

PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024

Palestras e Comunicações

Livro de Resumos



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO®

Montalegre 
Uma Ideia da natureza

FICHA TÉCNICA

Nome: Livro de resumos do evento “Património Enogastronómico Montalegre 2024”
Síntese: Resumos apresentados na 2ª Edição do evento “Património Enogastronómico Montalegre 2024”
Datas: 26 a 28 de abril de 2024
Local: Montalegre, Portugal
Edição: Óscar Cabral

ORGANIZAÇÃO

Associação Património Enogastronómico, Cultura e Tradição
Elsa Machado
Paulo Carvalho
Óscar Cabral

COMISSÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

Óscar David Gomes Cabral (Presidente)

Membros

Maria Alexandra Patrocínio Rodrigues Gonçalves
Carlos de Oliveira Fernandes
João Pedro Oliveira Gomes
Nuno Vieira Brito

Moderadores

João Pedro Oliveira Gomes
Carlos de Oliveira Fernandes
Elsa Maria Costa Ventura Ramos

Como citar este documento:

[Autor da Comunicação, ex: Silva, J.] (2024), [Título da Comunicação] in Cabral, Ó; Gonçalves, M.; Fernandes, C.; Gomes, J.; Brito, N.; Ramos, E. (eds.), Livro de resumos do evento “Património Enogastronómico Montalegre 2024”, Associação Património Enogastronómico, Cultura e Tradição, Montalegre (Portugal), 26-28 de abril de 2024, www.pect.pt/resumos-2024

How to cite this document:

[Abstract's Author, e.g.: Silva, J.] (2024), [Abstract title] in Cabral, Ó; Gonçalves, M.; Fernandes, C.; Gomes, J.; Brito, N.; Ramos, E. (eds.), Abstracts' book of the “Património Enogastronómico Montalegre 2024” event, Associação Património Enogastronómico, Cultura e Tradição, Montalegre – Portugal, April 26-28, 2024, www.pect.pt/resumos-2024

A Gastronomia Saloia. Enquadramento do Concelho de Odivelas e do receituário do Mosteiro de Odivelas	4
A Carta Gastronómica como Cartão de Visita de um Território	5
Ao Sabor da Bíblia	6
Desafios dos restaurantes de Santa Maria da Feira, cidade criativa da gastronomia ..	7
Do conventual ao eventual. Verdades, mitos e apropriações históricas no conceito de “doçaria conventual”	8
Cozinhas Comunitárias dos Açores - Uma oportunidade para a promoção e atratividade imediata de visitantes aos territórios rurais.	9
A formação superior em Gastronomia e Artes Culinárias na competitividade dos territórios	10
Salvaguarda do Património Cultural Imaterial. Preservação da Cultura Gastronómica Portuguesa: “Caldo de Nabos de Gondomar”	11
“Cultura à Mesa”: um projeto de promoção e valorização do património gastronómico português	12
Práticas alimentares, ritmos e ciclos da vida no Minho: quotidiano, festividades e associação à lavoura.....	14
O papel da escola na transmissão do património alimentar como valor identitário.	15
Em Nome do Mel do Reino Maravilhoso.	17
Farinha Torrada de Sesimbra - Especialidade Tradicional Local	18
Explorando as aplicações enogastronómicas do cânhamo	19
Gastronomia, patrimonialização e desenvolvimento territorial – o caso da “Lampantana”	20
Caracterização Físico Química e Microbiológica de Alheiras Produzidas Artesanalmente na Terra Fria Transmontana.....	21

A Gastronomia Saloia. Enquadramento do Concelho de Odivelas e do receituário do Mosteiro de Odivelas

Ana Monteiro

Confraria da Marmelada Branca de Odivelas

A Gastronomia constitui um relevante factor de diferenciação cultural e de afirmação da identidade de uma região, refletindo as preferências, usos e valores dos seus habitantes. Falar de Gastronomia Saloia é falar do prazer de poder usufruir de iguarias típicas, oriundas da periferia do Concelho de Lisboa, criadas por aqueles a quem chamam "saloios". Nesta apresentação serão abordados temas como: quem são os saloios, a região saloia, o que se entende por gastronomia saloia, quais os pratos principais e seus ingredientes. Falar de Região Saloia e Gastronomia Saloia, também é falar de Odivelas. Falar de Odivelas é também falar do seu Mosteiro, peça chave e embrião do que é agora o nosso Concelho. Assim, tentaremos fazer a ligação de Odivelas e do receituário do Mosteiro de S. Dinis e S. Bernardo à Gastronomia Saloia, analisando factores históricos, culturais e gastronómicos que nos permitam estabelecer esta ponte. Falaremos dos saloios de Odivelas, dos seus hábitos, dos seus costumes, tipo de alimentação pratos mais conhecidos, nomeadamente das obras onde estes aspectos são referidos, o que se tem feito até agora com o intuito de preservar estes factores, o que achamos que pode ser feito para melhorar e fortalecer esta "cultura" saloia.

Abordaremos ainda, de que forma se pode integrar o receituário do Mosteiro de Odivelas na gastronomia da região saloia. A apresentação terminará com uma pequena, mas importante, alusão ao bem mais precioso e conhecido do nosso Mosteiro, primorosamente criado e confeccionado pelas Monjas Bernardas, da Ordem de Cister, a mui nobre Marmelada Branca de Odivelas, a bibliografia onde se fala da Marmelada Branca de Odivelas (MbO), o que tem sido feito pelas instituições locais para preservar e divulgar a MbO, a atribuição IGP e o núcleo de Produtores.

A Carta Gastronómica como Cartão de Visita de um Território

Guida da Silva Cândido

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra | Câmara Municipal da Figueira da Foz

A coroação de Coimbra enquanto Região Europeia de Gastronomia 2021 convidou-nos a refletir sobre a relevância do património gastronómico do território.

Atualmente, ganham destaque os discursos de comensalidade e gastronomia de um povo, enquadrando-se ao nível das artes e ofícios; das manifestações literárias; da herança linguística; da etnografia e da antropologia enquanto paradigma da cultura e da identidade. Em última análise, trata-se de um vasto universo de princípios identitários de uma região, de um país, constituindo um pilar essencial da diversidade cultural.

Enraizados no espaço e no tempo, os processos alimentares de um território são reveladores de um estado da sociedade e, conseqüentemente, das suas mentalidades. Constituem, bem entendido, heranças daqueles que viveram antes de nós e testemunhos de modos alimentares anteriores. Os pratos que se consideram património cultural e gastronómico de um território têm a particularidade de criar vínculos e sentimentos de pertença a um local, a uma comunidade. Resgatam o passado e perpetuam a memória num exercício que visa a continuidade no presente e que se deseja no futuro.

O movimento crescente de salvaguarda e preservação do receituário dito tradicional, numa busca legítima e fundamental para fixar o património cultural e imaterial, traduz um esforço que não se deve confinar ao já devidamente divulgado. É urgente identificar as particularidades que cada território encerra. Nessa medida, ancorar a criação de uma Carta Gastronómica da Região de Coimbra, alavancada pelo reconhecimento internacional que aqui se evoca, constituiu um ato imperativo! Coube a cada município identificar o seu património gastronómico, fixá-lo e divulgá-lo, materializando-o num documento estruturante e fundador. Dois anos passados sobre a apresentação pública deste documento, é pertinente fazer balanços e aferir se a nossa gastronomia pode ser encarada como instrumento social, capaz de impulsionar o contexto turístico e económico.

Ao Sabor da Bíblia

José Luís Lavrador

Escola Superior de Educação de Coimbra – Instituto Politécnico de Coimbra/Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

A partir de uma teorização em torno do acto de comer e da refeição, pretendemos reinterpretar a comensalidade real e simbólica presente nos textos literários bíblicos e representá-la à mesa actual, associando-a a uma experiência de gastronomia mediterrânica/atlântica singular. Esta mesa pode ser fruída no âmbito do Novo Turista, conceito enquadrado num olhar diferenciador, aberto à diversidade, onde cabe, também, a gastronomização do sagrado, uma nova forma de olhar a espiritualidade, a partir de referentes mais inusitados.

O acto de comer, no colectivo, intrínseco ao homem, constitui-se como um marcador de identidade cultural, histórica e etnológica, ligando os homens entre si, criando e definindo comunidades, valores, crenças que exprimem um modo de representação e de interpretação do natural e do sobrenatural. Assim, a comunicação, todo o sistema de trocas (dádiva, punição) entre os homens e entre estes e os deuses podem exprimir-se em linguagem de comensalidade bem-sucedida ou mal-sucedida. O princípio da amizade divina concretiza-se na metáfora de uma refeição abundante e farta, verificando-se o seu inverso quando os deuses negam aos homens alimento e lugar à mesa.

A comensalidade, estudada nos seus diversos níveis, pretende situar cada indivíduo num espaço concreto, onde, revelando-se, pode interagir e relacionar-se com as mais diversas finalidades, positivas e negativas. A mesa comum proporciona convivialidade, partilha e o estreitamento de laços, bem como também a afirmação de estatuto e de poder, ocasião em que a mesa se torna lugar de conflito.

Pretendemos apresentar uma proposta de aplicabilidade prática em que a gastronomia bíblica é apontada como um produto turístico singular para os nossos dias. As sugestões transformam a análise teórica sobre a comensalidade em experiências reais de fruição gastronómica, indo buscar ao mundo bíblico a inspiração para a sua instalação. Estas sugestões colocam os pratos que se oferecem não só no caminho das substâncias que alimentam o físico como também no das que alimentam o espírito, atendendo a que se trata de uma experiência, que, embora visando destinatários universais, vai ao encontro do público, cada vez mais abundante, que procura o turismo religioso ou o turismo espiritual e experiências de nicho.

Finalmente, através da análise da comensalidade e da partilha da alimentação, tais propostas recuperam o conhecimento de um passado, de textos, de uma cultura e de memórias matriciais, como é, neste caso, a que é proporcionada pela Bíblia enquanto texto fundamental da identidade do homem europeu e ocidental, ancorado que está na Dieta Mediterrânica.

Desafios dos restaurantes de Santa Maria da Feira, cidade criativa da gastronomia

Fernando Cruz

Universidade de Santiago de Compostela (USC)

Santa Maria da Feira é uma cidade localizada na região Norte de Portugal, nomeadamente na sub-região da Área Metropolitana do Porto e distrito de Aveiro. Tem uma área urbana de 23,52 km, a qual é ocupada por 19.792 habitantes (em 2021). Foi reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), em 2022. Mundialmente, existem 49 e, é a única em Portugal. Nesta, destacam-se alimentos como: a fogaça – ex-libris da cidade que consiste num pão que foi oferecido em promessa, no início do século XVI; a regueifa doce ou pão da Páscoa; os legumes da terra, as frutas e os malápios de São João de Ver (variedade de maçã ou pero doce); kiwis, cogumelos, frutos vermelhos e queijo. Mas também, as carnes tradicionais; as urtigas transformadas em creme ou desidratadas para serem usadas em pó. O principal objetivo das cidades aderentes é compartilhar boas práticas e desenvolver laços entre os setores público e privado e a sociedade civil, para robustecer a criação, produção, distribuição e divulgação de atividades, bens e serviços culturais; desenvolver centros de criatividade e inovação e aumentar as oportunidades disponíveis para criadores e profissionais do setor cultural, entre outros. Assim, o objetivo da pesquisa é compreender como os restaurantes de Santa Maria da Feira aliam tradição e inovação, para além de identificar como são utilizados os canais e referentes de comunicação na promoção da sua gastronomia. Metodologicamente, a pesquisa tem uma abordagem qualitativa com recurso à observação participante e à aplicação de entrevistas semiestruturadas. Concluímos que se a base alimentar é, sobretudo, tradicional, esta tende a se gourmetizar, bem como a apostar na comunicação online e nas redes sociais, assim como na tematização dos espaços de restauração.

Do conventual ao eventual. Verdades, mitos e apropriações históricas no conceito de “doçaria conventual”

João Pedro Gomes

Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Coimbra/Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra/Citur

A doçaria é um dos elementos mais característicos da Gastronomia Portuguesa. A par do fumeiro e vinho, é o produto que mais feiras e certames regionais e nacionais tem a si dedicados, reflexo do apreço que tem nas mesas portuguesas e do lugar de destaque no tecido da produção alimentar portuguesa.

Uma tipologia de doces se destaca: os denominados doces conventuais, a que são dedicadas mais de 20 feiras e mostras no país, algumas delas com mais de três décadas de existência. Um conceito que, genericamente, tem sido usado para validar a qualidade superior de várias produções doceiras e que assenta em características e narrativas de eventual fundo histórico: o uso de grandes quantidades de gemas de ovos, sobrantes da separação das claras usadas para engomar os hábitos das freiras; a utilização de vários pontos de açúcar, técnicas dominadas e aperfeiçoadas por freiras ociosas que, no recolhimento dos claustros, inventavam receitas para vender e competir comercialmente com outros conventos; o secretismo das receitas, do qual dependia o sucesso da venda destes doces, essenciais ao sustento das instituições e a conceção de que as doações reais de açúcar aos conventos foram o ponto de origem deste fenómeno. Contudo, historicamente, grande parte destas narrativas não encontram fundamento ou comprovação e fazem parte de uma mitologia que, desde meados do século XIX, se cria em torno da doçaria produzida nos conventos antes da sua extinção, símbolos de um passado dourado perdido.

Nesta comunicação pretende-se refutar os mitos associados ao conceito contemporâneo de “doçaria conventual” através da análise histórica e documentalmente fundamentada das práticas doceiras dos conventos portugueses do período moderno, bem como das dinâmicas sociais associadas à produção e consumo de doces em Portugal nesse mesmo período, no sentido de clarificar que lugar ocupavam os doces feitos em conventos na sociedade da época. O objetivo central é o de demonstrar que o valor da doçaria portuguesa não reside na infundada singularidade das práticas doceiras conventuais antigas em que o conceito contemporâneo se fundamenta e tenta validar recorrendo a discursos pseudo-históricos. Demonstrar-se-á que o lastro histórico, documentado, associado à sobrevivência e processos de transmissão de algumas receitas antigas que ainda hoje são replicadas é, sim, o grande valor agregado a este património cultural que se vê diminuído pelas narrativas que o enclausuram dentro dos muros de um qualquer convento.

Cozinhas Comunitárias dos Açores - Uma oportunidade para a promoção e atratividade imediata de visitantes aos territórios rurais.

Cristina Melo

Local Food Culture® - Açores

As tendências globais no turismo demonstram um crescente interesse pela gastronomia local, moldada pela história, cultura, economia e sociedade de um território. O turismo nos Açores apresenta um forte crescimento em todos os indicadores e, no mais recente Plano Estratégico, o produto Gastronomia é percecionado como elemento diferenciador e um dos recursos mais importantes na atração turística, na valorização do território e como ferramenta de desenvolvimento sustentável, acompanhando as tendências globais. No entanto, se por um lado os benefícios das atividades turísticas não se fazem sentir em todo o território, com as zonas rurais a acentuarem desafios sociais como o desemprego, a desertificação e a exclusão social, estas regiões apresentam um acelerado desaparecimento da identidade gastronómica local, resultado dos novos estilos de vida e hábitos alimentares, bem como pela falta de programas de sinalização e salvaguarda do património cultural imaterial.

Por norma, nas freguesias rurais das ilhas açorianas, existem diversos espaços físicos, construídos ou adaptados com dinheiro público, preparados para servirem como cozinhas de apoio às festividades religiosas, e a sua gestão é assegurada pela administração pública local, paróquia ou associações de utilidade pública. A sua utilização resume-se a poucos dias por ano, levando à deterioração e conseqüente abandono.

Neste estudo, fundamentado por trabalhos previamente desenvolvidos em duas localidades da ilha de São Miguel, é proposto criar uma "rede" de cozinhas comunitárias, georreferenciando-as, bem como a elaboração da ficha técnica de cada uma, sinalizando as suas características e condições. De seguida, é proposto um programa coletivo e inclusivo, usando estas cozinhas como palco para o desenvolvimento de iniciativas que tenham como objetivos: incentivar o empreendedorismo e a dinâmica local; fomentar a educação e interação social; estimular a inovação e a promoção da cultura gastronómica como elemento de atração turística.

A formação superior em Gastronomia e Artes Culinárias na competitividade dos territórios

Carlos Fernandes e Susana Rachão

Instituto Politécnico de Viana do Castelo e Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CiTUR)

A gastronomia portuguesa foi considerada como um “bem imaterial do património cultural de Portugal” através da Resolução do Conselho de Ministros, publicada no Diário da República a 26 de julho de 2000, no seguimento da proposta da Secretaria de Estado do Turismo, tendo envolvido, também, os Ministérios da Economia, Cultura e Agricultura. Este reconhecimento é importante para a proteção e salvaguarda da gastronomia portuguesa, enquanto elemento cultural. A questão da salvaguarda da gastronomia e das tradições associadas é fundamental, quando se pensa no futuro e na evolução da própria gastronomia.

Uma das questões centrais da formação nesta área de conhecimento, passa pela necessidade de se distinguir dois termos que são, por vezes, utilizados indistintamente – culinária e gastronomia. Culinária diz respeito à arte de cozinhar e faz parte da gastronomia, que engloba aspetos como bebidas, materiais e elementos culturais. Gastronomia e culinária referem-se a um conjunto de saberes e práticas relacionadas à arte culinária, receitas, ingredientes, técnicas e métodos.

As tipologias de formações em culinária e gastronomia, no ensino superior em Portugal, inclui Gestão da Restauração e Catering, que proporciona a aquisição de conhecimentos e competências essenciais na gestão de unidades de restauração e catering; Produção Alimentar em Restauração, que confere competências para a prática de funções operacionais, alargando-se ao domínio da gestão da produção alimentar focado na necessidade de inovação constante; e, Gastronomia, para formar profissionais capazes de operacionalizar e comercializar produtos gastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios, aliados à cultura, história e tradições gastronómicas no sentido de preservar a identidade regional/nacional.

A evolução histórica, os significados culturais e o ambiente natural do território de onde são obtidos os alimentos e a forma como são utilizados, bem como os aspetos sociais e culturais que intervêm na relação, motivou a criação de um curso de elevado interesse para o país, e, particularmente para a Região Norte. O plano de estudos assenta no cruzamento de saberes especializados, numa perspetiva interdisciplinar. Um aspeto diferenciador deste curso demonstra-se, precisamente, pela utilização de estruturas laboratoriais de parceiros regionais, possibilitando a aquisição de competências que caracterizam o ensino politécnico — saber fazer. O objetivo desta comunicação é partilhar a experiência do primeiro ano de funcionamento da Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias, do Instituto Politécnico de Viana do Castelo em cooperação com o Turismo de Portugal.

Salvaguarda do Património Cultural Imaterial. Preservação da Cultura Gastronómica Portuguesa: “Caldo de Nabos de Gondomar”

Veríssimo Dias

Confraria do Caldo de Nabos de Gondomar

O nabo, nome botânico “*Brássica Rapa*”, é uma hortícola de raiz comestível e pode assumir diversas formas e cores, sendo as mais comuns a branca e a roxa. É certo que faz parte da alimentação humana há centenas de anos. Tudo nesta hortícola, é comestível: a raiz, a cabeça, a rama ou folhas da planta, as nabiças, a planta do nabo ainda em crescimento e finalmente os grelos, a haste floral. O nabo terá encontrado em Gondomar, nomeadamente nos solos férteis de S. Cosme, as condições ideais para se transformar numa das culturas mais representativas do concelho. De tal forma que é ponto assente que Gondomar é terra de Nabos. Afinal a freguesia de S. Cosme, deu origem a uma variedade de semente, que, segundo a DGAV (Direção Geral da Agricultura e Veterinária), é uma das quatro espécies consideradas tradicionais, e de forma a garantir a sua preservação e salvaguarda,. O nabo de S. Cosme (Gondomar), está guardado no Warwick Genetic Resources Unit (Reino Unido) e no Portuguese Bank of Plant Germplasm. Embora seja possível o seu cultivo durante todo o ano, os nabos de setembro/outubro são os mais apetecidos. E é nesta altura que eles reinam na mesa em Gondomar, como o principal ingrediente do famoso “Caldo de Nabos de Gondomar”. Quando a batata chega a Europa, por volta do ano 1570, substituiu o nabo nas cozinhas dos mais abastados, atirando o nabo para o fundo da panela, passando o nabo a ser a fartura da mesa dos mais pobres. Na antiguidade, em casa dos lavradores mais abastados, preparava se o caldo de nabos para que os trabalhadores o comessem acompanhado da carne de toucinho de porco ou de peixe frito e broa, antes de irem para o campo dando assim força para o trabalho. Em contexto da Salvaguarda do Património Cultural Imaterial / Preservação da Cultura Gastronómica Portuguesa, e tendo por base as recolhas efetuadas, concluímos que a origem do Caldo de Nabos de Gondomar que utiliza os nabos de S. Cosme, poderá ter origem numa receita de Domingos Rodrigues publicada em 1680, onde o autor refere a cozedura de várias carnes e enchidos com os nabos, e o seu caldo, juntamente com os nabos cortados em pedaços e os legumes, seria servido em prato coberto com pão. Com a passagem do tempo, e dependendo da casa ou família, este princípio da utilização destes conteúdos foram se alterando, alguns deles por dificuldade financeiras, outros pelo próprio gosto. No entanto e com o intuito da Salvaguarda do Património Imaterial, entendemos ser importante a transmissão deste conhecimento, não só dos conteúdos, mas também do saber fazer que é transmitido de geração em geração, por isso várias entidades se têm preocupado em transmitir como a C.M. Gondomar, a Federação da Coletividades de Gondomar, muitos dos restaurantes do concelho e a Confraria do Caldo de Nabos de Gondomar. Perspetiva-se interação com os agrupamentos escolares e escolas com cursos profissionais de cozinha. Como conclusão, pretende se continuar a recolher e salvaguardar este nosso Património Cultural Imaterial, alicerçado na literatura oral das gerações, e no saber fazer.

“Cultura à Mesa”: um projeto de promoção e valorização do património gastronómico português

Cláudia Mataloto

Responsável da área de Gastronomia da Câmara Municipal de Cascais

O Cascais Food Lab insere-se no âmbito da atividade da Câmara Municipal de Cascais visando a promoção, incentivo e desenvolvimento do empreendedorismo, potenciando a política de promoção da oferta gastronómica de excelência do Município e apostando no turismo gastronómico, sector emergente no mercado nacional e internacional.

Localizado no Mercado da Vila de Cascais, este espaço gastronómico visa promover os produtos locais e sazonais que se encontram aqui à venda, conforme a estratégia gastronómica do município para uma alimentação saudável e sustentável, bem como dinamizar o espaço, realizando várias iniciativas para os visitantes, nomeadamente showcookings, degustações e eventos temáticos.

O Cascais Food Lab é um ponto de encontro de profissionais, empresários, turistas, estudantes, crianças e de todas as pessoas que gostam de se reunir à volta de um tema e um amor em comum, a gastronomia. A inovação é um conceito-chave neste espaço gastronómico que conta com uma equipa especializada para ajudar no desenvolvimento de novas ideias. Está totalmente equipado para qualquer tipo de evento “à volta da mesa”.

Dentro do vasto leque de atividades, destaca-se o projeto “Cultura à Mesa” procurando de forma singular a promoção e valorização da cultura gastronómica. Numa abrangência que não exclui outras geografias, é na história gastronómica portuguesa que tem incidido de forma mais expressiva o projeto, contando com diversas edições.

Nesta comunicação apresenta-se a análise de dois eventos assentes nessa temática. O “Jantar Cinco Séculos à Mesa”, uma viagem desde o século XX às mesas do século XVI, traçando o caminho da história da alimentação no nosso território através de cinco receituários incontornáveis, concretamente o mais antigo livro de receitas escrito em português, o manuscrito *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, ancorado no século XV; o primeiro livro de culinária impresso em Portugal, *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, em 1680; um século mais tarde, o *Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud; do século XIX, resgata-se *O Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paul Plantier, com a primeira edição em 1870 e, finalmente, fazendo homenagem ao Mestre João Ribeiro, apresenta-se a cozinha deste cozinheiro incontornável da culinária nacional, matizada pela influência francesa, lembrando que a identidade da cozinha portuguesa, os pratos nacionais e regionais, são relativamente recentes em termos históricos.

Ancorado no Dia Internacional da Alimentação, coincidente com o aniversário da rainha D. Maria Pia, a 16 de outubro, evocou-se esta rainha com fortes ligações a Cascais. Através de uma recriação de ambiente, mesa, menu e num enquadramento histórico que teve a encenação de alguns episódios coetâneos, os comensais tiveram a oportunidade de conhecer o que ia à mesa da rainha, sobretudo por ocasião do seu aniversário, estabelecendo uma relação com a literatura culinária coeva. A refeição teve como base documental um menu da coleção do Palácio Nacional da Ajuda, do aniversário da Rainha no ano 1907, celebrado no Real Palácio do Estoril.

O projeto “Cultura à Mesa” evoca refeições numa abordagem histórico-gastronómica, revelando as potencialidades dessa experiência enquanto vivência e produto turístico resultando na valorização do património alimentar português.

Práticas alimentares, ritmos e ciclos da vida no Minho: quotidiano, festividades e associação à lavoura

Graciela Macedo

Designer de comunicação e entusiasta pela tradição e gastronomia antiga minhota

O levantamento do receituário tradicional de um território deverá ter sempre em conta as diferentes vertentes das práticas alimentares e da comunidade. Na sua essência, elas refletem os ritmos da vida quotidiana, do trabalho e dos momentos votivos e de sociabilidade, originando diferentes refeições adaptadas a cada ocasião. Seja na simplicidade e na monotonia da rotina do quotidiano, ou nas festividades cíclicas, ou ainda associados às várias etapas da vida e aos trabalhos agrícolas, que exigiam esforço físico e o apoio da comunidade vizinha, geram-se momentos de convivialidade, comensalidade que hoje são expressão da cultura e identidade tradicional Minhota.

Enquanto no quotidiano da população e dependendo sempre da zona, serrana ou ribeirinha, a atividade dominante seria a agropecuária ou a pesca e a sua alimentação refletia-se nesta atividade.

Nesta comunicação focamos a recolha de receita associadas aos modos de vida, assim como as principais receitas do Alto Minho.

Os principais produtos que constituíam a base da alimentação eram a farinha de milho, feijão, a couve, batata, leite e o porco, dando origem a uma cozinha de confecção rápida e simples, tais como as sopas de leite, papas, pastelão de ovos, caldo de farinha, bolo do tacho, arroz de goldras ou batatas cozidas ou refogadas com rojões, entre muitos outros. Pois o tempo disponível para a cozinha era limitado. Cuidar da lavoura e dos animais eram prioridade e ocupava na sua maioria o dia a dia dos homens e mulheres desta região.

Já a abundância e riqueza dos repastos dos momentos em festividades do calendário litúrgico ou de cariz religioso, contrastam bastante com a monotonia alimentar do quotidiano. Tirava-se “a barriga de miséria” em dias de fartura e confraternização. Dependendo da celebração, regalavam-se com manjares como o bacalhau da consoada, arroz de polvo, peru no forno, as rabanadas de vinho, cozido e filhoses no Entrudo e o cabrito e pão de ló na Páscoa.

Regressamos depois às refeições relacionadas com o convívio, mas em forma de retribuição do trabalho prestado nos trabalhos agrícolas realizados coletivamente entre vizinhos do mesmo lugar. Eram preparadas com os melhores ingredientes e oferecidas pelos proprietários dos campos. Pois havia que honrar essa entreatajuda e maioria das vezes poupava-se o ano inteiro para servir condignamente nestes trabalhos.

Começava-se sempre pelo mata-bicho (aguardente ou água-pé) e ao almoço servia-se arroz de feijão, denominado em alguns lugares, arroz das lavradas ou arroz de maio (mês que se realizavam as lavradas), com bacalhau passado em farinha milha e frito em azeite. Já nos trabalhos mais curtos como as sachadas, era servida apenas a merenda. Pão de milho e bolinhos de bacalhau ou bacalhau frito ou sardinhas salgadas era o bastante para um bom lanche. Estendia-se uma toalha de linho, pousava-se o cesto e depois de algumas horas de trabalho, esta era a recompensa acompanhada de vinho da casa, partilha e confraternização de uma comunidade unida em prol da entreatajuda e reciprocidade.

O papel da escola na transmissão do património alimentar como valor identitário

Marta Quintas, José António Silva e Ricardo Lanção

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Porto (ESHT) e ISLA - Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia (ISLA-Gaia)

O objetivo principal deste trabalho é identificar o papel das Escolas na transmissão do Património Alimentar, como valor identitário e fator diferenciador no turismo do território. Neste, foram analisadas as “materialidades e ideologias alimentares” das heranças gastronómicas regionais, visando salvaguardar a sua memória coletiva e distinguir os principais símbolos identitários que permitam acrescentar valor à experiência turística.

Como ponto de partida para abordar estas questões e atingir os objetivos propostos, foi imprescindível munir os estudantes de ferramentas que lhes permitissem identificar o que são Patrimónios Alimentares e assim elencar os principais atributos que os caracterizam de forma a tornar atrativa a experiência turística.

A metodologia foi qualitativa de “Estudo de Caso”, resultando na elaboração de um questionário, que recaiu sobre os conteúdos temáticos partilhados no período de um mês de aulas, incidindo nos vários tipos de gastronomia portuguesa, de forma que os alunos pudessem identificar quais os pratos que fazem parte do nosso Património Alimentar.

Estas aulas foram programadas por uma equipa de docentes, com a finalidade de organizar as aulas e os conteúdos, relativamente à enorme vastidão e riqueza daquilo que é a cozinha tradicional portuguesa, não só como valor e características gastronómicas globais, mas também como uma gastronomia que é a soma dos diferentes valores identitários de cada uma das regiões do nosso país.

Na construção deste questionário atendeu-se, nesta ordem sequencial, ao seguinte: Entradas, Sopas, Pratos de Peixe, Pratos de Carne e, por fim, as Sobremesas. Foi aplicado aos alunos dos três anos do Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria da Escola Secundária Camilo Castelo Branco, Vila Nova de Famalicão, painel composto por uma amostra de 150 alunos, durante um período de 15 dias, sito do dia 13 ao dia 24 de novembro, do ano 2023.

Seguiu-se a fase analítica. Para validar as respostas dos alunos e, seguindo o enquadramento das ferramentas utilizadas pelo grupo de docentes para a organização das diferentes etapas do trabalho em estudo, recorreu-se a três livros de culinária, de grande tiragem, de reconhecida referência nacional: “o Livro de Pantagruel” de Bertha Rosa-Limpo, o livro de “Cozinha Tradicional Portuguesa”, de Maria de Lurdes Modesto e o livro “Culinária Portuguesa” de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), para se determinar o que é ou não Património Alimentar Português. O objetivo do trabalho focado na análise de “O papel da Escola na transmissão do património alimentar como valor identitário”, traduz-se de enorme valor e expressão também porque a gastronomia é fator diferenciador no turismo de territórios, sendo por isso de considerar a urgência de salvaguardar a transferência e partilha destes conhecimentos. Pretendeu-se, assim, criar um referencial dos patrimónios alimentares coletivos ligados ao território, procurando informação relevante em obras (livros de cozinha) dos séculos XX e XXI e, sempre que possível, seguir a pegada histórica do discurso escrito da identidade culinária portuguesa.

Conclui-se que embora a escola tenha vindo a ter um papel importante na transmissão daquilo que é o nosso património, em particular o gastronómico, dada a percentagem de erro, há ainda um longo caminho a percorrer sendo, para tal, necessário que a comunidade docente continue a trabalhar a compreensão destes conceitos, no sentido de dotar a comunidade estudantil de ferramentas atuais e futuras que protejam o Património Alimentar Nacional.

Em Nome do Mel do Reino Maravilhoso.

Bruno Terêncio

Cooperativa dos Produtores de Mel da Terra Quente e Frutos Secos, CRL.

Desde a pré-história que o mel é considerado um alimento superior, um manjar dos deuses, símbolo de riqueza e fertilidade. O “Reino Maravilhoso” ostenta inúmeras evidências da importância deste nobre produto das abelhas no seu território.

Em termos toponímicos, a Serra de Monte Mel. Em termos heráldicos, Alfândega da Fé, Valpaços, Boticas e Vila Pouca de Aguiar. Em termos etnográficos, em “As Tradições Populares” de Leite de Vasconcelos, diz-se, a seguinte adivinha: “Qual é o animal que voa, Sem tripas nem coração, Que dá luzença aos mortos, E aos vivos consolação.”. Em termos gastronómicos, o mel do Nordeste foi sempre considerado um dos melhores do país. Eduardo Sequeira, in “As Abelhas”, faz referência à sua utilização em culinária e doçaria tradicional, podendo verificar-se a sua utilização nos nossos dias, na confecção de doces, no fabrico de alguns enchidos e na preparação de “xaropes”. Em termos literários, na obra “Methodo Abelhal/Segredo da Natureza da Abelha” (1874) de Neca Ultramontano, encontramos a seguinte descrição: “O mel não é outra coisa que os vapores húmidos que se levantam da terra até às supremas regiões do ar, e que depois de condensados, se convertem em chuvas e orvalhos e caem sobre as flores.” Em termos patrimoniais, existem os muros-apiários, designados por silhas para proteger os enxames de abelhas do urso pardo. Em termos artesanais e de comunitarismo, o Lagar Comunitário de Cera de Felgueiras, é único em Portugal, o que evidencia a importância da actividade dos cereeiros na Região Transmontana e um pouco por toda a Zona Norte do País. Relativamente às propriedades terapêutico-medicinais, Francisco da Fonseca Henriques, licenciado em Medicina pela Universidade de Coimbra em 1688, ano em que iniciou o exercício de medicina, em Mirandela, sua terra natal, o que lhe valeu o epíteto de “Dr. Mirandella. Primeiro hidrologista do seu tempo, médico da Casa Real de D. João V, e autor de singulares obras como “Medicina Lusitana”, “Aquilégio Medicinal”, e “Ancora Medicinal”, onde encontramos algumas referências relativas à importância do mel e às suas propriedades “Para Conservar a Vida com Saúde”, das quais destacamos: “O mel é quente, seco e quase incorruptível”, “Como medicamento (...) limpa as matérias gordas e viscosas do estômago e ventre (...), cura as tosses e rouquidões, os catarrhos e asma de causa fria, fazendo escarrar os humores que causam estes danos. Provoca a urina, limpa os rins e a bexiga das matérias e areias que neles se acham, preserva de corrupção as coisas que com ele se preparam, como se vê nos frutos fugazes do estio, que, corrompendo-se facilmente, com o mel se conservam sem corrupção muitos anos, sem serem tão nocivos como os doces de açúcar (...)”. Esta relação simbiótica entre o mel, as suas gentes e o território expressam-se nos dias que correm com as três Denominações de Origem Protegida, o mel da Terra Quente, do Parque de Montesinho e do Barroso.

Farinha Torrada de Sesimbra - Especialidade Tradicional Local

Maria Manuel Gomes

Presidente da Junta de Freguesia do Castelo, Sesimbra

A Farinha Torrada de Sesimbra, doce regional, com marca registada pela Câmara Municipal de Sesimbra, remonta aos finais do séc. XIX, de acordo como inquérito realizado por aquela autarquia à faixa etária dos 90 anos e que em 139 entrevistas, demonstraram a sua existência já no tempo dos seus pais e avós.

À época era apenas feita com farinha e açúcar envolvidos e levado ao forno no final da cozedura do pão, nos vários fornos da vila. Na zona rural do concelho, era comum fazer-se a farinha para ter em casa, pois aguentava muito tempo em boas condições. Mas este doce tinha outras propriedades. Era uma espécie de medicamento utilizado contra constipações e tosse persistente. Quando alguém estava fraco, o remédio era um pouco de Farinha Torrada acompanhada por um copo de cerveja preta (a pesquisa deu-nos a informação que seria Bálsamo Peruviano, vindo do Perú, em garrações para as farmácias). O povo fazia a mistura e levava-a à farmácia onde o farmacêutico acrescentava uns pingos do dito.

Com o passar dos anos e após a 2ª guerra mundial, o chocolate passou a ser acrescentado e os ovos para envolverem a massa, seriam apenas acrescentados em épocas festivas, tal era a sua carência na zona piscatória, sendo mais comuns, obviamente, na rural.

A Câmara Municipal procedeu a um levantamento da receita junto da população mais idosa do concelho. Verificou-se que a receita sofreu alterações ao longo do séc. XX com a sucessiva junção de ingredientes conforme a sua democratização, como foi o caso do chocolate. Na freguesia de Santiago contrariamente à freguesia do Castelo de génese rural, os ovos eram adicionados ao doce apenas em épocas festivas. Procedeu-se então ao registo da marca e à proteção da receita mais comum, sendo que atualmente já se verifica a junção de ingredientes como a canela e a maçã camoesa, outro dos produtos autóctones.

A sua promoção começou em 2009, com a sua presença em feiras, em campanhas promocionais junto de públicos tão diversos como o Aeroporto de Lisboa, Feira do Chocolate de Óbidos, Estações de Combói e Metro, etc., bem como em todas as provas desportivas realizadas em Sesimbra e arredores, tornando este produto numa referência regional e nacional.

É todo este processo de registo, proteção e promoção que se pretende apresentar.

Explorando as aplicações enogastronómicas do cânhamo

Graça Castanho

Confraria Internacional Cannabis Portugal e Universidade dos Açores

No mundo enogastronómico, o cânhamo emerge como um ingrediente multifacetado e nutritivo, com uma longa história de uso em Portugal tanto na culinária quanto na harmonização de bebidas.

Tendo por base esta realidade, com a nossa comunicação, destacaremos as diversas formas de utilização do cânhamo, a partir das sementes, óleos, folhas, raízes e caules, e evidenciaremos o papel relevante que desempenha na culinária contemporânea.

Serão apresentados exemplos práticos de alimentos e bebidas que podem ser preparados com cânhamo, desde saladas, *smoothies* e batidos, pães e bolos, charcutaria, licores, vinhos, produtos lácteos, bebida vegetal, assim como sopas e molhos.

Ao destacar a versatilidade e valor nutricional do cânhamo, enfatizaremos os eventos e projetos que têm contribuído para a disseminação do conhecimento sobre as aplicações enogastronómicas do cânhamo. São eles a CannaPortugal e o CannAzores, destacando o projeto CannAzores Hub que visa criar produtos tipicamente açorianos canábicos, ou seja, enriquecidos com várias partes da planta do cânhamo.

Para além da apresentação da vertente prática do uso do cânhamo na gastronomia, esta palestra também discutirá os desafios e oportunidades associados ao seu uso e as evidências científicas recentes que impulsionam o cânhamo para uma nova era nos setores da alimentação e da saúde.

Gastronomia, patrimonialização e desenvolvimento territorial – o caso da “Lampantana”

José Rodrigues

Confraria da Lampantana

A gastronomia é um património vivo que permite a identificação de territórios, grupos e pessoas. Para muitos é definida como a arte de bem comer, que assenta na criatividade culinária e se traduz no prazer da mesa.

Mas a gastronomia é muito mais do que isso. Qualquer que seja a definição, três dimensões são fundamentais no conceito de gastronomia: os produtos, a sua origem e os modos de os preparar (a arte da cozinha), a sociabilidade em torno da mesa (o prazer da mesa) e os saberes e o gosto, quer de quem prepara, quer de quem aprecia a comida (o saber gastronómico).

É hoje aceite que a gastronomia é cada vez mais uma componente do património cultural de um lugar, de uma região, de um país. E que rica é. Este conjunto de conhecimentos, técnicas e práticas relacionadas com a produção de alimentos, é uma habilidade humana. E que passa de geração em geração. E que está tão ligada ao lugar: ao clima, à presença de rios, ao tipo de solo, ou à proximidade ao mar; bem como sendo um resultado de fatores históricos, como de invasões, ou das migrações que deslocam as pessoas de um lugar para outro e influenciam a gastronomia com costumes gastronómicos de outras paragens.

Este património intangível cumpre salvaguardar e promover. É nesta dicotomia que devemos trabalhar: responsabilidade no que respeita à defesa da sua autenticidade e a sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente. Esta triangulação gastronomia, património e território é assim fundamental para o desenvolvimento local/regional, uma vez que a própria gastronomia cria uma cadeia de valor através da valorização dos recursos e produtos endógenos, elementos diferenciadores e de ligação ao território, contribuindo para a melhoria das condições e da qualidade de vida das populações e para o desenvolvimento. É nesse sentido que trabalhamos na Confraria da Lampantana. Para além dos capítulos e dos jantares, promovemos atividades com as escolas e as IPSS's do concelho (No primeiro caso com a inserção da Lampantana na ementa escolar e no segundo com o levantamento do receituário tradicional).

Atualmente, temos um protocolo com o Instituto Politécnico de Coimbra com alunos de mestrado que estão a fazer investigação sobre a Lampantana. Colaboramos ainda com o chefe Hugo Marques na “desconstrução” da Lampantana em algo mais “vendável”.

Divulgar a Lampantana é muito mais do que a realização do capítulo. É toda a afirmação de um território geográfico que hoje em dia já se associa ao prato gastronómico.

Caracterização Físico Química e Microbiológica de Alheiras Produzidas Artesanalmente na Terra Fria Transmontana

Odete Zefanias(1,2), Sara Fernandes(1), Ângela Fernandes(1), Ana Sofia Faria(1), Gisela Rodrigues(1), Lillian Barros(1), Vasco Cadavez(1), Úrsula Gonzales Barrón(1)

1 Centro de Investigação da Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária - Instituto Politécnico de Bragança, Portugal; 2 Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM) - Direcção de Ciências Animais, Maputo

A alheira é um enchido tradicional português, cuja base para sua elaboração é a carne de porco, o pão, o azeite e várias especiarias. O presente estudo teve como objetivo avaliar a evolução, ao longo do processo de fabrico, das características físico-químicas e microbiológicas das alheiras. Um total de 90 amostras foram recolhidas em duas cozinhas regionais, localizadas na região de Trás-os-Montes, nas quais foi monitorizada a evolução do pH, da aw e da humidade. Tal como esperado, estes parâmetros apresentaram uma tendência para diminuir ($p < 0,05$) ao longo do processo de produção, porém o padrão de diminuição foi diferente nas duas cozinhas estudadas. Nas alheiras prontas para comercialização, as alheiras da Cozinha 1 apresentaram menor pH (5,14 versus 5,22), menor aw (0,9784 versus 0,9845) e menor teor de humidade (40,7 versus 46,4%). No que diz respeito à composição proximal, as alheiras, de ambas cozinhas, apresentaram uma tendência para um aumento ($p < 0,05$) dos teores de proteína bruta e de gordura bruta, o que é explicado pela perda de humidade ao longo da maturação. Como produto final, as alheiras de Cozinha 1 apresentaram maior ($p < 0,05$) teor de gordura bruta (23.3 versus 24.1%), maior teor de proteína bruta (11.72 versus 10.59%), menor teor de hidratos de carbono (16.8 versus 23.0%) e menor teor de cinzas (1.70 versus 1.76%). No produto final, os resultados das características microbiológicas revelaram, para as duas cozinhas estudadas, contagens elevadas de aeróbios mesófilos (8.62 versus 7.28 log ufc/g) e de coliformes (5.00 versus 3.32 log ufc/g), de *S. aureus* (3.13 versus 3.00 log ufc/g), *C. perfringens* (1.10 versus 1.25 log ufc/g). A presença de *Salmonella* spp. foi detectada em todas as etapas do processo de produção nas alheiras da Cozinha 1. Estes resultados mostram que estes produtos regionais de elevado valor económico requerem medidas de boas práticas de fabrico para garantir a qualidade e a segurança microbiológica do produto final.

APOIOS

PATRIMÓNIO
ENOGASTRONÓMICO
MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024

Organização



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO®

Apoio e Coorganização

Montalegre 
Uma Idela da natureza



PATROCÍNIOS



traçoinox®
EQUIPAMENTOS E CLIMATIZAÇÃO LDA



Codil



AgriBarWines



Aveleda
Onde os sonhos se cultivam



campicarn®



Decer
DECOR & CERAMIC



ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.



porco.pt



QUINTA DO SALMÃO
COMÉRCIO DE PEIXE, LDA.



QUINTA DO TERREIRO



TRIBÉRICA
ETA

TOPITÉU®
ALHEIRAS DE MIRANDELA

uniaagri®



Mais informações através de patrimonioenogastronomico@gmail.com | www.pect.pt