

JANEIRO 2022 | N°3

Revista do Centro de Competências para a

Dieta Mediterrânica

**IDENTIDADES
E PATRIMÓNIOS
DO MEDITERRÂNEO**

A Dieta Mediterrânica (DM) foi inscrita na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO, em novembro 2010 por Espanha (Soria), Itália (Cilento), Grécia (Koroni) e Marrocos (Chefchaouen). Com extensão da inscrição, em 2013, deu-se a entrada de Portugal (Tavira), Chipre (Agros) e Croácia (Hvar e Brac).

Segundo a definição da UNESCO “ A Dieta Mediterrânica envolve um conjunto de saberes-fazer, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições sobre técnicas agrícolas, pesca, criação de gado, conservação, processamento, preparação e, especialmente, partilha e consumo de alimentos. A convivialidade à mesa constitui elemento vital da identidade cultural e da continuidade das comunidades em toda a bacia do mediterrâneo, sendo um momento de troca social e de comunicação, uma afirmação e renovação da identidade da família, do grupo ou da comunidade. A dieta mediterrânica enfatiza valores da hospitalidade, vizinhança, diálogo intercultural e criatividade, desempenhando um papel vital em espaços culturais, festivais e celebrações, reunindo pessoas de todas as idades, condições e classes sociais”.

A classificação tornou-se um ato com implicações jurídicas e responsabilidades acrescidas para o País e para a Região, que abrirá novas oportunidades para dinamização dos produtos locais e do turismo cultural, permitindo aprofundar conhecimentos e inventários sobre tecnologias e processos, tradições, práticas culturais e expressões artísticas relacionadas com património imaterial português.

A revista de âmbito nacional e com edição on-line, pretende contribuir para o debate e reflexão sobre a DM nas suas diversas dimensões. Em dezembro de 2020 foi publicado o primeiro número da revista, com o título “Paisagens Alimentares Mediterrânicas”. O segundo número, foi lançado em novembro de 2021 com o título “Dieta Mediterrânica: um estilo de vida saudável”. Esta edição terá como tema Cultura, Património e Gastronomia, tendo como subtítulo: “**Identidades e Patrimónios do Mediterrâneo**”.

Tal como afirma Maria Manuel Valagão, “são memórias de práticas e de representação das tradições alimentares que precisam ser interpretadas e praticadas, pois só assim podem ser retransmitidas”.

Para este número da revista escolhemos temas como a DM no contexto das políticas públicas de como a DM pode ser um motor de desenvolvimento dos territórios. Destacam-se dois pontos de vista sobre como voltar à terra na contemporaneidade.

Foram abordados temas sobre o património edificado, como a casa tradicional mediterrânica, mas também o património genético, com a coleção das fruteiras e a importância da preservação da Gastronomia e de todo o património associado, com a Rota do Românico. A Convenção do Património Cultural Imaterial é também abordada.

A rubrica “iniciativas” pretende dar visibilidade e divulgar práticas ou projetos especialmente interessantes, desenvolvidos em Portugal ou no espaço mediterrânico, como os Projetos IHeritage, Geofood, Cor de Tangerina, bem como as Receitas que contam histórias, através do projeto Aldeias Históricas.

A revista conta também com uma entrevista que aborda a temática da Estratégia Nacional do Património Cultural Imaterial (ENPCI).

O presente número da Revista do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica pretende, deste modo, contribuir para um aprofundamento de questões relacionadas com a Dieta Mediterrânica, um Património Cultural Imaterial, que é preciso salvaguardar, pois é de grande interesse, não só para a notoriedade e promoção internacional de Portugal enquanto destino que prossegue padrões de desenvolvimento sustentável e de preservação do seu relevante Património Cultural, como para responder às preocupações atuais de sustentabilidade ambiental e de qualidade de vida das comunidades.

Conselho Editorial

Ficha Técnica

TÍTULO Revista do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

PROPRIEDADE Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

EDITOR Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica

CONSELHO EDITORIAL Câmara Municipal de Tavira, DGADR, DRAP Centro, INIAV, Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, Federação Minha Terra, Universidade do Algarve e autores dos artigos assinados.

FOTOGRAFIAS Aldeias Históricas, António Cabral, António Marreiros, Câmara Municipal de Tavira, Cor de Tangerina, Daniel Rocha, DRAP Centro, Escola de Hotelaria e Turismo, Geofood – Arouca Geopark, IHeritage, Rota do Românico, Turismo de Portugal, Universidade do Algarve, Vasco Célio.

DESIGN Nerve Design

DISTRIBUIÇÃO Online

Distribuição Gratuita

Índice

Editorial

3 Concelho Editorial

Enquadramento

6 Gastronomia Mediterrânica, Património e Cultura

Políticas Públicas

8 A Dieta Mediterrânica como motor de desenvolvimento de territórios

10 Dieta Mediterrânica: o fio condutor de um ecossistema bem-sucedido

Pontos de vista

12 João Rodrigues

13 Teresa Mendes

Temas

15 Uma reflexão breve ou uma perspetiva de través da casa tradicional do Mediterrâneo

Património Genético – As fruteiras

18 As Coleções de Fruteiras do Algarve e a Dieta Mediterrânica

20 As Maças regionais na dieta mediterrânica

22 A identidade territorial na Gastronomia, um valioso património imaterial na Rota do Românico

24 Dieta Mediterrânica, Património da Humanidade

Iniciativas

26 Heranças Mediterrâneas da Serra ao Mar

28 GEOfood

30 Celebrar a herança alimentar: Exercícios gastronómicos sobre a memória e a sustentabilidade

33 Receitas que contam Histórias: Um projeto resultante de um Legado, de uma Ação do Presente e de uma Ambição para o Futuro

Entrevista

36 Estratégia Nacional para o Património Cultural Imaterial (PCI) como contribui para a preservação e valorização do PCI - Entrevista a Rita Jerónimo

Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores e não refletem necessariamente a opinião do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica e do Conselho Editorial desta revista. Foi respeitada a opção de cada autor pela escrita segundo a antiga ortografia ou a do novo acordo ortográfico.



GASTRONOMIA MEDITERRÂNICA, PATRIMÓNIO E CULTURA

Heranças Antigas, Dinâmicas Modernas.

De que forma a gastronomia mediterrânica – nas suas vertentes cultural e patrimonial – poderá ser enquadrada nas novas dinâmicas de desenvolvimento?

Que identifica a gastronomia portuguesa com as gastronomias mediterrânicas? Que territórios, que paisagens, que recursos alimentares? Que história partilhamos no vaivém das civilizações que aqui deixaram a sua cultura e conosco trocaram produtos e técnicas? Que práticas e estilos de vida nos aproximam de outras culturas mediterrânicas? Para contextualizar a

No atlântico, uma identidade mediterrânica

A gastronomia portuguesa resulta de recursos alimentares, da terra, do mar, dos rios e, obviamente, da sua cultura. A partir destes fatores naturais estruturaram-se diferentes culturas alimentares, com uma marcada dicotomia Norte/Sul. Começamos por falar do chão, da terra onde tudo começa. Na sua seminal obra *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico* (de 1945, mas com significativa ampliação na edição de 1987), Orlando Ribeiro diferenciava os solos do nosso território em “Portugal do xisto”, “Portugal do granito” e “Portugal do

gastronomia mediterrânica nacional, que coexiste com uma componente identitária atlântica caracterizada do Norte de Portugal, é necessário considerar como denominador comum a presença do oceano Atlântico, importante fonte de peixe, recurso central da identidade alimentar portuguesa.

calcário”. Tal diversidade traduz-se em diferentes potencialidades agrícolas dos solos, diferentes ecossistemas e diferentes recursos alimentares. Consequentemente, ao longo dos tempos, tem-se afirmado a coexistência de uma identidade atlântica com a identidade mediterrânica. Esta dualidade é visível nos estilos de vida e nas práticas alimentares.

Com solos agrícolas pobres, de chuvas irregulares, Portugal Continental, território banhado pelo Atlântico e



Maria Manuel Valagão

Investigadora no IELT/UNL,
Universidade Nova de Lisboa.
mvalagão@gmail.com

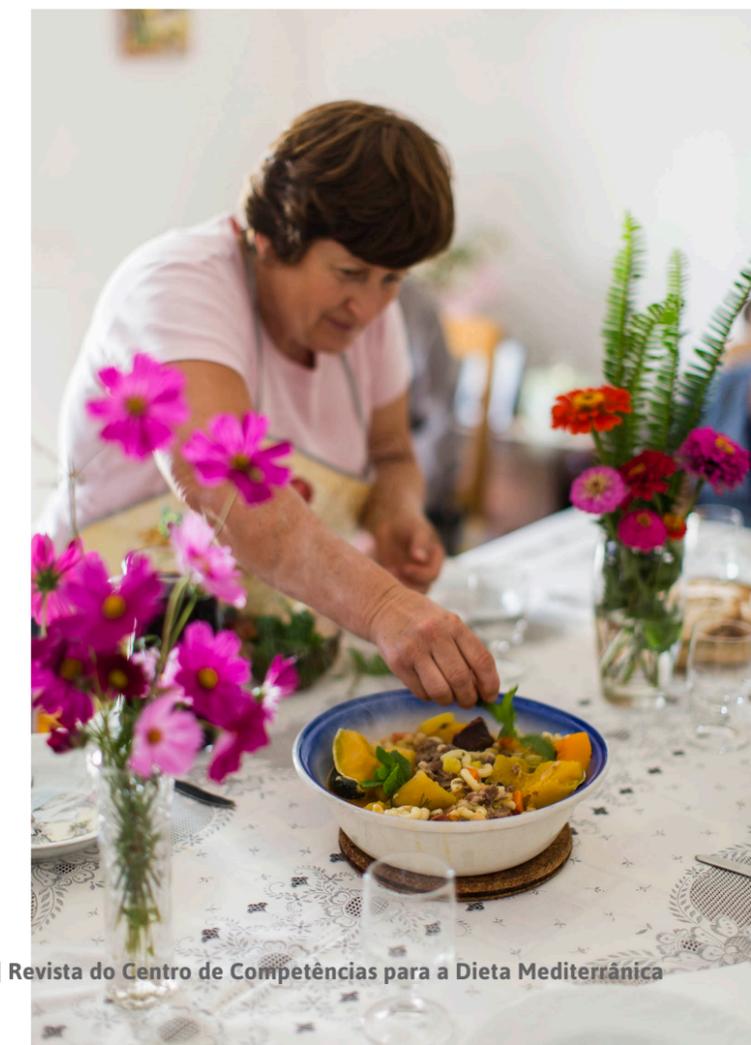
crestado pelos frios e pelos sóis, onde a frugalidade imperou durante séculos, abrange diversas microrregiões, cada uma com as suas especificidades alimentares. Materiais tão diferentes quanto o calcário, o xisto e o granito, bem como a diversidade florística de cada região deram lugar a um património de artefactos e de saberes específicos a cada lugar. A cultura daí resultante pode ser base de uma inovação indispensável à sustentabilidade ambiental e social na contemporaneidade.

O determinismo geográfico de país do Sul dita a singularidade mediterrânica de Portugal. Muitas culturas, civilizações, inventos e costumes por aqui passaram através do comércio e das migrações que, ao longo dos séculos, configuraram o Mediterrâneo, em geral, e o sul da Península Ibérica em particular. Um Mar sintetizador de experiências e fenómenos civilizacionais: conjugou os legados fenícios, romanos, berberes e árabes, povos que, de passagem ou permanecendo, não só deixaram marcas genéticas como trouxeram consigo espécies vegetais e animais, técnicas de produção agrícola, saberes culinários e estilos de vida que nos conferem a identidade mediterrânica.

Uma das evidências que legitima esta identidade é o facto de, em termos genéricos, se ter fixado a cultura da oliveira como referência para estabelecer os limites da influência mediterrânica. Ora, a oliveira cultiva-se em todo o território nacional. Dizem os sábios, a terra que dá azeite também dá vinho: o cultivo da videira é também milenar em Portugal. O azeite e o vinho, produtos da sua transformação, são indissociáveis da cultura mediterrânica. Em conjunto com o pão, constituem o referencial simbólico das religiões judaico-cristãs.

Embora sejam as gastronomias do Sul as que mais se identificam com as características mediterrânicas, há todo um conjunto de valores intangíveis associados às práticas alimentares que são comuns ao território nacional. Referimo-nos a valores como a convivialidade, a entreaajuda, a hospitalidade, a partilha... De acordo com a UNESCO (2010), o significado da palavra *dieta* apoia-se na derivação grega *diáita*, cujo sentido integra ideias de estilo de vida, relação entre espírito, corpo e meio ambiente, englobando ainda a produção, comercialização, comensalidade, ritual e simbologia alimentar, estar à mesa em conjunto, em família. Ora, todos estes valores ainda se reconhecem positivamente em todo o país.

Os saberes inerentes às tradições alimentares traduzem, especialmente, a história das relações das pessoas com os recursos, com as fontes alimentares. Assim se entende que a escassez de produtos possa estar na origem da criatividade da cozinha portuguesa, nos hábitos tradicionais de frugalidade, sobretudo dos produtos mais nobres e mais caros à natureza. Ou seja, as proteínas animais. Parte significativa das suas tradições centra-se, pois, numa cozinha familiar de subsistência que acentuou o carácter inventivo na procura de bons sabores com poucos elementos. Nas cozinhas do Sul do país um desses elementos são as ervas aromáticas, cujo papel primordial na saúde hoje é sobejamente conhecido. Quanto aos procedimentos fazem parte do património intangível que foram repetidos, ao longo dos tempos, e transmitidos oralmente de geração em geração. Tornados intemporais, estes saberes encerram, em si, toda uma cultura inerente à vida do grupo doméstico em diferentes épocas de trabalho e de sociabilidade, sendo as práticas alimentares consonantes com os ciclos agrícolas, sazonais e ritualizadas por ciclos de festividades, muitas delas religiosas (realidade bem diferente da atual).



Quer a cozinha frugal do quotidiano, quer a mais elaborada, dos momentos festivos, são expressões duma arte das mais efémeras que se podem conceber. Vejamos: elaborada duas ou três vezes por dia, acontece e desaparece quase sem deixar vestígios. Aqueles que deixa ficam na memória dos sentidos, em registo de imagens ou na literatura. Cada momento gastronómico, à semelhança de qualquer outro de criação artística, é sempre único. A sua diversidade, característica maior das cozinhas mediterrânicas, constitui um património de reconhecida atratividade.

Conhecer essa diversidade, divulgar a importância da conservação do património vegetal tradicional e das espécies autóctones que lhes conferem sabores singulares, significa também contribuir para a sustentabilidade.

Este Mediterrâneo, mar de olival bordejando vinhas, pomares e hortas, que torna singulares as terras que habitamos, moldou modos de vida, territórios, paisagens culturais e agrícolas. Próximo às habitações ou aos pontos de água, emergem na paisagem pequenas hortas e hortejos; nas zonas serranas, o sobreiral mais a Sul, os castanheiros a Norte. Em todo o território, a riqueza e diversidade das espécies autóctones, bem como da flora espontânea e dos recursos cinegéticos, configuram e reforçam a identidade mediterrânica. Recuperar e conservar



Crédito: Vasco Célio

esta preciosa biodiversidade é um dos desafios maiores do momento atual.

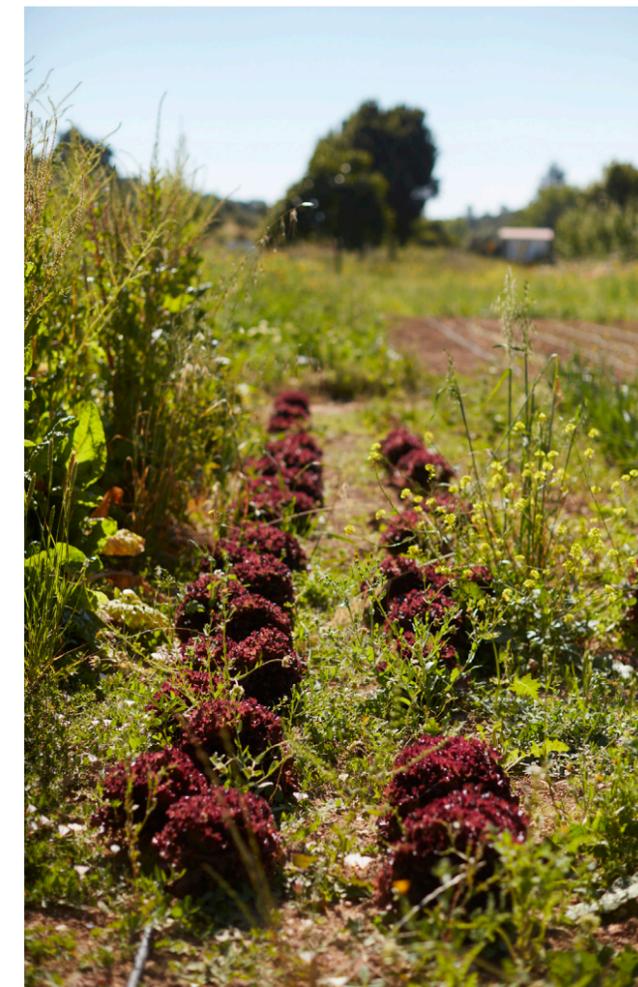
Todavia, falar em sustentabilidade implica uma abordagem integrada, na qual as heranças do passado se imbricam na modernidade. Perceber quais são os fundamentos das tradições, tornou-se uma questão incontornável a integrar nas dinâmicas de desenvolvimento.

As características da identidade mediterrânica revelam-se também nos sabores de produtos decorrentes de uma agricultura que recorre a uma variedade considerável de espécies autóctones. Diferem de região para região, assim como diferem as práticas de conservação e os modos de confeção. E também os rituais e práticas de celebração. Saboreamos um prato e nele sentimos a história alimentar local. Por ele, conhecemos melhor as influências culturais, o território e os seus recursos. Percebemos a subtil complexidade da história dos produtos e da região, bem como das criações gastronómicas que lhes estão associadas. Esta faz-se de memórias em que se tecem urgências e necessidades que se foram resolvendo, adaptando e incorporando nas práticas quotidianas. Ficaram inscritas nas vasilhas que acondicionaram e conservaram os produtos, naquelas onde foram cozinhados e onde toda a alquimia dos sabores foi, magicamente, acontecendo. Estas memórias são, hoje, procuradas por turistas de todo o mundo, mais próximos ou mais distantes da origem da cultura mediterrânica. Trazem-lhes a paisagem para a mesa e exprimem milénios de história associada ao amanho das terras e à agricultura dos territórios, à história da conservação dos alimentos, às histórias do sol e do sal, às histórias do pão, do azeite e do vinho, às histórias da casa do fogo, da cozinha e

da preparação culinária. Recordam histórias de relações de entreajuda e de vizinhança. São memórias de práticas e de representação das tradições alimentares que precisam ser interpretadas e praticadas, pois só assim podem ser retransmitidas. A valorização patrimonial só será eficaz se congregar funções produtivas aliadas a funções culturais, ambientais, recreativas, pedagógicas, simbólicas e estéticas.

Isto porque a gastronomia mediterrânica tem de ser entendida em conjunto com a natureza, com as pessoas que têm sido as guardiãs dos saberes e com as atuais bases económicas, como o turismo – é este um dos caminhos para lhe dar continuidade. A paisagem e os seus recursos naturais e patrimoniais estão no centro de atividades de redescoberta e de interpretação do território. Correspondem a novas práticas de lazer, ligadas ao turismo cultural, gastronómico e de natureza em espaço rural. Mas não só. As tendências *glocais*, ou seja, aquelas que conjugam práticas do mundo global com práticas locais, expressam-se também num desejo crescente de aproximação à natureza e ao que lhe é genuíno. Pessoas, saberes, ecossistemas, variedades locais, simplicidade, proximidades, são os pilares destas tendências.

É certo que nem todos os pratos da cozinha mediterrânica observam as recomendações saudáveis: são precisamente os pratos decorrentes de uma culinária simples, os pratos do dia-a-dia da cozinha familiar tradicional rural que se enquadram naquelas recomendações.



Crédito: Vasco Célio

Apesar de muito sublinhado, o modo de vida urbano nem sempre nos permite cumpri-las e, assim, corremos o risco de as esquecer. As preparações culinárias mais simples, menos prestigiadas socialmente e que requerem outros tempos e velocidades de preparação, são as que têm tido menos visibilidade: daí, também, a relevância da sua patrimonialização. A essência dos procedimentos que lhe estão inerentes é também, pela sua natureza, efémera e delicada. Precisa de ser conhecida nas suas diferentes singularidades.

O sentido de oportunidade de praticar os princípios da Dieta Mediterrânica é incontestável. O momento especial que atravessamos, a ameaça das alterações climáticas, obriga a repensar a forma como vivemos, a forma como comemos. Reduzir o consumo de produtos de origem animal (substituindo-os por leguminosas), respeitar a sazonalidade, estimular a produção das espécies autóctones... vivenciar na contemporaneidade a parcimónia mediterrânica no respeito da natureza e das tradições. Temos consciência que a modernidade e a inovação só terão a ganhar com o conhecimento do passado. Os saberes antigos podem ter caído por vezes no esquecimento, mas não os seus fundamentos. Assistimos a um renascer de iniciativas de valorização da cultura mediterrânica que conferem um significado de futuro a essas heranças antigas, através de dinâmicas modernas.

Natureza, gastronomia e lazer, por via da tradição e da inovação alimentar, formam uma trilogia indissociável. Constitui-se como um compromisso para a reinvenção do património alimentar tradicional e representa um dos eixos primordiais para a salvaguarda das produções agrícolas e dos saberes-fazer ancestrais. Isto porque a valorização das potencialidades e recursos endógenos de um determinado espaço físico e cultural surge no âmbito da procura de soluções inovadoras e economicamente viáveis para a manutenção e diversificação da atividade agrícola familiar e para a fixação das populações. Em última análise, para o não abandono dos campos, onde tudo nasce: a *Terra Mater*.

Referências bibliográficas

- MATVEJEVITCH**, Predrag (1994), *Breviário Mediterrânico*, Lisboa, Quetzal Editores.
- RIBEIRO**, Orlando (1987), *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Sá da Costa.
- UNESCO** (2010), *Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Immatériel*, Comité Intergovernamental de Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel, Cinquième session, Nairobi, Kenya.
- VALAGÃO**, Maria Manuel, Vasco Célio, Bertílio Gomes (2015) *Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas*, Lisboa, Edições Tinta-da-China.



Rita Marques

SECRETÁRIA DE ESTADO DO TURISMO

A Dieta Mediterrânica como motor de desenvolvimento de territórios

Em meados de 2018 foi criado o Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica (CCDM) com a missão de agregar os stakeholders com responsabilidades na investigação, preservação, valorização e divulgação da Dieta Mediterrânica (DM), que enquanto património da humanidade, promove um estilo de vida saudável e uma sociedade mais sustentável, no caso de Portugal, sempre associado a uma herança cultural identitária portuguesa.

A DM é, portanto, um ativo intimamente ligado ao Turismo. Por um lado, por assentar em valores da nossa identidade enquanto povo e nação, e por isso um importante fator de diferenciação e de competitividade para o destino Portugal. Por outro lado, pelo facto de estar associada a estilos de vida saudáveis e a uma sociedade mais sustentável, somos de imediato conduzidos à Estratégia do Turismo 2027 (ET27).

Crédito: Nuno Correia



Em Portugal, as políticas na área do Turismo, estão inequivocamente orientadas para a transição verde e digital. Lançamos em 2019 o Plano Turismo + Sustentável 2023 com o objetivo de acelerar a transição verde e digital prevista na ET27, e em junho deste ano, em consequência da pandemia, lançamos o Plano Reativar o Turismo | Construir o Futuro. Com este plano de 6 mil milhões de euros, reforçámos os meios para, por um lado reativar a atividade turística no curto e médio prazo, e por outro, garantir as condições necessárias para transitarmos para um turismo mais sustentável e mais resiliente no longo prazo (2027).

O Turismo é uma atividade económica de pessoas (trabalhadores), para pessoas (turistas) e pelas pessoas (comunidades locais). Os trabalhadores são um fator crítico do sucesso do setor e por isso a Educação e a Formação têm um relevo muito significativo nos instrumentos que mencionei.

Nas escolas do Turismo de Portugal, preocupamo-nos em que a formação prestada acompanhe a evolução dos tempos, nomeadamente em termos da transição verde e digital, mas também em assuntos relacionados com a nossa identidade cultural onde se inclui a DM em Portugal.



Com essa intenção criámos o Med-Lab dedicado à Dieta Mediterrânica na Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António, onde funciona a oficina de culinária Entender a Dieta Mediterrânica com atividades pedagógicas dirigidas aos 1º, 2º e 3º ciclos das escolas da região. No final da oficina, pretende-se que os alunos tenham adquirido conhecimentos sobre as bases da ali-

mentação saudável e da cozinha mediterrânica, aspeto este, que também é valorizado nos cursos ministrados aos alunos das Escolas do Turismo de Portugal na área da Cozinha e do Serviço (Restaurante e Bar).

O Turismo tem um modelo de governação bem definido e que juntamente com os instrumentos já mencionados, estão na base do sucesso do setor. Todos os stakeholders – Secretária de Estado do Turismo, Turismo de Portugal, Entidades Regionais de Turismo, Confederação do Turismo, Associações Setoriais, Empresas e Instituições Ensino - estão alinhados, conhecem bem a sua missão e, quer a nível individual quer coletivo, trabalham em prol dos mesmos objetivos.

Contem com o empenho determinado da Secretária de Estado do Turismo nesta caminhada.

Crédito: Nuno Correia

É neste quadro que trabalhamos com os parceiros do turismo e de todos os setores da economia que conosco interagim, neste caso com a Agricultura, contribuindo para a valorização e promoção da DM enquanto fator distintivo e de afirmação de Portugal como destino de Turismo Gastronómico e do Enturismo.





Manuel Serra
DIRETOR EHTVRS
PROFESSOR ADJUNTO
CONVIDADO UALG-ESGHT

Dieta Mediterrânica: o fio condutor de um ecossistema bem-sucedido

A Dieta Mediterrânica assume-se como um estilo de vida marcado pela diversidade. O conceito médico-nutricional de “Dieta Mediterrânica” confirma a importância para a saúde humana dos níveis de colesterol no sangue, do estilo de vida ativo, do modelo alimentar e das convivialidades. A Organização Mundial da Saúde reconheceu nos anos 90 (séc. XX) a Dieta Mediterrânica como um modelo alimentar de excelência, a ponto de ser distinguida como Património Cultural Imaterial da Humanidade (UNESCO, 2013). A gastronomia é reconhecida como um património cultural intangível, ritual secular e manifestação cultural, associada à arte de bem comer e de bem viver. (Henriques e Custódio, 2010) e tem vindo a ser reconhecida como um importante ativo económico e cultural, enquanto elemento identitário na valorização dos destinos turísticos. Contudo, cabe destacar que a gastronomia nacional e regional tem a sua ascensão fundamentalmente a partir dos finais do século XIX, ganhando mais proeminência a partir século XX. Em Portugal, a valorização da gastronomia nacional e regional ascende no contexto do Estado Novo, o qual promove ideais nacionalistas e os princípios do corporativismo assente na ênfase à cultura popular/tradicional (Afonso et al., 2021).



Figura 1 - The importance of gastronomic heritage in journalistic periodicals – the case of the Algarve (Portugal) between 19th and 20th cent (1850—1950). Afonso et al., 2021



É sabido que a mudança de paradigma do modelo de consumo alimentar atual para uma alimentação mais saudável e sustentável exige à escala mundial, alterações significativas nos hábitos de consumo e nos processos produtivos. Se por um lado, teremos que responder à necessidade física de saciar a fome, por outro, podemos enaltecer o prazer de comer de uma forma mais sustentável e saudável. O título deste artigo sugere um ecossistema holístico em torno da Dieta Mediterrânica, integrado num conceito impulsor de boas práticas territoriais, entendido na gíria gastronómica como o ingrediente de destaque, numa receita que faz criar água na boca. O conceito de desenvolvimento sustentável está cada vez mais enraizado no setor do turismo e da hospitalidade. O turismo gastronómico associado à cultura e à harmonização da gastronomia regional e do vinho, promove o surgimento de serviços de melhor qualidade e contribui para a sustentabilidade dos destinos turísticos, associando-se à nova cadeia de valor cultural e criativa (Serra et al., 2021).



Figura 2 - Promoting sustainability through regional food and wine pairing. Serra et al., 2021

As parcerias institucionais de partilha de conhecimentos através dos laboratórios de experimentação, desempenham um papel importante para a produção de conhecimento holístico. Muito importante é a dinâmica criada entre projetos que se complementam entre si e que são uma mais-valia na passagem de conhecimento da academia para as empresas, para a população e para quem nos visita.

A **Dieta Mediterrânica** é um conceito transversal aos **Ativos Estratégicos** presentes no âmbito da **Estratégia Turismo 2027** (ET 27), cuja visão pretende “AFIRMAR O TURISMO COMO HUB PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO, SOCIAL E AMBIENTAL EM TODO O TERRITÓRIO, POSICIONANDO PORTUGAL COMO UM DOS DESTINOS TURÍSTICOS MAIS COMPETITIVOS E SUSTENTÁVEIS DO MUNDO”. Trata-se de uma visão estratégica de longo prazo, cuja ação no presente é o garante do sucesso em relação aos resultados esperados. Trabalhar a Dieta Mediterrânica no âmbito dos eixos estratégicos, considerando as linhas de atuação e as tipologias de projetos prioritários é, sem dúvida, o potenciar do Modelo de Gestão, Implementação e Monitorização da ET 27.

Exemplos como estes são também o garante na transmissão de conhecimento para as populações e para as empresas do setor, contribuindo assim para a inovação e desenvolvimento territorial. Em suma, a utilização do adjetivo “holístico” no título deste artigo foi propositado, instigando o agitar de toda a cadeia produtiva, passando a mensagem de que a Dieta Mediterrânica não é somente uma junção de partes, mas sim um conceito abrangente e identitário, impulsor da valorização dos territórios, enquanto motor de desenvolvimento económico e fio condutor de boas práticas sustentáveis.

Articular, Mobilizar e Cooperar são elementos-chave para a valorização dos territórios e para o financiamento de projetos inovadores, potenciadores de desenvolvimento económico, de melhoria da qualidade de vida das populações e da prestação de serviços. No Algarve, existem diversos projetos financiados que são casos de sucesso na geração de conhecimento e que enaltecem o papel da Dieta Mediterrânica no âmbito da sustentabilidade, da alimentação saudável e da economia circular (O Prato Certo; IT-AMGABAlgarve; HOST- Hospitality, Sustainability and Tourism Experiences Innovation Lab; Clube Ciência Viva da EHTVRS MED_LAB).

Referências bibliográficas

Afonso, C., Henriques, C. H. N., & Serra, M. (2021). The importance of gastronomic heritage in journalistic periodicals – the case of the Algarve (Portugal) between 19th and 20th cent (1850—1950). *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(2), 261–281.
EHTVRS (2021, Abril 6). Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António adere à Rede Clubes de Ciência Viva na Escola. *Algarve Informativo*.
Henriques, C., & Custódio, M. J. (2010). Turismo e Gastronomia: a valorização do património gastronómico na região do Algarve. *Tourism & Management Studies*, (6), 69-81.
In Loco. (2021). *O Prato Certo - Alimentação Saudável e Económica*.
Serra, M., Antonio, N., Henriques, C., & Afonso, C. M. (2021). *Promoting Sustainability through Regional Food and Wine Pairing*. *Sustainability*, 13(24), 13759.

UNESCO. (2013). UNESCO - *Eighth Session of the Intergovernmental Committee* (8.COM) – from 2 to 7 December 2013.
Universidade do Algarve. (2021). *CRESC Algarve 2020 aprova dois projetos estratégicos na área do Turismo e Lazer*. Escola Superior de Gestão Hotelaria e Turismo.
Universidade do Algarve. (2021). IT-AMGABAlgarve. *maridar.pt*—Gastronomia e Enologia Regional do Algarve.

Como voltar à terra na contemporaneidade

— Pontos de vista de **João Rodrigues** e **Teresa Mendes**

João Rodrigues

CHEF

Vivemos numa época onde existe um enorme desfasamento entre a produção e o consumo, se por um lado hoje está estabelecida uma relação de confiança absoluta com o que ingerimos, a verdade é que fomos perdendo constantemente contacto com a origem do que usamos e comemos, apenas nos seguimos por rótulos e campanhas de marketing. Deixámos consecutivamente de valorizar e consequentemente passámos dar como dado adquirido que todas estas coisas estão facilmente e em grande variedade ao nosso alcance. Com todas as questões relacionadas com o aquecimento global, a escassez de recursos hídricos, e problemas vários que concernem a vida do nosso planeta, tem havido uma maior consciencialização que teremos de adoptar comportamentos e ações diferentes das que tivemos até aqui, para tentar reverter todos estes processos de destruição.

A pandemia veio-nos mostrar a importância do mundo rural e da produção, a verdade é que nunca pararam de trabalhar mesmo quando o resto do mundo confinou. Ficou demonstrada que a revitalização do interior e das zonas fora dos grandes centros é vital para o nosso futuro, ficou demonstrado que o sector primário tem de ser um dos principais objectos de investimento por parte de quem quer um País equilibrado, saudável, culto e mais igual.

A grande questão está em saber como fazer esta revitalização. Na minha opinião os factores chave poderão ser:

Projectos de proximidade, negócios pequenos onde seja mais fácil conseguir compromisso entre todas as partes que os compõem, o privilegiar do artesanato, o regresso às origens, o manter das traças típicas e dos ambientes locais, o reavivar de receitas antigas e típicas da região com utilização de produtos locais promovendo uma ideia de economia circular. O turismo de destino privilegiando a relação com a natureza, uma maior polivalência de espaços exteriores. Criar condições para que famílias mais jovens possam ter benefícios em criar

os seus filhos nestas regiões, ao mesmo tempo com o acesso a boas escolas e a bons cuidados de saúde. Explorar esta nova realidade em que o teletrabalho é uma prática que veio para ficar para poder ser atrativo para mais pessoas dispostas a mudarem-se para o interior do País. Integrar as populações mais envelhecidas na vida diária das comunidades mostrando-lhes que o seu conhecimento e saber fazer, são vitais, para que esses mesmos saberes possam perdurar no tempo. Apostar em projectos sustentáveis e com práticas éticas de produção, valorizar as pessoas que tem um papel activo na representação e divulgação das suas regiões. Apostar em formação e atrair gente com formação. Privilegiar projectos de muita qualidade, diferenciadores, com gente com conhecimento acima da média, e que possam ser em si polos de atração de visita e de dinamização das gentes e das regiões onde estão inseridos. Apostar forte na cultura.

Vivemos de facto tempos conturbados, mas que representam uma janela imensa de oportunidades, haja vontade e capacidade para as aproveitarmos.

Teresa Mendes

ASSISTENTE CONVIDADA: ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO, POLITÉCNICO DO PORTO, E ESCOLA SUPERIOR TÉCNICA PROFISSIONAL, INSTITUTO POLITÉCNICO DO CÁVADO E DO AVE; COORDENADORA EHTP – PROJETO FORMAÇÃO + PRÓXIMA; MEMBRO COLABORADOR DO CITUR - CENTRO DE INVESTIGAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO EM TURISMO

Património alimentar em Portugal: entre a preservação e a inovação

A palavra 'Património' revela uma origem etimológica de legado, herança dos antepassados. A Lei que estabelece as bases do património cultural em Portugal (Lei n.º 107/2001, 2001) reforça que este legado deve ser observado como um recurso crucial na construção da identidade nacional. Como podemos então hoje preservar e inovar, a partir desta herança, a identidade alimentar portuguesa?

Num sentido mais lato, devemos compreender que todo e qualquer bem material ou imaterial, quando reconhecido como representativo de uma comunidade, deve ser inventariado. Por outro lado, importa perceber a natureza dos bens que pretendemos utilizar. Ainda que intrinsecamente se cruzando, património, história e memória alimentar devem ser perspetivados como elementos dinâmicos duma memória intangível. **A ativação (utilização no presente) de um recurso do passado, é sempre uma recriação e, no caso da alimentação, das suas intrínsecas técnicas de cocção, utensílios, características bio orgânicas dos alimentos, receitas, de entre outras componentes que fazem parte da preparação de uma refeição.**

A legislação sobre o património cultural refere que há três fases cruciais para a sua salvaguarda e divulgação: estudo, proteção e valorização. **O conhecimento da identidade alimentar de um determinado território pode fazer-se através do seu levantamento e registo exaustivo, quer a nível de recursos naturais, quer das práticas culinárias.**

Temos bons exemplos atuais, como o "Projeto Matéria", financiado pelo Turismo de Portugal e com o apoio institucional da Comissão Nacional da UNESCO. A proximidade deste projeto aos produtores locais, designados de 'guardiões do território', devolve uma rede articulada dos recursos alimentares valorativos de várias regiões portuguesas (Matéria, 2022). Outro exemplo significa-

tivo é o "Projeto Geofood", referindo-nos ao da região de Arouca. A inserção e consequente proteção de parte deste território na rede internacional de Geoparques da UNESCO contribuiu para o desenvolvimento deste projeto, aqui de proteção e valorização da memória alimentar de Arouca (Câmara Municipal de Arouca, 2022).

Entendemos que estes projetos devolvem às regiões trabalhadas indicadores de sustentabilidade. A proximidade aos produtores locais, para além de dar a (re) conhecer determinados alimentos e mesmo práticas culinárias, contribui para a rentabilização de possíveis excedentes agrícolas, manutenção em cultivo de determinados alimentos, e promoção da riqueza integrada daqueles territórios. Importa referir que a necessidade de criação de um inventário gastronómico nacional foi já alvo de um enquadramento legal (Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, 2000), sendo que esta resolução reconheceu também a importância da gastronomia portuguesa como componente imaterial integrante do património cultural português.

Quando estudamos e protegemos o património alimentar português, como o podemos também valorizar? **Tomando como ponto de partida a criação culinária, a preparação de uma refeição que pretende ativar a memória gastronómica duma comunidade ou região, pode obedecer a dois grandes princípios orientadores: uma via mais conservadora e outra mais transformacionista** (Gyimóthy, 2017).





Arouquesa vegan - 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa.

A primeira fórmula assenta na recriação assumidamente tradicional de técnicas, refeições, alimentos baseados num repositório alimentar de investigação na área da história da gastronomia. Encontramos hoje em Portugal diversos projetos que procuram recriar antigas formas de produção, de reativação de produtos alimentares, ou de elaboração de pratos seguindo antigos receituários. A segunda fórmula parte do reconhecimento dos valores da identidade alimentar portuguesa, mas onde a recriação é feita pela via da inovação, quer da utilização do conhecimento hoje adquirido no âmbito da nutrição, engenharia bio alimentar, e outras áreas científicas, com uma aposta na componente tecnológica.

De referir que estas fórmulas não se autoexcluem, pelo contrário. Esta matriz permite combinações enriquecedoras para a gastronomia atual em Portugal e, conseqüentemente para o legado futuro, a partir dos recursos ancestrais. Partilhamos dois exemplos:

1) a nomeação de uma refeição vegan de um restaurante típico de Arouca para um concurso nacional de gastronomia, onde a investigação na área da nutrição e história da alimentação local contribuiu para uma proposta alternativa, de origem não animal, igualmente representativa dos recursos alimentares da região;

2) a empresa “Algaplus” que, através de investigação científica com forte componente tecnológica, criou uma maternidade de algas comestíveis autóctones da região de Aveiro, algumas antes em risco de desaparecimento, com o local de produção inserido em território Rede Natura 2000, em modo de produção biológico (Algaplus, 2022).

Podemos acrescentar valor no voltar à terra, na contemporaneidade, através de redes colaborativas, articulando

do parcerias com centros de investigação, a nível das ciências sociais e humanas e da inovação e tecnologia alimentar, envolvendo produtores, cozinheiros, chefs, escolas, em equipas multidisciplinares, como acontece noutras áreas do património cultural.

Finalmente, abordando os desafios na manutenção do património cultural já classificado, convém referir o caso da Dieta Mediterrânica, património cultural imaterial da humanidade pela UNESCO, atribuição que resulta de um processo de classificação conjunta, entre 2010 e 2013 (Comissão Nacional da UNESCO, s/d). **O envolvimento das comunidades representativas de um bem cultural é crucial para a manutenção da sua identidade. O seu não reconhecimento, sobretudo em processos de classificação conjunta com vários países parceiros, pode contribuir para a progressiva desvalorização (Mendes, 2021). Cabe assim aos organismos de cotutela envolverem-se em ações de gestão destas regiões alimentares, integrando as respetivas comunidades.** Como exemplo final deixamos a criação do “Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica”, que assume uma responsabilidade partilhada na gestão desta classificação. A iniciativa, pertinente e valorativa, surgiu da Câmara Municipal de Tavira, tendo sido a sua comunidade eleita como representativa da Dieta Mediterrânica em Portugal (Dieta Mediterrânica, s/d).

Referências bibliográficas

- ALGaplus. (2022). ALGaplus. <https://www.algaplus.pt/>
- Câmara Municipal de Arouca. (2022). [Projeto Geofood](#).
- Comissão Nacional da UNESCO. (s/d). [Dieta Mediterrânica na Lista do Património Imaterial](#)
- Dieta Mediterrânica. (s/d). [Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica](#).
- Gyimóthy, S. (2017). The reinvention of terroir in Danish food place promotion. *European Planning Studies*, 25(7), 1200–1216. <https://doi.org/10.1080/09654313.2017.1281229>
- Lei que estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural. (2001). *Diário da República* n.º 209/2001, Série I-A de 2001-09-08. <https://dre.pt/dre/detalhe/lei/107-2001-629790>
- Mendes, T. M. Q. V. e (2021). Food tourism in Portugal. A qualitative study. [Dissertação de Mestrado, Escola Superior de Hotelaria e Turismo]. Repositório Aberto do Politécnico do Porto. <http://hdl.handle.net/10400.22/18185>
- Projeto Matéria. (2022). Produtores. <https://www.projectomateria.pt/pt/produtores>
- Regulamento relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. (2012). *Parlamento Europeu*, Jo L 343 de 14.12.2012. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02012R1151-20191214&from=EN>
- Resolução que considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal. (2000). *Diário da República* n.º 171/2000, Série I-B de 2000-07-26. <https://dre.pt/dre/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179>

Uma reflexão breve ou uma perspetiva de través da casa tradicional do Mediterrâneo

Uma casa de paredes revestidas a cal, de luz direta ou reflexa, entrecortada por uma esteira ou por uma árvore de sequeiro próxima, prolongando-se num espaço exterior defronte da porta ou num terraço ladrilhado de onde, num plano mais afastado, se avista o azul do mar até ao horizonte.

Esta imagem genérica e sucessivamente reinterpretada está longe de representar todas as diferentes expressões da arquitetura do Mediterrâneo enquanto “mar entre montanhas” (Ribeiro, 2011: 37). De facto, a casa tradicional e a arquitetura vernacular no Mediterrâneo compreendem uma multiplicidade de desenhos e morfologias que é também o resultado da própria diversidade do território. Para lá do mar e da costa recortada, distinguimos as regiões de planície, as zonas de vale e as vertentes montanhosas, as diversas geologias e materiais disponíveis, os critérios de mudança do clima ou as espécies arbustivas e arbóreas autóctones para as várias subunidades geográficas. Em muitas circunstâncias se procura essa coerência, entre a geologia e as alvenarias, as árvores e os madeiros, o clima e as coberturas, o sítio e o povoado.

No entanto, o estudo mais próximo das comunidades tende a matizar essas relações unívocas, revelando a importância decisiva da dimensão cultural na diversidade da arquitetura vernacular do Mediterrâneo, enquanto espaço de diferentes civilizações e sucessivos contactos, influências, imposições e miscigenações ou, dito de outro modo, enquanto “mar de vizinhança” (Matvejevitch, 2019: 26) que acaba por ser preponderante no processo de transformação da casa. Para comprovar a diversidade dos modos de habitar na bacia deste grande mar interior, centremo-nos apenas no lar do fogo associado a soluções espaciais tão distintas: entre a cozinha ao centro da habitação onde se junta toda a família e a cozinha



Miguel Reimão Costa

Professor Auxiliar na Universidade do Algarve, investigador do Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património e do Campo Arqueológico de Mértola mrcosta@ualg.pt

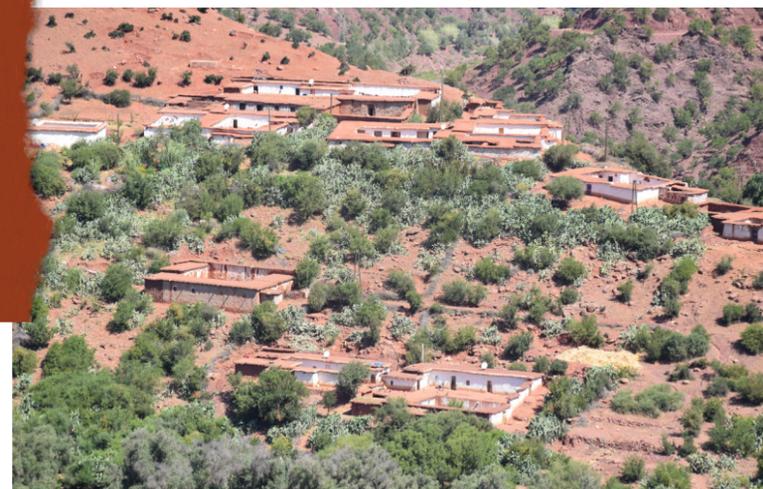
em posição excêntrica onde mal cabem duas pessoas; entre o espaço negro de fuligem que se pretendia esconder e o espaço amiudadamente pintado a cal pigmentada que se pretendia mostrar; entre a preparação do fogo num mesmo espaço o ano inteiro e a sua mudança sazonal para distintos compartimentos; entre a lareira com chaminé no interior da habitação e a fornalha relegada para o espaço exterior.



Matera, Itália.

Qualquer síntese se debate assim com a profusa diversidade da casa do Mediterrâneo que se pode, porventura, balizar através da contraposição entre uma disposição mais introvertida (ou encerrada sobre si própria) e uma disposição mais debruçada (ou orientada à relação com a paisagem).

No primeiro caso, a organização em redor do pátio tem sido reconhecida como a casa do Mediterrâneo por excelência, a partir da sua vetusta presença no Próximo Oriente desde a proto-história. Em muitos lugares, esta tipologia estende a sua importância, desde a posição central do pátio, para a entrada da habitação que oculta o ambiente interno a quem passa lá fora ou ainda para o urbanismo hierarquizado de ruas e impasses tão característico da cultura islâmica e das cidades tradicionais do Norte de África (cf. Torres, 1999: 291). De qualquer modo, mesmo a casa pátio pode encerrar também inúmeras variantes: a partir da configuração do pátio na relação com a parcela e com as diversas soluções de entrada (em ziguezague ou a eixo por exemplo); da sua utilização ao longo do dia e da preponderância que adquire no acesso aos restantes espaços da habitação; ou, ainda, do modo como se pode desmultiplicar em diferentes pátios, de usos especializados, nas maiores casas e palácios.



Tazougarte, Marrocos.

Em muitos lugares do Mediterrâneo, e em especial na margem norte, o pátio perde relevância na arquitetura tradicional. A integração da casa na paisagem assenta, em sentido inverso, numa relação dual entre espaço interior e espaço exterior, marcada por uma ligação visual direta. Na sua forma mais elementar, esta solução confere à porta de entrada um papel de intermediação fundamental e de controle do ambiente externo a partir de dentro (como o que encontramos em diferentes geografias da casa escavada na rocha ou da casa edificada sobre a encosta). Mas na realidade, constitui também um princípio subjacente a diferentes soluções de organização e iluminação da habitação (mais confinadas no lote urbano ou livres na parcela rural): desde a sucessão de compartimentos delimitados por paredes mestras; passando pelo alinhamento enfileirado de salas e portas associado, em grande medida, a tabiques e paredes divisórias; até à integração do corredor e à tendência para uma maior hierarquização dos espaços.



Takrouna, Tunísia.



Mértola, Portugal.

Entre a feição mais introvertida ou a mais debruçada da casa, encontramos inúmeras formulações intermédias ou combinatórias que se aproximam também através de determinadas características comuns, como a tendência para a construção evolutiva da habitação ou o impacto do modelo de vida em comunidade na arquitetura doméstica. Em nenhum outro lugar, é tão basilar o estudo da arquitetura às diferentes escalas como no Mediterrâneo, considerando justamente a importância histórica da vida em comunidade nos distintos modelos de organização do espaço. Recordemos, a este propósito, com diferentes expressões nas várias subunidades geográficas: a primazia do povoamento concentrado; a diversidade das estruturas e espaços coletivos; a importância frequente das linhagens tribais na delimitação das parcelas nos povoados; ou o modo como, frequentemente, as atividades domésticas se projetam para os espaços exteriores. A casa está, muitas vezes, associada a processos sucessivos de parcelamento e ampliação que, no quadro de várias gerações, resultam em conjuntos edificados complexos. Também por isso, a habitação se integra incógnita no conjunto (Norberg-Schulz, 1995: 105). Muitas vezes sem molduras ou motivos ornamentais que demarquem os seus limites na relação com as habitações contíguas, pese embora a preponderância crescente que, em época contemporânea, a família nuclear passou a adquirir sobre a comunidade.

Para lá da diversidade enunciada da casa no Mediterrâneo, poderemos também procurar alguns princípios de base, evocando diagramas antigos para a organização do espaço, quase como tábuas cuneiformes, que emergem de memória em diferentes momentos e a partir de contactos sucessivos, não se confinando ao âmbito específico de uma determinada civilização. Ao invés, integram um conjunto de princípios perenes, constituindo simultaneamente expressões ajustadas a um determinado tempo e lugar que participam no próprio processo histórico. E é também através da interpretação desse processo que poderemos reconhecer, muitas vezes sem saber nomear aqueles princípios, a identidade da arquitetura do Mediterrâneo.

Referências bibliográficas

- Matvejevitch, P. (2019). *Breviário Mediterrâneo*. Lisboa: Quetzal.
- Norberg-Schulz, C. (1995). *L'abitare. L'insediamento, lo spazio urbano, la casa*. Firenze: Electa.
- Ribeiro, O. (2011). *Mediterrâneo: ambiente e tradição*. Lisboa: F. C. Gulbenkian.
- Torres, C. (1999). El Garb al-Andaluz. Poblamiento y formas de habitar. In Bazzana, A. (Ed.). *Castrum 5. Archéologie des espaces agraires méditerranées au Moyen Âge*, p. 287-292. Madrid: Casa de Velázquez.

Património Genético - As fruteiras

As Coleções de Fruteiras do Algarve e a Dieta Mediterrânica

No Algarve, existem atualmente várias coleções de fruteiras, todas elas mantidas pela Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAP Algarve), nos seus centros de experimentação, futuros Polos de Inovação, de Tavira e de Faro (Patacão). Este acervo reúne das coleções mais representativas a nível nacional, algumas com carácter único, e resulta de prospeções realizadas por toda a região.

Este acervo reúne das coleções mais representativas a nível nacional, algumas com carácter único, e resulta de prospeções realizadas por toda a região. Em condições de campo, muito deste germoplasma encontra-se em risco, uma vez que ao longo das últimas décadas, estas variedades deixaram progressivamente de ser cultivadas e, por consequência, tendem a desaparecer ou já se encontram extintas. Desta forma, as coleções constituem um veículo fundamental para a preservação e estudo deste património.

No Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT) encontram-se instaladas sete coleções de fruteiras, que na sua configuração atual, englobam a alfarrobeira (44 entradas), amendoeira (122 entradas), figueira (97 entradas), oliveira (11 variedades), nespereira (29 entradas), macieira/pero de Monchique (32 entradas) e romãzeira (82 entradas). Este património genético, congrega cerca de 420 entradas de variedades e acessos. Destacam-se, pelo seu carácter único a nível nacional, as coleções de alfarrobeira, nespereira e romãzeira. De referir que o CEAT será sede da Iniciativa Emblemática "Alimentação Sustentável" (Dieta Mediterrânica), onde o Centro de



**António Marreiros,
Luís Cabrita
e José Tomás**
DRAP Algarve

Competências para a Dieta Mediterrânica desempenhará um papel fundamental.

O Centro de Experimentação Hortofrutícola do Patacão (CEHFP) preserva uma coleção de campo de germoplasma de Citrinos, única no país, constituída por 214 entradas, de diversas espécies, onde se destacam 91 acessos de laranjeira.

A caracterização morfológica das coleções, fundamental para conhecimento da diversidade, tem vindo a ser realizada pela DRAP Algarve com base nos descritores definidos por organismos internacionais (UPOV ou CPVO). Os estudos da morfologia são, em alguns casos, complementados com avaliações do comportamento agrónomico e com análises físicas, químicas, bioquímicas, organoléticas e estudos de natureza molecular.

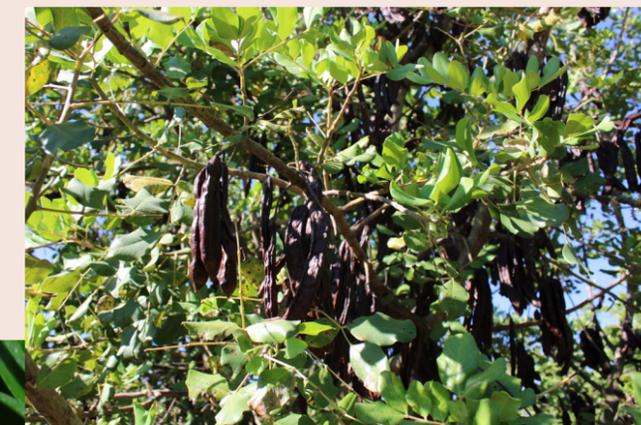
As espécies preservadas em coleção são praticamente todas de origem mediterrânica, ou foram aqui introduzidas há centenas de anos, e integram a matriz alimentar das comunidades da região. As variedades tradicionais apresentam, de uma forma geral, melhor qualidade a nível organolético e nutricional, fatores cada vez mais

valorizados pelos consumidores, numa ótica de alimentos funcionais e diversificação alimentar, aspetos importantes no conceito de Dieta Mediterrânica. Pela sua rusticidade, adaptam-se também a sistemas de cultivo menos exigentes quer em fatores de produção, quer em requisitos edafó - climáticos, aspetos importantes nas condições da bacia do mediterrâneo, com áreas significativas de solos marginais e onde a precipitação é cada vez mais irregular. A produção destas fruteiras são ainda a base para a confeção de produtos tradicionais, que integram a Dieta Mediterrânica, muitas vezes criadores de sinergias que acabam por potenciar a diversificação da economia e fixar populações em zonas de baixa densidade.

Além de cultivadas em pequenos quintais (para autoconsumo), em pequena escala ou à escala empresarial, para a produção de alimentos, as fruteiras referidas, integram a paisagem mediterrânica, como plantas ornamentais, marcando também presença em espaços verdes de muitas ruas e praças das nossas localidades.

Além da preservação e estudo do germoplasma mantido em coleções, é também objetivo da DRAP Algarve disponibilizar este material vegetal para cultivo, aos agricultores. Com este propósito, está prevista a constituição de campos de pés-mãe, com os acessos mais interessantes a nível agrónomico, de forma a integra-los nos sistemas de cultivo, com multiplicação apoiada por viveiristas.

É olhando para esta herança, que a DRAP Algarve mantém o compromisso na preservação, estudo e divulgação deste património genético, contribuindo para manter a oferta de produtos genuínos, base para um regime alimentar reputado como dos mais equilibrados e saudáveis a nível mundial, a Dieta Mediterrânica.





Património Genético - As fruteiras

As Maças regionais na dieta mediterrânica

Desde a década de 50, do século XX, época em que se descobriu que a alimentação praticada pelos povos da bacia mediterrânea influenciava positivamente a saúde coronária, a então designada dieta mediterrânica tem vindo a ser alvo dos mais variados estudos.

Os benefícios desta dieta estão, entre muitos outros fatores, relacionados com o elevado consumo de alimentos de origem vegetal que fornecem vitaminas, minerais, fibras e água, elementos essenciais para um bom funcionamento do organismo. Neste grupo de alimentos destacam-se os frutos que, particularmente devido à sua atratividade, constituem uma das principais fontes destes nutrientes.

A maçã é dos frutos que apresenta uma maior diversidade não só ao nível dos aspetos morfológicos, mas também no que se refere às características organolépticas e nutricionais. As maçãs disponíveis nos mercados, apesar de refletirem essa diversidade, representam apenas uma pequena amostra do que existe na natureza.



Arminda Lopes
Direção Regional de
Agricultura e Pescas Centro
arminda.lopes@drapc.gov.pt

A intensificação da produção agrícola conduziu ao melhoramento no sentido do aumento da produtividade e da normalização dos produtos. As variedades autóctones, mais difíceis de cultivar em sistemas intensivos, foram sendo progressivamente abandonadas.

Embora existam ainda variedades com alguma representação a nível regional, como são os casos da Riscadinha (DOP ⁽¹⁾ Riscadinha de Palmela) na península de Setúbal, ou da Porta da Loja na região do Minho, a variedade Bravo, que deu origem à DOP ⁽¹⁾ Maçã Bravo de Esmolfe, é a única que manteve alguma expressão a nível nacional e cuja cotação é disponibilizada pelo SIMA⁽²⁾.

Não fossem as iniciativas de recolha e de preservação muitas destas variedades, onde se incluem por exemplo os Malápios e as Camoesas, ficariam perdidas no tempo pois as gerações, que ainda as guardam na memória e que com elas conviveram, vão desaparecendo.

Consciente desta problemática, a Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro tem vindo a desenvolver, na Estação Agrária de Viseu, um trabalho relevante no âmbito da prospeção, recolha, conservação, caracterização e valorização dos recursos genéticos da macieira.

Como metas mais relevantes deste trabalho destacamos:

- a instalação de uma coleção, que chegou a ter mais de duzentas entradas, com material genético proveniente de todo o território continental;
- a plantação de um pomar conduzido em modo de produção biológico para avaliar a resistência de algumas destas variedades às principais pragas e doenças da macieira ⁽³⁾;
- e a publicação de fichas varietais resultantes de um processo sistemático e minucioso de caracterização de grande parte do material recolhido ⁽⁴⁾.



No âmbito da valorização destes recursos, salientamos o estudo que decorreu entre 2006 e 2008, coordenado pelo Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz e pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Universidade Nova de Lisboa ⁽⁵⁾.

Neste trabalho foram avaliados, entre outros parâmetros, o teor em polifenóis e a atividade antioxidante de variedades regionais e exóticas. Os ensaios permitiram chegar a conclusões muito abonatórias para as variedades regionais, tendo-se destacado a Bravo, os Malápios Fino e da Serra e o Pêro Pipo. Estes resultados evidenciam a necessidade de divulgação e incentivo ao consumo destes recursos genéticos que, comprovadamente, constituem uma mais-valia relativamente aos efeitos benéficos para a saúde.



(1) DOP – Denominação de Origem Protegida

(2) SIMA – Sistema de Informação de Mercados Agrícolas

(3) http://www.drapc.gov.pt/base/documentos/variedades_regionais_agricultura_biologica.pdf

(4) http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/variedades_regionais_eav_2015.pdf

(5) A. Carvalho e C. Duarte (Coord.), 2009. Maças tradicionais de eleição. Edição Agro-Manual Publicações, Odivelas. 1ª Edição, pp.142. ISBN 978-972-9937-2-1

A identidade territorial na Gastronomia, um valioso património imaterial na Rota do Românico

“A patrimonialização das práticas gastronómicas a que assistimos ocorre, nas sociedades modernas, com um propósito de não deixar desaparecer as práticas de um tempo e modo de vida passados e na expectativa de que isso possa trazer um suplemento de atratividade a regiões sem outros grandes argumentos (...), que permitam o desenvolvimento de uma atividade turística com sucesso.”

José Portugal in Gastronomia Património imaterial do Tâmega e Sousa

Quando em 1998 se inicia um processo, que viria a marcar a região dos vales dos rios Sousa, Tâmega e Douro, ao imprimir ao território uma marca distintiva assente num bem precioso, a memória e identidade patrimonial com base num importante património arquitetónico de origem românica, a noção da importância da salvaguarda do património como um todo ganha contornos angulares. Traços comuns que guardam lendas e histórias nascidas com a fundação da Nacionalidade e que testemunham o papel relevante que este território outrora desempenhou na história da nobreza e das ordens religiosas em Portugal, são o mote capaz de definir eixos dinamizadores de política territorial onde a coesão ganha forma.

A Rota do Românico reúne, atualmente, 58 monumentos e dois centros de interpretação, distribuídos por 12 municípios dos vales do Sousa, Douro e Tâmega (Amarante, Baião, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Cinfães, Felgueiras, Lousada, Marco de Canaveses, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel e Resende). Gerida pela Associação de Municípios do Vale do Sousa une um projeto supramunicipal um legado histórico e cultural comum.

Ancorada num conjunto de bens patrimoniais de grande valor e de excecionais particularidades, esta Rota pretende assumir um papel de excelência no âmbito do turismo cultural e paisagístico, capaz de posicionar a região como um destino de referência do românico, estilo arquitetónico que perdurou entre os séculos XI e XIV.



Rosário Correia Machado

Diretora da Rota do Românico até 2021, diretora do Centro de Estudos do românico e do Território. Atualmente diretora do Departamento de Cultura da Câmara Municipal de Amarante. rosario.machado@cm-amarante.pt

As principais áreas de intervenção abrangem a investigação científica, a disseminação de conhecimento, a conservação do património, a dinamização cultural, a educação patrimonial e a promoção turística.

Mapa Rota do Românico.



Em 2011, tendo por base a diversidade do património imaterial e vernacular da região, procedeu-se, de forma sistemática à salvaguarda e valorização do território e do seu património, permitindo reforçar a imagem distintiva da região. Assente na ação “Identificação e estudo do património intangível e vernacular”, foi desenvolvido o levantamento e registo (videográfico, fonográfico) do património, contribuindo para a preservação e promoção do legado ancestral que é transmitido de geração em geração.

De referir a relevância estratégica como fator de reforço de capacidades endógenas e vetor do desenvolvimento quer pela sua atuação na promoção cultural quer também como origem de fluxos económicos importantes e de valorização do património da comunidade. Cumprindo assim os desígnios previstos pela UNESCO na *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*, realizada em Paris, em 2003, “Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do património cultural, imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a proteção, a promoção, e valorização e transmissão essencialmente por meio educacional formal e não-formal – e revitalização deste património em seus diversos aspetos (...)”.

Resultado de um trabalho de equipas especializadas coordenadas pela empresa *Cariátides – Produção de Projetos e Eventos Culturais* e, da Comissão de Acompanhamento, criada para o efeito, liderada pela Professora Doutora Teresa Soeiro, o projeto foi organizado em torno de três grandes áreas temáticas: o Vale, a Serra, o Rio e uma quarta área de carácter mais transversal, a Gastronomia.

Reconhecendo o papel para a compreensão das culturas, a gastronomia é considerada um eixo aglutinador do património imaterial dos territórios. Reflexo nas

práticas festivas dos povos, nos tempos agrícolas e na dimensão histórico e cultural, resultante de épocas de influências deixadas pela ocupação de ordens religiosas. Sob a chancela do Centro de Estudos do Românico e do Território da Rota do Românico, a publicação *Gastronomia Património imaterial do Tâmega e Sousa* fecha a coleção das quatro publicações sobre o património imaterial e vernacular dos vales do Sousa, do Douro e do Tâmega. Culmina uma viagem onde se descobrem espaços, vidas e costumes de uma das mais importantes regiões portuguesas em termos históricos, patrimoniais e culturais, o livro tem como missão abrir o apetite para uma temática que fica no gosto e na memória de todos.

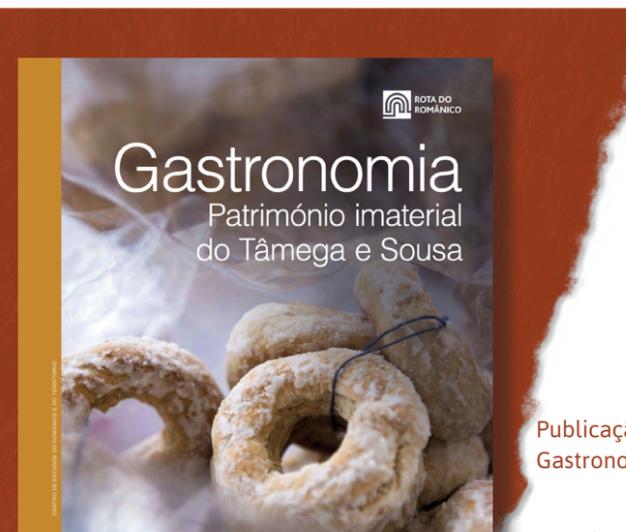
De Celorico de Basto a Cinfães, da serra do Marão à de Montemuro, do rio Sousa ao Douro, passando pelo Tâmega, é possível encontrar uma oferta gastronómica única que faz dos pratos e da doçaria tradicional um dos melhores cartões de visita que a região da Rota do Românico tem para oferecer.

Inicia com um enquadramento histórico sobre a evolução da alimentação portuguesa, desde os tempos mais remotos até aos nossos dias, o amago da publicação consiste na apresentação de um conjunto de receitas com cerca de três dezenas de pratos e doces típicos do território, como o bazulaque ou verde, o capão à Freamunde, as lérias e o famoso pão de ló de Margaride... De referir que algumas das receitas apresentadas se encontram no seu estado primário, unicamente com os ingredientes principais, pois os segredos da sua confeção passam de geração em geração. Genuínos na sua confeção, pois utilizam matérias primas produzidas localmente, mas genuínos no convívio espontâneo à volta de uma mesa, em seio familiar ou nas barracas de “comes e bebes” e de doçaria que encontrará nas muitas festas religiosas ou profanas da região.

As relações identitárias e as correlações criadas através das manifestações populares, a gastronomia é assim o elo que une vários patrimónios, o que de mais rico possuímos, passível de condimentar o produto Turístico, e de tornar a vida com mais sabor e, de melhor receber quem nos visita.

Referências bibliográficas

- CASTRO, Cristina (2016) *A Doçaria Portuguesa - norte*, FICTA Editora;
MACHADO, Rosário; (2012) *Gastronomia – Património imaterial do Tâmega e Sousa*, Rota do Românico, CERT RR;
UNESCO (2003) *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*. UNESCO, Paris.



Publicação Gastronomia.



Dieta Mediterrânica, Património da Humanidade

Adotada em 2003 no decurso da 32ª sessão da Conferência Geral da UNESCO, a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial constitui um dos instrumentos normativos para alcançar as finalidades e funções desta agência das Nações Unidas, expressas no artigo 1º do seu Ato Constitutivo de 1945, designadamente “contribuir para a manutenção da paz e da segurança, mediante o incremento, através da educação, da ciência e da cultura, da colaboração entre as nações, a fim de assegurar o respeito universal pela justiça, pela lei, pelos direitos do homem e pelas liberdades fundamentais que a Carta das Nações Unidas reconhece a todos os povos do Mundo, sem distinção de raça, de sexo, de língua ou de religião”.

Inspirada na Convenção do Património Mundial de 1972 e integrando princípios anteriormente expressos na Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural de 2001, a Convenção de 2003 surge num momento em que se toma consciência que a expansão da globalização e as transformações sociais daí decorrentes constituem uma séria ameaça às tradições culturais das comunidades, incluindo os grupos mais vulneráveis como as minorias e as comunidades autóctones. Estas preocupações encontram-se claramente expressas no preâmbulo da Convenção do Património Imaterial onde se reconhece que “as comunidades, em especial, as comunidades autóctones, os grupos e, se for o caso, os indivíduos, desempenham um papel importante na produção, salvaguarda, manutenção e recriação do património cultural imaterial, contribuindo, desse modo, para o enriquecimento da diversidade cultural e da criatividade humana”, estabelecendo-se assim um novo paradigma para orientar os processos de patrimonialização, que passam a dever ser fundamentados na vontade, conhecimentos e identidade dos detentores do património em apreço.

Neste sentido, a Convenção do Património Cultural Imaterial, ao procurar dar resposta às fragilidades da Convenção do Património Mundial no que toca à proteção das dimensões imateriais do património cultural

e ao advogar a participação das comunidades, grupos e indivíduos em todos os momentos da salvaguarda do património cultural imaterial, tornou-se um instrumento impulsionador da ação cívica e da cidadania, da democracia e do desenvolvimento sustentável.

A inscrição de um elemento nas listas e no registo de boas práticas da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial constitui uma forma de salvaguardar, divulgar e promover o património imaterial a nível internacional. Mas a este reconhecimento internacional associa-se a necessidade de salvaguardar os mesmos elementos patrimoniais a nível nacional, como indicado na própria Convenção e nas Diretrizes Operativas para a sua aplicação. Neste sentido, há que atender aos direitos de propriedade intelectual dos praticantes, promover políticas em favor do reconhecimento oficial dos detentores e praticantes do património cultural imaterial; promover a criação de associações comunitárias e favorecer a troca de informações entre elas; conceber políticas que reconheçam o contributo dos elementos do património cultural imaterial para a diversidade cultural; apoiar o desenvolvimento e a implementação de políticas locais que visem a promoção e sensibilização para o património cultural imaterial; integrar o património cultural imaterial nos currícula escolares adaptados



**Clara Bertrand
Cabral**

Comissão Nacional
da UNESCO
clara.cabral@mne.pt

às especificidades locais; envolver os jovens na recolha e na divulgação de informação sobre o património cultural imaterial das suas comunidades; proporcionar formação às comunidades, aos grupos e aos indivíduos para a gestão de pequenas empresas ligadas ao património cultural imaterial; fomentar a recriação e a transmissão contínuas dos conhecimentos e saberes-fazer necessários à salvaguarda do património cultural imaterial; envolver os praticantes e detentores do património cultural imaterial na sua gestão, estabelecendo sistemas participativos para o desenvolvimento local; entre muitas outras.

Esta multiplicidade de ações e dimensões necessárias à salvaguarda do património cultural imaterial reflete o caráter holístico e multifacetado do património cultural, seja tangível ou intangível, aqui exemplificado pela Dieta Mediterrânica. Expressão da identidade cultural e socioeconómica dos países mediterrânicos, combina celebrações, tradições, bem como a preparação e o consumo de refeições partilhadas, preparadas segundo receitas e métodos culinários próprios de cada lugar, utilizando ingredientes e produtos agrícolas locais, conjugando assim inúmeros valores passíveis de contribuir para o desenvolvimento sustentável - nas suas dimensões ambientais, económicas, sociais e culturais - das comunidades que a praticam.

Envolvendo um notável conjunto de práticas, rituais, símbolos e tradições, os conhecimentos sobre técnicas agrícolas, pesca, criação de gado, conservação, processamento e preparação dos alimentos aliam-se às especificidades do seu consumo, em que a convivialidade à mesa constitui, mais do que um hábito há muito enraizado em toda a bacia do mediterrâneo, um elemento vital da cultura e da continuidade das comunidades, enfatizando valores como a hospitalidade, a vizinhança, o diálogo e a criatividade, contribuindo por esta via

Nota biográfica

Clara Bertrand Cabral é antropóloga e mestre em Ciências Antropológicas pelo Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas/Universidade de Lisboa, e doutoranda em Sustentabilidade Social e Desenvolvimento na Universidade Aberta. Técnica superior na Comissão Nacional da UNESCO para a área da cultura desde 2005. Autora do livro “Património Cultural Imaterial. Convenção da UNESCO e seus Contextos” (Edições 70, Col. Arte & Comunicação, 2011).

para a afirmação e renovação das identidades familiar e comunitária, bem como para a prossecução de um modo de vida pautado pelo respeito e pela diversidade. Neste contexto, embora os mercados e as atividades comerciais desempenhem igualmente um papel crucial enquanto espaços para robustecer e transmitir a Dieta Mediterrânica, as atividades comerciais com ela relacionadas deverão sempre procurar também reforçar a economia local, melhorar o nível de vida das comunidades envolvidas e contribuir para a coesão social e a sustentabilidade local e regional, sem fazer perigar os valores fundamentais e intrínsecos que a caracterizam e valorizam.

Este é um desafio constante e permanente que a todos assiste, e que deverá orientar as ações de promoção, disseminação, sensibilização, transmissão e recriação da Dieta Mediterrânica, para que esta possa perdurar no tempo e beneficiar os modos de vida, saúde e bem-estar das gerações que nos sucederem.



Heranças Mediterrâneas da Serra ao Mar

O património cultural torna-se real quando alguém o identifica como tal, o que denota um processo de produção de conhecimento que envolve investigação académica (Kuutma, 2009). Kuutma reconhece ainda que os estudos de cultura têm estado preocupados com a discussão, a celebração e a desconstrução das premissas epistemológicas e ontológicas do património cultural – “se o património cultural é feito e construído, primeiro tem de ser imaginado” (Kuutma, 2009:7). Noutra perspetiva, o turismo representa um dos principais setores económicos mundiais (vide UNWTO, 2016) e o Algarve assume-se como o principal destino turístico nacional, com registos impressionantes nos últimos anos pré-pandemia nas chegadas internacionais de turistas (Gonçalves, 2020).

No seguimento dos temas ligados à sustentabilidade, à cultura e às heranças imateriais surge a possibilidade de enfatizar a emoção, com base em novas técnicas, como o fundamento do reconhecimento de histórias singulares. Por sua vez, a utilização de ferramentas tecnológicas outrora consideradas pouco exclusivas a determinadas áreas clássicas do património cultural emerge como elemento de inovação. Neste ponto surge a ideia do projeto internacional iHERITAGE¹, um projeto de inves-



Figura 1. A apanha da Azeitona. Fotografado por: Andreia Catarino e Tiago Salgado.

tigação conjunto entre Itália, Egipto, Espanha, Portugal, Jordânia e Líbano. O objetivo geral do projeto é promover o desenvolvimento económico, social e sustentável, propagando a integração transfronteiriça e, ao mesmo tempo, a valorização do património e dos costumes, e das tradições dos países participantes.

Neste projeto, a Universidade do Algarve (UALg) representa Portugal, onde o trabalho da equipa de investigação é estimulado pela riqueza imaterial local – com um caminho de oportunidades infinitas em gastronomia, história, música, arquitetura e assim por adiante, a UALg associa um traço único e autêntico ao aspeto criativo, com a possibilidade de abranger uma ideia com motivos que reforcem os laços entre países com um património partilhado. Naturalmente, a partilha entre gerações e comunidades, está apoiado na sustentabilidade dos saberes e práticas, no reconhecimento universal e na diversidade dos costumes regionais, que identificam uma matriz alimentar comum assente nos frutos da terra e do mar (Gonçalves, 2020). Definida pela UNESCO, em Dezembro de 2013, como Património Cultural Imaterial da Humanidade, a Dieta Mediterrânea surge como caso de estudo geográfico, com o apoio do Centro de Investigação em Turismo, Sustentabilidade e Bem-Estar (CinTurs) da Universidade do Algarve.

Nesta investigação, o enquadramento passa pela criação de processos inovadores, pela comercialização e pela transferência tecnológica de ferramentas com base na Realidade Aumentada/Realidade Virtual, que possibilitem o desenvolvimento de experiências virtuais (Portales et al., 2018), para a afirmação e melhor conhecimento da realidade mediterrânea no concelho de Tavira, permitindo assim, a inovação nas narrativas tradicionais e o aperfeiçoamento da experiência de quem visita uma região característica do património histórico e cultural do Mediterrâneo. Através de uma plataforma digital, propõe-se criar um roteiro virtual que percorra, de uma forma alternativa, diferentes universos de uma paisagem e de uma identidade.

Neste ponto, a investigação desenvolve-se em torno de todo o processo inerente à atividade olivícola e no reco-

**Alexandra Rodrigues
Gonçalves¹ & Laura Lou Peres
Dorsch²**

¹Investigadora Responsável, integrada no CinTurs - Research Centre for Tourism, Sustainability and Wellbeing, Universidade do Algarve, Portugal.

²Bolseira de Investigação do Projeto



Figura 2. A apanha da Azeitona. Fotografado por: Andreia Catarino e Tiago Salgado

nhecimento deste património alimentar comum, procurando identificar um saber milenar patente na exploração dos recursos locais – pesca, agricultura e pecuária – reforçando o modelo cultural, histórico e de saúde da região do Mediterrâneo. As práticas, representações, conhecimentos, competências - bem como os instrumentos, objetos, artefactos, ritmos sazonais, eventos festivos e espaços culturais a estes associados, evocam o espírito da tradição e da expressão oral – “Comer juntos está na base da identidade cultural e da continuidade das comunidades em toda a bacia do Mediterrâneo. É um momento de troca social e comunicação, uma afirmação e renovação da identidade da família, do grupo ou da comunidade. A Dieta Mediterrânea enfatiza valores como a hospitalidade, a vizinhança, o diálogo intercultural e a criatividade, bem como um modo de vida pautado pelo respeito pela diversidade. Desempenha um papel vital em espaços culturais, festivais e celebrações, reunindo pessoas de todas as idades, condições e classes

sociais. Abarca o artesanato e a produção de recipientes tradicionais de transporte, preservação e consumo de alimentos, incluindo pratos de cerâmica e copos” (Comissão Nacional da UNESCO)².

O trabalho de campo da equipa portuguesa iHERITAGE encontra-se na sua fase inicial de recolha de imagens e testemunhos na região de Tavira, contactando com os moradores locais e as instituições, e recolhendo histórias e imagens que registem estas imaterialidades (ver Figura 1 e Figura 2). Neste processo de pesquisa bibliográfica e narrativa, o aspeto visual assume particular importância, recolhendo por meio de fotografia e vídeo, momentos de verdadeira hospitalidade, paisagens sulistas e indagações espontâneas.

Na criação do roteiro virtual a premissa está assente num vasto leque de experiências distintas, percorrendo um trilho que une uma cidade, onde se respira a nossa história, às arrebatadoras aldeias perdidas do interior algarvio.

O estímulo para a adesão ao iHeritage passará ainda pelo desenvolvimento de formações, *workshops* e *living labs*³ na área da cultura, comunicação e tecnologia, onde a equipa querará desmistificar a ideia de que o Algarve se resume a um destino de férias de verão e procurará difundir a luz dos valores culturais, e da realidade que define o pulsar da identidade da região algarvia.

¹ iHERITAGE ICT Mediterranean platform for UNESCO cultural heritage é um projeto estratégico co-financiado pelo ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme da União Europeia com um investimento total de € 3.874.287,06.

² Comissão Nacional da UNESCO. Disponível em linha em <https://unescoportugal.mne.gov.pt/pt/noticias/dieta-mediterranea-na-lista-do-patrimonio-imaterial> [acedido em 15/11/2021]

³ Living Labs: Ecossistemas de inovação aberta centrados numa abordagem sistemática de cocriação de usuários, processos de pesquisa e inovação. Living labs podem ser definidos como espaços – físicos ou virtuais – onde com a colaboração de empresas, governo, instituições de ensino e usuários, acontece um processo colaborativo para a criação, prototipagem, validação e teste de novas soluções em contextos reais (Leminen et al., 2012). Fonte URL: <https://enoll.org>

Referências bibliográficas

Gonçalves, A. (2020) Gestão do Património Mundial e Turismo – Oportunidades e Desafios dos modelos de governança do património cultural imaterial: O estudo de caso da Dieta Mediterrânica no Destino Algarve. Henriques, C., César, P., Herédia, V. & Moreira, M. (Coord.) **Turismo & história: perspetivas sobre o património da humanidade no espaço ibero-americano**, pp. 580-604, ISBN: 978-65-5108-012-8, DOI: 10.18226/9786551080128.

Portalés, C., Rodrigues, J., Gonçalves, A., Alba, E., Sebastián, J. (2018) Digital Cultural Heritage, **Multimodal Technologies Interact**, 2(3), 58, <https://doi.org/10.3390/mti2030058>.

KUUTMA, K. (2009) Cultural Heritage: An introduction to entanglements of knowledge, Politics and Property. **Journal of Ethnology and Folkloristics**, v. 3, n. 2, p. 5-1, ISSN 1736-6518, Estonian National Museum, University of Tartu.

WORLD TOURISM ORGANIZATION (UNWTO) (2016). UNWTO Tourist Highlights. Disponível em: <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418145>. Acesso em: 7 maio 2018.

Fontes eletrónicas:

Website: <https://www.enicbmed.eu/index.php/projects/iheritage>

Twitter: <https://mobile.twitter.com/iheritageh/status/1450774616151150595>

GEOfood

Ana Helena Pinto

Nutricionista e Consultora GEOfood da Associação Geoparque Arouca
geofood@aroucageopark.pt

Marca registada oficialmente na União Europeia em 2015 pelo Magma Geopark na Noruega com o sonho de se instituir como uma rede alimentar dentro da Rede de Geoparques Mundiais da UNESCO. Uma forma de identificar, promover e valorizar a alimentação de e num Geoparque, em sintonia com os seus valores, missão e estratégia de desenvolvimento. Procurando, pelo sistema alimentar do território contribuir para o desenvolvimento sustentável local, na medida em que potencia a produção, as cadeias curtas de distribuição e a possibilidade de facilitar o acesso a produtos alimentares mais identitários. Em vista? A concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável definidos pela ONU.

As iniciativas e a utilização da terminologia GEOfood pressupõe, para com os parceiros e envolvidos, o compromisso assumido de respeito e cumprimento de critérios ambientais e sociais em sintonia com a Agenda 2030, nomeadamente:

- Promover a biodiversidade e a melhoria da qualidade do solo através da adoção de práticas agrícolas gradualmente mais responsáveis e sustentáveis;
- Valorizar a biodiversidade alimentar tradicional do território;
- Criar um ambiente e alimentos saudáveis, principalmente através da implementação de práticas integradas de gestão de pragas e ervas que não sejam invasivas, do ponto de vista químico e farmacêutico;
- Usar responsabilmente os recursos hídricos e pedológicos;
- Ter um sistema eficaz de reciclagem de resíduos;
- Cultivar e dar preferência a produtos sazonais, respeitando os ciclos naturais dos territórios;
- Cumprir o respeito pelos direitos dos trabalhadores ao longo de toda a cadeia.



A ação GEOfood baseia-se sobretudo na identificação de Produtos, Produtores e Menus. É construída através das histórias, tradições e património das comunidades locais, cruzadas com a peculiaridade geológica das áreas de cada Geoparque. Visa capacitar as comunidades locais para o aumento da importância dos seus recursos locais bióticos e abióticos, enfatizando a conexão e intercorrelação entre biodiversidade e geodiversidade e a sua influência para com a identidade alimentar local.

Produtos GEOfood distinguem-se por resultarem do conhecimento intangível milenar da população local. Consideram-se as matérias-primas e/ou os produtos transformados, frescos ou conservados que contenham pelo menos 50% das matérias-primas provenientes do território do respetivo Geoparque. Devem estar relacionados com a geodiversidade do território, permitindo aos visitantes desfrutar desse património através da alimentação.

Consideram-se produtores GEOfood as entidades, como agricultores, quintas, herdades, etc. que produzam produtos alimentares no território do Geoparque e que contenham 100% dos seus produtos identificados com marca GEOfood.

Por Menu GEOfood entende-se um serviço de refeição composto por pelo menos 50% de matérias-primas produzidas na área territorial do Geoparque e que tenham ligação explícita com a geodiversidade do mesmo. As unidades de restauração GEOfood devem ter disponível, pelo menos, um menu GEOfood, que pode (e deve) ser sazonal. São considerados para tal restaurantes e simi-

lares e também empreendimentos turísticos e de alojamento local que possuam serviço de refeições (pelo menos pequeno-almoço).

GEOfood é assim uma forma inovadora de conectar diferentes agentes da população com a história geológica e as dinâmicas do território. A alimentação tem este poder imenso de ser linguagem internacional que qualquer um pode entender e, através dela, conectar as pessoas com o solo e a natureza, fazê-las viajar e conhecer um local, fortalecer a percepção de que, pelo que comemos influímos a comunidade. Pela mesa educar, aproximar e responsabilizar.

Em Portugal, os Geoparques Mundiais da UNESCO são cinco: Naturtejo, Arouca, Açores, Terras de Cavaleiro e Estrela. É da responsabilidade de cada um a implementação, acompanhamento e monitorização do GEOfood no seu território, assegurando o respeito pelos seus critérios e os procedimentos de implementação numa metodologia de melhoria contínua.

No Arouca Geopark, a Associação Geoparque Arouca tem vindo a dinamizar e a promover o setor agrícola e a respetiva fileira alimentar por via do projeto municipal Arouca Agrícola. E, desde 2016 numa dinâmica municipal própria com o objetivo de revincular alimentação e território, turismo e saúde, sustentabilidade e sabor. Desta forma, aproximar o consumidor da natureza, dos produtos locais e da sua origem e cultura. Atualmente o Arouca Geopark integra a Rede Internacional GEOfood oferecendo localmente uma rede de restaurantes aderentes, que incluem maior variedade de produtos locais nos seus menus, com alternância sazonal e opções vegetarianas e vegans identificadas e adaptadas da cultura alimentar local.

O património alimentar de uma região inclui a sua biodiversidade alimentar autóctone, as espécies selvagens comestíveis, o património genético das variedades regionais, o modo como a população se adaptou à sua geo realidade (geografia e geologia, do relevo aos solos). Inclui portanto, as práticas agrícolas e de preservação alimentar, mas também a cultura do povo, as alquimias da cozinha, o modo de combinar os ingredientes, de os conservar e cozi-

nhar. Os sabores e modo de os levar à mesa. O convívio.

Conhece-se um local pela sua identidade, pelas características que o permitem distingui-lo de outro, pelos elementos que o caracterizam. Também a alimentação de um local tem a sua identidade e esta é património a preservar, é caminho a desenvolver, é possibilidade de sustentabilidade.

O património alimentar do mediterrâneo leva à mesa, história e pessoas, cultura e convívio, é elemento identitário de uma parte do globo que pode e ensina caminhos de sustentabilidade, de revinculação. Reconhecer que este património está intrinsecamente ligado à geo circundante é entender a sua génese, é mergulhar na forma como a cultura se instituiu, nos seus recursos e necessidades. Como a sobrevivência e a possibilidade de futuro surge dos recursos autóctones e como uma comunidade se alimenta da e com a terra.



Para mais informações: <https://geofood.no/>

Celebrar a herança alimentar: Exercícios gastronómicos sobre a memória e a sustentabilidade

Atravemo-nos na ousadia de inventar uma cor: a cor de tangerina. Uma cor aparentemente conhecida mas cujas nuances observadas, no exercício filosófico da palavra, nos transportam e motivam a calcorrear outras perspectivas na senda do conhecimento e da evolução. É precisamente esta a essência que nos nutre: uma poética forma de ser e estar. Decorria o ano de 2006 quando um conjunto de condições se reuniam para que um grupo de amigos, rumo a uma utopia, começassem a abrir portas àquilo que viria a ser um projecto de impacto local e global, com uma participação horizontal, sob vários prismas relacionadas com o alimento e o nutrir: social, cultural, biológico, político, económico e artístico. A Cor de Tangerina tem como missão a participação activa no desenvolvimento sustentável, através de uma abordagem holística do alimento e do nutrir, através de uma proposta gastronómica vegetariana. Por um lado, investimos na intervenção pedagógica com as redes locais. Por outro, na criação de produtos alimentares biológicos, naturais e em proximidade. Na nossa acção diária planeamos um futuro com uma profunda consciência alimentar, ambiental e social numa revolução através do acto de comer, reforçando a soberania alimentar, integrante dos sistemas agro-ecológicos dos quais dependemos.

Começar nunca é uma tarefa simplista. É preciso alguma pan-óptica: olhar sob todos os prismas, contemplar, analisar, desconstruir pré-conceitos e padrões e, nessa fenda criada, intencionar e projectar algo. Ora, esse algo – muito simbólico e fetal no início-, sendo um fruto da maturidade do passado, lançou-se para a vanguarda, respondendo à fértil inquietação: que realidade quero construir para o amanhã? O que é que faz falta?

**Liliana Duarte e
Álvaro Dinis Mendes**
P'la Cor de Tangerina



A consequência da busca em torno dessa interrogação foi o primeiro parto da base do nosso projecto. Nasceu de uma resposta a várias necessidades sentidas e auscultadas, procurando o incremento de uma certa evolução, rumo a uma nova narrativa alimentar. Foi assim que, os protagonistas, um grupo de jovens amigos que se conheciam e partilhavam interesses, começaram a cultivar esta ideia de um amanhã diferente. Posto isto, os nossos principais eixos de acção começaram por: criação da primeira loja/mercearia Bio e Fair Tarde em Guimarães – “Asul de tangerina” - e o restaurante ovo-lacto-vegetariano “Cor de Tangerina”, com pada-



Cor de Tangerina, Restaurante ovo-lacto-vegetariano em Guimarães

ria e pastelaria. Ao longo dos anos fomos trabalhando a performance dos menus, inovando na técnica mas na senda de algo maior. O alcance do público nesta altura era ainda muito incipiente e conservador nas questões alimentares mais inovadoras, percebemos então que nos tínhamos de aproximar da comunidade envolvente para um maior alcance. Gradualmente, começamos a trabalhar cada vez mais directamente com produtores agrícolas locais, a colaborar em projectos municipais de proximidade, a promover protocolos de cooperação em torno da Educação Alimentar em instituições locais e nacionais e integrando o movimento mundial *Slow Food*. Nasce assim uma nova fase de um restaurante pouco comum – o Serviço Educativo, onde se aprende e ensina em diferentes entidades educativas, sociais e culturais. Não só criamos eventos ambientais e gastronómicos com parcerias, como preparamos cursos, formações de vários temas alimentares, participações em documentários televisivos, investigação culinária com produtos endógenos pouco explorados, chegando mais recentemente ao nosso primeiro livro de investigação alimentar – o Paladário. Actualmente, além de mantermos todas essas frentes em expansão, procuramos afinar o desafio do menu – recriar as nossas cartas com maior ênfase nos produtos locais, endógenos e sazonais, que nutrem um maior sentido de compromisso com o ambiente e de

cura com o nosso organismo – aspecto cada vez mais importante na saúde integral. Actualmente, os protagonistas e responsáveis pelo projecto são: Álvaro Dinis Mendes (Chef de cozinha e Formador) e Liliana Duarte (Chef de Cozinha e Educadora Social) juntamente com uma equipa muito participativa que torna cada etapa e sucesso possíveis.

Desde 2006 que a experiência gastronómica permite aos consumidores uma nova forma de experienciar o acto de comer e cozinhar. Nos últimos anos a gastronomia foi ainda mais potenciada e, de forma qualitativa, o nosso impacto tem sido positivo em termos de: nível de frequência de consumo, comportamentos alimentares e consciência alimentar. Isto é, ao longo do tempo sentimos que conseguimos inspirar cada vez mais pessoas particulares e instituições a consumir mais vezes comida vegetariana/saudável; a tomarem novas opções de compras e produtos alimentares mais integrais, biológicos e menos processados em novos circuitos comerciais mais locais; e compreenderem criticamente o poder da consciência alimentar no seio da família e amigos, tendo em vista um maior vigor na saúde. A nível municipal e nacional, fomos auscultados em intervenções jornalísticas da televisão portuguesa, revistas e jornais nacionais, convidados para co-colaboração de eventos no âmbito da



Guimarães Capital Verde Europeia, CIM- AVE, organismos da Câmara Municipal de Guimarães, Museus, TedX, Congressos e Conferências nacionais e internacionais. Ou seja, sentimos uma aproximação muito premente de vários públicos de todas as idades que, em feedback, nos enriqueciam e quebravam os seus próprios tabus alimentares. **Exemplo maior destas ligações, e que merece um maior destaque, foi o nosso prémio no concurso nacional sobre gastronomia denominado As 7 maravilhas da nova gastronomia portuguesa, que decorreu no ano de 2021. Foi, sem dúvida, o expoente máximo do nosso trabalho e da integração nacional de novas expressões da gastronomia.** Deste concurso saímos vencedores numa de sete categorias – a categoria vegana. É, sem dúvida, um trabalho com um retorno riquíssimo e que promete abrir caminhos em torno de uma alimentação mais cuidadosa, mais criativa e mais harmoniosa.

Entendemos, após todas estas experiências, que o carácter inovador começou bem na origem do projecto. Isto é, a capacidade de influenciar hábitos de consumo alimentar *planted based* e de saúde, assim como na relação pedagógica com as pessoas na comunidade. Foi um dos aspectos - chave para que um restaurante – não fosse apenas mais um restaurante de venda de comida. É um sítio único: aprendemos na mesa e fora dela, trocamos ideias, promovemos eventos, juntamos as pessoas e nutrimos a saúde de forma preventiva. A criação de um negócio alimentar criativo tem vindo a reflectir um sentido de pertença e compromisso da nossa empresa com o contexto – estimulando processos de produção, transformação e consumo onde os cidadãos são protagonistas de acções sustentáveis.



Um outro aspecto que deve ser evidenciado é a questão do desperdício alimentar e da circularidade: as coisas não se perdem, transformam-se, na linha de pensamento de Lavoisier. Ou seja, o nosso desperdício é mínimo – e o conceito de lixo passa a ter uma conotação positiva – é matéria -, pois tudo tem um início, um meio e um fim – renovando-se a cada ciclo. Neste momento, além da cozinha trabalhar sem desperdício alimentar, a nossa taxa de resíduos é mínima e o composto -matéria orgânica- é entregue semanalmente e manualmente a um agricultor da cidade. De novo se renova o ciclo e nós voltamos a adquirir os legumes: fomentamos assim os laços da rede de cooperação. Por fim, podemos descrever as nossas formas de actuação principais nos seguintes eixos de trabalho:

- Respeito pela sazonalidade e comunidade;
- Empoderamento de produtos esquecidos/menos valorizados que são reveladores da verdadeira identidade agroalimentar da região, história, cultura e biodiversidade;
- Potenciamento da gestão sustentável de recursos energéticos e diminuição da pegada ecológica;
- Soberania alimentar pelo estímulo da produção local e protecção das sementes;
- Re-valorização social da profissão de cozinheiro/a e agricultor/a, entre outras.

Ao exercermos a nossa acção nestes eixos, como restaurante potenciador de movimentos *km0*, *slow food*, *fair trade* e *planted based*, segundo os conceitos mais recentes, estamos a fazer alicerces profundos para o futuro do alimento. uma jornada longa de renovação valorativa do tecido agrícola, empresarial, económico e social – gerando inovação e sustentabilidade. Estamos, assim, a homenagear a herança alimentar e ambiental que nos passaram e a cuidar do futuro.

É esta a nossa responsabilidade – cuidar e celebrar. E, assim, continuar a fazer história.

Para conhecerem melhor o nosso trabalho e história, por favor, consultar o nosso website www.cordetange-riana.pt.

RECEITAS QUE CONTAM HISTÓRIAS: UM PROJETO RESULTANTE DE UM LEGADO, DE UMA AÇÃO DO PRESENTE E DE UMA AMBIÇÃO PARA O FUTURO

Aldeias Históricas de Portugal
- Associação de Desenvolvimento Turístico

<https://aldeiahistoricasdeportugal.com/>



1 destino que são 12

A Rede Aldeias Históricas de Portugal parte de um desígnio nacional criada ao abrigo do Despacho Normativo n.º 2/95, o qual visou, na perspectiva do desenvolvimento regional, dar resposta aos desafios e problemas do mundo rural do interior do país, tendo sido a fileira do turismo considerada determinante para o desenvolvimento da região, onde o Património assumiu expoente máximo para a concretização desta ambição. Neste corolário de visão de futuro do território nasce assim a Rede Aldeias Históricas de Portugal (AHP), constituída por 12 ícones da nossa portugalidade - Almeida, Belmonte, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto, Pió-



dão, Sortelha e Trancoso – distribuídos por dez municípios do interior da Região Centro. Doze janelas para a nossa história, portadoras de uma identidade própria e diferenciadora que delas faz um destino único e admirável. Esta territorialidade, também ela cultural, faz da Rede AHP um dos principais destinos do espaço ibérico, um destino alternativo, focado no valor patrimonial, cultural e natural.

A Associação Aldeias Históricas de Portugal, criada em 2007, a partir de 2016, enceta um racional estratégico para a Rede que se debruça sobre a

sustentabilidade e inovação como pilares basilares da sua atuação, assente num conceito de governança colaborativa, participada e partilhada, em prol de um crescimento inclusivo, verde e inteligente. É desta visão de futuro, que resultam todos os projectos da Rede AHP. “Receitas que Contam Histórias” é bem ilustrativo deste paradigma, não se tratando, por isso, de uma mera Carta Gastronómica e de Vinhos, mas antes, um projecto que se pauta pela multissetorialidade e pela pluridimensionalidade.

Receitas que Contam Histórias: um projecto de valorização de recursos endógenos

O projecto “Receitas que contam Histórias” caracteriza-se assim por ser uma iniciativa estruturante, de actuação de um conjunto de sectores de atividade, intimamente relacionado com o Green Deal (Pacto Ecológico Europeu) e com a estratégia de especialização inteligente nacional e regional.

Os hábitos alimentares reflectem a dimensão cultural e histórica de uma comunidade, relatam a contextualização económica e a sua relação com o meio, testemunhando a vasta rede de contactos que compõem o substrato da comunidade actual. Portanto, não é de admirar que a diversidade patrimonial das 12 Aldeias Históricas também se reflecta na sua cultura alimentar, que compõe por si só um património imaterial de elevado valor. Na senda estratégica que norteia a Rede AHP o projecto “Receitas que contam Histórias” é uma promoção activa deste património imaterial, amparado na milenar história de cada umas destas Aldeias Históricas, expondo-se uma linha contínua entre aquilo que se pode degustar num prato, a proveniência desses alimentos e a relação entre estes e a história do lugar.



A base deste trabalho foi uma arqueologia alimentar local, que matizou essas duas heranças que nestas terras se encontraram, sendo notável como permanecem vivas as mais remotas matrizes. Uma forte herança hispano-goda, do Norte, que preferia o porco como proteína, fortemente enraizada nas comunidades pré-romanas e no povo vetão, e uma herança meridional, mediterrânica, norte-africana, fortemente caprina, de fruta doce e legumes. As Aldeias Históricas são documentos dessa união alimentar e de como o paladar é uma crónica fidedigna do passado.

Sabendo-se, de antemão, a exigência de tão desafiante missão, reunimos vários saberes e competências na senda de uma fusão entre o saber comum, empírico e científico, trazendo-se, para este processo, as comunidades das Aldeias Históricas de Portugal e diferentes atores locais e regionais, entre os quais, os municípios integrantes da Rede, a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e a Comissão Vitivinícola da Beira Interior.



Delineado o quadro de atuação, partimos para a condição sine quo non - procurar a história de sabores, que, exigiu ouvir, de viva voz, os receituários tradicionais e, nesta recolha, houve algo mais que um elencar de ingredientes e formas de fazer. Porque quem conta uma receita vai desafiando outras memórias, dos cheiros, dos sabores, há em cada um desses testemunhos uma memória afectiva, familiar, que também queremos contar. Quisemos, como ouvintes, encapsular esse momento em vídeos para que se possa ver o olhar risonho com que se fala do vinho, com o qual se temperava a carne mais rija em dias muito especiais, ou aquelas mãos que desenhavam o gesto de esmagar a batata, ou como se conta o cheiro enfarinhado do pão recém cozido. E é aqui, na tradução de todo este saber, que a colaboração com os especialistas gastronómicos e a parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) permitiu a produção de receituários específicos para cada Aldeia Histórica.

Perante os objectivos ímpares, considerámos que não era suficiente culminar com uma publicação e outros suportes de comunicação. Entendemos que a melhor forma para se fazer perdurar a memória e para se enraizar a cultura gastronómica passaria pelos agentes económicos da restauração, avançando-se, por isso, com um programa formativo para capacitação dos agentes privados da área da restauração, ministrado pela EHTC. Mas não só se come, também se bebe, e nesse sentido, foi implementada a harmonização do receituário com os vinhos da Rota da Beira Interior, supervisionada pela Comissão Vitivinícola da Beira Interior, que, de igual forma, integrou o processo formativo. Acompanhando a crescente digitalização, formatámos uma plataforma para que o curso fosse ministrado online, que, numa lógica de eficácia e eficiência dos recursos, outros agentes, no futuro, poderão integrar.

Mas trata-se também da qualificação e valorização do destino e, neste sentido, como conclusão do processo formativo, foi criada uma comissão técnica para atribuição do Selo “Receitas que Contam Histórias”, qualificando os agentes privados. Através desta abordagem é atribuindo ao turismo o papel de sector indutor de mudança de comportamentos e atitudes, sobretudo no tocante ao consumidor final, que, se influenciado positivamente, determina o tipo de procura. Dada esta virtualidade do turismo, era inequívoca a participação dos agentes da restauração neste processo: como memórias vivas do saber gastronómico local, como agentes inovadores na introdução de novos receituários, e de toda a cadeia de valor que tem agregado, e por fim, porque a demanda por este receituário poderá influenciar as produções no Prado, atendendo aos ingredientes que o compõem, maioritariamente de natureza autóctone e alguns quase em vias de extinção.

“Receitas que contam Histórias” não é apenas uma carta gastronómica. Assume o carácter de instrumento que contribui para o turismo responsável e, conseqüentemente, para o desenvolvimento sustentável, é um mecanismo de preservação das memórias, tradições e saberes de um território gerador de experiências turísticas diferenciadoras e uma oportunidade de futuro, onde se pretende, desde logo, promover o equilíbrio da biodiversidade e apostar numa agricultura sustentável.

Estratégia Nacional para o Património Cultural Imaterial (PCI) como contribui para a preservação e valorização do PCI



Entrevista a **Rita Jerónimo** [RJ]
Subdiretora-Geral do Património Cultural para a área dos Museus, Palácios e Monumentos

De forma sucinta, para quem não teve oportunidade de ver este 1.º esboço, como o apresentaria e o que destacaria no mesmo?

RJ: A Estratégia Nacional do Património Cultural Imaterial (ENPCI) é uma iniciativa do Ministério da Cultura, desenvolvida conjuntamente pela Secretaria de Estado do Património Cultural e pela Direção-Geral do Património Cultural (DGPC), tendo beneficiado dos contributos dos detentores e entidade promotoras do Património Cultural Imaterial (PCI) e por diversas entidades e organizações especialistas e com trabalho realizado na área do PCI em Portugal. O período temporal estabelecido para a implementação desta Estratégica decorre entre 2021 e 2025.

A ENPCI está estruturada em 4 (quatro) eixos estratégicos, designadamente:

- 1 - Identificação e Salvaguarda;
- 2 - Reconhecimento e Promoção;
- 3 - Comunicação, Capacitação, Educação e Cidadania;
- 4 - Criação de Redes e Parcerias.

O 1.º eixo tem como objetivos mapear o Património Cultural Imaterial Nacional, nomeadamente através do inventário das manifestações PCI ativas em Portugal, da identificação das estruturas com atuação na área e da atualização do ATLAS PCI; reforçar e desenvolver instrumentos de Salvaguarda do Património Cultural Imaterial através da revisão dos normativos legais referentes à salvaguarda do PCI, de medidas de apoio financeiro para projetos de salvaguarda do PCI e de uma ação coordenada para a salvaguarda do PCI em articulação com outras áreas governativas; visa ainda estimular o estudo e a implementação de metodologias adequadas à salvaguarda do PCI, em cooperação com centros de investigação e instituições de ensino superior.

O 2.º eixo propõe-se promover o reconhecimento nacional e internacional dos processos de salvaguarda do PCI português, pelas vias do reconhecimento dos seus detentores e de uma estratégia concertada com a Comissão Nacional da UNESCO; assim como promover o PCI enquanto agente de mudança social na sociedade contemporânea a partir do estímulo à disseminação de

boas práticas nesta área e do papel do PCI na valorização da diversidade cultural e no diálogo intergeracional.

O 3.º eixo pretende assinalar a relevância da salvaguarda das manifestações de PCI na sociedade contemporânea através da difusão do PCI e da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO (2003); de ações de formação na área do PCI; e do estímulo ao interesse dos mais novos pelo património cultural imaterial pelas vias da educação formal e não formal.

O 4.º e último eixo centra-se na aposta em redes nacionais no âmbito do PCI nomeadamente por via da Rede Nacional do Património Cultural Imaterial, a qual foi constituída no passado dia 28 de outubro de 2021, por ocasião do Encontro promovido pela DGPC “Medidas de Salvaguarda para o Património Cultural Imaterial – desafio UNESCO”; e na integração de redes internacionais na área do PCI.

A concretização dos objetivos previstos nos eixos estratégicos deverá ser feita em conjunto com os detentores do PCI e com os diferentes parceiros, públicos e privados, formais e informais, e será orientada para o cumprimento dos 17 Objetivos para a Sustentabilidade definidos pela ONU.

Quais as vantagens da estratégia Nacional para o PCI?

RJ: A ENPCI está ancorada num trabalho prévio de diagnóstico do panorama do PCI em Portugal e da auscultação de entidades, grupos e indivíduos com responsabilidades na área do PCI. Apresenta-se como um documento orientador que permite definir compromissos e estabelecer metas, de modo concertado com as responsabilidades das políticas públicas, com o foco nas necessidades e expectativas dos cidadãos nas suas vidas em geral e em particular nas suas relações de apropriação e usos do património cultural.

Em linha com este espírito, o documento estratégico assume-se dinâmico com a perspetiva de ajustar-se e responder a necessidades e desafios que visem a salvaguarda e a transmissão intergeracional do PCI em Portugal.

De que forma se pretende operacionalizar esta estratégia?

RJ: A ENPCI será operacionalizada através do envolvimento indispensável dos detentores do PCI e dos stakeholders cujos desempenhos contribuem para a valorização destes patrimónios. Em cada um dos objetivos definidos estão identificados os parceiros privilegiados, aos quais poderão associar-se outros sempre que tal se justifique.

A concretização da ENPCI está refletida nas metas propostas até 2025 no âmbito do Relatório Periódico da UNESCO sobre a implementação da Convenção de 2003 elaborado pela DGPC enquanto Ponto Focal Nacional.





DIETA  EDITERRANICA

Morada: Praça da República 8800 – 951 Távira
Site: cc.dietamediterranea.pt | e-mail: centrocompetencias.dm@cm-tavira.pt
Tel: +351 281 320 568