente bens e recursos naturais, culturais e ecológicos.

4. Apresentação e Discussão dos Resultados

4.1. Ao “Sabor” da Memória

Todo o mundo rural viveu, em regra, durante muito tempo, pelo menos até aos anos 60, em isolamento cultural e, no caso da região transmontana em particular, também em isolamento territorial, pelas poucas e difíceis acessibilidades a uma região periférica isolada pela própria orografia e pela carência de condições essenciais: luz elétrica, água canalizada e saneamento básico, para além de cerca de 80% de analfabetismo entre a população que maioritariamente trabalhava na terra, numa agricultura tradicional.

Vivia-se e trabalhava-se no ciclo dos dias, dos meses e das estações. Comia-se pão, sobretudo centeio, batatas cozidas e azeitonas, carne só em dias “nomeada”, com exceção

da carne de porco, que se criava e de que tudo se aproveitava. Nos trabalhos do campo (ceifas, malhadas, plantações), a “merenda”, se fosse uma refeição quente, podia incluir sardinhas de barrica (uma a dividir por dois), batatas (muitas), massa, arroz, grão-de-bico, feijão-frade, ervilhas, favas, queijo. Na falta de uma refeição quente, comia-se “de seco”, em que se levava o pão e “o peguinho”, complementados com água ou vinho.

Em função destes pressupostos, podemos constatar que a alimentação (e a culinária) assentariam, de facto, nas condições sociais, económicas e culturais das populações, subordinadas aos produtos frescos e sazonais que se cultivavam em cada época e aos animais que se criavam em casa.

Este modo de vida, duro e difícil, incluía outra componente que consideramos relevante no contexto: a refeição enquanto centro de convívio, sobretudo ao serão. A conversa, as histórias, lendas, narrativas, contos, lengalengas, provérbios e adivinhas, fortaleciam o espírito de comunidade e enriqueciam a imaginação.

Salvaguardadas as dificuldades das populações em geral, há épocas especiais, festividades e *rituais* em todas as terras e com todas as gentes que são um marco na sua vida e merecem e justificam um esforço e uma entrega adicionais, na medida das possibilidades, como é o caso do casamento: “no concelho de Mirandela...toda a comunidade da aldeia era convidada para ir à igreja e ao cortejo, mas não à boda...que constava de borrego com batatas cozidas e arroz-doce” (Lopes, 2012, p. 167).

4.2. Análise e Resultados

Os produtos típicos locais representam um património cultural e identitário, veiculado através das receitas transmitidas de geração em geração. É geralmente referida a manifesta necessidade em privilegiar os produtos típicos locais na confeção matricial do receituário.

Os principais motivos de utilização e consumo assentam na tradição, com alguma diversidade, mas face aos produtos, “ao que a terra dá”, em função da sazonalidade e dependendo das circunstâncias e da época do ano.

As iguarias, de acordo com as respostas obtidas, passam pelo rancho, feijoada, leitão, cabrito, cordeiro, porco e derivados, enchidos (incluindo a alheira), milhos, frutas e legumes (do feijão ao grão-de-bico, das favas às ervilhas), como acompanhamento ou em sopas, migas ou açordas, por exemplo no caso dos espargos.

Na vertente das sopas e migas, ou como prato, destaque para o bacalhau que, não tendo obviamente origem na região, faz parte da tradição histórica da alimentação local, devido ao consumo generalizado nos tempos mais antigos, pelo preço, pela acessibilidade e pela durabilidade quando o uso do sal imperava na sua conservação, prática corrente também nas carnes, designadamente no porco.

Encontram-se neste contexto os pratos mencionados por praticamente todos os naturais/residentes, por vezes apenas com variações semânticas, como “sopas”, “migas” ou “açordas”, como no caso das “sopa de bacalhau” ou “sopas das *segadas*”.

Digno de nota, o uso do azeite em quase todas as propostas, em cru ou cozinhado (com ênfase no azeite *rijado*), bem como do alho na vertente dos condimentos.

Em termos de promoção, a diversidade é menos consensual, variando em função de cada localidade. No entanto, os produtos, métodos e técnicas são semelhantes em todas as aldeias, não se confirmando, aliás, a hipótese aventada na análise geográfica, proposta na metodologia, de poderem existirem influências mais específicas de freguesias ou concelhos limítrofes, mas de outras regiões. A predominância dos produtos surge transversalmente a todo o universo, independentemente da localização territorial.

A obtenção das receitas é um legado eminentemente familiar, principalmente obtido através de familiares diretos (principalmente avós) ou amigos próximos, por via oral ou por observação direta. Em alguns casos, estão ainda associadas uma referência histórica, como o caso das *segadas* (ceifas).

Duma análise por tipologia, pode não se inferir uma associação entre o meio de aquisição do conhecimento e a região específica, pelo que apenas poderá resultar, provavelmente, a tradição familiar.

A qualidade dos produtos, a sua história e diversidade são mencionados como a marca diferenciadora da região.

Tabela 10: Síntese das entrevistas aos habitantes

Questões sobre identidade culinária			
Conhece pratos tradicionais da região? Quais?			
Laura	Leitão assado, cabrito assado, fígado de vitela, peixe frito.		
Mª José	Migas de bacalhau.		
Edite	Grão-de-bico ensopado; grão-de-bico guisado com mão de vaca; mão de vaca guisada; feijoada á transmontana com feijão vermelho.		
Beatriz	O arroz de cabidela; Sopa de miolos; Sopas da <i>Segada</i> .		
Mª Cândida e Francisco	Casulas; Feijão cozido; Feijão vermelho e toucinho gordo; Sopas de bacalhau ou Sopa das <i>Segadas</i> .		
Teresa	Açorda de bacalhau; Açorda de espargos; Galo assado; Alheira; Bacalhau.		
Mª. da Conceição	Casulas; Milhos; Pão “charrão”.		
Mª. Idalina	Rojões com batata cozida; Sopas de miolada; O cabrito; O cordeiro assado; Rancho; Feijoada; Fumeiro; Alheira; Sopa das matanças.		
Como e por quem lhe foi transmitido o receituário			
	Oral	Manuscrita	Outra
Laura	A minha família (tia).		
Mª José	A avó e mãe.		
Edite	Eu só vinha a ver e ninguém me ensinou a fazer nada!		
Beatriz	Foi da minha avó prá minha mãe e foi de boca e depois a vê-los cozinhar.		
Mª Cândida e Francisco	Mãe.		
Teresa	“Vendo e aprendendo, mas também aprendi, fui tirar ideias, com uma vizinha”.		
Mª. da Conceição	Vi fazer a minha Mãe.		
Mª. Idalina	n/r		
Os ingredientes contribuem para a designação daqueles pratos?			
Laura	n/r		
Mª José	Sim. Exemplo “Os carecas” Ovos cozidos com molho de bechamel.		
Edite	Sim. Exemplo: O caldo verde; Milhos com tomate; Casulas.		
Beatriz	Sim. Exemplo: Sopa de miolos.		
Mª Cândida	Sim. Sopas de bacalhau.		
Teresa	Sim. Exemplo: Açorda de espargos, Açorda de bacalhau.		
Mª. da Conceição	Sim. Exemplo: Os milhos (porque tem milho); O arroz de couve (porque tem couve).		
Mª. Idalina	n/r		

Quais são as formas dominantes para as confeções?						
	Cozidos	Fritos	Guisados	Estufados	Grelhados	Assados
Laura	x	x	x	x	x	x
Mª José	x	x		x		
Edite	x				x	x
Beatriz	Depende das circunstâncias e da época do ano. Acho que não cada prato tem uma certa época e acho que é isso que predomina.					
Mª Cândida	x				x	
Teresa	x				x	x
Mª. da Conceição	x		x	x		x
Mª. Idalina	n/r					
Na sua opinião, quais são os pratos que representam a culinária do concelho de Mirandela?						
Laura	n/r					
Mª José	Alheira e Rancho; Pudim de leite.					
Edite	O cordeiro.					
Beatriz	O arroz de cabidela, que é conhecido de toda a gente, as sopas de miolos, as sopas da <i>segada</i> .					
Mª Cândida	(…) o que dava a casa, que eram as galinhas, que eram os coelhos, que eram as carnes de porco.					
Teresa	Açorda de bacalhau; Açorda de espargos; Alheira; Pão centeio; O galo assado; O Bacalhau.					
Mª. da Conceição	Casulas; Milhos; Pão “charrão”.					
Mª. Idalina	n/r					
Se tivesse que criar um prato gastronómico regional, que produtos utilizaria?						
Laura	Fazia o que entendia e usava vinagre de vinho. Arroz de cabidela adicionando no sangue vinagre de vinho.					
Mª José	Não sei!					
Edite	n/r					
Beatriz	O cordeiro, a castanha, licor laranja, laranjas, marmelada ou doce de castanha.					
Mª Cândida	Massa, feijão, tomate e frango, azeite, cebola.					
Teresa	Pernil de porco, couve penca, azeite, grão-de-bico, batata, louro, alho, cebola (assadeira de barro e forno a lenha).					
Mª. da Conceição	Azeite, cebola, alho bastante, loureiro, couve, salsa, a hortelã, (tudo da terra, o que a terra dá).					
Mª. Idalina	n/r					
Que pratos de cozinha regional gostaria de ver mais evidenciados incluindo nos restaurantes?						
Laura	n/r					
Mª José	Eles fazem o que nós fazemos em casa!					
Edite	Rojões; A sopa de inverno; O caldo verde; Milhos com tomate; Casulas. ”deviam manter a nossa cozinha transmontana”. Acabar com as batatas fritas. No inverno os produtos mais quentinhos, a casula, o feijão cozido com couve penca, com carne, cozido á portuguesa, feijão, alheira com grelos, com couve penca, o chouriço azedo também, os grelos. Sopa de verão. Batatas cozidas com pele. Sopas de azeite rijado.					
Beatriz	Alheira grelhada. “A alheira tem que ser assada na brasa e tem que chorar por quem a fez”.					

M ^a Cândida	A qualidade da alheira para os restaurantes, não sei, seria uma aposta, não sei.					
Teresa	Cordeirinho assado na brasa; Costelinhas de cordeiro assadas na brasa; Bacalhau assado na brasa.					
M ^a . da Conceição	Teriam que vir aqui á nossa aldeia, às aldeias, perguntar como é que as pessoas cozinhavam e como faziam.					
M ^a . Idalina	n/r					
COMIDAS ESPECIAIS DE FESTAS						
Conhece alguns pratos (sobretudo) se confeccionam em ocasiões especiais e/ou festas? Quais?						
	Natal	Páscoa	Segadas	Outras	Dias de Feira	Casamentos
Laura					Rancho, dobrada, bife, costeleta e arroz.	Arroz à valenciana; leitão e cabrito, assados no forno; canja; aletria, o creme e as filhós.
M ^a José	Peru; Rabanadas; Filhós e sonhos; Dia seguinte: Roupa Velha.	Cabrito.				
Edite	Rabanadas; Aletria.					
Beatriz	Aletria, filhós, pudim de ovos.	Aletria, filhós, pudim de ovos.	Na altura das malhadas: Pataniscas de bacalhau; filhós; Sopas da segada.	Matança do porco: Sopa de miolos.		Arroz à valenciana, aletria, filhós, pudim de ovos.
M ^a Cândida	Batata cozida, <i>raba</i> , couve portuguesa, bacalhau e polvo, arroz de polvo. Filhós, rabanadas.	Frango assado no forno ou estufado e batata cozida.		Nas festas: Batata da festa (frita ao lume em azeite).		
Teresa	Galo assado.	Galo.	Açorda de bacalhau; macãzinhas	Leitão; Galo.		Leitão; Galos.

			assadas no forno.			
M ^a . da Conceição			Batatas com bacalhau, Sopas secas.		Licor de noz.	
M ^a . Idalina	Económicos, Rochedos, Filhós; licor de uvas, de morangos e de romã.	Cordeiro assado; Folar da Páscoa; licor de uvas, de morangos e de romã.		Sopa da matança,		

Fonte: Elaboração própria

A investigação teve como propósito, entre outros, a obtenção de dados através de dois perfis sociológicos: os habitantes, em particular, com o seu “saber-fazer” e os restantes *stakeholders* em função das suas áreas de competência – política, técnica, académica e social – para confirmar ou infirmar o grau de alinhamento das diversas perspetivas e encontrar os pontos de convergência e/ou divergência mais relevantes, designadamente nos pontos de interseção sobre a temática em apreço.

Neste aspeto, pela especial importância de que se revestem para os objetivos propostos, merecem especial atenção, em termos de divergência, a circunstância de os habitantes serem de opinião, eventualmente “cristalizada”, que se devem manter praticamente imutáveis os métodos e técnicas de antigamente, sob pena de se desvirtuar a qualidade e a autenticidade; por outro lado, os restantes respondentes, designadamente os *chef's* pelo “peso” da sua opinião, defendem que é essencial a inovação de métodos e técnicas em benefício dessa mesma qualidade, com as potencialidades que oferecem os novos conceitos (p.ex. a evolução no tempero do conceito “q.b.” para o rigor da medida) e a utilização de novos instrumentos de apoio (p.ex. sondas para controlo de temperatura) como valorização do produto, mas sempre respeitando a sua autenticidade.

Em termos de convergência, a importância da transmissão dos saberes aos jovens, desde logo com a inclusão nos currículos escolares, na sensibilização para a importância dos produtos e das receitas enquanto partes integrantes da nossa história como povo e na transmissão de conhecimentos através da prática na escola, em “oficinas”, centros interpretativos ou espaços comunitários.

A análise aos depoimentos dos restantes *stakeholders* configura um pensamento essencialmente convergente e alinhado com as potencialidades, fragilidades e imperativos de todo o processo:

- Cozinha tradicional, um elemento identitário;
- Perigo dos excessos de inovação e “vedetismo”, com a criação de “modas” sem preocupações culturais;
- Importância da “história” dos produtos e técnicas de confeção;
- Inovação no ensino;
- Programas para a educação do gosto;
- Linhas condutoras;
- Metodologia de comunicação.

Parafraseando Albert Einstein:

“Não se podem esperar resultados diferentes procedendo sempre da mesma forma”.

Figura 6: Palavras de maior frequência nos documentos de transcrição das entrevistas



Fonte: Elaboração própria

Tabela 11: Frequência de Palavras (Habitantes)

Palavra	Comprimento	Frequência	%	Ranking	Documentos	Documentos %
pratos	6	38	3,07	1	8	100,00
alho	4	28	2,27	4	8	100,00
produtos	8	25	2,02	5	8	100,00
prato	5	22	1,78	7	8	100,00
bacalhau	8	37	2,99	2	7	87,50
azeite	6	33	2,67	3	7	87,50
água	4	19	1,54	9	7	87,50
cozido	6	16	1,29	10	7	87,50
natal	5	9	0,73	35	7	87,50
gente	5	22	1,78	7	6	75,00
mãe	3	16	1,29	10	6	75,00
gosto	5	14	1,13	16	6	75,00
melhor	6	12	0,97	20	6	75,00
restaurantes	12	12	0,97	20	6	75,00
molho	5	10	0,81	30	6	75,00
cozidos	7	9	0,73	35	6	75,00
natural	7	9	0,73	35	6	75,00
confeção	8	7	0,57	53	6	75,00
couve	5	15	1,21	12	5	62,50
sopas	5	15	1,21	12	5	62,50
farinha	7	14	1,13	16	5	62,50
batatas	7	13	1,05	18	5	62,50
comer	5	13	1,05	18	5	62,50
assado	6	11	0,89	22	5	62,50
cozinha	7	11	0,89	22	5	62,50
ovos	4	11	0,89	22	5	62,50
antigamente	11	9	0,73	35	5	62,50
alheira	7	8	0,65	43	5	62,50
culinária	9	8	0,65	43	5	62,50
doce	4	8	0,65	43	5	62,50
tradicionais	12	8	0,65	43	5	62,50
cozinhar	8	5	0,40	73	5	62,50
batata	6	24	1,94	6	4	50,00
panela	6	15	1,21	12	4	50,00
açúcar	6	11	0,89	22	4	50,00
comida	6	11	0,89	22	4	50,00
cordeiro	8	10	0,81	30	4	50,00
lume	4	10	0,81	30	4	50,00
tomate	6	10	0,81	30	4	50,00
cebola	6	9	0,73	35	4	50,00

Fonte: Elaboração própria

Tabela 12: Frequência de Palavras (Restantes *Stakeholders*)

Palavra	Comprimento	Frequência	%	Ranking	Documentos	Documentos %
produtos	8	93	3,11	2	18	100,00
pratos	6	60	2,01	4	18	100,00
confeção	8	26	0,87	11	16	88,89
cozinha	7	96	3,21	1	15	83,33
culinária	9	21	0,70	18	15	83,33
tradição	8	25	0,84	12	14	77,78
tradicional	11	81	2,71	3	13	72,22
prato	5	27	0,90	10	13	72,22
receita	7	24	0,80	14	12	66,67
melhor	6	20	0,67	20	12	66,67
técnicas	8	33	1,10	7	10	55,56
história	8	32	1,07	8	10	55,56
cultural	8	22	0,74	15	10	55,56
reconstituir	12	22	0,74	15	10	55,56
preservar	9	21	0,70	18	10	55,56
desenvolvimento	15	18	0,60	22	10	55,56
importante	10	18	0,60	22	10	55,56
tradicionalis	12	18	0,60	22	10	55,56
autenticidade	13	17	0,57	25	10	55,56
necessidade	11	17	0,57	25	10	55,56
consumidor	10	16	0,53	30	10	55,56
divulgar	8	16	0,53	30	10	55,56
métodos	7	16	0,53	30	10	55,56
turística	9	16	0,53	30	10	55,56
turistas	8	15	0,50	36	10	55,56
herança	7	14	0,47	41	10	55,56
inovar	6	14	0,47	41	10	55,56
preservação	11	14	0,47	41	10	55,56
atuais	6	13	0,43	47	10	55,56
medida	6	13	0,43	47	10	55,56
respeito	8	13	0,43	47	10	55,56
educação	8	12	0,40	51	10	55,56
práticas	8	11	0,37	54	10	55,56
submissão	9	11	0,37	54	10	55,56
defende	7	10	0,33	67	10	55,56
distinta	8	10	0,33	67	10	55,56
lógica	6	10	0,33	67	10	55,56
sensorial	9	10	0,33	67	10	55,56

Fonte: Elaboração própria

Tabela 13: Entrevistas aos *Stakeholders*

Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta?	
Vera Preto - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) é um polo importante de atração dos fluxos turísticos (...)
Virgílio Gomes – Professor de História da Alimentação	A cozinha tradicional é um elemento identitário, ainda, de um destino turístico. (...) é importante que se valorizem as cozinhas regionais independentemente da sua evolução. Uma região deve marcar a memória alimentar de quem por lá passou.
António Monteiro - Grão-mestre da Confraria de Enófilos e Gastrónomos	(...) é, a par da naturalidade das vivências, o instrumento mais emergente nos atuais contextos de oferta turística — essencialmente nos apetites ao turismo de proximidade e ao advento de outros actos de carácter ambientalista e rememorativo.
António Bóia Martins - <i>Chef</i>	A cozinha tradicional faz parte dos planos e emoções dos turistas que nos visitam (...) querem ter experiências de cozinha tradicional para melhor compreender os hábitos e cultura de um povo.
Alexandre Ferreira - <i>Chef</i>	(...) é sem dúvida uma mais-valia para o desenvolvimento turístico de uma região.
JF - Mirandela	(...) um papel fundamental na oferta turística, mostra muito da história de um povo ou população, das suas vivências e costumes.
JF - S. Pedro Velho	É de extrema importância (...)
JF - UF Avantos e Romeu	Importância vital para a oferta turística
JF - Suções	Penso ser de grande importância (...)
JF - Abreiro	A importância é grande.
A Cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?	
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) atualmente já se verifica uma transformação desta ideologia, com uma preocupação crescente na recuperação de tradições e memórias acerca de pratos que eram habituais nas nossas mesas, recorrendo aos produtos locais, frescos e sazonais, mesmo que cozinhados com novas tecnologias.
VG - Professor de História da Alimentação	Há boas tentativas. A preocupação de vedetismo de alguns agentes perturbam a oferta. O gosto, ou moda, de inventar receitas não ajuda o setor.
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	Não. (...) a apatia e inoperância do poder autárquico; a imagem do tradicional e do retorquir das memórias como atos antiquados ou refletores de pobreza; a cópia do efémero instituído como o caminho da riqueza e do desenvolvimento; a desvalorização da ruralidade e a perda de atrativos aos territórios...
ABM - <i>Chef</i>	Começa a dar-se mais importância, mas ainda não tem o destaque que devia e merece.

AF - Chef	(...) na minha opinião não existe no entanto uma real valorização deste tipo de gastronomia. Por desconhecimento ou por opção, a nossa cozinha tradicional não tem no panorama gastronómico português o lugar de destaque que a chamada cozinha tradicional contemporânea tem.	
JF - Mirandela	(...) um esforço no sentido de uma maior valorização por se entender que a mesma pode ser um fator diferenciador na oferta de cada região.	
JF - S. Pedro Velho	Parece-me que sim. Hoje em dia todos nós associamos um prato a cada região do território.	
JF - UF Avantos e Romeu	Acho que é muito valorizada. Porque quem vem, gosta de conhecer o que de melhor aqui se faz na “cozinha”.	
JF - Suções	Penso que não. A massificação também atingiu a cozinha tradicional (...)	
JF - Abreiro	Não, porque não é devidamente divulgada e cada vez mais assistimos a um consumo massificado sem a preocupação da origem e da autenticidade dos produtos.	
Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”?		Em que medida?
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	No âmbito da gastronomia tradicional, existe sempre uma história para contar (...)	(...) envolve a questão cultural e social, onde se identificam os sentimentos e memórias de família, num convívio “à volta da mesa”. Há sempre uma “receita da avó”, com os “produtos da horta”, que estabelecem a ligação emocional, com saberes e sabores tradicionais
VG - Professor de História da Alimentação	Claro que sim. E cada vez mais!	Desde que André Malraux definiu a democratização cultural, que inclui a alimentação, que todos os agentes finalmente perceberam que um produto ou uma receita que tem história vende melhor
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	É outra das vantagens para as cozinhas de território.	Os produtos locais ou regionais, as técnicas de confeção, têm "histórias para contar".
ABM - Chef	Sim, há técnicas que são bem portuguesas e com uma história para contar (...)	(...) caldeiradas dos pescadores, cataplanas, as açordas no Alentejo devido á escassez de outros produtos e abundancia de pão e ervas, (...)
AF - Chef	n/r	n/r
JF - Mirandela	Sim.	Os produtos e técnicas transportam em si saberes

		acumulados e transmitidos de geração em geração que lhes dão história e referências.
JF - S. Pedro Velho	Sim.	A cozinha é, toda ela uma história, é sabedoria, é tradição, é saudade, um retrato de um povo em certa medida.
JF - UF Avantos e Romeu	Já têm uma tradição acima de 70 anos.	Vem passando de geração em geração.
JF - Suções	Sim	(...) enquanto manifestação cultural
JF - Abreiro	n/r	n/r
Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?		
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	Não entendo que haja “um conflito” com as ancestrais formas de confeccionar os alimentos e outras tecnologias mais avançadas neste sentido, ou até a recriação de prato (...)	
VG - Professor de História da Alimentação	Em princípio não haverá “conflito”.	
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	(...) poderá existir um conflito desnecessário ou "a boa nova".	
ABM - Chef	Não, não vejo que exista conflito desde que sejam respeitadas as tradições (...).	
AF - Chef	As duas podem (e devem) existir (...), haverá sempre o respeito pela tradição e pelos fatores que levaram a criar essa iguaria.	
JF - Mirandela	(...) no meu entender, não conflitua, antes complementa	
JF - S. Pedro Velho	Seguramente que esse conflito existe, basta ver as adaptações que se têm feito na confeção da alheira por exemplo.	
JF - UF Avantos e Romeu	Verifica-se uma adaptação	
JF - Suções	Penso ser possível fazer a simbiose entre a criação de novos pratos e o respeito pela tradição.	
JF - Abreiro	Pode, (...) as receitas são antigas, mas a confeção é de forma diferente com técnicas e produtos	
Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?		
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) produtos e serviços atrativos, capazes de agregar valor à experiência proporcionada. E isto é inovação e criatividade, mantendo os sabores e saberes tradicionais	
VG - Professor de História da Alimentação	Inovar sim, prostituir não. E repensar o Ensino. Ajustá-lo às necessidades atuais. E valorizar os produtos não os estragando com técnicas culinárias absurdas (...).Não exagerar a dispersão no prato.	

AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	O imperativo é a metodologia de comunicação.
ABM - Chef	Sim (...). Com mais informação, melhor equipamento, maquinaria tecnologicamente evoluída e circulação livre de produtos aparassem novos ingredientes (...).
AF - Chef	(...) a necessidade em aumentar a exigência neste tipo de experiências gastronómicas é importante. (...) escolas públicas poderá ser um passo importante.
JF - Mirandela	Necessidade de inovar existe sempre (...) respeitando o cariz tradicional do prato de modo a não perder a associação à região.
JF - S. Pedro Velho	Penso que não (...)
JF - UF Avantos e Romeu	Manter a tradição é a nossa aposta
JF - Suções	O futuro deverá passar pela recuperação do passado.
JF - Abreiro	(...) deve manter-se
Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?	
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) pela proximidade dos verdadeiros experts na área da confeção e da gastronomia com os produtores e produtos locais da época no sentido de os valorizar. (...) transformando a cozinha tradicional num produto atrativo, apelando à sua qualidade (pela certificação dos produtos) como sendo a opção mais acertada no âmbito da saúde e do bem-estar.
VG - Professor de História da Alimentação	Desde a Escola Primária que se deveriam desenvolver programas, como há em França, para o <i>assumir</i> da alimentação como uma necessidade e, portanto, aprender a fazê-lo com gosto e equilíbrio. E aí entra a cozinha tradicional.
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	Respeitando-a e convocando-a com orgulho. Divulgar a competência ambientalista dos locais e a excelência dos produtos associados às suas memórias são as "receitas" mais facilitadoras e alcançáveis pelo turismo potencial. A cozinha tradicional deve ser mostrada como identidade cultural de um território.
ABM - Chef	Cabe as câmaras municipais preservar o património cultural e gastronómico tendo a obrigação de estudar, registar, editar, promover e defender a cozinha e produtos locais incentivando os restaurantes de categoria "cozinha regional" a ter no mínimo 80 % de cozinha local.
AF - Chef	Incluir nos currícula das escolas (com início nas escolas do 1º ciclo) a cultura gastronómica como identidade territorial, difundindo os produtos da terra e as receitas tradicionais.
JF - Mirandela	(...) respeito de todos os saberes acumulados quer na sua feitura quer na produção dos produtos que serão transformados. A divulgação (...) presença em feiras nacionais e internacionais com referência aos métodos de produção da matéria-prima e confeção. Convidar a provar (...).
JF - S. Pedro Velho	Aproveitar as feiras regionais para divulgar e promover a cozinha tradicional, com <i>chefs</i> conceituados, para dar mais ênfase àquilo que é nosso.
JF - UF Avantos e Romeu	Divulgar a tradição através das pessoas de idade que ainda transmitem o saber.

JF - Suções	(...) aproximar a cozinha da agricultura.	
JF - Abreiro	Ensinar os jovens e sensibilizá-los, promover palestras, reuniões e “oficinas” dedicadas ao património rico, incluindo o gastronómico.	
Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional?		Porquê?
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) pode alavancar este produto/serviço, dando ênfase à cultura e tradições atraindo o turista cultural (...)	(...) conhecer, investigar, proteger, conservar, valorizar e divulgar estes espaços permitem recuperar as histórias e memórias.(...) promover os produtos âncora locais no sentido da sua qualidade e singularidade, difundindo mais facilmente estes conhecimentos.
VG - Professor de História da Alimentação	Deveriam ser instituições saudáveis.	Património imaterial.
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	São elos da cadeia promotora dos Território.	n/r
ABM - Chef	É muito importante (...)	(...) preservar e desenvolver o vasto e rico património gastronómico nacional.
AF - Chef		(...) são um elemento de transmitir e difundir informação relacionada com a matemática, história, nutrição, biologia, natureza...
JF -Mirandela	(...) grande significado e importância	(...) uma forma de divulgação de todo o <i>know-how</i> associado à mesma.
JF - S. Pedro Velho	São muito importantes.	(...) para preservar receitas antigas e promover a formação de pessoas nessa área é bem-vindo.
JF - UF Avantos e Romeu	Muito importante.	Saber as origens e até que se fizesse um levantamento e o registo de toda a tradição gastronómica para as gerações vindouras ficarem com os conhecimentos da cozinha tradicional.

JF - Suções	Sim.	(...) levar o visitante a compreender a realidade local, podendo envolver-se com o sentimento dos habitantes na preservação da cozinha tradicional.
JF - Abreiro	(...) extrema importância	para preservar, divulgar e partilhar com os jovens e os menos jovens a autenticidade dos produtos e a genuinidade dos modos de confeccionar.
Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”?		Porquê?
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	(...) considero que é possível reconstituir uma receita, não atropelando a sua autenticidade e mantendo a sua identidade.	Nós próprios, não conseguimos fazer um simples prato de carne sempre da mesma maneira, com as exatas características de sabor, aroma...
VG - Professor de História da Alimentação	Pode reconstituir-se uma receita guardando a sua essência nos produtos e técnicas culinários.	Não se pode é introduzir-lhe ruturas que a descaracterizam.
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	É um concordo com sabor a discordância.	n/r
ABM - Chef	Pode-se reconstruir e melhorar as receitas desde que se mantenha a essência e autenticidade destas.	n/r
AF - Chef	Não sou desta opinião (...)	(...) e embora os produtos sejam diferentes, a valorização dada a um produto nos dias de hoje tem uma importância maior(...)
JF - Mirandela	(...) podemos aceitar que os produtos ao longo dos anos possam sofrer alterações que impactem diretamente na autenticidade da receita (...).	n/r
JF - S. Pedro Velho	Nos meios rurais ainda (...)	(...) a maior parte dos produtos são biológicos com características muito semelhantes aos produtos de há 100 anos atrás.
JF - UF Avantos e Romeu	n/r	Porque os produtos já não têm as mesmas características.

JF - Suções	A reconstrução de uma receita passa pela seleção dos ingredientes e pela sua confeção, aspetos passíveis de serem recriados, (...).	(...) “sensação de um tempo”, penso que fica no momento em que acontece pois depende das pessoas que os vivenciam das cumplicidades criadas ... esse é único e irrepetível.
JF - Abreiro	Não será efetivamente muito fácil (...).	(...) depende também da origem dos produtos e de quem e como os confecciona (...).
Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão de métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária?		Porquê?
VP - Vereadora da Cultura – Município de Mirandela	Considero que, atualmente, vivenciamos uma transformação nos padrões de vida associados à melhor saúde e bem-estar – que implica diretamente com uma consciência do consumo sustentável, de forma responsável.	E através da instrução do consumidor na valorização da triade “território/identidade/sustentabilidade” e educando o seu paladar pode salvar a cozinha tradicional.
VG - Professor de História da Alimentação	Os consumidores, leia-se turistas, mudam com muita velocidade, e esses restaurantes serão obrigados a mudar também.	O turista não quer conhecer o mundo a comer em todas as esquinas <i>pizzas!</i> Os turistas que se fixam procuram as diferenças e, quando estas têm uma retaguarda cultural, é mais fácil.
AM - Grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos	Não.	O "consumidor" (...) também procura memórias com capacidade de durar, também procura a prudência e a sabedoria de produtos com estórias e história, a simplicidade farta de imaginação
ABM - Chef	Não,	as praticas atuais podem ser mais controladas em virtude dos equipamentos disponíveis, (...) do maior conhecimento que tem dos produtos.
AF - Chef	Pelo contrário.	Os métodos e técnicas utilizadas hoje em dia permitem preservar e potenciar o receituário existente, por vezes

		melhorando a receita original.
JF - Mirandela	Considero que atualmente se assiste a uma viragem	e se procura preservar a autenticidade garantido a preservação da herança recebida e a transmitir.
JF - S. Pedro Velho	Sim infelizmente (...)	Uma sociedade de consumo que pouco a pouco vai aniquilando os verdadeiros sabores que nos caracterizam.
JF - UF Avantos e Romeu	Não.	Devemos preocupar-nos mais em ter o que é “tradicional”
JF - Suções	Não, pelo contrário.	(...) na atualidade é valorizada a identidade culinária e aumenta a vontade de preservar essa herança cultural.
JF - Abreiro	Há uma maior preocupação em “agradar” aos consumidores do que em preservar a realidade dos pratos.	n/r

Fonte: Elaboração própria

Neste contexto, os seguintes quadros de análise com as temáticas de maior relevância referidas pelos entrevistados, permitem obter uma visão global e integrada do seu alinhamento perante a temática.

A perceção do comportamento da procura turística, conforme Tabela 14 infra, é caracterizado por:

- aumento em anos recentes;
- as experiências gastronómicas como categoria específica de turismo;
- querer conhecer a história local, regional, nacional;
- querer proximidade com a vida quotidiana das populações locais;
- estilo de vida saudável e sustentável.

Tabela 14: Análise da Percepção do Comportamento da Procura

Percepção Comportamento da Procura	Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>A cozinha tradicional faz parte dos planos e emoções dos turistas</i>
	<i>Valorizam imenso o facto de em Portugal se comer bem</i>
	<i>Querem ter experiências de cozinha tradicional para melhor compreender os hábitos e cultura de um povo.</i>
	<i>Querem ter uma experiência com os hábitos e tradições locais</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>À exceção de uma parte do consumidor final, o global opta por uma cozinha massificada.</i>
	<i>O turista em geral procura este tipo de experiências e vivências quando nos visita.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>O turista não quer conhecer o mundo a comer em todas as esquinas pizzas! Os turistas que se fixam procuram as diferenças e, quando estas têm uma retaguarda cultural, é mais fácil.</i>
Entrevista Grão-mestre António Monteiro	<i>Turismo de proximidade e advento de outros atos de carácter ambientalista e rememorativo</i>
	<i>O "consumidor" de territórios, da identidade turística de regiões como Trás-os-Montes, também procura memórias com capacidade de durar, também procura a prudência e a sabedoria de produtos com estórias e história</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Atualmente, vivenciamos uma transformação nos padrões de vida associados à melhor saúde e bem-estar – que implica diretamente com uma consciência do consumo sustentável, de forma responsável.</i>
Entrevista PJF - Mirandela	<i>Grande procura de novas experiências gastronómicas</i>
Entrevista PJF - São Pedro Velho	<i>Os turistas na sua esmagadora maioria procuram sabores antigos, tradicionais, que fujam às “modernices” da cozinha atual</i>
Entrevista PJF - Suções	<i>Segmento que está em franca expansão e conquista, crescentemente, adeptos</i>
	<i>Relacionada a um determinado estilo de vida que inclui a experimentação, a aprendizagem de diferentes culturas, a aquisição de conhecimento</i>

Fonte: Elaboração própria

Tabela 15: Perceção da Influência dos Contextos de Evolução e Mudança Global

Influência dos contextos	Comparação de Respostas
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>A cozinha está em evolução constante, não só pelo aparecimento ou facilidade em confeccionar novos produtos, por influências culturais, pela alteração do meio ambiente, entre outros tantos fatores.</i>
	<i>Os sujeitos estão em constante mudança</i>
	<i>A receita em si será sempre um elemento variável,</i>
	<i>A valorização dada a um produto nos dias de hoje tem uma importância maior, sendo que o desenvolvimento, transporte e preservação do mesmo é diferente do passado.</i>
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>Os métodos e técnicas utilizadas hoje em dia permitem preservar e potenciar o receituário existente, por vezes melhorando a receita original.</i>
	<i>Dar mais qualidade e consistência às confeções tradicionais com recurso a equipamentos por vezes simples tais como um termómetro.</i>
	<i>Mais informação, melhor equipamento, maquinaria tecnologicamente evoluída</i>
	<i>Circulação livre de produtos</i>
	<i>As alterações climáticas criam condições de desenvolvimentos de produtos novos</i>
	<i>Como tudo no mundo evolui, também as receitas, devem evoluir. Hoje podemos utilizar menos gordura, moderar no sal ou açúcar e cozer com a temperatura controlada através de sondas acompanhar a cozedura no centro de uma peça de carne ou peixe, etc.</i>
Entrevista Grão-mestre António Monteiro	<i>Equipamentos disponíveis</i>
	<i>Maior conhecimento que temos dos produtos e o comportamento destes perante o calor extraindo assim e com mais consistência tudo que o produto nos oferece.</i>
	<i>Inoperância do poder autárquico (ainda mais que o poder central); a imagem do tradicional e do retorquir das memórias como atos antiquados ou refletores de pobreza; a cópia do efémero instituída como o caminho da riqueza e do desenvolvimento; a desvalorização da ruralidade e a perda de atrativos aos territórios</i>
Entrevista PJF - Mirandela	<i>O gosto – enigmático? – também é evolutivo</i>
	<i>Alterações climáticas que, como é sabido, influenciam o ciclo produtivo, e a introdução de produtos químicos no processo produtivo</i>

Entrevista PJF - Romeu	<i>Adaptação, até muitas vezes pela dificuldade na aquisição de alguns produtos</i>
Entrevista PJF - São Pedro Velho	<i>Uma sociedade de consumo que pouco a pouco vai aniquilando os verdadeiros sabores que nos caracterizam.</i>
Entrevista PJF - Suções	<i>"As receitas mais simples e fáceis de preparar" vão permanecer. E justifica-se pelo ritmo a que se vive.</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Num tempo relativamente recente sentia-se que se estavam a perder certas características culturais e históricas da cozinha tradicional, dando espaço a uma alimentação mais barata, industrializada.</i>
	<i>As receitas transmitiam-se de geração em geração, crescendo sempre alterações, de acordo com a evolução dos conhecimentos de novos produtos e novas técnicas assim como pela própria relação com o ambiente e com outras comunidades. A evolução é uma constante, mesmo nas tradições culturais</i>
	<i>Transformando a cozinha tradicional num produto atrativo, apelando à sua qualidade (pela certificação dos produtos) como sendo a opção mais acertada no âmbito da saúde e do bem-estar</i>
	<i>A evolução é uma constante, mesmo nas tradições culturais, notando-se bastante no âmbito dos produtos e técnicas gastronómicas</i>

Fonte: Elaboração própria

De um modo geral, nos resultados da Tabela 15, todos os entrevistados reconhecem condicionantes relacionadas com a evolução humana e as mudanças globais, que identificam como influenciando o contexto atual da cozinha tradicional, nomeadamente:

- aparecimento de novos produtos;
- alteração do meio ambiente;
- influências culturais;
- novas formas de transporte;
- circulação livre de produtos;
- melhores equipamentos e tecnologias;
- mais informação e conhecimento.

Destes pontos de vista comuns, surgem dois pontos de vista que divergem entre uma visão positiva das mudanças, particularmente o grupo dos *chef's*, e negativa por parte dos habitantes, autarcas e “críticos.

Tabela 16: Atribuição de Papéis e Funções na Preservação da Cozinha Tradicional

Preservação da cozinha tradicional	Comparação de Respostas
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<p><i>Os profissionais do setor terão de ser os elementos fulcrais de defesa e promoção dos produtos tradicionais e a sua adaptação a novos métodos de confeção e apresentação.</i></p> <p><i>A importância para a divulgação destas tradições nas escolas públicas poderá ser um passo importante.</i></p> <p><i>Incluir nos curricula das escolas</i></p> <p><i>Uma formação baseada na aprendizagem através da observação, manipulação e experimentação direta com produtos tradicionais.</i></p>
Entrevista Chef António Bóia Martins	<p><i>Cabe às câmaras municipais preservar o património cultural e gastronómico tendo a obrigação de estudar, registar, editar, promover e defender a cozinha e produtos locais incentivando os restaurantes de categoria “cozinha regional” a ter no mínimo 80 % de cozinha local.</i></p> <p><i>Criar a carta gastronómica local / regional</i></p>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<p><i>Não se consegue é controlar a ansiedade de alguns chefs que buscam mais uma imagem pessoal moderna do que fazer boa cozinha. Estes desmandos podem constituir uma ameaça permanente.</i></p> <p><i>Repensar o ensino, ajustá-lo às necessidades atuais e valorizar os produtos não os estragando com técnicas culinárias absurdas</i></p> <p><i>Desde a Escola Primária que se deveriam desenvolver programas, como há em França, para o assumir da alimentação como uma necessidade</i></p> <p><i>Tenho medo dos políticos nesta área.</i></p> <p><i>Quem serve cozinha boa e autêntica com referência aos produtos locais tem sucesso garantido.</i></p>
Entrevista Grão-mestre António Monteiro	<i>O receio vem da inércia dos poderes locais e de certa imbecilidade de alguns arbítrios políticos.</i>
Entrevista PJF - Mirandela	<i>Importa satisfazer essas necessidades do turismo</i>
Entrevista PJF - Suções	<i>A criação de experiências culinárias locais contribuem para combater a sazonalidade turística e diversificar as economias rurais, criando postos de trabalho.</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>A instrução do consumidor na valorização da tríade “território/identidade/sustentabilidade” e educando o seu paladar pode salvar a cozinha tradicional.</i>

Fonte: Elaboração própria

Da análise da Tabela 16 ressalta que todos os entrevistados identificam como tendo um papel fundamental o setor dos profissionais da gastronomia, as escolas públicas e as autarquias. É incentivada a criação de oferta gastronómica que, através do turismo, potencie maior dinamismo económico nas zonas rurais em torno dos produtos típicos. No âmbito das escolas, é proposta a inclusão de aulas sobre alimentação cuidada e sobre património e tradição gastronómica.

As grelhas de resultados da análise de conteúdo simples, discriminadas em “apêndices”, com a utilização de um código por questão de entrevista, ou seja, 9 códigos correspondentes a cada uma das 9 questões colocadas, apresentam a comparação de respostas para cada uma das questões codificadas:

Q1: Cozinha tradicional na oferta turística

Importância elevada atribuída à gastronomia como: por um lado marco identitário da região e como produto para o desenvolvimento de ofertas turísticas.

Q2: Valorização da cozinha tradicional

Divisão entre os que acham que um certo contexto recente tem impulsionado a maior valorização da cozinha tradicional – grupo dos representantes da administração local, e os que consideram que os esforços atuais de valorização são insuficientes (grupo dos chefes e “críticos”).

Q3: Produtos e técnicas com história

Explicação das várias perspetivas.

Q4: Conflito cozinha tradicional e contemporânea

De um modo global os entrevistados entendem que a existência de uma cozinha de características tradicionais e uma cozinha de características modernas, inovadora, não é conflituosa.

Já no campo da cozinha que cruza características a ambas as categorias, e que conduz à reinvenção de pratos tradicionais ou à criação de novos pratos que têm na sua base produtos tradicionais, gera dois tipos de opiniões: uma opinião positiva que vê oportunidade para o desenvolvimento de novos pratos em equilíbrio com a inspiração na tradição e uma opinião negativa que vê os pratos que reinventam receitas tradicionais como uma potencial ameaça à herança cultural.

Q5: Áreas de inovação por influência do turismo

As áreas de inovação identificadas são:

- as tecnologias aplicadas à confeção de pratos e criação de produtos;
- a criação de serviços diversos de oferta turística aplicada à gastronomia;
- as estratégias de comunicação do património gastronómico (aos visitantes e às gerações futuras);
- revitalização de práticas e conhecimentos passados.

Q6: Preservar e divulgar a cozinha tradicional

São identificados pelos entrevistados vários esforços a desenvolver no âmbito da preservação e divulgação da cozinha tradicional, centrando-se essencialmente em três áreas:

- educação (formal e não formal);
- maior proximidade entre a restauração e os produtores locais (ênfase na certificação da qualidade de ambos);
- comunicação da oferta gastronómica ao turista.

Q7: Papel dos Centros Interpretativos da Gastronomia

De um modo geral as funções atribuídas aos centros são:

- recolher tradições, preservar, transmitir e difundir informação.

Como ações concretas a desenvolver são sugeridas:

- criação de carta gastronómica;
- serviços educativos;
- criação de experiências culinárias.

Q8: Manutenção da Autenticidade

São identificados fatores externos, contextuais que influenciam a confeção de um prato de cozinha tradicional e a manutenção no tempo da sua autenticidade:

- alterações climatéricas;
- alterações tecnológicas;
- alterações no modo de vida.

É considerado possível reconstituir uma receita tradicional no plano material (através da qualidade dos produtos, fidelidade às técnicas de confeção originais da receita), mas

impossível no plano das sensações e das memórias tendo em conta as condições de evolução e mudança global.

Q9: Orientação para o consumidor

De entre os entrevistados tem maior peso a opinião de que a oferta não está mais orientada para o consumidor do que para a preservação da tradição/herança cultural.

Três dos entrevistados (do grupo dos Presidentes de Juntas de Freguesia) consideram, no entanto, existir uma maior preocupação em responder à demanda do consumidor, do que com a preservação da herança cultural.

De entre os restantes entrevistados, que referem que tem hoje maior peso a preservação das tradições gastronómicas distinguem-se dois tipos de opiniões:

- a de que as melhorias metodológicas e tecnológicas permitem preservar a herança cultural e até melhorar as receitas (grupo dos *chef's*);
- e a de que há uma evolução nas expetativas do consumidor que contribui para a preservação da tradição através de uma procura “específica” de gastronomia tradicional.

Conclusões, Limitações do Estudo e Futuras Linhas de Investigação

Consequentes à investigação realizada, consideramos pertinente a formulação de algumas considerações relevantes, como conclusões, limitações e futuras linhas de investigação.

As pessoas querem vivenciar outras culturas, experimentar novos sabores. A gastronomia e a culinária podem ser um importante motivo, ou até o motivo principal.

A gastronomia é relevante para o turismo, a preservação e divulgação do património cultural imaterial, a inclusão das comunidades num processo interativo de melhoria das suas condições de vida, o desenvolvimento sustentável.

Trata-se de uma questão de consciência coletiva, no empenhamento de todos os intervenientes, agregados no reconhecimento do papel da comida típica como elemento diferenciador e identitário.

Estamos cientes de que cada região deve definir e classificar os seus produtos e ofertas, dando-lhes uma consistência integrada. Por outro lado, deve graduar a sua oferta em termos de importância e impacto perante os potenciais mercados e segmentos.

Nos territórios periféricos, a atuação dos poderes locais é um fator crítico. A inércia, a apatia e a inoperância, muitas vezes superiores às do poder central, são impeditivos de qualquer veleidade de desenvolvimento.

O *chef* António Bóia assume mesmo: “Cabe às câmaras municipais preservar o património cultural e gastronómico tendo a obrigação de estudar, registar, editar, promover e defender a cozinha e produtos locais incentivando os restaurantes de categoria “cozinha regional” a ter, no mínimo, 80 % de cozinha local.”

A par da importância dos poderes públicos, ainda que reafirmando a necessidade do compromisso e da interação de todos os “atores”, reafirma-se o papel imprescindível dos habitantes que, quem de direito, deve formar, informar e sensibilizar para o valor intrínseco do seu contributo. Por desinteresse ou omissão, foi muito difícil obter mais disponibilidade para este trabalho. Curiosamente (ou não) constatarem-se grandes desníveis no grau de participação de alguns habitantes e até de juntas de freguesia, que foram da inércia à disponibilidade total, revelando um desalinhamento preocupante, em função do bem maior.

No caso do concelho de Mirandela, reconhecemos que as características do património imaterial são indutoras da possibilidade de desenvolvimento de experiências turísticas atrativas, ao nível do turismo gastronómico e cultural, potenciadas pela apetência dos mercados turísticos para este segmento, cotado como o de maior crescimento no conjunto da indústria turística, com possibilidades de múltiplos usos, vias de comunicação que asseguram acessos fáceis e localização numa zona central do nordeste transmontano.

Ora, valorizando esta privilegiada situação geográfica, Mirandela deve, com a identificação dos seus recursos, definir e classificar os seus produtos e ofertas com consistência, inventariar os principais atrativos da culinária local.

Respondendo a esta necessidade, consideramos que a diversidade da oferta, quer em termos de eventos, quer em termos de atividades estruturadas de durabilidade variada, será atrativa.

No entanto, há constrangimentos transversais: a necessidade de promover a formação dos recursos (técnicos e humanos), a utilização dos apoios disponíveis para assegurar uma maior qualidade do serviço prestado, a premência do envolvimento de todos os *stakeholders*, a utilização das novas tecnologias numa metodologia de comunicação integrada, linhas de conduta bem definidas numa estratégia global e concertada entre todos os intervenientes. Por estranho que possa parecer, nenhum dos entrevistados aponta qualquer abordagem, na forma e/ou no conteúdo, em termos de inovação comunicacional. Ora, como já foi referido, não se esperem resultados diferentes utilizando sempre as mesmas formas.

Com efeito, a criação de mecanismos de interação entre os diversos operadores é essencial para garantir um serviço integrado e qualificado que permitirá atrair turistas.

Entende-se, pois, sustentados na investigação que se apresenta, que Mirandela, reconhecida a sua centralidade geográfica, defina estratégias e ações para potenciar uma oferta turístico-gastronómica competitiva, diferenciadora e sustentável, que valorize a atratividade do seu território e a diferenciação dos seus produtos endógenos.

Considera-se que, com o presente trabalho, se responde afirmativamente à questão de partida:

“Como podemos contribuir para a preservação da identidade gastronómica do concelho de Mirandela, enquanto património imaterial e recurso turístico?”

No entanto, estamos cientes que os constrangimentos a que fizemos referência merecem uma atenção em trabalhos de investigação que, futuramente, se venham a abraçar e a evolução do presente quadro deverá ser monitorizada. Poderá aportar maior valor a abordagem da vertente vínica da oferta que, não tendo estado no foco deste trabalho, representa um subproduto a ter em conta, tendo sido, aliás, a única relação objetiva com os territórios adjacentes, na análise geográfica proposta na metodologia, no caso concreto de Abreiro, pela sua proximidade com a região demarcada do Douro.

A promoção e valorização de um território deve assentar em três elementos essenciais: os produtos, os lugares e as pessoas.

A conjugação destes três elementos, distintivos do território, é o pilar base da estruturação de uma estratégia crucial para o desenvolvimento e crescimento económico locais, numa perspetiva sustentável e a longo prazo.

De entre os temas que deverão merecer atenção futura, consideramos que a qualificação/requalificação dos operadores e dos seus colaboradores, bem como da oferta disponível, será prioritário.

A promoção da oferta, numa lógica última de transformar um recurso/produto em destino é um fator crítico de sucesso. Com turistas cada vez mais informados e exigentes, é imperativo “mediatizar” a oferta com rigor e verdade.

Neste pressuposto, assumem especial relevância as *press&fam trips*, enquanto comunicadores especializados, incluindo através dos meios eletrónicos mais modernos. Esta aposta de visibilidade deve incorporar toda a estratégia, valores e referências de uma comunicação eficaz.

O artigo 6.º do “Código Global de Ética para o Turismo – Obrigações dos *Stakeholders* no desenvolvimento do Turismo (OMT), é taxativo quanto refere que “a imprensa, e particularmente a imprensa especializada... deve emitir informações honestas e equilibradas sobre eventos e situações que possam influenciar o fluxo de turistas... também devem fornecer informação precisa e fiável aos consumidores dos serviços de turismo.”

Este esforço promocional e comunicacional exige o contributo de todas as entidades, numa estratégia global e integrada que contemple, designadamente:

- ✓ Identificação das receitas locais e construção de uma base de dados para evitar a sua extinção;
- ✓ Interação entre os restaurantes e as comunidades locais;
- ✓ Criação de centros interpretativos e espaços interativos da gastronomia local;
- ✓ Iniciativas experienciais envolvendo as comunidades, os restaurantes e os turistas.

Em função destes pressupostos, afigura-se imperioso no curto e médio prazo:

- Reforçar as campanhas de informação e sensibilização junto da restauração e outros fornecedores importantes.
- Ao mesmo tempo deverá sensibilizar-se a restauração, enquanto espaço de experimentação, de inovação e de criatividade, para uma maior ligação do receituário tradicional às novas tendências da cozinha, por exemplo a de fusão, e com isso potenciar a atração de novos e mais alargados públicos.
- Presença em feiras, festivais gastronómicos e outros eventos.
- Inventariação e sistematização dos recursos.
- Ligação do receituário tradicional às novas tendências de cozinha
- **Ligação dos vários pratos à história dos mesmos, ao simbólico que encerram e à época do ano e festividades em que eram confeccionados e servidos, entre outros.**
- Recolha e análise documental sobre a Gastronomia Transmontana, desde os produtos ligados à alimentação (incluindo os de base animal), ao receituário, aos cozinheiros/*chef's*, aos momentos, aos locais e às tradições.
- Inventariação da Gastronomia Transmontana e dos Produtos ligados à alimentação.
- Caracterização das formas de transmissão intergeracional e intergrupar.

De todos os âmbitos de atuação, talvez o mais visível e importante, pelo movimento económico que gera, seja a promoção do turismo transfronteiriço. A região fronteiriça tem um potencial endógeno considerável, para além do património histórico, cultural e paisagístico, que potencia condições excelentes ao desenvolvimento, enquadrada num paradigma de emoção, sentimento e vivenciar de experiências, o que nos remete, também, para o denominado “mercado da saudade” ou mesmo toda a diáspora transmontana.

De referir, ainda, pelo enorme potencial subjacente, o mercado do extremo oriente, em que a região apresenta inegáveis vantagens para atrair uma percentagem apreciável de turismo.

DIZ-ME O QUE COMES, DIR-TE-EI QUEM ÉS!

Lista de Referências

- APTECE. (2014). *Manual Prático de Turismo de Culinária*. Vila Real: APTECE.
- Araújo, M. J. (2014). *Valor Patrimonial da Gastronomia Portuguesa - Impacto na Satisfação dos Turistas no Destino Porto (Dissertação de Mestrado)*. Universidade Lusófona, Faculdade de Ciências Económicas, Sociais e da Empresa. Porto: Universidade Lusófona.
- Associação Comercial e Industrial de Mirandela. (s/d). *Caderno de Especificações da Alheira de Mirandela*. Mirandela: ACIM.
- Barbosa, J. L. (agosto de 2016). O turismo cultural e gastronómico e o fortalecimento da identidade e da competitividade dos destinos. *Caderno Virtual de Turismo*, 16, 2, 9-14. Rio de Janeiro.
- Braga, I. M. (jan-jun. de 2014). Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. *ArtCultura, Uberlândia*, 16(28), 129-142.
- Brillat-Savarin, J. A. (2010). *Physiologie du Goût (1825)*. (R. Barthes, Ed.) Lisboa: Relógio D'Água Editores.
- Campos, A. C., Mendes, J., Valle, P. O., & Scott, N. (2016). Co-Creation Experiences: Attention and Memorability. *Journal of Travel & Tourism Marketing*(33:9), 1309-1336. doi:10.1080/10548408.2015.1118424
- Costa, A. (2014). *Alimentação Património Cultural e Imaterial*. Lisboa: Chiado Editora.
- Cunha, L. (2013a). *Economia e Política do Turismo* (3ª ed.). Lisboa: Lidel.
- Cunha, L., & Abrantes, A. (2013b). *Introdução ao Turismo* (5ª ed.). Lisboa: Lidel.
- Damásio, A. (2017). *A ESTRANHA ORDEM DAS COISAS - A Vida, os Sentimentos e as Culturas Humanas*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Emmendoerfer, M. L., & Ashton, M. S. (2014). Territórios criativos e suas relações com o turismo. *Revista Turismo & Desenvolvimento* N.º 21/22, pp. 459-468.
- Fernandes, J. M. (2015). *Pela Nossa Terra - Trás-os-Montes 2015*. Braga: Empresa Diário do Minho.
- Ferreira, M. d., Fernandes, T. M., & Alberti, V. (2000). *HISTÓRIA ORAL - desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro, Brasil: Fiocruz.
- Goeldner, C. R., & Brent Ritchie, J. R. (2009). *TOURISM - Principles, Practices, Philosophies* (11th ed.). (I. John Wiley & Sons, Ed.) Alberta, Hoboken, USA New Jersey: Wiley.
- Gomes, V. N. (2010). *TRANSMONTANICES - Causas de Comer*. Lisboa: edições do gosto.

- IPDT. (2015). *Estratégia de Marketing Turístico do Porto e Norte de Portugal*. Viana do Castelo: Turismo do Porto e Norte de Portugal.
- Jornal Público. (9 de junho de 2018/06/09). O "rebelde" que mostrou que "a grande cozinha pode estar em qualquer lado". (M. Gonçalves, C. L. Moura, S. S. Costa, & L. O. Costa, Edits.) *Público*, 2-5.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiwan, I. (2016). *MARKETING 3.0 - Do produto e do Consumidor até ao Espírito Humano*. Coimbra: Actual Editora.
- Kubiak, T. (1989). *Portugal*. New York: Hippocrene Books.
- Lopes, M. A. (2012). O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo. Em M. M. Araújo, A. C. Lázaro, A. Ramos, & A. Esteves, *Os alimentos nos rituais familiares portugueses* (pp. 167-179). Braga: CITCEM.
- Marcelino, A., & Martins, A. (2015). *Memórias da Cozinha Transmontana*. Lisboa: Âncora Editora.
- Medeiros, S. A. (2014). *Introdução à Gastronomia*. Pernambuco: Secretaria de Educação e Desporto do Governo do Estado.
- Mirandela-Apontamentos Históricos. (1983). *Mirandela-Apontamentos Históricos pelo Pe Ernesto Augusto Pereira de Sales* (Vol. II). Mirandela: Câmara Municipal.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC.
- Monteiro, A. M. (2018). *Identidades que se comem*. Lisboa: Âncora Editora.
- Moreira, R. (2009). *Para onde vai o pensamento geográfico?* (1ª ed.). São Paulo: Contexto.
- OMT. (1998). *Guide for local authorities on developing sustainable tourism*. Madrid: OMT.
- OMT. (2014). *Estudos Estratégicos*. Estudos, Madrid.
- Pine II, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: work is theatre and every business a stage*. Boston: Harvard Business School Press.
- Richards, G. (07 de 05 de 2012). *Turismo Criativo*. Obtido em 20 de julho de 2018, de Web site de IPVC: www.ipvc.pt
- Rosa, M. d. (2009). *Potencialidades agrícolas do concelho de Mirandela*. Monografia, Universidade do Porto, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Porto.
- Schluter, R. G. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronómico: una perspectiva*. Buenos Aires, Argentina: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Schmitt, B. H. (1999). *Experiencial Marketing: How to Get Costumers to Sense, Feel, Think, Act, Relate*. New York, EUA: Free Press.

SEBRAE. (2015). *Turismo de Experiência*. Recife/PE: Sebrae.

Sinek, S. (2018). *PRIMEIRO PERGUNTE PORQUÊ*. Alfragide: Lua de Papel.

THR Asesores en Hotelería Turismo y Recreación. (2006). *10 produtos estratégicos para o desenvolvimento do turismo em Portugal*. Turismo de Portugal. Lisboa: TP, ip.

TP. (março de 2014). *Estudo de Satisfação de Turistas*. Estudo, Turismo de Portugal. Obtido de www.turismodeportugal.pt

WCED. (1987). *Our Common Future (Brundtland Report)*. Oxford: Oxford University Press.

World Tourism Organization. (2017). *Second Global Report on Gastronomy*. Madrid: UNWTO.

Apêndices

Q1: Cozinha tradicional na oferta turística

Q1: Cozinha tradicional na oferta turística		Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins		<i>A cozinha tradicional faz parte dos planos e emoções dos turistas que nos visitam (...) querem ter experiências de cozinha tradicional para melhor compreender os hábitos e cultura de um povo.</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira		<i>A importância da cozinha regional/tradicional é sem dúvida uma mais-valia para o desenvolvimento turístico de uma região. Este papel, contudo, não deverá ser feito isoladamente</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes		<i>A cozinha tradicional é um elemento identitário, ainda, de um destino turístico.</i>
Entrevista Grão Mestre António Monteiro		<i>A cozinha identitária de um território (...) é o instrumento mais emergente nos atuais contextos de oferta turística — essencialmente nos apetites ao turismo de proximidade e ao advento de outros actos de carácter ambientalista e rememorativo</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto		<i>Polo importante de atração dos fluxos turísticos, tendo por base o seu valor como património cultural e social</i>
Entrevista PJF_Mirandela		<i>Papel fundamental na oferta turística, mostra muito da história de um povo</i>
Entrevista PJF_Abreiro		<i>Se fosse mais divulgada atrairia mais pessoas</i>
Entrevista PJF_Romeu		<i>Vital para a oferta turística</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho		<i>É um dos argumentos que leva as pessoas a deslocarem-se a determinado sítio</i>
Entrevista PJJF_Suçães		<i>Oferta turística passa, cada vez mais, pela diversidade cultural</i>

Q2: Valorização da cozinha tradicional

Q2: Valorização da cozinha tradicional	Segmentos codificados
	<i>Começa a dar-se mais importância, mas ainda não tem o destaque que devia e merece.</i>
<i>Entrevista Chef António Bóia Martins</i>	<i>Pese o facto da divulgação em massa da “suposta” cozinha regional e deste tipo de restauração (com a criação e desenvolvimento de unidades de turismo local, hotéis ligados “à terra”), na minha opinião não existe no entanto uma real valorização deste tipo de gastronomia.</i>
<i>Entrevista Chef Alexandre Ferreira</i>	<i>À exceção de uma parte do consumidor final, o global opta por uma cozinha massificada.</i>
<i>Entrevista Dr. Virgílio Gomes</i>	<i>O gosto, ou moda, de inventar receitas não ajuda o setor.</i>
<i>Entrevista Grão Mestre António Monteiro</i>	<i>Inoperância do poder autárquico (ainda mais que o poder central)</i>
	<i>Desvalorização da ruralidade</i>
<i>Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto</i>	<i>Uma preocupação crescente na recuperação de tradições e memórias acerca de pratos que eram habituais nas nossas mesas, recorrendo aos produtos locais, frescos e sazonais, mesmo que cozinhados com novas tecnologias.</i>
<i>Entrevista PJF_Mirandela</i>	<i>Mais valorizada num passado bem recente</i> <i>Fator diferenciador na oferta de cada região.</i>
<i>Entrevista PJF_Abreiro</i>	<i>Não é devidamente divulgada e cada vez mais assistimos a um consumo massificado sem a preocupação da origem e da autenticidade dos produtos</i>
<i>Entrevista PJF_Romeu</i>	<i>Muito valorizada. Porque, quem vem, gosta de conhecer o que de melhor aqui se faz na “cozinha”</i>
<i>Entrevista PJF_São Pedro Velho</i>	<i>Todos nós associamos um prato a cada região do território</i> <i>Os concursos para distinguir os melhores pratos têm ajudado imenso nessa área</i>
<i>Entrevista PJF_Suçães</i>	<i>Verifica-se, em vários setores da sociedade uma maior valorização da cozinha tradicional</i>

Q3: Produtos e técnicas com história

Q3: Produtos e técnicas com história		Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins		<i>Caldeiradas dos pescadores, cataplanas</i>
		<i>As açordas no Alentejo devido á escassez de outros produtos e abundância de pão e ervas</i>
		<i>A chanfana que ficava esquecida no forno depois de tirar o pão</i>
		<i>Os assados de forno a lenha (cabrito, cordeiro, leitão, peru, chanfana, alcatra da Terceira, cozido das Furnas</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira		<i>Necessidade, astúcia e perícia do homem em confeccionar um produto de forma a torná-lo de mais fácil digestão, prolongar a sua durabilidade ou realçar o seu sabor.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes		<i>Um produto ou uma receita que tem história vende melhor</i>
Entrevista Grão Mestre António Monteiro		<i>Os produtos locais ou regionais, as técnicas de confeção, têm "histórias para contar". É preciso saber contá-las. Veja-se o exemplo da «Alheira de Mirandela», ou da «Amêndoa coberta de Moncorvo», onde a História se confunde com o lendário popular.</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto		<i>Há sempre uma “receita da avó”, com os “produtos da horta”, que estabelecem a ligação emocional, com saberes e sabores tradicionais.</i>
Entrevista PJF_Mirandela		<i>Transportam em si saberes acumulados e transmitidos de geração em geração</i>
Entrevista PJF_Abreiro		<i>Os produtos, como por exemplo o feijão ou o grão-de-bico, são semeados da mesma maneira</i>
		<i>A confeção seja já de várias maneiras</i>
Entrevista PJF_Romeu		<i>Vem passando de geração em geração</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho		<i>A cozinha é, toda ela uma história, é sabedoria, é tradição, é saudade, um retrato de um povo em certa medida</i>
Entrevista PJF_Suçães		<i>A gastronomia, enquanto manifestação cultural</i>

Q4: Conflito cozinha tradicional e contemporânea

Q4: Conflito cozinha tradicional e contemporânea	Comparação de respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>Não vejo que exista conflito desde que sejam respeitadas as tradições e não deturpar, mas sim melhorar e com base nelas criar novos pratos.</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>Tem de ser feita uma diferenciação entre a cozinha tradicional e a cozinha tradicional contemporânea. As duas podem (e devem) existir e havendo esta diferenciação, haverá sempre o respeito pela tradição e pelos fatores que levaram a criar essa iguaria.</i>
	<i>Os profissionais do setor terão de ser os elementos fulcrais de defesa e promoção dos produtos tradicionais e a sua adaptação a novos métodos de confeção.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>Em princípio não haverá “conflito”. Não se consegue é controlar a ansiedade de alguns chefs que buscam mais uma imagem pessoal moderna do que fazer boa cozinha.</i>
Entrevista Grão-Mestre António Monteiro	<i>Uma coisa é a renovação — a inovação das tradições, o aperfeiçoamento dos “velhos” pratos, a necessidade evolutiva de qualquer cozinha; outra será a mera novidade, que pode adotar o conceito de tradicionalidade; ou, então, a revolução — aí, sim, poderá existir um conflito desnecessário</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Não entendo que haja “um conflito” com as ancestrais formas de confeccionar os alimentos e outras tecnologias mais avançadas neste sentido, ou até a recriação de pratos, numa forma que respeite os produtos, os sabores e os aromas.</i>
Entrevista PJF_Mirandela	<i>Criação de novos pratos a partir de pratos tradicionais</i> <i>Não conflitua, antes complementa</i>
Entrevista PJF_Abreiro	<i>Pode, na medida em que “a fonte” e as receitas são antigas, mas a confeção é de forma diferente</i>
Entrevista PJF_Romeu	<i>Dificuldade na aquisição de alguns produtos, para respeitar na íntegra a receita tradicional.</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho	<i>Esse conflito existe, basta ver as adaptações que se têm feito na confeção da alheira</i>
Entrevista PJF_Suçães	<i>Possível fazer a simbiose entre a criação de novos pratos e o respeito pela tradição</i>

Q5: Áreas de inovação por influência do turismo

Q5: Áreas de inovação por influência do turismo	Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>Com mais informação, melhor equipamento, maquinaria tecnologicamente evoluída e circulação livre de produtos, aparecem novos ingredientes, as alterações climáticas criam condições de desenvolvimentos de produtos novos no nosso país e isso ajuda a inovar e criar novas receitas.</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>Existe a necessidade em manter as tradições gastronómicas e culturais! O turista em geral procura este tipo de experiências e vivências quando nos visita. Porém, a necessidade em aumentar a exigência neste tipo de experiências gastronómicas é importante.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>A importância para a divulgação destas tradições nas escolas públicas poderá ser um passo importante.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>Repensar o ensino, ajustá-lo às necessidades atuais e valorizar os produtos não os estragando com técnicas culinárias absurdas</i>
Entrevista Grão-Mestre António Monteiro	<i>Atualizar métodos, modernizar técnicas... mas, também, recuperar segredos, reformar artifícios, criar recursos ou restaurar tradições</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Tendo em conta que o que é pretendido oferecer ao turista é que este experiencie a verdadeira essência de degustar os produtos de uma determinada região, nessa mesma região</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Deve ser preocupação a transformação dessas ideias em produtos e serviços atrativos, capazes de agregar valor à experiência proporcionada</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Inovação e criatividade, mantendo os sabores e saberes tradicionais.</i>
Entrevista PJF_Mirandela	<i>Importa satisfazer essas necessidades do turismo àvido de novos sabores e paladares, porém respeitando o cariz tradicional do prato de modo a não perder a associação à região</i>
Entrevista PJF_Abreiro	<i>Mesmo perante os novos turistas, deve manter-se</i>
Entrevista PJF_Romeu	<i>Modernizar com produtos confeccionados com novas técnicas e métodos dos “cozinhados”. Manter a tradição é o futuro.</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho	<i>Os turistas na sua esmagadora maioria procuram sabores antigos</i>
Entrevista PJF_Suções	<i>É necessário visitar os pratos clássicos do receituário português e trazer de volta os sabores</i>
Entrevista PJF_Suções	<i>Apostar numa maior utilização das ervas aromáticas</i>
Entrevista PJF_Suções	<i>Redução da quantidade de açúcar na preparação dos doces.</i>
Entrevista PJF_Suções	<i>As cozeduras lentas ou a fermentação, uma das técnicas mais antigas para preservar alimentos, a baixa temperatura permite "valorizar a matéria-prima".</i>

Q6: Preservar e divulgar a cozinha tradicional

Q6: Preservar e divulgar a cozinha tradicional	Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>Cabe às câmaras municipais preservar o património cultural e gastronómico tendo a obrigação de estudar, registar, editar, promover e defender a cozinha e produtos locais incentivando os restaurantes de categoria “cozinha regional” a ter no mínimo 80 % de cozinha local.</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>A importância para a divulgação destas tradições nas escolas públicas poderá ser um passo importante.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>Incluir nos currícula das escolas (com início nas escolas do 1º ciclo) a cultura gastronómica como identidade territorial, difundindo os produtos da terra e as receitas tradicionais.</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>Têm que se criar programas para a educação do gosto.</i>
Entrevista Grão Mestre António Monteiro	<i>Divulgar a competência ambientalista dos locais e a excelência dos produtos associados às suas memórias são as “receitas” mais facilitadoras e alcançáveis pelo turismo potencial. A cozinha tradicional deve ser mostrada como identidade cultural de um território.</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Proximidade dos verdadeiros experts na área da confeção e da gastronomia com os produtores e produtos locais de época</i> <i>Transformando a cozinha tradicional num produto atrativo, apelando à sua qualidade (pela certificação dos produtos) como sendo a opção mais acertada no âmbito da saúde e do bem-estar</i>
Entrevista PJF_Mirandela	<i>Respeito de todos os saberes acumulados quer na sua feitura quer na produção dos produtos que serão transformados</i> <i>Divulgação</i> <i>Presença em feiras nacionais e internacionais</i> <i>Convidar a provar</i>
Entrevista PJF_Abreiro	<i>Ensinar os jovens e sensibilizá-los, promover palestras, reuniões e “oficinas”</i>
Entrevista PJF_Romeu	<i>Divulgar a tradição através das pessoas de idade que ainda transmitem o saber</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho	<i>Feiras regionais para divulgar e promover a cozinha tradicional, com chefs conceituados</i>
Entrevista PJF_Suçães	<i>Aproximar a cozinha da agricultura</i>

Q7: Papel dos Centros Interpretativos da Gastronomia

Q7: Centros Interpretativos da Gastronomia	Comparação de Respostas
Entrevista Chef António Bóia Martins	<i>É muito importante criar a carta gastronómica local / regional seria um passo muito importante e os centros interpretativos vêm ajudar a preservar e desenvolver o vasto e rico património gastronómico nacional.</i>
Entrevista Chef Alexandre Ferreira	<i>São um elemento de transmissão e difusão de informação relacionada com a matemática, história, nutrição, biologia, natureza...</i>
Entrevista Dr. Virgílio Gomes	<i>Às vezes parecem sociedades recreativas para alguns obterem notoriedade e que se esquecem da cozinha enquanto herança cultural</i> <i>Tenho medo dos políticos nesta área.</i>
Entrevista Grão Mestre António Monteiro	<i>São elos da cadeia promotora dos Territórios. Também, aqui, há que renovar conceitos de apresentação ao público da ruralidade.</i>
Entrevista Vereadora CM Mirandela Vera Preto	<i>Recuperar as histórias e memórias. Também promover os produtos âncora locais no sentido da sua qualidade e singularidade</i>
Entrevista PJF_Mirandela	<i>Forma de divulgação de todo o know-how associado</i>
Entrevista PJF_Abreiro	<i>Preservar, divulgar e partilhar com os jovens e os menos jovens</i>
Entrevista PJF_Romeu	<i>Levantamento e o registo de toda a tradição gastronómica</i>
Entrevista PJF_São Pedro Velho	<i>Preservar receitas antigas e promover a formação de pessoas nessa área</i>
Entrevista PJF_Suçães	<i>Levar o visitante a compreender a realidade local</i>
	<i>Preservação da cozinha tradicional</i>
	<i>Resgatar tradições antigas em processo de extinção, ajudando à sustentabilidade e desenvolvimento local</i>
	<i>Criação de experiências culinárias locais</i>

Q8: Manutenção da Autenticidade

Q8: Manutenção da Autenticidade			Comparação de Respostas
Entrevista	Chef António Bóia Martins		<p><i>Como tudo no mundo evolui, também as receitas, devem evoluir.</i></p> <p><i>Hoje podemos utilizar menos gordura, moderar no sal ou açúcar e cozer com a temperatura controlada</i></p>
Entrevista	Chef Alexandre Ferreira		<p><i>A receita em si será sempre um elemento variável, dependendo da pessoa que a confeciona.</i></p> <p><i>Embora os produtos sejam diferentes, a valorização dada a um produto nos dias de hoje tem uma importância maior, sendo que o desenvolvimento, transporte e preservação do mesmo é diferente do passado.</i></p>
Entrevista	Dr. Virgílio Gomes		<p><i>Basta observar a proliferação de feiras medievais para ver os disparates que fazem. Os programas de “história ao vivo” deveriam ser uma atividade lúdica com rigor histórico. Até na TV se vêem os maiores disparates.</i></p> <p><i>Pode reconstituir-se uma receita guardando a sua essência nos produtos e técnicas culinários. Não se pode é introduzir-lhe ruturas que a descaracterizam.</i></p>
Entrevista	Grão Mestre António Monteiro		<i>Uma coisa é a "sensação de um tempo" medieval outra – a que mais interessa – a reconstrução de memórias recentes.</i>
Entrevista	Vereadora CM Mirandela Vera Preto		<i>Considero que é possível reconstituir uma receita, não atropelando a sua autenticidade e mantendo a sua identidade.</i>
Entrevista	PJF_Mirandela		<p><i>Tendo em conta as alterações climáticas</i></p> <p><i>Podemos aceitar que os produtos ao longo dos anos possam sofrer alterações que impactem diretamente na autenticidade</i></p> <p><i>Consciencialização global da necessidade de inverter esta tendência</i></p>
Entrevista	PJF_Abreiro		<i>Depende também da origem dos produtos e de quem e como os confeciona</i>
Entrevista	PJF_Romeu		<i>Os produtos já não têm as mesmas características</i>
Entrevista	PJF_São Pedro Velho		<i>Nos meios rurais ainda se pode em certa medida, porque a maior parte dos produtos são biológicos com características muito semelhantes aos produtos de há 100 anos atrás.</i>
Entrevista	PJF_Suçães		<p><i>A reconstrução de uma receita passa pela seleção dos ingredientes e pela sua confeção, aspetos passíveis de serem recriados</i></p> <p><i>Quanto à “sensação de um tempo”, penso que fica no momento em que acontece</i></p> <p><i>É único e irrepetível</i></p>

Q9: Orientação para o consumidor

Q9: Orientação para o consumidor			Comparação de Respostas
Entrevista	Chef António Bóia Martins		<i>Não, as práticas atuais podem ser mais controladas em virtude dos equipamentos disponíveis, mas também do maior conhecimento que temos dos produtos e o comportamento destes</i>
Entrevista	Chef Alexandre Ferreira		<i>Pelo contrário. Os métodos e técnicas utilizadas hoje em dia permitem preservar e potenciar o receituário existente, por vezes melhorando a receita original. O uso excessivo de gorduras e temperaturas de confeção de então, tem sido substituídos por métodos de confeção mais saudáveis, adaptadas à sociedade atual, sem descurar o sabor e a utilização dos produtos tradicionais.</i>
Entrevista	Dr. Virgílio Gomes		<i>Os consumidores, leia-se turistas, mudam com muita velocidade, e esses restaurantes serão obrigados a mudar também.</i>
Entrevista	Grão-Mestre António Monteiro		<i>Não. O "consumidor" de territórios, da identidade turística de regiões como Trás-os-Montes, também procura memórias com capacidade de durar, também procura a prudência e a sabedoria de produtos com estórias e história</i>
Entrevista	Vereadora CM Mirandela Vera Preto		<i>O que mais pode influenciar esta divergência é a procura desenfreada de ganhos económicos associados a um perfil de consumidor predisposto a este tipo de alimentação.</i>
Entrevista	PJF_Mirandela		<i>Considero que atualmente se assiste a uma viragem e se procura preservar a autenticidade garantido a preservação da herança recebida e a transmitir</i>
Entrevista	PJF_Abreiro		<i>Maior preocupação em "agradar" aos consumidores do que em preservar a realidade dos pratos</i>
Entrevista	PJF_Romeu		<i>Devemos preocupar-nos mais em ter o que é "tradicional" e menos em apenas responder ao consumidor</i>
Entrevista	PJF_São Pedro Velho		<i>Sim infelizmente caminhamos para isso, para a submissão ao consumidor em detrimento da identidade da nossa cozinha.</i>
Entrevista	PJF_Suçães		<i>Na atualidade é valorizada a identidade culinária e aumenta a vontade de preservar essa herança cultural</i>

Guião da Entrevista aos *Stakeholders*

- Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?
- A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?
- Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?
- Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?
- Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?
- Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?
- Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a *sensação de um tempo* é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?
- Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Entrevista aos Stakeholders – Município de Mirandela Vereadora Turismo-Dra. Vera Preto

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A cozinha tradicional é um polo importante de atração dos fluxos turísticos, tendo por base o seu valor como património cultural e social, apresentando a verdadeira essência e identidade de um povo, de uma região, associada sempre a momentos de emoção, lazer e convívio.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Num tempo relativamente recente sentia-se que se estavam a perder certas características culturais e históricas da cozinha tradicional, dando espaço a uma alimentação mais barata, industrializada. No entanto, atualmente já se verifica uma transformação desta ideologia, com uma preocupação crescente na recuperação de tradições e memórias acerca de pratos que eram habituais nas nossas mesas, recorrendo aos produtos locais, frescos e sazonais, mesmo que cozinhados com novas tecnologias.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

No âmbito da gastronomia tradicional, existe sempre uma história para contar, até porque toda esta dinâmica envolve a questão cultural e social, onde se identificam os sentimentos e memórias de família, num convívio “à volta da mesa”. Há sempre uma “receita da avó”, com os “produtos da horta”, que estabelecem a ligação emocional, com saberes e sabores tradicionais.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Não entendo que haja “um conflito” com as ancestrais formas de confeccionar os alimentos e outras tecnologias mais avançadas neste sentido, ou até a recriação de pratos, numa forma que respeite os produtos, os sabores e os aromas. Se analisarmos de uma forma antropológica, as receitas transmitiam-se de geração em geração, acrescentando sempre alterações, de acordo com a evolução dos conhecimentos de novos produtos e novas técnicas assim como pela própria relação com o ambiente e com outras comunidades. A evolução é uma constante, mesmo nas tradições culturais.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Tendo em conta que o que é pretendido oferecer ao turista é que este experiencie a verdadeira essência de degustar os produtos de uma determinada região, nessa mesma região, apreciando os pratos tradicionais num ambiente que consiga transmitir a cultura local, deve ser preocupação a transformação dessas ideias em produtos e serviços atrativos, capazes de agregar valor à experiência proporcionada. E isto é inovação e criatividade, mantendo os sabores e saberes tradicionais.

• Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?

Na minha opinião, podemos preservar e divulgar a cozinha tradicional de duas formas essenciais: pela proximidade dos verdadeiros *experts* na área da confeção e da gastronomia com os produtores e produtos locais da época no sentido de os valorizar. Por outro lado, transformando a cozinha tradicional num produto atrativo, apelando à sua qualidade (pela certificação dos produtos) como sendo a opção mais acertada no âmbito da saúde e do bem-estar.

• Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?

A existência de Centros Interpretativos, no âmbito da cozinha tradicional, pode alavancar este produto/serviço, dando ênfase à cultura e tradições atraindo o turista cultural. Tendo por base conhecer, investigar, proteger, conservar, valorizar e divulgar estes espaços permitem recuperar as histórias e memórias. Também promover os produtos âncora locais no sentido da sua qualidade e singularidade, difundindo mais facilmente estes conhecimentos.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

• Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?

Nesta teoria, dá-se relevância a pontos fixos na história, no tempo. Na minha opinião, não se equaciona o desenvolvimento global, de acordo com a evolução dos conhecimentos e a própria interação das pessoas e destas com o ambiente rodeante – em constante alteração. Nós próprios, não conseguimos fazer um simples prato de carne sempre da mesma maneira, com as exatas características de sabor, aroma...

Como já referi, a evolução é uma constante, mesmo nas tradições culturais, notando-se bastante no âmbito dos produtos e técnicas gastronómicas. Aceitando esta evolução

natural, considero que é possível reconstituir uma receita, não atropelando a sua autenticidade e mantendo a sua identidade.

• **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Preservar a herança e a identidade da culinária pode ser firmada, não colidindo com as mais atuais formas e técnicas de preparação dos alimentos. Respeitando os aspetos socioculturais assim como utilizando os produtos locais, na sua forma mais natural, podem ser confeccionados pratos com a essência do saber e do sabor. O que mais pode influenciar esta divergência é a procura desenfreada de ganhos económicos associados a um perfil de consumidor predisposto a este tipo de alimentação. Considero que, atualmente, vivenciamos uma transformação nos padrões de vida associados à melhor saúde e bem-estar – que implica diretamente com uma consciência do consumo sustentável, de forma responsável, através da instrução do consumidor na valorização da tríade “território/identidade/sustentabilidade” e educando o seu paladar, pode salvar a cozinha tradicional.

Entrevista aos *Stakeholders*-Gastrónomo Dr. Virgílio Gomes

Professor de História da Alimentação

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A cozinha tradicional é um elemento identitário, ainda, de um destino turístico. A globalização galopante tem vindo a descaracterizar esses destinos. Por isso é importante que se valorizem as cozinhas regionais independentemente da sua evolução. Uma região deve marcar a memória alimentar de quem por lá passou.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Há boas tentativas. A preocupação de vedetismo de alguns agentes perturbam a oferta. O gosto, ou moda, de inventar receitas não ajuda o setor. Apetece perguntar: de tantas receitas novas quantas já ficaram em tradição ou no consumo quotidiano?

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Claro que sim. E cada vez mais! Desde que André Malraux definiu a democratização cultural, que inclui a alimentação, que todos os agentes finalmente perceberam que um produto ou uma receita que tem história vende melhor. Estes detalhes curiosos fixam-se ao mesmo nível das sensações emocionais no ato de comer.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Em princípio não haverá “conflito”. Não se consegue é controlar a ansiedade de alguns *chefs* que buscam mais uma imagem pessoal moderna do que fazer boa cozinha. Estes desmandos podem constituir uma ameaça permanente. A criação de modas e a sua divulgação pela imprensa, sem preocupações culturais, também ajudam.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Inovar sim, prostituir não. E repensar o Ensino. Ajustá-lo às necessidades atuais. E valorizar os produtos não os estragando com técnicas culinárias absurdas em cobri-los com molhos desajustados. Não exagerar a dispersão no prato.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Antigamente era mais fácil quando íamos a casa comer. Educávamos o gosto ao sabor da comida das mulheres da família. Hoje em dia têm que se criar programas para a educação do gosto. As crianças devem poder perceber que a sopa não é um castigo, mas um bem para a saúde. A educação começa desde pequenos. Desde a Escola Primária que se deveriam desenvolver programas, como há em França, para o assumir da alimentação como uma necessidade e, portanto, aprender a fazê-lo com gosto e equilíbrio. E aí entra a cozinha tradicional. É fácil as crianças saberem cedo demais o que é uma *pizza* mas não sabem como se faz o pão. E quais os melhores cereais para o preparar.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Deveriam ser instituições saudáveis. Tenho medo de quem as desenvolve e de quem interpreta. Não há linhas condutoras. Às vezes parecem sociedades recreativas para alguns obterem notoriedade e que se esquecem da cozinha enquanto herança cultural. Património imaterial. Tenho medo dos políticos nesta área.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Como eu entendo Montanari! Basta observar a proliferação de feiras medievais para ver os disparates que fazem. Os programas de “história ao vivo” deveriam ser uma atividade lúdica com rigor histórico. Até na TV se vêem os maiores disparates. Num programa de

“Master Chef” realizado junto às muralhas do Convento de Cristo em Tomar, para uma refeição conventual era obrigatório utilizar batata e tomate que apenas chegaram ao consumo generalizado em Portugal em meados do século XIX! Pode reconstituir-se uma receita guardando a sua essência nos produtos e técnicas culinários. Não se pode é introduzir-lhe ruturas que a descaracterizam.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

É impossível impedir os fazeres de produtos rápidos para os consumidores. Os consumidores, leia-se turistas, mudam com muita velocidade, e esses restaurantes serão obrigados a mudar também. Quem serve cozinha boa e autêntica com referência aos produtos locais tem sucesso garantido. O turista não quer conhecer o mundo a comer em todas as esquinas *pizzas*! Os turistas que se fixam procuram as diferenças e, quando estas têm uma retaguarda cultural, é mais fácil.

Entrevista aos *Stakeholders*-Confraria dos Enófilos e Gastrónomos TMAD

Grão-Mestre António Monteiro

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A cozinha identitária de um território – em memória e na localização das produções – aceite como "cozinha tradicional", é, a par da naturalidade das vivências, o instrumento mais emergente nos atuais contextos de oferta turística — essencialmente nos apetites ao turismo de proximidade e ao advento de outros atos de carácter ambientalista e rememorativo.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Não. Algumas das causas: a apatia e inoperância do poder autárquico (ainda mais que o poder central); a imagem do tradicional e do retorquir das memórias como atos antiquados ou refletores de pobreza; a cópia do efémero instituída como o caminho da riqueza e do desenvolvimento; a desvalorização da ruralidade e a perda de atrativos aos territórios...

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

É outra das vantagens para as cozinhas de território – os produtos locais ou regionais, as técnicas de confeção, têm "histórias para contar". É preciso saber contá-las. Veja-se o exemplo da «Alheira de Mirandela», ou da «Amêndoa coberta de Moncorvo», onde a História se confunde com o lendário popular.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Uma coisa é a renovação — a inovação das tradições, o aperfeiçoamento dos "velhos" pratos, a necessidade evolutiva de qualquer cozinha; outra será a mera novidade, que pode adotar o conceito de tradicionalidade; ou, então, a revolução — aí, sim, poderá existir um conflito desnecessário ou "a boa nova". Temos imensos exemplos na região que podem confirmar estes pressupostos — dos ranchos mirandelenses às tripas aos molhos vila-realenses.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Inovar é – naturalmente – atualizar métodos, modernizar técnicas... mas, também, recuperar segredos, reformar artifícios, criar recursos ou restaurar tradições. O imperativo é a metodologia de comunicação.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Respeitando-a e convocando-a com orgulho, sem ser através de lamentos saudosistas. Divulgar a competência ambientalista dos locais e a excelência dos produtos associados às suas memórias são as "receitas" mais facilitadoras e alcançáveis pelo turismo potencial. A cozinha tradicional deve ser mostrada como identidade cultural de um território.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Tão simples. São elos da cadeia promotora dos Territórios. Também, aqui, há que renovar conceitos de apresentação ao público da ruralidade.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

É um concordo com sabor a discordância. Uma coisa é a "sensação de um tempo" medieval outra – a que mais interessa – a reconstrução de memórias recentes. Porém, o gosto – enigmático? – também é evolutivo, diacrónico, e pode ser no recuar de "velhos" sabores!

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Não. O "consumidor" de territórios, da identidade turística de regiões como Trás-os-Montes, também procura memórias com capacidade de durar, também procura a prudência e a sabedoria de produtos com histórias e história, a simplicidade farta de imaginação... O receio vem da inércia dos poderes locais e de certa imbecilidade de alguns arbítrios políticos.

Entrevista aos *Stakeholders* – Chef António Bóia Martins

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A cozinha tradicional faz parte dos planos e emoções dos turistas que nos visitam, já que valorizam imenso o facto de em Portugal se comer bem, querem ter experiências de cozinha tradicional para melhor compreender os hábitos e cultura de um povo. A Cozinha tradicional de um país é também uma parte de história e cultura do seu povo.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Começa a dar-se mais importância, mas ainda não tem o destaque que devia e merece. Quando um turista Francês, Alemão, Inglês, Belga, Americana, Chinês, etc. visita Portugal quer ter uma experiência com os hábitos e tradições locais e não consumir a culinária que pode consumir no seu próprio país.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Sim, há técnicas que são bem portuguesas e com uma história para contar tais como as caldeiradas dos pescadores, cataplanas, as açordas no Alentejo, devido à escassez de outros produtos e abundância de pão e ervas, a chanfana que ficava esquecida no forno depois de tirar o pão, os assados de forno a lenha (cabrito, cordeiro, leitão, peru, chanfana, alcatra da Terceira, cozido das Furnas etc.)

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Não, não vejo que exista conflito desde que sejam respeitadas as tradições e não deturpar, mas sim melhorar e com base nelas criar novos pratos ou mesmo dar mais qualidade e consistência às confeções tradicionais com recurso a equipamentos, por vezes simples, tais como um termómetro.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Sim, em todas as áreas deve-se continuar a evoluir e a cozinha não é exceção. Com mais informação, melhor equipamento, maquinaria tecnologicamente evoluída e circulação livre de produtos aparecem novos ingredientes, as alterações climáticas criam condições de desenvolvimentos de produtos novos no nosso país e isso ajuda a inovar e criar novas receitas.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Cabe às câmaras municipais preservar o património cultural e gastronómico tendo a obrigação de estudar, registar, editar, promover e defender a cozinha e produtos locais incentivando os restaurantes de categoria “cozinha regional” a ter, no mínimo, 80 % de cozinha local. Não podemos é ter um restaurante com nome o “Alentejo” e depois só serve picanha e feijão preto com arroz entre outros e nem um único prato Alentejano.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

É muito importante. Criar a carta gastronómica local/regional seria um passo muito importante e os centros interpretativos vêm ajudar a preservar e desenvolver o vasto e rico património gastronómico nacional.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Pode-se reconstruir e melhorar as receitas desde que se mantenha a essência e autenticidade destas. Como tudo no mundo evolui, também as receitas devem evoluir. Hoje podemos utilizar menos gordura, moderar no sal ou açúcar e cozer com a temperatura controlada através de sondas, acompanhar a cozedura no centro de uma peça de carne ou peixe etc.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Não, as práticas atuais podem ser mais controladas em virtude dos equipamentos disponíveis, mas também do maior conhecimento que se tem dos produtos e o comportamento destes perante o calor, extraindo assim e com mais consistência tudo que os produtos nos oferecem.

Entrevista aos *Stakeholders*-Chef Alexandre Ferreira

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A importância da cozinha regional/tradicional é sem dúvida uma mais-valia para o desenvolvimento turístico de uma região. Este papel, contudo, não deverá ser feito isoladamente, mas sim em conjunto com outros tantos fatores de promoção regional, nomeadamente o vinho (ou azeite, frutos secos, outros produtos regionais de valor).

Esta define a nossa história, as nossas vivências enquanto desenvolvimento humano e influências gastronómicas e culturais. Está implícita com a nossa forma de ser e estar, resultado não só dos “sabores”, mas também do meio ambiente em que a vivemos.

A cozinha tradicional está inteiramente relacionada com os valores morais da sociedade em geral, sendo naturalmente associada à prática de bons costumes e tradições.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual?
Porquê?**

Pese o facto da divulgação em massa da “suposta” cozinha regional e deste tipo de restauração (com a criação e desenvolvimento de unidades de turismo local, hotéis ligados “à terra”), na minha opinião não existe no entanto uma real valorização deste tipo de gastronomia.

Por desconhecimento ou por opção, a nossa cozinha tradicional não tem no panorama gastronómico português o lugar de destaque que a chamada cozinha tradicional contemporânea tem.

À exceção de uma parte do consumidor final, o global opta por uma cozinha massificada.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Os produtos e as técnicas aplicadas estão interligadas obrigatoriamente! Uma deveu-se à necessidade, astúcia e perícia do homem em confeccionar um produto de forma a torná-lo de mais fácil digestão, prolongar a sua durabilidade ou realçar o seu sabor.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

A cozinha está em evolução constante, não só pelo aparecimento ou facilidade em confeccionar novos produtos, por influências culturais, pela alteração do meio ambiente, entre outros tantos fatores.

Tem de ser feita uma diferenciação entre a cozinha tradicional e a cozinha tradicional contemporânea. As duas podem (e devem) existir e havendo esta diferenciação, haverá sempre o respeito pela tradição e pelos fatores que levaram a criar essa iguaria.

Os profissionais do setor terão de ser os elementos fulcrais de defesa e promoção dos produtos tradicionais e a sua adaptação a novos métodos de confeção e apresentação.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Existe a necessidade em manter as tradições gastronómicas e culturais!

O turista em geral procura este tipo de experiências e vivências quando nos visita.

Porém, a necessidade em aumentar a exigência neste tipo de experiências gastronómicas é importante. A importância para a divulgação destas tradições nas escolas públicas poderá ser um passo importante.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Incluir nos currículos das escolas (com início nas escolas do 1º ciclo) a cultura gastronómica como identidade territorial, difundindo os produtos da terra e as receitas tradicionais. Uma formação baseada na aprendizagem através da observação, manipulação e experimentação direta com produtos tradicionais.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Os centros interpretativos da cozinha tradicional são um elemento de transmitir e difundir informação relacionada com a matemática, história, nutrição, biologia, natureza...

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Não sou desta opinião, já que conforme menciona o autor, os sujeitos estão em constante mudança, ou seja, se analisarmos por exemplo os receituários antigos, os mesmos raramente mencionavam quantidades, existindo a menção “Q.B.”. Assim, a receita em si será sempre um elemento variável, dependendo da pessoa que a confeciona.

Por outro lado, e embora os produtos sejam diferentes, a valorização dada a um produto nos dias de hoje tem uma importância maior, sendo que o desenvolvimento, transporte e preservação do mesmo é diferente do passado.

E não só através do receituário poderemos analisar esta questão. A forma como se prepara, confeciona e se executa o serviço deverá ser analisada.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Pelo contrário. Os métodos e técnicas utilizadas hoje em dia permitem preservar e potenciar o receituário existente, por vezes melhorando a receita original.

O uso excessivo de gorduras e temperaturas de confeção de então tem sido substituído por métodos de confeção mais saudáveis, adaptados à sociedade atual, sem descurar o sabor e a utilização dos produtos tradicionais.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Entrevista aos *Stakeholders* – Mirandela

Presidente da Junta de Freguesia

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A cozinha tradicional tem um papel fundamental na oferta turística, mostra muito da história de um povo ou população, das suas vivências e costumes.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Tem vindo a ser mais valorizada num passado bem recente, nota-se um esforço no sentido de uma maior valorização por se entender que a mesma pode ser um fator diferenciador na oferta de cada região.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Sim, os produtos e técnicas transportam em si saberes acumulados e transmitidos de geração em geração que lhes dão história e referências.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Existe muito a tentação da criação de novos pratos a partir de pratos tradicionais o que se saúda em termos de inovação e, no meu entender, não conflitua, antes complementa.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Necessidade de inovar existe sempre, dado haver uma grande procura de novas experiências gastronómicas e importa satisfazer essas necessidades do turismo havido de novos sabores e paladares, porém respeitando o cariz tradicional do prato de modo a não perder a associação à região.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

A preservação deve ser feita tendo em conta o respeito de todos os saberes acumulados quer na sua feitura quer na produção dos produtos que serão transformados. A divulgação

passa muito pela presença em feiras nacionais e internacionais com referência aos métodos de produção da matéria-prima e confeção. Convidar a provar é um método que resulta dado hoje e cada vez mais haja lugar a uma procura de explorar novos sabores, únicos e distintos.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Os centros interpretativos têm grande significado e importância pela razão de se tratar de uma forma de divulgação de todo o *know-how* associado à mesma.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Tendo em conta as alterações climáticas que, como é sabido, influenciam o ciclo produtivo, e a introdução de produtos químicos no processo produtivo, podemos aceitar que os produtos ao longo dos anos possam sofrer alterações que impactem diretamente na autenticidade da receita, muito embora haja uma consciencialização global da necessidade de inverter esta tendência.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Considero que atualmente se assiste a uma viragem e se procura preservar a autenticidade garantido a preservação da herança recebida e a transmitir.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Apraz-me registar com muito agrado a abordagem deste tema cuja preocupação me parece ser contribuir para a transmissão deste património cultural tão apreciado e nem sempre tratado da melhor forma. Diz-me o que comes dir-te-ei quem és.

Entrevista aos *Stakeholders* – São Pedro Velho

Presidente da Junta de Freguesia

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

É de extrema importância, a maior parte das vezes é um dos argumentos que leva as pessoas a deslocarem-se a determinado sítio.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Parece-me que sim. Hoje em dia todos nós associamos um prato a cada região do território. O *marketing* que tem havido a nível nacional, os concursos para distinguir os melhores pratos têm ajudado imenso nessa área.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

A cozinha é, toda ela uma história, é sabedoria, é tradição, é saudade, um retrato de um povo em certa medida.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Seguramente que esse conflito existe, basta ver as adaptações que se têm feito na confeção da alheira por exemplo.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Penso que não, porque os turistas na sua esmagadora maioria procuram sabores antigos, tradicionais, que fujam às “modernices” da cozinha atual.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Aproveitar as feiras regionais para divulgar e promover a cozinha tradicional, com *chef's* conceituados, para dar mais ênfase àquilo que é nosso.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

São muito importantes, tudo que seja para preservar receitas antigas e promover a formação de pessoas nessa área é bem-vindo.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Nos meios rurais ainda se pode em certa medida, porque a maior parte dos produtos são biológicos com características muito semelhantes aos produtos de há 100 anos atrás.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Sim infelizmente caminhamos para isso, para a submissão ao consumidor em detrimento da identidade da nossa cozinha. Uma sociedade de consumo que pouco a pouco vai aniquilando os verdadeiros sabores que nos caracterizam.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Prefiro comer um rancho na “Tasca da Tia Maria” a qualquer prato gourmet num restaurante com estrela Michelin.

Entrevista aos *Stakeholders* – Avantos e Romeu
Presidente da União de Freguesias

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

Importância vital para a oferta turística, a cozinha tradicional. A procura vai nesse sentido.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Acho que é muito valorizada. Porque, quem vem, gosta de conhecer o que de melhor aqui se faz na “cozinha”.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Já têm uma tradição acima de 70 anos. Vem passando de geração em geração.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Verifica-se uma adaptação, até muitas vezes pela dificuldade na aquisição de alguns produtos, para respeitar na íntegra a receita tradicional.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Manter a tradição é a nossa aposta. Modernizar com produtos confeccionados com novas técnicas e métodos dos “cozinhados”. Manter a tradição é o futuro.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Divulgar a tradição através das pessoas de idade que ainda transmitem o saber.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Muito importante. Saber as origens e até que se fizesse um levantamento e o registo de toda a tradição gastronómica para as gerações vindouras ficarem com os conhecimentos da cozinha tradicional.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Porque os produtos já não têm as mesmas características.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Devemos preocupar-nos mais em ter o que é “tradicional” e menos em apenas responder ao consumidor.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Entrevista aos *Stakeholders* – Suções

Presidente da Junta de Freguesia

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

Penso ser de grande importância, pois a oferta turística passa, cada vez mais, pela diversidade cultural.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Penso que não. A massificação também atingiu a cozinha tradicional, contudo, verifica-se, em vários setores da sociedade uma maior valorização da cozinha tradicional. Também neste setor existe "um regresso ao passado".

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

A gastronomia, enquanto manifestação cultural, faz hoje sentido num mundo globalizado, onde o turismo cultural procura responder à procura, cada vez maior, de um segmento que está em franca expansão e conquista, crescentemente, adeptos.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Penso ser possível fazer a simbiose entre a criação de novos pratos e o respeito pela tradição. A busca pela autenticidade e por isso esta viagem experimental está relacionada a um determinado estilo de vida que inclui a experimentação, a aprendizagem de diferentes culturas, a aquisição de conhecimento e compreensão das qualidades ou atributos relacionados a produtos turísticos, bem como especialidades culinárias produzidas naquela região através do seu consumo.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

O futuro deverá passar pela recuperação do passado. É necessário revisitar os pratos clássicos do receituário português e trazer de volta os sabores que temos na memória. Se

o empratamento está bem feito, os olhos agradecem, mas o sabor é essencial. Contudo é necessário tratar bem os alimentos, "a mentalidade e a forma como se cozinha terão de mudar". Apostar numa maior utilização das ervas aromáticas por acrescentarem sabor e, simultaneamente, servirem de substituto ao sal. Uma redução da quantidade de açúcar na preparação dos doces. As cozeduras lentas ou a fermentação, uma das técnicas mais antigas para preservar alimentos, a baixa temperatura permite "valorizar a matéria-prima". O ponto de cozedura será indiscutivelmente outra "arte" a ter em conta; "as receitas mais simples e fáceis de preparar" vão permanecer. E justifica-se pelo ritmo a que se vive.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Penso que será importante aproximar a cozinha da agricultura. Os produtos acabados de colher ou de apanhar vão continuar a saber melhor do que aqueles que estão dentro do frigorífico. "Um caldo verde na aldeia é melhor do que um feito numa grande cidade. Lá as couves vieram da horta e as batatas foram tiradas da terra sem terem que "fazer grandes viagens".

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de "centros interpretativos" da cozinha tradicional? Porquê?**

Penso que a criação/desenvolvimento de centros interpretativos assenta na ideia de levar o visitante a compreender a realidade local, podendo envolver-se com o sentimento dos habitantes na preservação da cozinha tradicional.

O interesse no turismo culinário pode ajudar a resgatar tradições antigas em processo de extinção, ajudando à sustentabilidade e desenvolvimento local. A criação de experiências culinárias locais contribuem para combater a sazonalidade turística e diversificar as economias rurais, criando postos de trabalho.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que "reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)".

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

A reconstrução de uma receita passa pela seleção dos ingredientes e pela sua confeção, aspetos passíveis de serem recriados, quanto à “sensação de um tempo”, penso que fica no momento em que acontece pois depende das pessoas que os vivenciam das cumplicidades criadas ... esse é único e irrepetível.

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Não, pelo contrário. Penso que na atualidade é valorizada a identidade culinária e aumenta a vontade de preservar essa herança cultural.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Entrevista aos *Stakeholders* – Abreiro

Secretária da Junta de Freguesia

- **Que importância atribui à cozinha tradicional no contexto da oferta turística?**

A importância é grande. Se fosse mais divulgada atrairia mais pessoas e era melhor para todos nós no consumo dos produtos e para os visitantes experimentar ou reavivar memórias e sabores antigos.

- **A cozinha tradicional está devidamente valorizada na conjuntura atual? Porquê?**

Não, porque não é devidamente divulgada e cada vez mais assistimos a um consumo massificado sem a preocupação da origem e da autenticidade dos produtos.

- **Os produtos e as técnicas de confeção já têm “uma história para contar”? Em que medida?**

Os produtos, como por exemplo o feijão ou o grão-de-bico, são sementeados da mesma maneira, quase tudo tradicional (manual), embora a confeção seja já de várias maneiras.

- **Poderá haver um “conflito” entre a criação de novos pratos e o respeito pelas características matriciais da tradição?**

Pode, na medida em que “a fonte” e as receitas são antigas, mas a confeção é de forma diferente com técnicas e produtos (p.ex. feijão colhido e feijão enlatado), que podem desvirtuar a receita original.

- **Considera que haverá necessidade de inovar perante o grau de exigência e conhecimento dos novos turistas? Em caso afirmativo, em que termos se pode ou deve fazer?**

Mesmo perante os novos turistas, deve manter-se o que é na realidade e que nós temos de bom.

- **Em sua opinião, o que podemos fazer para preservar e divulgar a cozinha tradicional?**

Ensinar os jovens e sensibilizá-los, promover palestras, reuniões e “oficinas” dedicadas ao património rico, incluindo o gastronómico.

- **Que significado e importância atribui à criação/desenvolvimento de “centros interpretativos” da cozinha tradicional? Porquê?**

Serão de extrema importância para preservar, divulgar e partilhar com os jovens e os menos jovens a autenticidade dos produtos e a genuinidade dos modos de confeccionar.

O historiador italiano Massimo Montanari (2008), especialista em história medieval e da alimentação, defende que “reconstituir a sensação de um tempo é algo tecnicamente impossível porque os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, o mais importante, os sujeitos são outros (com uma educação sensorial distinta)”.

- **Pode isto querer dizer que não se pode reconstituir uma receita retomada na sua “autenticidade”? Porquê?**

Não será efetivamente muito fácil, mas depende também da origem dos produtos e de quem e como os confecciona (feijão da horta ou feijão de lata, porco “caseiro” ou “industrial”).

- **Considera que as práticas atuais tendem a uma submissão dos métodos e técnicas apenas à lógica da orientação para o “consumidor”, ao invés da preservação da herança cultural e da identidade culinária? Porquê?**

Há uma maior preocupação em “agradar” aos consumidores do que em preservar a realidade dos pratos.

Sugestão/Comentário (facultativo, num máximo de cerca de 400 carateres):

Guião da Entrevista aos Habitantes

- Caracterização dos entrevistados:

Idade, habilitações, profissão, natural do concelho, residente no concelho (há quanto tempo).

- Questões sobre a identidade culinária (no concelho):

- ✓ Conhece pratos tradicionais da região? Quais?
- ✓ Como e por quem lhe foi transmitido o receituário (tradição oral, receita manuscrita, outra)?
- ✓ Os ingredientes contribuem para a designação daqueles pratos? Se SIM, quais?
- ✓ Quais são as formas tradicionais ou dominantes para as confeções, cozidos, fritos, guisados, estufados, grelhados ou assados?
- ✓ Na sua opinião, quais são os pratos que representam a culinária do concelho de Mirandela?
- ✓ Se tivesse que criar um prato gastronómico regional, que produtos utilizaria?
- ✓ Que pratos de cozinha regional gostaria de ver mais evidenciados, incluindo nos restaurantes?

- Comidas especiais e de festas

- ✓ Conhece alguns pratos que apenas (ou sobretudo) se confeccionam em ocasiões especiais e/ou festas? Quais?

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.



Fonte: Autor

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela I)

Registo áudio nº 1

Mirandela – 14 de outubro de 2018, com início às 10h00

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Laura do Céu,

91 anos, natural de Eivados, freguesia de Suções, Mirandela, 2.^a classe, reformada, anteriormente proprietária de uma “taberna”.

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada na cozinha da casa da entrevistada.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Além do entrevistador e da entrevistada, estava presente e interveio brevemente em pequenos trechos da entrevista e no registo áudio, uma socióloga convidada (das suas intervenções não se faz referência nesta transcrição).

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Alguns pratos da nossa comida...

L: Boa antiga porque agora não fazem nada. Temperam as coisas com produtos que só vem de lá dos supermercados, não sabem temperar um cabrito (...)

Temperava um cabrito, temperava um leitão, fazias iscas de fígado de vitela, era peixe do rio, olhe eu fazia muita coisa, é que eu tinha sempre ali a casa cheia de gente, eu enchia a petisqueira cheia de petiscos quando chegava á noite já não havia nada. (...) Polvo cozido, rancho, dobrada, bifos, costeletas, arroz (...) E os do talho diziam, que ninguém gastava carne como eu. Eu só dizia dai-me costeletas do rajo que sejam tenrinhas, senão não torno cá. Eles faziam sempre por me servir bem.

A: Como aprendeu...

L: Fui eu, a minha gente, a minha mãe, a minha tia, todas cozinhavam bem, já nos vem de família. Tinha uma tia, morreu com 100 anos, em Lisboa, (...).Então ela de um bifinho assim (pequeno) batia-o, batia-o, esticava-o assim (para os lados) bem esticado na frigideira com um bocadinho de azeite e um bocadinho de manteiga (...)

A: Vamos falar do “rancho”...

L: Sempre a cabeça do boi é que dava para preparar o rancho, a cabeça inteira que a partiam lá no talho, eu trazia *botava-a* num tacho de água para sair aquele sangue, e depois tornava a *botar* e depois via, tirava-lhe os olhos, porque às vezes tem pelinhos assim de roda e a taberna tinha lá um monte e agora já está diferente era ali debaixo do arco, eu punha-me ali à tabela com as coisas, eu ainda não tinha grandes condições. Amanhã era feira e hoje ia buscar tudo, e às vezes os varredores viam-me iam e tiravam-me o cesto da cabeça e levavam-mo lá à taberna. Olhai enquanto aqui estiver gente vós num vindes mas quando não estiver aqui gente vós vinde que o pão que está *encertado* na mesa eu já faço uma panela grande de sopa pra vos dar (porque andavam cheios de fome) até me chamavam a mãe dos pobres.

(...)

Preparava a cabeça, o grão-de-bico já estava de molho e lavadinho, o grão-de-bico quando o *botava* de molho *botava-lhe* 2 ou 3 postas de bacalhau para que ele cozesse bem, depois tirava aquele bacalhau, tirava-o para fora. *Botava-lhe* pra lá 5 quilos de grão-de-bico, metia o grão-de-bico e metia logo a cabeça aquando do grão-de-bico, e eu ia-me a deitar e deixava-o a ferver. Às 11:00 o rancho tinha que estar preparado a descansar estava tudo *descoladinho*, saíam os ossos todos e aquela carne ficava dentro, era assim *porparado*: metia-lhe 4 ou 5 quilos de massa da do rancho, cozia, estava cozidinho, estava apuradinho, punha uma frigideira ao lume com bastante azeite e cebolinha picada, estava a cebola picadinha lourinha *botava-lhe* um bocadinho de colorau pra dar aquela corzinha dava mais uma fervurinha, apagou-se e estava ali. O povo ainda não era meio-dia estava

a comer rancho. O rancho ficava a descansar. Olhe, há gente que o rancho nem acordava era ali *rentinho* à panela.

(...)

A: As várias formas de cozinhar, o que mais utilizava na confeção...

L: Eu fazia tudo, fazia cozido, fazia guisado, fazia assados, fazia tudo à moda antiga, a minha cozinha só usava o alho e a salsa e agora usam muitas coisas, muitas ervas, muitos molhos, até fazem mal, não vê que há tantas doenças, é tudo das comidas.

A: Se tivesse que criar um prato seu...

L: Eu fazia o que eu entendia.

(...)

Eu é que tirava da cabeça, hoje o guisado, o arroz, o peixe frito, o peixe-espada com o arrozinho, arrozinho de tomate, arrozinho seco, olhe umas comidas que eram um espetáculo.

(...)

Eu também trabalhava muito com o vinagre, não era com o limão. O vinagre dá um paladar à comida que ninguém faz ideia. O senhor quer fazer um arroz de cabidela mas não gosta do sangue e tem-lhe nojo e *bota* um bocadinho de vinagre e faz o arroz, é um espetáculo, olhe peixe e tudo.

(...)

Eu não utilizo limão, é sempre vinagre, mas do vinho. E no bife, com um bocadinho de vinagre.

A: Pratos em alturas especiais...

L: (...)

(*Casamento das filhas*) Quem fiz a comida fui eu que fiz tudo. Fiz o arroz à valenciana, fiz a canja, temperei os cabritos e os leitões, tudo *temperadinho* e assou-mo no “forno da Vinhas”.

(...)

Fiz o casamento às duas, ao rapaz não pertencia à mãe, já foi a mãe dela.

(...)

Um arroz à valenciana que até tordos tinha!

(...)

De doces eu não percebia nada. Eu só sabia fazer aletria, e o creme, e as *filhoses* fazia-as à antiga *tamém*.

(...)

Filhoses á moda da minha mãe. Hoje fazem as *filhoses* com fermento, eu não.

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela II)

Registo áudio nº 2, 11h30

Mirandela – 14 de outubro de 2018

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Maria José Castro Malheiro Neto Gouveia,

87 anos, natural e residente em Mirandela, 3.º ano do liceu, 1.º oficial dos serviços administrativos hospitalares, aposentada.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada em Mirandela na sala da casa da entrevistada.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação áudio.

Intervenientes e presentes:

Além do entrevistador e da entrevistada, estava presente e interveio brevemente em pequenos trechos da entrevista e no registo áudio, uma socióloga convidada (das suas intervenções não se faz referência nesta transcrição).

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva o processo de confeção de alguns pratos utilizados pela sua família, os recursos utilizados, bem como os utensílios e os produtos. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Pratos tradicionais...

MJ: Vou dar uma receita do tempo da minha avó, uma receita dos tempos da minha avó que me foi transmitida por via oral. Põe pão partido fininho dentro de uma taça, põe a cozer bacalhau e batatas separadamente; depois de cozidas, amolece as migas com a água de cozer o bacalhau, esmaga as batatas com um garfo e põe por cima das migas amolecidas; depois limpa o bacalhau de espinhas e de peles e espalha por cima das batatas, polvilha com colorau e depois põe azeite e alho a lousar para o alho não ficar muito escuro e depois rega as migas. Pronto e está o prato feito.

(...)

Sim. Cozê-las e depois esmagá-las com um garfo, não pode ser em puré.

(...)

A: Como e por quem lhe foi transmitido o receituário (tradição oral, receita manuscrita, outra) ...

MJ:

A minha avó, transmissão por via oral.

A: Os ingredientes contribuem para a designação dos pratos...

Há um prato que nós gostávamos em pequenos que a minha mãe fazia, o que não me lembra já bem, ela fazia o prato mas já não sei a acompanhar com quê. Lembra-me que eu gostava muito e os meus irmãos, eram “os carecas”, a minha mãe chamava-lhe “os carecas”.

“Os carecas”, que eram ovos cozidos partidos ao meio e depois punha-os no forno e punha-lhe bechamel; ia depois ao forno, ficavam assim tostadinhos e então chamavam-lhe “os carecas” porque o bechamel ficava em baixo e ficava “as coisinhas” dos ovos.

(...)

“Os carecas”. Adorávamos aqueles “carecas” que ela fazia. São os pratos de toda a gente.

A: Formas tradicionais ou dominantes para as confeções: cozidos, fritos, guisados, estufados, grelhados, assados...

MJ: Cozidos, estufado, frito; não, não há uma forma dominante de cozinhar, na minha casa sempre se cozinhou o frito, o cozido, o estufado.

Não, não, os pratos que havia na altura da minha avó eram os que ainda hoje eu faço, os cozidos à portuguesa, não é? Havia um prato que nós gostávamos muito, era massa com picado para depois ir ao forno com bechamel; nós adorávamos esse prato quando éramos garotas. Por isso faziam qualquer prato normal, que toda a gente faz não é?

Mas a sensação que se tem é que hoje em dia, ou dito de outra forma, os jovens hoje em dia têm uma forma mais massificada...

Eles gostam mais de coisas sofisticadas, os miúdos, agora nós não, era a batata, o bacalhau, os coelhos que criávamos em casa, as galinhas, os perus e essas coisas todas e os patos, não é, que ali havia tudo em casa dos meus pais e portanto a gente alimentava-se de todas estas coisas.

(...)

Era, eram os ovinhos acabados de pôr das galinhas, também diferentes dos que comemos agora.

(...)

Eu não cozinho, ainda cozinho mais ou menos como antigamente, não cozinho ainda com aquelas coisinhas de agora, ervas aromáticas muito isto, muito aquilo, não...

Na altura, pronto, comíamos tudo que vinha da horta sem os produtos sem estas “porcarias” que comemos agora.

(...)

Parece que a comida até sabia melhor...

(sem químicos...)

Sim, sim...

(também utilizavam os produtos em função da época do ano...)

Sim, sim...

A: Pratos que representam a culinária do concelho de Mirandela...

MJ: Mirandela é a alheira!

(...)

É a alheira e também o rancho!

(...)

Não há restaurante nenhum que não tenha rancho no dia de feira...

A: Em termos de bolos e doces...

MJ: Não, não, o doce que eu adoro, que a minha mãe fazia e que a minha avó já fazia também é o pudim de leite que leva 12 gemas, meio litro de leite e um quarto de quilo de açúcar e depois forra-se a lata com açúcar queimado, não é, e está pra aí hora e meia a cozer em banho-maria...

(...)

Com jeitinho, devagarinho...

(...)

(Risos), pois está fica daqui (aponta para detrás da orelha), (risos) ...

A: ...Já temos prato principal e uma sobremesa deliciosa...

MJ: Pra mim é das melhores sobremesas que há. Para os outros pode não ser. Pra mim...

A: Que aprendeu com...

MJ: Com a minha avó, já vem de casa da minha avó, depois passou para a minha mãe, depois para mim. Vai passando...

(...)

É!

A: E os produtos, quais os que identificam Mirandela?

MJ: (...)

A: Se tivesse que criar um prato gastronómico regional, que produtos utilizaria?

MJ: Não sei...

(...)

Eu não sei se disse que as Migas se polvilhavam com colorau...

(...)

Já estava a pensar que não tinha dito...

A: Que pratos de cozinha regional gostaria de ver mais evidenciados, incluindo nos restaurantes?

MJ: Não, toda igual não será, mas nos nossos restaurantes, aqui, também fazem os pratos que a gente faz em casa.

(...)

Eu quando vou comer aos restaurantes, claro, pode estar mais “puxada” a comida, que a gente não “puxa” tanto, não é?

(...)

Se for um estufado eu não estou a “puxar”, é diferente do restaurante não é? Nos restaurantes “puxam” mais a comida.

A: ... em casa, condimentos “a olho”, por medida...

MJ: Não, tudo “a olho” é, é...

A: ... q.b. ...

MJ: É tudo “a olho”, prova está bom para meu gosto.

A: Pratos que apenas (ou sobretudo) se confeccionam em ocasiões especiais e/ou festas...

MJ: No Natal, sempre o peru, tinha que ser sempre o peru no Natal...

(...)

Peru assado. Na Páscoa era o cabrito, na Páscoa comia-se o cabrito sempre, isso era sempre, havia sempre cabrito para comer e resto era comida normal, não é? No Natal, também como toda a gente, as rabanadas, as filhós e os sonhos, não é? De resto...

(...)

E a “roupa velha” era no dia seguinte. Que era as sobras do bacalhau e da couve e da batata e a gente depois fazia a “roupa velha” no dia seguinte ao Natal...

(...)

Quando eu era garota, a gente trazia também tudo da aldeia, era as batatas, era as couves, era os legumes, era tudo, pronto, trazíamos as galinhas, os ovos, portanto...

(...)

O que comia era o pãozinho acabado de cozer no forno, que era o que se cozia na altura, não havia padeiros, quando não havia pão cozia-se uma fornada para comer, uma de pão centeio, outra de trigo, pois o centeio era para os trabalhadores mais, não é? E pronto.... De resto era tudo das hortas e da criação, o porco criado em casa, as galinhas andavam por lá a passear nas patas...

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Mirandela III)

Registo áudio nº 3

Mirandela – 14 de outubro de 2018 início às 14h30

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Edite Conceição Gonçalves,

74 anos, natural de Macedo de Cavaleiros e residente em Mirandela, 4.^a classe, doméstica.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada na sala da casa da entrevistada.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Além do entrevistador e da entrevistada, estava presente e interveio brevemente em pequenos trechos da entrevista e no registo áudio, uma socióloga convidada (das suas intervenções não se faz referência nesta transcrição).

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Pratos que se lembre do seu tempo, daquilo que se fazia...

E: Os pratos que eu fazia quando estava junto com a minha mãe eram: grão-de-bico guisado, ensopado, grão-de-bico guisado com mão de vaca e depois leva um ovinho batido com um bocadinho de vinagre no fim, mão de vaca guisada sozinha com ovo batido e vinagre, com batata cozida com a pele, feijoada à transmontana com feijão vermelho, leva couve penca, um bocadinho de massa cortada de macarrão e batata ao quadradinho e as carnes de porco.

A: Tudo o que disse e que faz, como aprendeu? Alguém lhe ensinou?

E: Eu só vinha a ver e ninguém me ensinou a fazer nada. Eu trabalhei numa senhora muito rica, muito rica, eu até tinha medo de pôr a mão (...) só gostava dos meus bolinhos de bacalhau que eu fazia.

A: A forma dominante, a forma mais comum de fazer os cozinhados eram cozidos, assados, grelhados, estufados ou era tudo?

E: Era tudo. Assado no forno, assado na brasa. Por exemplo: grelhávamos carne ou frango na brasa, tínhamos a lareira, mesmo depois de casada eu tive lareira, só não tenho agora. Tenho muitas saudades de cozinhar na lareira. E tinha outro sabor.

Eu, á batata cozida com a pele, *boto-lhe* 3 dentes de alho com a casca, uma folha de loureiro e uma malagueta (*ninguém sabe este truque*) sei-o eu, não “queima” (a batata), mas fica com o sabor.

A: A batata cozida com a pele é diferente?

E: Ooohhh! Coma o senhor uma costelinha assada na brasa, temperada com alho e vinho e batata cozida, e cozida e grelhada na brasa, um espetáculo!

E os *rijões*?

A: Então a sopa de inverno?

E: A sopa de inverno; eu cozo feijão vermelho, depois tiro, depois cozo noutra panela batata, uma cebola, depois passo a batata, *boto p’ra lá* o feijão cozido (*uma concha de feijão*), nabo partido aos quadradinhos e couve troncha ou as folhas do nabo e um bocadinho de macarrão (*pouquinho, meia dúzia só*). Está a sopa de inverno feita. Há quem *bote* um bocadinho de carne. Eu *botava*, mas agora fujo dessas coisas por causa da saúde.

A: A senhora faz o caldo verde de uma forma especial?

E: O caldo verde faço-o com bastante batata, batatinha, *boto-lhe* uma cebola inteira, um *finho* de azeite e sal, isso coze (*a olho conforme a panela*), depois passo tudo com a

varinha (dantes era com a *espumadeira*) e depois parto o caldo verde fininho, fininho, o caldinho verde muito fininho, *boto* pra lá mais um *fiinho* de azeite, o fiinho de azeite *boto-o* ao fim, e a salsa e a hortelã quando estiverem cozidas, *boto* p'ra lá, mexo e está pronto. E um *fiinho* de azeite cru. Primeiro, *boto* um bocadinho a ferver e ao fim está pronta, *boto-lhe* um fiinho de azeite. E há quem *bote uma rabinha* de linguiça na malguinha, mas eu não uso isso. (risos)

A: Agora vamos até aos milhos!

E: Os milhos. Faço os milhos com tomate, *boto-lhe* alho (*eu boto alho em toda a refeição*), um dentinho ou dois e cebola picadinha, um bocadinho de azeite (o alho picadinho), deixo *lourar* (*não queimar*), *boto* p'ra lá o tomate, deixo apurar um bocadinho, bem apuradinho com a calda e sal e *boto-lhe* uma folhinha de louro; quando a calda estiver pronta *boto* pra lá os milhos, lentamente vai-se mexendo que é pra não engrolar e os milhos ficam “a escorregar”. Eu gosto deles “a escorregar” no prato como o arroz de cabidela. E também os faço com o mesmo estrugido com couve penca, também os faço com o mesmo estrugido com toucinho. Faço-os assim e depois são melhores. Tomate, couve penca, toucinho ou linguiça, como gostar.

A: As casulas?

E: Deixo as *casulinhas* de molho no dia atrás. Eu adoro casulas secas! E o caldo, o caldo, o caldinho! As casulas secas, a *casulinha* a vagem mas não é toda a vagem, já é uma *casulinha* própria que não tem veia.

Eu ponho-as de molho, depois ao outro dia, lavo-as bem lavadinhas, meto-as na panela a cozer com água fria, quando estiver a ferver *boto-lhe* para lá uma cebola partida em quatro, quando as casulas estiverem cozidas ou quase cozidas *boto* p'ra lá batatas aos quadrinhos e são cozidas com carne de porco, com a batata, com o toucinho e linguiça (com as carnes variadas que quiserem). A cozedura demora mais ou menos uma hora. Em Macedo os restaurantes usam muito a casula e aqui já começam também alguns.

A: Como é que os restaurantes podiam ou deviam fazer para manter a nossa cozinha tradicional?

E: Eu acho que deviam manter a nossa cozinha transmontana. Não temos outra! Quer uma cozinha melhor?

No inverno os produtos mais quentinhos, a casula, o feijão cozido com couve penca, com carne, cozido à portuguesa, feijão, alheira com grelos, com couve penca, o chouriço azedo também, os grelos...

A: Acabar com as batas fritas?

E: Exatamente, os meus netos não me pedem batas fritas. Pedem o mais rápido porque vêm sempre a fugir, pedem-me massa com atum mas cá não fazem como eu faço! Eu faço assim: cozo a massa (mas a melhor é esparguete) corto-a ao meio ou inteira, uma folhinha

de louro, um *finho* de azeite, um bocadinho de sal (eu já tenho olho na panela) e depois eu tenho tomate *soris*, quando a massa está cozida, a água está “sumida” (eu já tenho experiência das panelas) duas ou três “latinhas” de atum, primeiro *boto* o tomate *víndolo*, *víndolo*, fica coradinho depois é que *boto* o atum.

A: Um doce!

E: Um doce! (risos) Que doce?

A: Na altura das festas, casamentos ou alturas nomeadas?

E: Fazia uma cestinha com uma asa, eu fazia, tinha lá ovinhos dentro, fazia um coração, fazia bolo seco, fazia bolo com creme (assim barrado com natas); agora já há muitos anos que não faço isso mas, se me puser a fazer, faço.

A: Tradição do Natal?

E: Ai a tradição do Natal! Rabanadas, eu amoleço-as com chá e leite, um chá qualquer, camomila, cidreira, um chá, metade leite e metade chá, há quem as amoleça em água, eu não. Chá e leite ficam amolecidinhas, depois embrulho-as no ovo batido e frito no óleo, ficam lourinhas e depois ponho-as no papel da cozinha a enxugar e *boto-lhe* açúcar e canela e são sempre fofinhas. A aletria também a faço assim “estalo-a” na água, porque o leite não coze as coisas, quando está já cozida tiro-lhe a água *boto-lhe* o leite, o açúcar e uma casquinha de limão ou de laranja, depois fica assim um cremezinho, ao fim *boto-lhe* um pozinho de um pudim qualquer ou de farinha maizena pra não pôr gemas de ovo (*que é o que faz mais mal*), fica assim naquele cremezinho. Não ponho gema de ovo porque faz mais mal, isso é tradição de antes. Em vez da gema de ovo ponho duas colherinhas de café de pudim *boto* na panela, levantou fervura e já está.

E também sei fazer uma sopa de verão! (risos)

A minha sopa de verão é assim: Pôr um alho, cebola, batata e louro e azeite e sal a ferver, e tomate (dois a três tomates caseirinhos maduros inteiros ou partidos, sem a pele). Depois de estar tudo cozido passou-se com a varinha, arranjo um bom molho de salsa, pico-a toda como sendo caldo verde, *boto* numa tigela conforme a panela dois, três ou quatro ovos, bato aquilo bem batido, provo a sopa (a ver se está boa) se está bem temperadinha, está a ferver *boto* para lá os ovos e a salsa, mexi, levantou fervura já está. É uma sopa fresca pró verão e é de alimento, faço muito.

[A minha cunhada estava na França e os garotos dela (os filhos) já são casados já têm netos – ó mãe faz-me a sopa da tia Edite! – Ela telefonava-me eu indicava-lhe e ela fazia e dizia que não era igual á minha. Os meus netos às vezes vão a comer a casa da tia arroz de cabidela ou assim e dizem-lhe que não é igual ao meu. (risos)]

Rijões - Eu faço assim: Uso na lareira um pote de ferro e os *rijões* partidos aos bocados, lentamente na lareira vai-se virando com um, dois, três, eu *boto-lhe* quatro dentinhos de alho picadinho, sempre lentamente, para não torrar aquilo, e com sal; quando os *rijões* estiverem bem feitos, asso um bocado de fígado de porco, mal assado, parto-o aos bocados *botei* pra dentro da panela, deixo refogar mais um bocadinho, fica aquele molho grosso, e comer com batata cozida com a pele e com grelos quem quiser. É uma alimentação boa!

A: Só não aceita a batata frita?

E: Não. Eu não aceito, eu gosto de batata frita, até gosto de estar a fritá-las e a comer mas já nem me lembra de comer batatas fritas eu não como batatas fritas mas prós garotos frito-as.

A: Em azeite?

E: Eu frito, isso era dantes que não “caía” nada mal, isso era dantes que era tudo saudável, agora só comemos “porcaria”.

A: Porque é que diz que não é saudável?

E: Não é saudável, eu vou-lhe explicar. O senhor tem uma horta na sua casa, eu tenho outra aqui; o senhor pode não *lhe botar* químicos, eu *boto*; a minha vai contaminar a sua (*eu estudei isto na formação*). Sabe, o meu poço da minha horta, nem é minha, é do meu filho, *bobíamos* aquela água cristalina do poço. Nas aldeias é o mesmo poço e não *bobemos* a água, não se pode *bober* a água. [Está tudo contaminado, seja o que for, é as aves, é o tomate, eu ia à horta buscar uma cesta de tomates cheinha, eu vinha da azeitona, quando a minha mãe era viva, infelizmente morreu de novinha, deixar 6 filhos debaixo de um canastro, a mais velha era eu, eu vinha da azeitona com 9 anos, andava à jeira como as mulheres, eu enchia a cesta como as outras, para ganhar a jeira como elas, e já me cheirava o caldinho da cabaca, e hoje não cheira, eu ainda hoje estou a cheirar a tomatada. Vamos á tomatada, eu faço mas também evito de comer, porque eu não posso engordar, qualquer coisinha me engorda, já tirei 23 quilos eu não os quero pôr, não é? A tomatada, eu a tomatada pra mim, gosto dela sem peguilho e batata cozida, com a pele.]

A: É muito defensora da batata com a pele...

E: É, eu também cozo batatas descascadas, mas gosto mais delas com a pele e ponho-as na mesa, cada um descasca as suas e é se querem (risos), e faço assim e pronto, é assim. Ah! e sopas de *azeite rijado*, à moda dos segadores! As sopas de *azeite rijado*, também as faço muitas vezes, só que evito disso, é assim: cozo bacalhau numa panela de água, depois prova-se a água se está boa porque, às vezes, o bacalhau torna-se salgado; pode *botar* uma folha de louro e aquilo ferve. Quando o bacalhau está cozido, tira o bacalhau fora, amolece as sopas fatiadas num tacho grande, amoleceu as sopinhas tapadinhas com pano limpo, conforme o tacho for ou com uma tampa, depois parte-se o bacalhau, as sopas

estão amolecidinhas a gente “espeta” assim a colher a ver se a colher enterra, depois parte-se o bacalhau aos bocadinhos tudo por cima das sopas, frita-se uma frigideira de azeite, com bastante alho picado; quando o alho estiver lourinho *bota-se* assim pimento lá no azeite, depois *botou-se* por cima do bacalhau, o próprio azeite quente vai estrugir, o pimento é por cima do bacalhau, está a entender? No azeite é com alho e o azeite vai estrugir aquele pimento e o bacalhau e depois, quem gostar, ovos estrelados por cima, quem não gostar come assim. É um prato forte, era um prato dos segadores, (risos) e cordeiro estufado com batata cozida ao almoço e à noite era caldo verde e pão e azeitonas prás “camaradas”.

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Suções IV)

Registo áudio nº 4

Suções – 20 de outubro de 2018, início às 18h30

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Maria Beatriz Rebelo,

57 anos, natural e residente em Suções, 9.º ano, terapeuta de reflexologia.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada numa divisão do edifício da junta de freguesia de Suções.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Entrevistador e entrevistada.

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Pratos tradicionais da região...

B: Sim. O arroz de cabidela, que é conhecido de toda a gente, as sopas de miolos, as sopas da segada, falo em sopas porque a nossa terra é terra de pão.

A: Como e por quem foi transmitido o receituário...

B: Foi da minha avó prá minha mãe e foi de boca e depois a vê-los cozinhar. É uma espécie de curiosidade minha também saber como é que se faziam

A: Por exemplo...

B: A sopa de miolos, estamos a falar numa sopa de miolos agora porque estamos na época de Natal e a matança do porco...

(...)

A Sopa de miolos: tiram-se põem-se vinhos e alhos dentro de uma “caçoilinha” de barro, depois aqueles ossinhos mais pequeninos. Quando se faz a triagem dos ossos, quando se separa a parte do corpo, aqueles ossinhos mais pequeninos também de vinho e alho, a parte que não vai para as linguiças, tira-se aquela carne para as linguiças, ficam os ossinhos; esses ossinhos juntam-se todos e põe-se no vinho e alho, estão 8 dias de vinho e alho. Depois desses 8 dias, põe-se um estrugido na panela refogado com alho, azeite, depois mistura-se os ossinhos com o molho, junta-se na panela e deixa-se cozer bem cozidinhos, a sair a carne dos ossos; já quase cozidos põe-se os miolos, porque os miolos é uma coisa rápida que coze, 5 a 10 minutos máximo, isto em panelas de ferro que sabe melhor, depois deixa-se cozer 5 a 10 minutos, apaga-se tira-se da panela e mistura-se-lhe as sopas. As sopas, o pão partido aos quadrinhos, mistura-se tudo e está pronto.

(...)

Estes pratos têm outro sabor se forem feitos na panela de ferro, completamente diferente. Assim como os doces, o doce de abóbora, seja ele qual for, se for em caldeiras de cobre é completamente diferente, o sabor é divinal!

(...)

Os produtos da nossa região, temos bom vinho também.

A: Formas tradicionais ou dominantes para as confeções...

B: Depende das circunstâncias e da época do ano.

Acho que não, cada prato tem uma certa época e acho que é isso que predomina.

A: Pratos que representam a culinária do concelho...

B: Eu posso-lhe dar uma receita que eu gosto muito, de cordeiro. [Na nossa região há muito pastor e dantes o meu trise avô teve 18 rebanhos de gado era muita coisa porque antigamente eram os gados a meias e tinha rebanhos de gado por essas aldeias a fora.]

(...)

O cordeiro que eu arranjo, de maneira completamente diferente da tradicional daqui da nossa aldeia que é, sal, pimenta e alho e azeite...

(...)

Eu confeciono de maneira diferente (risos). O cordeiro não vai saber àquele gosto tradicional que é o “gosto a sebo”. Limpa-se o cordeiro, rego com licor de laranja, depois corto laranjas às rodela, ponho por todos os lados, tempero com louro e *time* (tomilho) e alecrim e deixo de um dia para o outro, ou no mínimo 3 horas. E barro o cordeiro todo com doce ou marmelada de castanhas, barro todo o cordeiro mas primeiro com licor de laranja. Deixo-o estar no mínimo 3 horas e depois vai ao forno.

(...)

É de comer e chorar por mais...

(...)

A: Se tivesse que criar um prato gastronómico regional...

B: Esse criei-o eu!

(...)

Quando vai ao forno eu junto-lhe castanhas á volta do cordeiro, inteiras sem casca.

(...)

A nossa aldeia tinha muito castanheiro...

A: Que pratos tradicionais gostaria de ver mais evidenciados, incluindo nos restaurantes?

B: É difícil porque eu sou boa a comer (risos) ...mas do que não gostaria...a alheira frita em azeite, porque a alheira, há um ditado já antigo na nossa aldeia, **“a alheira tem que ser assada na brasa e tem que chorar por quem a fez”**, é sinal de que ela é boa, com boas gorduras.

(...)

Eram boas alheiras que se faziam em casa...

(...)

Fritos, nem pensar...

(...)

Batatinhas “assadinhas” no forno e com casca ou sem casca, como quiser...

(...)

Normalmente hoje as pessoas já não tem a mesma cultura hoje já se come mais um bocadinho de tudo

A: Comidas especiais e de festas...

B: Talvez o arroz de cabidela, o arroz à valenciana, o pudim de ovos, a aletria, isso era em todas as ocasiões, a aletria, assim como as filhós. As filhós nas malhadas, dantes havia grandes malhadas e as filhós iam sempre na merenda de manhã como a patanisca de bacalhau, por exemplo, logo de manhã...

Mas sempre com bacalhau grosso, com pouca farinha e muito bacalhau, farinha e ovos e eram as “pataniscas de bacalhau”, mesmo de manhã em casa dos meus pais...

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Suções V)

Registos áudio n.ºs 4 e 5

Suções – 20 de outubro de 2018, início às 18h30

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistados:

Maria Cândida Vieira Rodrigues,

59 anos, natural e residente em Suções, 6.º ano, trabalhadora hospitalar.

Francisco Batista Rodrigues,

60 anos, natural de Ferradosa-Bouça e residente em Suções, 6.º ano, agricultor.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada numa divisão do edifício da junta de freguesia de Suções.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Entrevistador e entrevistados.

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas

memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Pratos tradicionais...

MC: Massa, que se começa com estrugido, cebola e um bocadinho de azeite. Estufa-se o frango normalmente, misturam-se os temperos, sal, louro, alho, um bocadinho de salsa e o tomate; ao estar o frango estufado acrescenta-se, para se fazer, uma massa; ao estar a massa cozida põe-se feijão branco, deixa-se apurar (*claro está!*) com os respetivos temperos e a gosto da pessoa e põe-se a massa. Quando a massa está cozida, tem-se feijão branco já cozido que se mistura, desligando logo de seguida a panela.

(...)

Ferve 2 ou 3 minutos e está pronto a servir.

FB: De inverno as casulas...

MC: (...) A casula é o feijão-verde, tem que se secar à sombra para ele ficar saboroso. Para se cozinharem, elas são um bocadinho “gulosas”. Para se cozinharem têm que se pôr de molho, de véspera, pelo menos umas boas horas, 4 ou 5 horas, depois de estarem demolidas vão a cozer, aqui está o truque, cozer, tem que ser com bocadinho de toucinho, de preferência um bocadinho gordo, tem que se pôr orelha, tem que se pôr mais qualquer coisa, o pé, um pouquinho de vitela, que agora já se usa, mas que antigamente não se usava, era só as carnes de porco que se usavam mais. As casulas cozidas com essas “carninhas” todas e bem cozinhadas tem que, retiradas as carnes e verificar o sal, cozer-se uma batatinha e está um prato tradicional dos nossos velhos tempos.

A: Formas tradicionais ou dominantes para a confeção...

Eram mais cozinhados e grelhados, nem havia tantos fogões e cozinhava-se mais ao lume e usava-se isso para se grelhar mas também, como não havia a fartura que há hoje, era mais à base de cozidos e o que dava a casa, que eram as galinhas, que eram os coelhos, que eram as carnes de porco, era a cozinha mais de fartura.

(...)

Do antigo para agora não posso dizer modernizar porque temos mais oferta do que tínhamos antigamente...

(...)

[Nós tínhamos que nos basear no que tínhamos na altura, isto da minha lembrança, atrás 40 a 45 anos, eu lembro-me de certas coisas que se faziam e que hoje não se fazem; já ninguém come um bocadinho de toucinho gordo, porque já faz mal hoje e, antigamente, isso com feijão cozido, umas casulas, um feijão vermelho caía muito bem, era o que havia.]

A: Lembramo-nos do cheiro da comida, dos sabores...

MC: As comidas eram muito mais saborosas!

A: Se lhe pedissem para criar um prato, o que é que utilizava?

MC: Baseada no antigo, eu faria a massa, é mais uma adaptação.

(...)

Esta é mesmo antiga da minha lembrança, de quando eu tinha os meus 8 ou 10 anos, eu já experimentei fazer mas não me sai tão bem...

(...)

A minha avó fazia umas sopas de bacalhau. Cozia o bacalhau, tinha daquele pão que não tinha tanto fermento nem tantos aditivos, era um pão mais natural, até era padeira, partia o pão muito fininho, punha numa caçarola e depois de estar o bacalhau cozido ela punha a água do bacalhau por cima das sopas e punha-lhe uma tampinha para amolecerem mais, numa sertã (frigideira) que as pessoas nem sabem o que é uma sertã, isso é mais do nosso antigo, o que se usa agora é uma frigideira (...) punha bastante azeite (...). A minha casa, graças a Deus, sempre foi uma casinha assim mais farta, ainda havia muita fome, então punha uma sertã no lume da fogueira à lareira com bastante azeite, alho e punha lá o bacalhau já *deslascado*, aquilo meio frito o bacalhau, aquilo que fritava era o alho, dava sabor ao azeite, punha aquilo por cima do pão abafava-se aquilo e ia-se levar aos segadores, chamava-se a sopa das segadas. Eu faço-as hoje mas não me saem tão bem.

A: Há algum segredo ou característica especial do pão em relação a outro pão qualquer?

MC: O que acho é que as farinhas já não são as mesmas coisas. A diferença está na farinha, porque o pão coze-se da mesma maneira que se cozia antigamente, a farinha é que é diferente. Já são outras farinhas. As farinhas de cá, pegava-se no verão ia-se ao moinho, era tudo muito mais natural, não havia essas farinhas que vêm não sei de onde.

A: Hoje em dia, aproveitando o conhecimento e a qualidade dos produtos que ainda vamos tendo, o que é que acha que deveria ser evidenciado, incluindo nos restaurantes, da nossa comida tradicional?

MC: Não sei as pessoas vão pela (...) às vezes não vão mais pelo tradicional, vão mais pelo que veem, vão mais pela fantasia, acho que o tradicional está a perder muita qualidade, muito terreno para as coisas agora, as pessoas já não são aquilo que eram, já não gostam daqueles produtos, os sabores (...)

Cozinhar naquele lume era diferente. Os próprios produtos são diferentes, os cozinhados são diferentes.

A qualidade da alheira para os restaurantes, não sei, seria uma aposta, não sei...

A: Há algum prato, algum doce ... que fosse confeccionado mais nos períodos das festas...

MC: No, Natal o tradicional em todas as casas era a batata cozida, *a raba* (rábano), a couve portuguesa, o bacalhau e o polvo, o arroz de polvo, feito normalmente, sem grandes caprichos. As *filhoses* e as rabanadas.

Na Páscoa não há, era o frango maior que se matava para se estufar ou assado no forno com uma batata cozida.

Por acaso a minha mãe tinha umas batatas que eu ainda tenho saudades delas. Ela punha o pote de ferro ao lume, a batata descascada que era frita com azeite em vez de assar no forno, ela fritava em azeite ao lume na festa, era a batata da festa.

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária concelho de Mirandela (Avantos/Romeu VI)

Registo áudio nº 6

Romeu – 23 de outubro de 2018 início às 10h30

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Teresa do Carmo Ramos Martins Dias,

50 anos, natural de Vimioso e residente em Romeu, 4.^a classe, cozinheira.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada numa sala do restaurante onde trabalha.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Entrevistador e entrevistada.

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Conhece alguns pratos tradicionais que ainda confeccione hoje...

T: Assim, pratos mais antigos, nas *segadas* utilizavam a açorda de bacalhau, era o prático típico que as mulheres levavam aos homens, aos maridos e amigos para comerem na hora de almoço. Estufadinho com o pãozinho centeio, uma coisa muito boa, tinham depois aquela sobremesa, levavam aquelas maçãzinhas assadas no forno a lenha onde coziam o pote e o pão.

A: Onde os produtos eram confeccionados, fazia a diferença...

T: Muito bom o forno a lenha, o pãozinho e tudo não tem nada a ver, agora já é em fornos elétricos e tudo mais industriais, mas antigamente não, nesse forninho a lenha ainda existe, este utilizava-se mais na ceifa. No dia adia utilizavam-se pratos muito bons como a açorda de espargos também, criavam-se aqueles galos nos capoeiros, e o galo assado, mais na altura do Natal.

A: Relativamente à açorda de espargos e não só, todos os pratos, os produtos, ou melhor os pratos eram confeccionados apenas quando havia esses produtos...

T: Sim, sim quando havia esses produtos. Os espargos, por exemplo em março, abril, mais ou menos nessa altura é que os começa a haver e é que eram confeccionados. Agora pronto, as pessoas já começam a utilizar as arcas frigoríficas e assim, já começam a guardar, mas antigamente era só mesmo nessa altura quando os produtos existiam. E no dia-a-dia, antigamente, lá se iam fazendo aquelas comiditas mais típicas. Agora nas festas...

A: Os produtos e os ingredientes contribuem para o nome dos pratos?

T: Sim

(...)

Sopa de espargos, porque tem espargos...

(...)

Sim, contribuem para a denominação dos pratos, sim senhor.

A: Quem lhe transmitiu ou como é que obteve o conhecimento que tem hoje da cozinha?

T: Eu fui vendo e aprendendo, mas também aprendi, fui tirar ideias com uma vizinha minha que foi cozinheira muitos anos numa residência, prontos, uma senhora que tem agora por volta de 90 anos, e essa senhora foi cozinheira muitos e muitos anos, onde ela confeccionava vários pratos bons, uma mão cheia para a cozinha, prontos...

(...)

Espreitava, perguntava, Dona Matilde isto assim, assim, e ela explicava, sempre oral. Às vezes, quando ela estava a fazer chamava-me, mostrava e pronto, eu ia. Ao resto ia-se adquirindo, ia-se fazendo, ia-se experimentando...

A: Relativamente às formas dominantes de confeção, sobretudo no tempo mais antigo...

T: Dantes era mais os assados e os cozidos, tudo à base da lareira e essas coisas...

A: Acha que há alguns pratos que representam a culinária do concelho ou vão mais longe?

T: Típico daqui, prontos, é a alheira, é o bacalhau que é um prato muito bom, que é o “bacalhau à cantinho”, confeccionado frito e depois leva um molho especial, temos a açorda de espargos que também se confeciona, o bacalhau à moda que leva couve, a couve branca a couvinha da horta, a couve penca, também é muito bom...

A: Os pratos de um maior âmbito geográfico são adaptados com os produtos daqui...

T: Mas é diferente. São adaptados aos produtos que a gente confeciona; há outro bacalhau que também é feito com grão-de-bico, também é muito bom, não é cozido, é também “assadinho” com grão-de-bico e uma cebolada, pronto, também um prato típico.

A: Se lhe lançassem o desafio de criar a partir do zero, quais são os produtos que utilizava?

T: Vitela não, é mais à base de carne de porco, pernil de porco “estufadinho” com a couve penca, o “grãozinho” de bico e depois aquele “molhinho” apurado vai ao forno a tostar com uma “batatinha” de volta, é uma maravilha!

A: Quais são os pratos da cozinha regional que gostaria de ver mais evidenciados, incluindo nos restaurantes?

T: É assim, nós adaptamos mais e gosto, gosto de ver cada vez recriando mais o assado na brasa, nada de fritos, nada de “plastificados” como se usa agora, agora nada dessas coisas, eu o cordeirinho assado na brasa, as costelinhas de cordeiro assadas na brasa...

Temos o nosso bacalhau especial assado na brasa, mas um bacalhauzinho assado na brasa com uma batatinha aberta a meio, tostada na brasa, uma maravilha... (risos) ...

Fritos e “plastificados” (...), eu não gosto nada dessas coisas, nem utilizo nada disso.

A: O desafio que lhe lanço é este, desses pratos...

T: Coloca-se o pernil a cozer com uma folhinha de louro, um dente de alho, isso fica a cozer durante 45 minutos. Quando se vê que aquilo já está assim macio retira-se, naquela água onde se coze o pernil põe-se a cozer o grão-de-bico, a “couvinha”; quando está assim a meia cozedura retira-se, coloca-se o pernil meio desfiado, assim, aquelas lascas “maiorzinhas” num tabuleiro em barro, que vai ao forno, coloca-se a couvinha por cima, com o grão-de-bico...

A: Frisa o tabuleiro de barro porque é melhor?

T: Sim, sabe muito melhor. Faz-se uma cebolada à parte, com um bocadinho de louro, um bocadinho de alho, um bocadinho de pimenta, alho picado; depois, corta-se sobre o tabuleiro, sobre a confeção que está no tabuleiro e vai a gratinar ao forno, é uma maravilha, acompanhado com uma batatinha assada, também assada na brasa, e confeccionada com azeite.

A: Tem ideia de alguns pratos que, sobretudo, se confeccionassem em ocasiões especiais?

T: Sim, nas festas os lavradores criavam os porcos, lá juntavam um leitãozinho, os tais galos, também antigamente...

A: Os pratos eram confeccionados a partir dos produtos que havia em casa...

T: Que adquiriam em casa...

A: Os legumes, tudo?

T: Sim, tudo...

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (SP Velho VII)

Registo áudio nº 7

São Pedro Velho – 27 de outubro de 2018 início às 17h00

Transcrição Parcial [nota: sem apontamento dos tempos]

Entrevistada:

Maria da Conceição Fontoura,

74 anos, natural e residente em São Pedro Velho, 9.º ano, doméstica.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada na cozinha da casa da entrevistada.

Contexto:

A entrevista decorreu durante a gravação em áudio.

Intervenientes e presentes:

Além do entrevistador e da entrevistada, estavam presentes e intervieram brevemente em pequenos trechos da entrevista, uma irmã e um vizinho (das suas intervenções não se faz referência nesta transcrição).

Resumo (global da entrevista – e não apenas do excerto transcrito):

A entrevista aborda de forma descritiva processos de confeção, recursos utilizados, produtos e eventualmente utensílios. Ao longo da entrevista são ainda abordadas memórias sobre a prática no passado, como lhe foi transmitida pela geração anterior e a prática atualmente, como é vivida no seu contexto familiar e na comunidade.

A: Dos pratos tradicionais que confeciona e tem confeccionado, alguns que lhe venham á memória!

M: Fiz e faço, o prato das casulas (...) põe-se de molho para que cozam melhor e põe-se-lhe depois, ao estarem quase cozidas, batatas, cebola e carne de porco, e depois cozem, e salpicão também velho, quem tenha, depois cozem e comem-se com azeite cru por cima.

A: Lembre-se de mais um ou dois pratos...

M: Sim e gosto, faço muito milhos, que é feito do grão do milho, põe-se, fazem-se com azeite e depois põe-se um bocadinho de alho e água, vão-se mexendo até que chegam a cozer, e tomate também, ficam mais vermelhinhos, e há pessoas que poem linguiça pelo meio...

(...)

Ficam muito bons e são fortes!

A: A comida, mesmo que sejam os mesmos produtos, hoje em dia sendo nestes fogões mais modernos ou feito ao lume como esta lareira boa que está aqui a “olhar para nós” é diferente?

M: Sim, a comida feita ao lume tem muito melhor sabor, o sabor da comida é totalmente diferente e no pote, nos potes de ferro.

A: O resultado final depende da confeção, dos produtos, do tempero, mas também da forma como é confeccionado...

M: Feito ao lume, no pote...

A: Diga-me por favor, quem lhe transmitiu esse receituário, foi por escrito, foi “de boca”, viu fazer familiares...

M: Eu vi fazer, eu gostava muito, quando era miúda, de me encostar à minha mãe, que ela era boa cozinheira, e eu aprendi com ela a fazer estes pratos.

A: Mas ela ajudava e a senhora só via e tirava ...

M: Via e ajudava a minha mãe a fazê-los e gostava muito eu de cozinhar. Foi aí que aprendi.

A: E como é que treinava as doses certas, por exemplo?

M: Do sal, saboreava, ia pondo e depois saboreava ao estar a fazer e via se estava bom ou não.

A: É de opinião que os ingredientes que nós utilizamos contribuem para o nome ou designação dos pratos?

M: Sim, sim, sim, os milhos porque têm milho, o arroz de couve porque tem couve.

A: Quais eram as formas mais tradicionais ou dominantes para as confeções?

M: Cozido e refogado, guisado, vá e assados no forno de lenha.

A: Na sua opinião, estes pratos de que temos estado a falar representam a culinária do nosso concelho, ou acha que nós podemos encontrar noutros pontos do país culinária semelhante?

M: Acho que não, não. É típico nosso aqui da nossa terra.

A: Agora vou lançar-lhe um desafio, se eu ou alguém lhe pedisse para criar ou recriar um prato, hoje em dia, quais eram os ingredientes que utilizaria?

M: Azeite, cebola, alho bastante, loureiro, couve, salsa, a hortelã, tudo da terra, o que a terra dá...

A: Hoje em dia (...) por exemplo, nos restaurantes as comidas serão todas muito iguais (...) como é que seria possível que os restaurantes evidenciassem mais a nossa culinária e a nossa gastronomia?

M: Pois são. Teriam que vir aqui à nossa aldeia, às aldeias, perguntar como é que as pessoas cozinhavam e como faziam.

A: E eventualmente comprarem os produtos...

M: Que a gente colhe aqui, são diferentes e melhores, não têm tantos químicos, inseticidas, conservantes, é!

A: (...) as comidas especiais, lembre-se de Natal, Páscoa, das *segadas*, (...)

M: Nas *segadas*, quando era no almoço de manhã, considerava-se almoço de manhã aqui nas aldeias, para os *segadores* coziavam-se as batatas com bacalhau e depois faziam-se umas sopas secas, era pão partido para uma taça e depois amoleciam-se com a água onde coziavam o bacalhau, para dar melhor sabor, depois coava-se, tirava-se-lhe a água, punha-se azeite a aquecer, bastante, picavam-se uns dentes de alho e punha-se bacalhau cozido por cima, e ovos cozidos também e aquecia-se, numa frigideira, muito azeite, bem quente e punha-se-lhe sobre aquele pão, e tapava-se e aquilo era muito saboroso e era o que se fazia, era tradição, nas *segadas* fazia-se isso.

A: (...) especial, o “charrão”...

M: O “charrão”. Antigamente, a gente colhia o trigo, até pouco, só se cozia quando a gente matava as *cevas* para fazer as alheiras, tínhamos que ter, e era moído o grão e depois vinha com farelos e tudo pra casa, e uma pessoa tinha que ter três qualidades de peneiras,

e depois, primeiro, era uma peneira que se lhe tirava “o beijo”, que era a farinha do trigo para fazer o trigo, para fazermos as alheiras, mais fina, chamávamos-lhe “o beijo” porque era a farinha mesmo fina do trigo, depois tínhamos outra peneira um bocadinho rala, tornávamos a peneirar, saía a farinha da sêmea, prá gente fazer da mesma maneira que fazia o trigo, mas o pão era mais um bocadinho escuro, era muito bom, que era para comermos e o trigo era para fazermos as alheiras, a sêmea era para comermos, e depois tornávamos a peneirar aquele farelo, noutra peneira mais rara, chamávamos a farinha do charrão para fazermos o charrão, que era muito bom para comer, que era um pão mais escuro e preferíamos até antes, tinha mais farelo e era bom pra saúde.

A: se eu bem entendi são 3 fases...

M: Pão para as alheiras, o segundo era a sêmea que era para comermos e o terceiro era “o charrão” também para se comer.

A: Mas ainda sobrava farelo...

M: Sobrava farelo que era para os animais.

A: E hoje ainda faz?

M: Faço.

A: À moda antiga...

M: Não, não faço tanto. Não, porque agora não há moinhos, porque a gente vai comprar a farinha, vai comprar o trigo e já vem farinha própria para isso e uma pessoa depois faz o “charrão” porque pede lá aos da moagem que nos moam outro tipo de farinha para fazermos o “charrão”.

A: (...) Eu sei que a D. Maria da Conceição tem uma sugestão para nós...

M: O licor de noz. Na altura que a noz está ainda em leite, em julho, precisamos de 9 nozes, para um litro de aguardente, parte-se a noz aos bocadinhos, às fatias e deixa-se estar em infusão um mês, depois coamos e pomos a parte a aquecer em “ponto de espadana”, um quilo de açúcar e depois de estar em ponto de espadana o açúcar, a gente tira-o e vai-lhe deitando a água ardente, depois de coada das nozes, e vai mexendo, mexendo, mexendo e está o licor feito.

A: (...) o ponto de espadana (...)

M: A cozinheira sabe bem, tem que se deixar, uma pessoa tirou um bocadinho assim com a colher e que caia assim um bocadinho grosso, tipo lágrima, porque tem que estar assim consistente o açúcar, não é, porque depois deita-se o litro de aguardente e vai-se mexendo, mexendo, mexendo e está o licor feito e, quanto mais tempo tiver o licor, melhor ele é!

Estamos a proceder a um trabalho de investigação de Mestrado subordinado ao tema “*GASTRONOMIA E CULINÁRIA DA TERRA QUENTE TRANSMONTANA – PATRIMÓNIO IDENTITÁRIO E RECURSO TURÍSTICO – (O CASO DO CONCELHO DE MIRANDELA)*”. Neste sentido, solicitamos a sua colaboração. A qualidade final desta investigação depende da sua preciosa cooperação. Por favor, responda livremente o que entender mais adequado à sua opinião. Este questionário é apenas para o trabalho académico antes referido, pelo que os resultados finais nunca poderão ser utilizados para outros fins sem o consentimento expresso dos respondentes. A proteção de dados pessoais facultados em torno das questões e dos resultados será sempre respeitada escrupulosamente.

Entrevista aberta: Identidade culinária do concelho de Mirandela (Abreiro VIII)

Registo nº 8

Abreiro – 28 de outubro de 18 início às 14h30

Transcrição Direta

Entrevistada:

Maria Idalina Lima,

67 anos, natural e residente em Abreiro, Mirandela, 9.º ano de escolaridade, encarregada do posto dos CTT.



Fonte: Autor

Condições da entrevista:

Lugar:

A entrevista foi realizada nas instalações do posto dos correios.

Contexto:

A entrevista decorreu durante o horário de expediente, o que inviabilizou a gravação em áudio, remetendo para um texto datilografado.

Intervenientes e presentes:

O entrevistador e a entrevistada.

Resumo (global) da entrevista:

A entrevista aborda de forma descritiva o processo de confeção, os recursos e os produtos utilizados.

“A variedade de pratos confeccionados em Abreiro insere-se na tradição gastronómica da região transmontana. Assim sendo, na sua gastronomia sobressaem os rojões com batata cozida; as sopas de miolada com pedaços de carne de porco, miolos e pão confeccionado na padaria da freguesia; o cabrito; o cordeiro assado no período da Páscoa; o rancho; a feijoada; o fumeiro, com derivados da matança do porco, as alheiras; a sopa da matança.”

A **Sopa da Matança** confeciona-se da seguinte forma:

Ingredientes

- ✓ Presunto, galinha, peru ou vitela;
- ✓ Pão;
- ✓ Sangue de porco;
- ✓ Maçã;
- ✓ Azeitonas.

Preparação

Faz-se uma boa calda com a carne; parte-se o pão às fatias fininhas para um prato de barro, grande e fundo; rega-se ou amolece-se o pão com esta calda; seguidamente abafam-se com uma tampa; o sangue do porco está cozido; cobrem-se, então as sopas amolecidas com este sangue; colocam-se quadrinhos de maçã sobre o sangue, assim como azeitonas. Finalmente, servem-se quentinhas.

Alheiras com Grelos Salteados:

Ingredientes

- ✓ 1 Kg de grelos;
- ✓ 4 alheiras;
- ✓ 600 gr de batatas;
- ✓ 1 colher de sopa de banha;
- ✓ 1 dente de alho;
- ✓ Pimenta preta moída na ocasião (q.b.);
- ✓ Sal (q.b.).

Preparação

Lavam-se os grelos e cozem-se com sal durante 15 minutos. São depois coados e mantidos quentes.

Cozem-se as batatas em água e sal até que estejam macias. Em seguida descascam-se e cortam-se em rodelas finas.

Picam-se as alheiras e assam-se, de preferência nas brasas.
Colocam-se as alheiras sobre as batatas e os grelos à volta.

As **Morcelas** confeccionam-se da seguinte forma:

Ingredientes

- ✓ 1 tigela de lombo de porco cozido e passado pela máquina;
- ✓ 1 tigela de grão de amêndoa ralada;
- ✓ 1 tigela de miolo de pão passado no ralador;
- ✓ 1 tigela de açúcar, de preferência mel;
- ✓ 1 tigela de banha de porco
- ✓ Um pouco de canela.

Preparação

Põe-se a manteiga a aquecer bem quente e acrescenta-se o açúcar. Depois, mexe-se muito bem, até derreter e pouco a pouco vai-se juntando o lombo e o resto dos ingredientes. Mistura-se tudo muito bem, mas sempre ao lume. Seguidamente, retira-se e enche-se em tripas (uma para cada pessoa), como qualquer outro fumeiro.

Finalmente, colocam-se num local fresco ou no frigorífico. Para se comerem, devem ser aquecidas em banho-maria, com cuidado, para não rebentarem.

“Para acompanhar estas deliciosas iguarias, aconselha-se o vinho maduro, branco ou tinto, produzido em Abreiro. Esta freguesia também produz o vinho doce, ao qual chamam vinho do porto, a jeropiga e os licores, nomeadamente o licor de uvas, de morangos e de romã.

No final, e para terminar da melhor forma a refeição, sugere-se um dos inúmeros doces e sobremesas confeccionados na freguesia, destacando-se o Folar da Páscoa, os Económicos, os Rochedos e as Filhós, tão frequentes na mesa dos habitantes de Abreiro na época do Natal.”

Os **Rochedos** são confeccionados da seguinte forma:

Ingredientes

- ✓ 500 gr de farinha;
- ✓ 250 gr de manteiga sem sal;
- ✓ 250 gr de açúcar;
- ✓ 3 ovos;
- ✓ 200 gr de corintos;
- ✓ 200 gr de passas;
- ✓ 1 colher de chá de bicarbonato;
- ✓ 1 colher de sobremesa de sumo de limão.

Preparação

Começa-se por bater muito bem a manteiga com o açúcar; juntam-se os ovos e continua-se a bater por mais três minutos. Acrescenta-se, então, a farinha misturada com o bicarbonato, o sumo de limão, os corintos e as passas.

Mistura-se tudo muito bem, sem bater.

Com uma colher, colocam-se bocados de massa num tabuleiro bem untado com manteiga.

Leva-se a cozer em forno quente, até alourarem.

Termos usados na culinária no Concelho de Mirandela
(retirados das entrevistas efetuadas no âmbito da presente dissertação)

A olho – sem medida

Abafam-se – tapar com texto ou pano

Alturas nomeadas – datas especiais ou importantes, Natal, Páscoa, Batizado, Casamento

Amolece o pão – coloca-lhe molho

Azeite rijado - azeite fervido

Barrar o cordeiro- o mesmo que envolver ou untar

Batatas das festas- o mesmo que batata frita em azeite numa panela de ferro ao lume

Bô – o mesmo que bom

Boto-lhe – coloco, adiciono

Caçoilinha de barro – pequeno recipiente de barro, para cozinhar

Caía muito bem – o mesmo que combinar bem

Caldinho da cabaca – sopa de cabaca ou abóbora

Casulinhas – casulas, vagens de feijão, secas

Charrão - pão mais escuro, feito com farinha e farelo

Coados – o mesmo que filtrados ou escorridos

Coradinho – tostadinho, com cor

Demolhadas – amolecidas

Deslascado – o mesmo que lascado, desfiado

Económicos – bolo seco, económico ou doce de leite, que se utiliza em Trás-os-Montes nas festas

Embrulho-as no ovo – Envolver em ovo

Escriva trigo – o mesmo que crivar trigo

Espumadeira – escumadeira

Estalo-a na água - ferventar

Filhoses – o mesmo que filhós, doce tradicional, feito com ovos e farinha e frito, açúcar e canela

Lourar – o mesmo que alourar

Malguinha – tigela pequena

Milhos ficam a escorregar- o mesmo que milhos soltos

O beijo – farinha fina de trigo para fazer o pão

O rancho nem acordava – não ter espaço para ferver

Panela de ferro – recipiente em ferro preto com três pernas, para cozinhar ao lume

Pão encertado – o mesmo que pão partido, pão não inteiro

Peguilho – o mesmo que conduto

Puxar - apurar

Raba – tubérculo usado na alimentação, principalmente no Natal e nos pratos de inverno

Rabinha de linguica – pedaço de chouriça ou linguica

Rancho a descansar – em repouso

Rochedos – bolos secos, típicos da aldeia de Abreiro- Mirandela, feitos com passas e corintos

Roupa velha – As sobras da ceia de Natal (do bacalhau, couve e batata), na frigideira com azeite e cebola

Salpicão velho – guardado de uma matança para a outra (de um ano para o outro)

Segadas - ceifas

Sêmea – pão de forma redonda feito com farinha de trigo

Sertã – o mesmo que frigideira

Sopas de bacalhau – prato confeccionado com pão amolecido o mesmo que sopas secas migas de bacalhau, sopas dos segadores

Time – tomilho, erva aromática usada para temperar a comida

Tirava da cabeça – autoria própria

Tomatada – tomate aos pedaços, frito na frigideira com cebola e azeite

Vindolo – o mesmo que mexer a comida na panela

Página propositadamente deixada em branco