



Maria Inês da Silva Correia

A Gastronomia e o desenvolvimento local — Dos lugares às redes

A Chanfana em Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.

Dissertação de Mestrado em Lazer, Património e Desenvolvimento, orientada pelo Doutor Paulo Manuel Carvalho Tomás, apresentada ao Departamento de Geografia da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2013



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

A Gastronomia e o desenvolvimento local – Dos lugares às redes.

-A Chanfana em Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	A Gastronomia no desenvolvimento local – Dos lugares às redes. -A Chanfana em Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.
Autor	Maria Inês da Silva Correia
Orientador	Doutor Paulo Manuel Carvalho Tomás
Júri	Presidente : Doutor Norberto Santos Vogais: I. Doutora Maria do Rosário Campos
Identificação do Curso	Mestrado em Lazer, Património e Desenvolvimento
Data da defesa	25 de Outubro de 2013
Classificação	17 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Dedico esta dissertação à minha
Mãe, o meu pilar, quem sempre me deu
coragem para voar mais longe e nunca me
disse que eu não era capaz.

Obrigada, sou e serei eternamente grata.

Agradecimentos

Com o terminar de mais uma etapa importante na minha vida pessoal e acadêmica, é-me dada a oportunidade de agradecer às pessoas que me estruturam diariamente, de uma forma significativa, já dito muitas vezes, mas agora imortalizadas pelo papel em forma de palavras. No entanto, não quero deixar passar esta oportunidade, para expressar algumas palavras a um círculo pequeno de pessoas que me dão força todos os dias.

Ao Professor Doutor Paulo Carvalho, que sempre foi o exemplar de docente que todos os alunos deveriam poder usufruir no seu percurso académico, de forma a receberem uma partilha imensa de sabedoria, simpatia e disponibilidade e apoio incondicional;

À Senhora Professora Doutora Maria do Rosário Campos, à Senhora Professora Doutora Adília Ramos pelo acompanhamento constante, durante o meu percurso académico. Um especial obrigada, à Senhora Professora Doutora Manuela Almeida, por todo o tempo e carinho que disponibilizou enquanto docente;

Aos municípios envolvidos neste estudo, bem como as associações culturais e recreativas, confrarias e unidades de restauração e alojamento, que na sua maioria, foram incansáveis na prestação de informação, sempre que requerida. Obrigada ao MarcoVentura Fotografia, pela cedência de imagens, de modo a completar este estudo com mais qualidade e dinâmica;

Aos meus grandes amigos, sempre presentes, com os quais me sinto em família, Vera, Filomena, Marco, Lúcio, Alexandre, Raquel, Frederico, Cláudia e Ana Elisabete obrigada por me deixarem fazer parte desta família e por me terem feito redescobrir a amizade no sentido lato. Ainda um especial obrigado a vocês, Washington Oliveira, Joana Fernandes, Cristina Macedo e Vânia Carvalho, pela amizade e paciência que partilharam ao ajudarem-me na construção deste estudo; às minhas amigas e companheiras da Residência dos Combatentes, por me fazerem companhia quando eu mais precisei e por todos os momentos de convívio, partilha, saudade, amizade e risadas;

À minha família, por todo o apoio, em especial à minha Mãe, Maria de Lurdes Correia, que sempre apostou em mim, que me deu as maiores armas: educação, valores e capacidade de sonhar. Obrigada pelo amor incondicional, os conselhos sábios e por me teres dado “a cana de pesca e ensinado a pescar”.

Resumo

Dada a situação económica atual do país, tem-se verificado uma tendência crescente do turismo nacional para se desenvolver “dentro de portas”. Face aos constrangimentos económicos, que dificultam a capitalização de recursos financeiros para férias internacionais, ou um tempo de lazer familiar combinando conforto e liberdade de escolha, os portugueses têm adquirido novos hábitos turísticos e usufruído das maravilhas nacionais, que tão justamente nos caracterizam aos olhos do mundo, como é o caso da hospitalidade, o clima e a gastronomia.

O evento nacional “7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal”, especificamente a candidatura conjunta dos municípios de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, à categoria “carnes” com o prato gastronómico da região, a Chanfana, foi pertinente, tendo em conta os municípios envolvidos e os títulos promocionais de capitais gastronómicas (“Capital da Chanfana”, em relação a Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares como “Capital Universal da Chanfana”), que encontram um novo significado com esta candidatura, no âmbito da competitividade em rede, da promoção territorial e do fortalecimento da imagem destes territórios da sub-região do Pinhal Interior Norte, na perspectiva nacional e internacional.

A dimensão empírica da investigação pretende apresentar uma revisão da literatura sobre património cultural, na perspectiva do património material e imaterial; gastronomia e eventos; o movimento confrádico nacional, com especial ênfase sobre marketing territorial de áreas-destino, como forma de fornecer um enquadramento geral do tema e área de estudo tratado.

São igualmente apresentados os resultados da investigação exploratória que tinha como objetivo uma caracterização do perfil do visitante que comeu chanfana nos eventos “Semana da Chanfana” entre janeiro e abril de 2013, realizados nos restaurantes aderentes ao evento, nos municípios da Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.

Como forma de promover os territórios envolvidos e de fomentar o desenvolvimento económico e turístico, é proposta (parte prática) uma rota turística, assente na gastronomia e vinho.

Abstract

Given the current economic situation of the country, there has been a growing trend of domestic tourism to develop "indoors". In the face of economic constraints that hinder the capitalization of financial resources for international vacation, or a family leisure time combining comfort and freedom of choice, the Portuguese have acquired new habits and enjoyed national wonders, which so rightly characterized us in the eyes of the world, such as hospitality, climate and gastronomy.

The national event "7 Gastronomic Wonders of Portugal", specifically the joint candidature of the municipalities of Góis, Lousã, Miranda do Corvo and Vila Nova de Poiares, at the category "meat" with the gastronomic dish of the region, the Chanfana, was relevant, taking into account the municipalities involved and the gastronomic capitals promotional titles ("Capital of Chanfana" means, in relation to Miranda do Corvo and Vila Nova de Poiares as "Universal Capital of Chanfana"), who find a whole new meaning with this application, within the framework of competitiveness in network, territorial promotion and earthquake strengthening of the image of these territories of the Pinhal Interior Norte subregion, on a national and international perspective.

The empirical dimension of research seeks to present a review of the literature on cultural heritage, from the perspective of tangible and intangible heritage; gastronomy and events; the national gastronomic movement, with special emphasis on territorial marketing of target areas, as a way to provide a general framework of the theme and area of study.

Are also presented the results of the exploratory research that had as its objective a visitor profile characterization that ate chanfana at the events "Week of Chanfana" between January and April 2013, conducted in acceding to the event, restaurants in the municipalities of Miranda do Corvo, Lousã and Vila Nova de Poiares.

As a means of promoting the territories involved and promote tourism and economic development, is proposed (practical part) a tourist route, based on gastronomy and wine.

1. Introdução

Dada a situação económica atual do país, tem-se verificado uma tendência crescente do turismo nacional para se desenvolver “dentro de portas”. Face aos constrangimentos económicos, que dificultam a capitalização de recursos financeiros para férias internacionais, ou um tempo de lazer familiar combinando conforto e liberdade de escolha, os portugueses têm adquirido novos hábitos turísticos e usufruído das maravilhas nacionais, que tão justamente nos caracterizam aos olhos do mundo, como é o caso da hospitalidade, o clima e a gastronomia.

O tema desta investigação parte do evento nacional “7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal”, especificamente da candidatura conjunta dos Municípios de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, à categoria “carnes” com o prato gastronómico da região, a Chanfana.

Esta candidatura foi, e é, pertinente, tendo em conta os municípios envolvidos e os títulos promocionais de capitais gastronómicas (“Capital da Chanfana”, em relação a Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares como “Capital Universal da Chanfana”), que encontram um novo significado com esta candidatura, no âmbito da competitividade em rede, da promoção territorial e do fortalecimento da imagem destes territórios da sub-região do Pinhal Interior Norte, na perspectiva nacional e internacional.

No seguimento, a presente dissertação pretende abordar a importância e a força do produto estratégico de turismo gastronomia e vinhos no enfoque da promoção turística de áreas rurais. A escala que é explorada neste estudo enfatiza a sub-região do Pinhal Interior Norte na NUT II do Centro de Portugal, uma vez que é onde se localizam os concelhos em análise, bem como o prato gastronómico que se pretende dar a conhecer.

Estes municípios localizam-se em espaços rurais, acompanhando a área montanhosa da Serra da Lousã, estruturam a sua vivência e aprendizagem ao longo dos tempos e gerações, agregando história, crescimento, inovação e orgulho nas suas raízes.

A Gastronomia e os Eventos tem sido uma grande aposta na dinâmica destes territórios, de forma a promover fluxos turísticos a estes destinos bem como fortalecer a imagem territorial, através dos seus produtos endógenos. Os eventos gastronómicos, com o apoio essencial das autarquias, das associações culturais e das confrarias, simbolizam a maior representatividade do tipo de eventos de maior atração turística, uma vez que constituem os acontecimentos de reconhecimento territorial bem como dos seus produtos turísticos. Estes eventos respeitam, por norma, a duração de um fim de

semana no lançamento do evento e perante a adesão e o sucesso nas edições ocorridas, são alargados para a periodicidade de uma semana para celebração do prato gastronómico local.

Os festivais e feiras gastronómicas têm vindo a desenvolver-se de forma significativa, como forma de certos territórios rurais ganharem notoriedade e promoverem o que é seu – os também conhecidos produtos *terroir*, cada vez mais valorizados pelo público em geral, bem como a causa primária da procura do turista de turismo gastronomia e vinhos, que é o fator diferenciador de degustar o prato confeccionado em outro local, sem nenhuma ligação ou experiência ao território e a tradição da sua receita e história.

No âmbito desta dissertação, pretendemos abordar várias temáticas, como a evolução do património cultural, na perspetiva do trabalho que diversas instituições desenvolvem tendo em vista a proteção e revitalização do património, bem como a valorização turística do património nomeadamente nas áreas rurais. A gastronomia será outra dimensão em análise, como forma impulsionadora da obrigatoriedade de planeamento de uma estratégia turística coesa, forte e inclusiva, usufruindo do turismo como a chave para a promoção, crescimento e sustentabilidade económica, social e ambiental das localidades.

As confrarias são um fator de grande importância que estará também sob análise, já que são estas que conferem a certificação e promoção dos produtos gastronómicos. De igual modo pretende-se enfatizar a organização em rede dos territórios rurais, o planeamento local, bem como a valorização do património local, material e imaterial, em especial, os eventos festivos, designadamente os eventos gastronómicos. Com ênfase na análise do prato gastronómico da chanfana e os eventos em torno deste prato pretendeu-se uma reflexão sobre os seus efeitos nos quatro concelhos referidos.

O presente estudo pretende servir os seguintes propósitos:

- Refletir sobre a ligação entre o território e o património;
- Analisar o produto gastronomia e vinhos, no geral, explicitando as dinâmicas evolutivas e as tendências recentes, segundo a revisão do Plano Estratégico de Turismo 2013-2015;
- Evidenciar a evolução do património cultural no domínio mundial e nacional, tanto na vertente material como imaterial e respetiva ligação o setor do turismo;
- Demonstrar a flexibilidade, versatilidade e mutabilidade do setor do turismo;

- Refletir sobre o crescimento e desenvolvimento dos eventos;
- Evidenciar a importância estratégica do setor do turismo na criação de valor em territórios rurais;
- Salientar a evolução do conceito de património;
- Analisar os produtos turísticos em espaços rurais, e a dinamização de ofertas articuladas;
- Explicar a importância do marketing como elemento estratégico ao nível do turismo, e conseqüente incremento na capacidade de atração turística em espaços rurais;
- Questionar o desenvolvimento do turismo sustentável e respetiva importância no planeamento turístico, bem como os diferentes grupos de interesse que devem ser levados em conta nas estratégias de desenvolvimento por via de atividades turísticas;
- Destacar a importância da imagem como elemento diferenciador na capacidade de atração de fluxos;
- Analisar a crescente importância dos eventos cíclicos como produto turístico;
- Evidenciar as potencialidades dos eventos gastronómicos como elementos com capacidade de promoção do setor turístico em espaço rural;
- Promover uma análise à Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas, e respetivas vertentes gastronómica e cultural, no sentido de avaliar a evolução da gastronomia nacional;
- Verificar o perfil do turista consumidor de chanfana;
- Proposta para a criação da Rota da Chanfana na área em estudo.

A revisão bibliográfica assume um papel essencial em estudos exploratórios (AAKER e DAY, 1990). Com efeito, normalmente um estudo é desenvolvido baseado em estudos realizados anteriormente, podendo também constituir uma orientação para a realização de futuros trabalhos de investigação (PIZAM, 1994, citado por COSTA, 2008). A revisão da literatura pode desempenhar um papel particularmente importante na operacionalização de conceitos, visto que poderá fornecer uma orientação relativamente à forma como o assunto deverá ser investigado e ao tipo de metodologias a utilizar (FINN *et al.*, 2000, citado por COSTA, 2008).

As metodologias utilizadas neste trabalho de investigação são de diversa ordem. A pesquisa bibliográfica online relativa a trabalhos científicos, bem como em notícias e eventos sobre os concelhos em estudo, foi considerada como prioritária para a construção deste trabalho, dado que se evidenciou como a mais completa e estruturada, derivado à especificidade do tema – a gastronomia, a multiplicidade de vertentes turísticas envolvidas no estudo bem como para o exercício de *benchmarking* de outras rotas tendo em vista a construção da Rota da Chanfana.

Os inquéritos realizados nos eventos e as reuniões com alguns responsáveis pelas autarquias e eventos foram as ferramentas utilizadas na captação de dados qualitativos e quantitativos para fundamentar o perfil do turista apreciador de chanfana, nesta dissertação, com o fim de estabelecer resultados fidedignos, fomentar metas e objetivos concretos para ser possível traçar uma estratégia de planeamento turístico sustentável, integrando a Rota da Chanfana. Contudo embora tenha sido demonstrado interesse pela investigação, as obrigações profissionais dificultaram o acesso a dados bem como entrevistas, apesar de vários contactos para o efeito.

Esta investigação é constituída por oito partes, segmentadas em vários pontos específicos pertinentes ao tema. Na primeira parte deste estudo, de carácter exploratório, é apresentada a introdução ao tema, justificando-se a sua pertinência, bem como a sua estrutura e metodologia utilizada, na investigação. No segundo capítulo é analisado o património cultural como base teórica do estudo, focando o conceito, os principais organismos, o desenvolvimento do património cultural no âmbito nacional bem como a perspectiva nacional e internacional sobre o património cultural imaterial. É apresentada uma reflexão sobre a base legislativa do património cultural pelos principais organismos internacionais, seguido da análise do quadro normativo português com base nos princípios internacionais. O terceiro capítulo estabelece uma relação entre o conceito e evolução da gastronomia, através da análise do concurso “7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal” e da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, bem como dos eventos em pequena escala, e da oportunidade que constituem para o desenvolvimento do turismo sustentável, com alusão ao movimento *slow food*. No quarto capítulo, apresenta-se uma caracterização geográfica geral dos concelhos em análise, no âmbito físico, sociodemográfico e económico, com o enfoque na Serra da Lousã, bem como a atividade turística, com alusão ao património classificado. O quinto capítulo refere a chanfana como produto e cadeia de valor, recorrendo à descrição dos produtos primários para a sua confeção bem como os elementos existentes, de forma a assegurar

uma oferta turística estruturada com o alojamento, restauração, promoção e uma breve análise às agendas culturais de 2010 a 2012 dos municípios em estudo. No capítulo seis, analisamos os dados recolhidos na parte prática desta investigação, com base nos inquéritos realizados nos eventos “Semana da Chanfana” de cada concelho e embora com um menor peso, uma vez que se trata de um evento de características particulares e em apenas um dos concelhos em estudo, este servirá para traçar o perfil do consumidor da chanfana com maior rigor bem como “medir” a sensibilidade do turista ao prato gastronómico. No capítulo sete, apresenta-se uma proposta de Rota da Chanfana, envolvendo os quatro concelhos, com base nos resultados que suportam a escolha de quatro polos que constituirão o circuito da Rota da Chanfana, dando a conhecer o produto e as maravilhas do território, fortalecendo a ligação entre comunidades e quem as visita. No oitava e última parte (conclusão), é feita uma síntese das principais ideias da investigação, no sentido de fortalecer a coesão entre os concelhos, deixando em aberto oportunidades de eventos gastronómicos ao nível dos territórios.

2. Património Cultural

2.1. Conceito e sua evolução

“O património, enquanto conjunto de valores, estrutura e mediação entre o passado e o presente, matriz de explicitação das linguagens de estruturação dos territórios e paisagens, assume hoje força de quadro estruturante privilegiado de reflexão concecional no âmbito da temática do desenvolvimento”

(CARVALHO, 2008-b)

Pretendemos, com esta reflexão, evidenciar as diversas funções do património cultural, tal como a vertente formativa, social, económica, e ainda o legado, conciliando a memória e imagem de marca para as gerações vindouras e para aqueles que percorrem o território, bem como a ligação indissociável entre o património e o território.

Para enquadrar a amplitude de significados que abarcam o conceito de património, dentro do contexto local, de forma a revelar e definir uma identidade e memória num determinado território, têm vindo a ser desenvolvidas em diversas abordagens académicas, que tendem a ser holísticas, havendo por isso uma necessidade de aplicar tais estudos para ambientes mais específicos e direcionados para a população local. Acontece que, a perceção do antigo e da nossa história não é tida em conta nos fatores de evolução de uma determinada localidade, mas sim como objetos que, mediante a sua importância e políticas aplicadas, são investigados e salvaguardados (WARMIER, 2000 citado por MOREIRA, 2006).

Ao certo, desde o ano de 1972, a convenção sobre o Património Mundial, sob a tutela da UNESCO, já classificou inúmeros locais e continua a defender os bens culturais, naturais e mistos, de excecional valor universal (CRUZ, 1999). Em suma, tem ajudado a firmar a globalização da importância do património para o futuro das comunidades humanas, que se pretende próspero e harmonioso.

Segundo RODRIGUES (2012), o património estabelece inúmeras e variadas relações com a identidade. Enquanto atributo coletivo, o património é um elemento fundamental da construção da identidade social/cultural e, simultaneamente, constitui a própria materialização da identidade de um grupo/sociedade (CHOAY, 1992; SCHIELE 2002; PERALTA & ANICO, 2006).

Segundo RODRIGUES (2012), a globalização, no contexto da pós-modernidade, provoca novas (des) territorialidades, transitoriedades espaciais, «não-lugares» (AUGÉ, 1994) e, conseqüentemente, novas identidades, sociais e étnicas. Portanto, a globalização produz, inevitavelmente, uma forte diversificação no processo de construção identitária.

Ao aproximar diferentes grupos étnicos, culturas e religiões, a globalização provoca um «choque» de culturas (HUNTINGTON, 1996). No que se refere à construção identitária em escala global (CASTELLS, 2010), a migração transnacional produz, no contexto dos já complexos mosaicos étnicos-culturais-religiosos, não só múltiplas identidades, mas principalmente «contested identities» (LOIZOZ & PAPATAXIARCHÉS, 1991) ou «identidades contestadas», que mais não são para além de identidades negociadas, reivindicadas, indefinidas, fluidas, em processo constante de construção e afirmação.

Segundo PAIVA (2000: 01-02), “cumpre situar o local (nacional ou regional) no contexto mundializado porque, apesar de todas as tendências de homogeneização, fervilham hoje diversidades e diferenças, caracterizando distintamente sociedades e culturas no novo sistema mundial”. Nesta linha de pensamento, podemos pois, dizer que, no que concerne ao desenvolvimento local e espacial, este é necessariamente diferente de outro no mundo.

Para MORAIS (2010), nas palavras de CHOAY (2008: 17-18), “o ser humano distingue-se por «tocar pela emoção uma memória viva»”. Esta memória, tal como as coisas e os homens, permanece no mundo transformada em legado, em património herdado (tanto material, como imaterial) (BALLART, 2002) e o seu capital reside na acumulação de tempo.

Segundo RODRIGUES (2012), citando CAMPILLO GARRIGÓS (1998: 23), a identidade é um processo de identificações historicamente apropriadas que conferem sentido ao grupo (CRUZ, 1993), ou seja, implica um sentimento de pertença a um determinado grupo étnico, cultural, religioso, de acordo com a perceção da diferença e da semelhança entre «ego» e o «alter», entre «nós» e os «outros». A construção da identidade, seja individual ou social, não é estável e unificada – é mutável, (re) inventada, transitória e, às vezes, provisória, subjetiva; a identidade é (re)negociada e vai-se transformando, (re)construindo-se ao longo do tempo. Para LUIS (2012) os traços identitários de um povo encontram-se inscritos na sua cultura e o singular

património reunido ao longo da sua existência ajuda a definir a personalidade de uma coletividade, estado ou nação.

Para EITERER & BARRETO (2012) a necessidade de se criar a identidade vem no momento em que a noção de pertença teria perdido o seu brilho e o seu poder de solução, junto com a sua função integradora ou disciplinadora (BAUMAN, 2005).

GOMES (2012) indica, baseado em CHOAY (1992), que a medida em que a noção de património se amplia, a categoria monumento se enfraquece; à medida que o presente rapidamente deve se tornar passado, em sua obsolência, o património não só se torna musealizável, mas torna-se, igualmente, passível de comercialização.

A identidade é marcada por símbolos, o que explica o sucesso das identidades nacionais serem tão bem construídas, já que ela se firma sobre uma variedade simbólica, “as identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas, transformadas no interior da representação” (HALL, 1999: 48). Atualmente, podemos vivenciar o processo de (re)construção das identidades individuais e coletivas, principalmente atendendo ao contexto social em que vivemos, que, como nos aponta BAUMAN (2004), as identidades são cada vez mais fluidas, em consequência do constante desafio gerado pela procura de equilíbrio entre os binómios local/global, singular/plural, universal/diverso.

Segundo MENDES (2012: 13) “na língua inglesa, a expressão equivalente a património cultural é *cultural heritage*, ou seja, literalmente, herança cultural. Está colocada na herança – e não tanto nas coisas que por ela se transmitem – tem a vantagem de nos alertar para uma realidade básica, o ser humano é sempre, antes dando a qual se compreende e tudo e acima de tudo, um herdeiro. Para EITERER & BARRETO (2012) a identidade constrói-se a partir do conhecimento das formas segundo as quais os grupos sociais se organizaram no passado, e como se comportam diante das situações do presente. Segundo MENDES (2012: 13), “combinando as expressões portuguesa e inglesa, podemos, com propriedade, afirmar que todos somos herdeiros e que o património cultural é a nossa herança cultural”.

De acordo com RODRIGUES (2012), o património cultural supõe um conjunto de bens, materiais e imateriais, que se considera serem de interesse coletivo, suficientemente relevantes para a sua perpetuação no tempo. O património faz recordar o passado; é uma manifestação, um testemunho, uma invocação, ou melhor, uma convocação do passado. Tem, portanto, a função de (re)memorar acontecimentos mais

importantes; daí a relação com o conceito de memória social. A memória social legitima a identidade de um grupo, recorrendo, para isso, ao património (MARTINS, 2011).

Ainda segundo RODRIGUES (2012) o património expressa a identidade histórica e as vivências de um povo. O património contribui para manter e preservar a identidade de uma nação – daí o conceito de identidade nacional – de um grupo étnico, comunidade religiosa, tribo, clã, família (CHOAY, 1992). É a herança cultural do passado, vivida no presente, que será transmitida às gerações futuras. É o conjunto de símbolos sacralizados, no sentido religioso e ideológico, que um grupo, normalmente a elite política, científica, económica e religiosa, decide preservar como património coletivo. Portanto, há uma legitimação social e política do que é (ou não) património.

Originalmente (e porque é sempre muito elucidativo remontar às origens), a palavra latina *patrimonium* (derivada de *pater*, pai) aplicava-se ao conjunto dos bens pertencentes ao *pater familias*, e por este transmitidos aos seus sucessores. O *patrimonium* era aquilo que se herdava; implicando, por conseguinte, a ideia de herança. E esta ideia de herança – que carrega os nexos de continuidade, de entrega e recebimento, de tradição – (tradição dizia-se em latim *traditio*, ação de passar algo às mãos de alguém) – resulta capital para a apreensão do património cultural.

Como refere MENDES (2012), o património cultural gera e fomenta uma solidariedade orgânica entre os membros do corpo social, uma coesão ou convergência mental traduzida no sentimento de pertença a uma mesma comunidade – comunidade de origem, comunidade de destino. Assim acontece, porque o património cultural representa (sim, *representa*, torna presente) a persistência desse agregado humano ao longo do tempo, permitindo-lhe que seja, comprovadamente, o mesmo (*idem*, em latim, donde identidade) através, e apesar, das mudanças. Estabilidade e mobilidade, continuidade e variabilidade: *eadem sed aliter*, “o mesmo mas de outra maneira”, diziam também os latinos, com quem sempre aprendemos (MENDES, 2012).

O património cultural, núcleo da identidade coletiva, não só possibilita que nos reconheçamos mas também que sejamos reconhecidos; é ele que, contrastada e caracterizada, diferencia e distingue a fisionomia física e moral características de um lugar, uma cidade, uma região, um país – que sem ele ficam desprovidos de individualidade e autónoma personalidade, deixando de ser o que (já não) são. Eis o motivo pelo qual o património cultural, que é, no presente, repositório do passado, constitui garantia de futuro e sobrevivência das sociedades.

De acordo com RODRIGUES (2012), é importante realçar a ideia de manipulação ideológica do que pode ser, ou não, património; quem decide o que é relevante preservar é um determinado grupo (elite), e não o coletivo (povo) como um todo. Neste sentido, o património é uma construção social (PRATS, 1997), é uma invenção, ou, por outras palavras, uma versão apenas de uma parte do conjunto das ações humanas, num determinado período histórico (PERALTA, 2000). Neste caso, considerando a estreita relação entre património e identidade, a identidade de um grupo/sociedade é sempre um processo seletivo e fragmentado.

Segundo MENDES (2012), a locução património cultural junta, numa unidade semântica incidível, dois elementos linguísticos – um substantivo e um adjetivo. Contudo, nem o objeto que o substantivo património nomeia nem a qualidade que o adjetivo cultural lhe confere acusam, por si, um sentido preciso e explícito; pelo contrário, ambos são difusos, quando não equívocos. Convém, portanto, examinar previamente, e em separado, cada um dos termos – património e cultura –, para depois alcançarmos a significação unitária do sintagma património cultural. Como refere este autor, o património é a noção de teor económico e jurídico que designa um conjunto de bens, de direitos e obrigações, avaliáveis em dinheiro. Ainda que esta apreciação pecuniária não se adegue ao âmbito cultural, importa reter dois aspetos: primeiro o de valor, de riqueza, quase de tesouro; segundo, o de conjunto, um complexo cuja relevância vai para além das coisas que, consideradas individualmente, o integram. O património, em qualquer aceção, é um todo, um continente que sobreleva o variado e variável conteúdo concreto que o preenche, uma universalidade posta ao serviço de um mesmo fim.

De acordo com LUIS (2012), há não muito anos atrás, Raquel Vilaça observava que o conceito de “património” atingiu uma “aceção ampla, mesmo vaga e difusa e, por isso, não menos polémica”, “abrangendo também as «coisas menores» e até as imaterialidades” (VILAÇA, 2000: 31, citada por LUIS, 2012).

Em termos nacionais, torna-se especialmente relevante salientar a importante evolução nesta matéria, refletida no abandono da visão mutilada do património cultural que florescia no tempo do Estado Novo e que se caracterizava por uma definição de património enquanto “sinónimo de «monumentos» (edifícios, objetos ou documentos), ou seja, de símbolos da grandeza nacional que cabia ao Estado preservar” (NUNES, 1993). Felizmente, a partir da Revolução de 25 de Abril de 1974, concretizou-se um salto qualitativo e quantitativo nesta matéria, passando a sustentar-se que o “património

cultural português é constituído por todos os bens materiais e imateriais que, pelo seu reconhecido valor próprio, devam ser considerados como de interesse relevante para a permanência e identidade da cultura portuguesa através do tempo” (NUNES, 1993: 5).

Acontecimentos como a integração de Portugal na hoje denominada União Europeia, contribuíram não só para o amadurecimento dos estudos, mas também para o incremento de políticas afetas à defesa e valorização do património cultural, cujo conceito, como se disse anteriormente, apresenta um nítido alargamento. De resto, temos vindo até a assistir a uma aposta cada vez mais declarada na articulação entre os vários domínios que compõem a realidade “património”, designadamente o natural e o cultural. De mais a mais, “estar atento ao património cultural, e à sua importância constitui um modo de combater o esquecimento e a indiferença” (MARTINS, 2009: 47).

Nesse sentido, o investigador dedicado à história regional e local não pode, de modo algum, depreciar o valioso papel que lhe cabe assumir no âmbito da concretização de um levantamento e de um estudo, que se desejam, tanto quanto possível, exaustivos, do património ligado ao espaço que integra o património de uma povoação, freguesia ou concelho, por exemplo, está longe de se limitar aos seus monumentos (ALARCÃO, 1987).

No entanto, qualquer pretensão de salvar a globalidade dos bens produzidos, ou simplesmente inventariados, acabará por se revelar um objetivo claramente utópico, fruto de circunstâncias como a insuficiência de meios existentes. Importa, assim, mover todo um apurado e criterioso trabalho de seleção, segundo determinados critérios (o histórico, o da originalidade, o tecnológico, o funcional e o estético), das criações humanas a preservar. Claro está que o património cultural não deve ser apenas perspetivado segundo uma conceção elitista ou erudita, dado que este caminho acabaria, provavelmente por discriminar, e até omitir, o apreciável legado de índole popular, cuja riqueza não deve ser subestimada.

Por outro lado, urge igualmente reter que determinados bens culturais, pela sua natureza, estrutura ou localização, estão em condições de serem positivamente utilizados como ferramenta económica ativa ao serviço do bem-estar das populações e, porventura, da anulação ou, no mínimo, minoração de certas assimetrias regionais (GREFFE, 1990).

2.2. Normativa e organizações internacionais

Conforme CARVALHO (2008-a), em matéria de salvaguarda e valorização do património cultural, as últimas décadas do séc. XX foram marcadas por um conjunto relevante de preocupações que resultaram no estabelecimento de documentos orientadores e quadros de expressão normativa que abrangem tanto a escala internacional, como a nacional.

Para entender esta evolução do quadro normativo no âmbito do património, é necessário chamar à reflexão algumas instituições de excelência como por exemplo a UNESCO¹, o Conselho da Europa² e o ICOMOS³.

Estes organismos, entre outros que cooperam em prol do património, refletem duas tendências evolutivas principais e configuram duas perspectivas de análise complementar, a saber: a integração do património no contexto da regulação do uso do solo, utilizando o património como condicionante dos instrumentos de planeamento territorial; e também como recurso para o desenvolvimento territorial, muitas vezes em processos de requalificação, revitalização e dinamização.

¹ A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO - United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization), criada em 1945, constitui a agência de referência internacional para a salvaguarda do património cultural. O trabalho desenvolvido pela UNESCO, neste domínio em particular, deve ser enquadrada na moldura global da sua atuação cultural, no âmbito do qual tem como objetivos principais preservar e respeitar as especificidades de cada cultura, agindo para a promoção do respeito intercultural, e acionando mecanismos que fomentem a sua interação e maior conhecimento mútuo.

² O Conselho da Europa, com sede em Estrasburgo, foi criado em 1949, no final da II Guerra Mundial, com o intuito de promover a defesa dos Direitos Humanos e conciliar acordos à escala europeia no sentido de uma harmonização das práticas sociais e jurídicas em território europeu.

Hoje, o Conselho da Europa é a maior e mais antiga organização intergovernamental com carácter político, integrando 46 países, incluindo todos os Estados-membros da União Europeia e 21 países da Europa Central e Oriental. (http://www.dgpj.mj.pt/sections/relacoes-internacionais/copy_of_anexos/o-que-e-o-conselho-da4586/)

³ ICOMOS – Sigla internacional da organização não governamental, criada em 1965, para designar o Conselho Internacional dos Monumentos e Sítios. Entre os seus objetivos contam-se a promoção da cooperação internacional na identificação, estudo e resolução de questões relacionadas com a identificação, proteção, interpretação e gestão das expressões culturais imateriais associadas aos monumentos e sítios.

A normativa internacional organiza-se em quatro pilares (CARVALHO, 2007) que tomam forma nas convenções entre os Estados signatários, que se comprometem a aplicar no seu território os princípios neles aprovados; bem como as recomendações (princípios destinados a orientar as políticas de cada Estado membro, mas sem carácter vinculativo); as resoluções (não tem carácter vinculativo, mas podem servir de modelo para a adoção de convenções e recomendações), e os restantes atos, que incluem cartas, orientações, princípios, declarações, encontros entre outros.

O objetivo geral destes organismos, em especial a UNESCO, é estabelecer a ligação entre o conhecimento e a cultura, e a sua proteção para as gerações vindouras. (CUNHA 2002, citado por AIKAWA-FAURE, 2009) conclui que a UNESCO deve optar por uma visão mais holística de proteção em relação a aspetos económicos, enquanto privilegia produtores culturais como beneficiários e agentes.

No que concerne ao património cultural, este começou a ser considerado como herança e tesouro da Humanidade no pós II Guerra Mundial, contudo, já antes se verificavam sinais de preocupação e atenção para com a salvaguarda do património mundial. Tal observa-se em 1931, com a Carta de Atenas redigida pelo Escritório Internacional dos Museus/Sociedade das Nações.

Em 1964, no decorrer do II Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos de Monumentos Históricos, pelo ICOMOS, foi elaborada a *Carta de Veneza*, a qual configura um salto gigantesco relativamente ao entendimento do que é o património cultural. Mediante um processo evolutivo, foram incorporando novas dimensões ao património (arquitetura vernacular, industrial, património natural, entre outras), conferindo-lhe maior complexidade. Por outro lado, uma conceção antropológica do património cultural que engloba tanto as expressões imateriais (tais como o saber-fazer, a tradição oral, etc.) como os monumentos, sítios, bem como o contexto social e cultural nos quais se inscrevem, contribuiu, de certo modo, para se alcançar uma noção de património cada vez mais alargada, diversa e reveladora, muitas vezes, de relações de interdependência (BOUCHENAKI, 2004).

Assim, as práticas sociais, tradicionais e culturais, foram ganhando um papel cada vez mais relevante no seio das políticas culturais.

É neste contexto de alargamento do conceito de património cultural, que se vai alicerçando o trabalho desenvolvido pela UNESCO. Por outro lado, tal como sugere DEACON (2004), o entusiasmo crescente que se tem verificado com relação ao Património Cultural Imaterial (PCI), está também ligado a uma tendência que se

verifica, sobretudo, a partir dos finais do séc. XX, e que reflete a necessidade de reavaliar os efeitos causados pela globalização, dominando neste sentido uma preocupação centrada na questão das identidades em contextos locais.

Posteriormente, em 1972, realizou-se a Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural pela UNESCO, foi elaborada a primeira lista oficial de Lugares e Monumentos edificados a serem alvos de proteção. Após 3 anos, a Carta Europeia do Património Arquitetónico foi concebida pelo Conselho da Europa e, em 1976, a UNESCO reuniu-se e aprovou a Recomendação sobre a salvaguarda dos conjuntos históricos e da sua função na vida contemporânea.

No início dos anos 80, mais precisamente em 1981, foi elaborada a Carta de Florença sobre a Salvaguarda de Jardins, e em 1985, foi aprovada a Convenção para a salvaguarda do Património Arquitetónico da Europa, pelo Conselho da Europa, e nos finais da década de 80, foi assumida a Carta Internacional para a Salvaguarda das Cidades Históricas, projetada pelo ICOMOS.

No início dos anos 90, foram elaborados vários instrumentos, tais como a Carta Internacional sobre a Proteção e a Gestão do Património Arqueológico pelo ICOMOS; em 1991, foi aprovada pelo Conselho da Europa, a Recomendação nº (91) 13 sobre a Proteção do Património Arquitetónico do Século XX e no ano posterior, o Conselho da Europa consagrou a Convenção Europeia para a Proteção do Património Arqueológico (revista).

No decorrer de 1994, a Carta de Villa Vigoni sobre a Proteção dos Bens Culturais da Igreja foi concebida pelo Secretariado da Conferência Episcopal Alemã e pela Comissão Pontifícia para os Bens Culturais da Igreja, enquanto no ano de 1995, em Lisboa, foi redigida a Carta de Lisboa sobre a Reabilitação Urbana Integrada, no decorrer do 1º Encontro Luso-Brasileiro de Reabilitação Urbana. Em 1997, foi apresentada a Convenção Europeia Para a Proteção do Património Arqueológico (Revista), onde foi redigida a Convenção de Malta.

Já no final da década, em 1999, o ICOMOS redigiu a Carta Internacional sobre o Turismo Cultural e, durante o mesmo ano, elaborou também a Carta sobre o Património Construído Vernáculo.

No início do ano de 2000, foi redigida a Carta de Cracóvia sobre os Princípios para a Conservação e o Restauro do Património Construído, durante a Conferência Internacional sobre Conservação. Em 2001, a UNESCO aprovou a Convenção para a

Proteção do Património Cultural Subaquático e em 2002, é redigida pela mesma instituição a Declaração de Budapeste sobre o Património Mundial.

A Convenção de Faro realizou-se em 2005, convocada pelo Conselho da Europa, como refere COSTA (2012:15), “com o intuito de reforçar a ideia de que património é uma nova realidade dinâmica, que deve ser preservado como um património comum”. Trata-se de um ordenamento jurídico que, sem atropelos ou duplicação à ação da UNESCO, converge uma teia complexa de direitos e garantias, deveres e responsabilidades, assegurando novos instrumentos de acompanhamento, monitorização e avaliação na defesa do património comum europeu”.

Em 2009, foram redigidas a Declaração de Viena bem como a Carta de Bruxelas. Passado um ano foram elaboradas e assumidas as Orientações Técnicas para Aplicação do Património Mundial.

No ano de 2012, foi emitida a republicação com a tradução para português da Convenção para a Proteção do Património Cultural Subaquático pela UNESCO.

2.3. Património Cultural Imaterial

A Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (daqui em diante designada como Convenção) foi finalmente adotada a 17 de outubro de 2003, em Paris, no âmbito da 32.^a Conferência geral da UNESCO. Tendo rapidamente entrado em vigor a 20 de abril de 2006, após a ratificação de trinta e quatro Estados membros, pode dizer-se que este tem sido um processo bem sucedido. “De certo modo, esta Convenção veio ajustar a situação que a Convenção de 1972 tinha causado, isto é, um evidente desequilíbrio geográfico de bens inscritos na lista de Património Mundial situados, sobretudo a norte, e cuja lista não sinalizava as expressões culturais localizadas mais a sul” (MATSSURA, 2004: 4). Mais concretamente, veio confirmar a necessidade de se criarem medidas de proteção e promoção, distintas daquelas que são aplicadas para os monumentos, sítios ou paisagens culturais. Da leitura deste documento, podemos destacar como objetivos centrais, em primeiro lugar, a salvaguarda do Património Cultural Imaterial (PCI), o respeito e reconhecimento do património das comunidades e indivíduos, e a sensibilização relativamente à sua importância a uma escala local, regional e internacional, através da cooperação internacional. Do rol de preocupações

que justificaram o desenvolvimento deste documento constam as ameaças a que este património está sujeito, o risco de ser ignorado, os conflitos armados, o êxodo rural, os movimentos migratórios, a sua fragilidade, a ausência de apoio, entre outras. Além dos aspetos mencionados, acrescem preocupações respeitantes à preservação da diversidade cultural. A globalização e os efeitos niveladores que esta induz na cultura são entendidos como uma ameaça à diversidade cultural.

De acordo com a Convenção 2003, entende-se por PCI, todas as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos, reconhecem como fazendo parte integrante do seu património cultural (art. 2.º). A Convenção 2003 acrescenta que o PCI pode manifestar-se em vários domínios, muito embora esta seja uma lista que não se pretende exaustiva e acabada, a saber: tradições e expressões orais (inclui a língua como vetor do PCI), artes do espetáculo, práticas sociais, rituais e eventos festivos, conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo e aptidões ligadas ao artesanato tradicional. A salvaguarda é um dos eixos centrais da ação proposta pela Convenção, e compreende uma visão bastante alargada. Desde logo, a salvaguarda é definida como o conjunto de medidas que visam assegurar a viabilidade do património cultural imaterial (art. 2.º e 3.º).

No conjunto de medidas propostas pela Convenção 2003, incluem-se atividades de identificação, documentação, pesquisa, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão, essencialmente através da educação formal e não formal, bem como a revitalização dos diferentes aspetos desse património (art. 2.º, 3.º). Neste contexto, entende-se que a salvaguarda não se resume à preservação dos elementos do PCI em arquivos e coleções de museus. Sobre este aspeto, a Convenção demarca-se da sua predecessora, a Recomendação de 1989, que focava a sua atenção na preservação através da documentação, responsabilizando os investigadores e as instituições nesta tarefa. Em termos gerais, podemos dizer que “a Convenção vem dar ênfase ao papel das instituições, mas principalmente confere um papel de suporte ou de facilitador aos praticantes das tradições e à promoção da criatividade” (BORTOLOTTI, 2006: 2). Contudo, e em boa verdade, esta não se afigura uma tarefa fácil. Neste seguimento, KURIN (2004) alerta que o envolvimento das comunidades poderá revelar-se complicado sob vários pontos de vista (sociológico e logístico), só podendo os obstáculos ser ultrapassados através da mediação, sensibilidade política e bom senso.

À semelhança da Convenção de 1972, esta Convenção inclui a criação de duas listas: a Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade (art. 16.º) e a Lista do Património Cultural Imaterial que necessita de uma Salvaguarda Urgente (art. 17.º). Estas listas pretendem, a par com a Convenção, alertar e sensibilizar para a importância da salvaguarda deste património e daqueles que o detêm e praticam, em particular as expressões culturais em risco de desaparecer. As noventa Obras-Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade, proclamadas entre 2001 e 2005 serão automaticamente integradas na Lista Representativa.

A Convenção reconhece que o PCI apresenta o mesmo valor em qualquer parte do globo, no entanto, a existência das listas de PCI remete para a ideia de que, de facto, existem algumas práticas que são objeto de maior destaque do que outras, quiçá mais importantes do que outras e, por sua vez, justificam maior distribuição de recursos para a sua salvaguarda. O confronto entre o texto da Convenção e a criação das listas salda-se ambíguo, podendo daqui resultar uma espécie de instrumentalização das listas, no sentido em que, para obter maiores recursos financeiros, algumas organizações poderão apresentar candidaturas com base não na importância que estas expressões possam ter para a identidade de uma comunidade, mas sim em função de critérios menos coerentes com os princípios da Convenção, nomeadamente a sua popularidade (KURIN, 2004).

Uma das medidas mais imperativas subjacentes às obrigações de um Estado membro é a criação de um ou mais inventários no seu território, com o objetivo de assegurar a identificação, com vista à salvaguarda (art. 12.º). Assim, cada país deverá conduzir a implementação de inventários à escala nacional, com a implicação das comunidades e outras organizações pertinentes, bem como assumir um programa estratégico constituído por planos de ação que visem a salvaguarda e sensibilização do PCI. Para o efeito, a Convenção deixa alguma liberdade de ação no que diz respeito à criação e implementação de inventários. Por outro lado, também não dá indicações relativamente a sistemas de classificação, permitindo que cada país possa estruturar os seus inventários da forma que melhor lhe convier, adaptando-os às suas necessidades. Não sendo obrigatórias, outras medidas de salvaguarda são recomendadas aos Estados-membros, nomeadamente a implementação de programas educativos, através de sistemas formais ou não formais de transmissão, que em, última instância, promovam o reconhecimento e importância do PCI junto das comunidades e também a sensibilização para as ameaças que concorrem para o seu desaparecimento. Os mecanismos adotados na Convenção 2003 são, em muito, idênticos aos utilizados na Convenção 1972. Para a

operacionalidade da Convenção existem os seguintes órgãos: a Assembleia-geral dos Estados-membros, que é o órgão soberano da Convenção (Artigo 4.º), o Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial para promover a aplicação deste instrumento (Artigo 6.º), o Secretariado e o Fundo do Património Cultural Imaterial, criado para assegurar assistência e cooperação internacional.

Depois de 2003 descobrimos com esta Convenção, outra plataforma de entendimento para tratar o PCI, tendo o documento contribuído para a organização das prioridades neste domínio, e colocando a tónica sobre uma possível direção a seguir no que concerne a um património tão complexo quanto estimulante, como é o PCI. Por tudo o que se referiu, a Convenção 2003 deve ser entendida, não como um documento acabado e fechado, mas sim como o início de um percurso (CARVALHO, 2009).

2.4. Enquadramento legislativo - jurídico nacional

Segundo CARVALHO (2008-b), no caso de Portugal, a preocupação com o património evidencia-se na Constituição, no artigo 9º que indica as “Tarefas fundamentais do Estado”, que assinala «proteger e valorizar o património cultural do povo português, defender a natureza e o ambiente, preservar os recursos naturais e assegurar um correto ordenamento do território». Neste seguimento, o mesmo autor refere ainda a Lei nº 11/1987 de 7 de abril, nomeada com a Lei de Bases do Ambiente, que identifica e frisa a importância da valorização da proteção do património natural e paisagístico e a Lei-Quadro das Áreas Protegidas (Lei nº 19/93 de 23 de janeiro), que determina a implementação e regulamentação da rede nacional de áreas protegidas (RNAP).

Com a Lei nº 107/2001 de 08 de setembro de 2001, estabeleceram-se as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural a nível nacional. Este diploma é a base normativa essencial que regulamenta o património cultural português, definindo o património cultural como “constituído por todos os bens (materiais e imateriais) que, sendo testemunhos com valor de civilização ou de cultura, portadores de interesse cultural relevante, devam ser objeto de especial proteção e valorização mas, também, quando for caso disso, os respetivos contextos que, pelo seu valor de testemunho, possuam com aqueles uma relação interpretativa e informativa”.

Este diploma define ainda categorias de proteção dos bens imóveis e móveis, dos quais os primeiros podem pertencer às categorias de *monumento*, *conjunto* ou *sítio*, e os segundos, entre outras, às seguintes categorias: património arqueológico, arquivístico, audio-visual, bibliográfico, fonográfico e fotográfico. De igual modo são considerados os bens imateriais, “realidades que, tendo ou não suporte em coisas móveis ou imóveis, representem testemunhos etnográficos ou antropológicos com valor de civilização ou de cultura com significado para a identidade e memória coletivas, tais como as expressões orais de transmissão cultural e os modos tradicionais de fazer, nomeadamente as técnicas tradicionais de construção e de fabrico e os modos de preparar alimentos” conforme refere CARVALHO (2008-b: 4, citando o referido diploma).

“As formas de proteção dos bens culturais assentam na classificação e na inventariação, a primeira entendida como o ato final do procedimento administrativo mediante o qual se determina que determinado bem possui um inestimável valor.

O interesse cultural relevante, designadamente histórico, paleontológico, arquitetónico, linguístico, documental, artístico, etnográfico, científico, social, industrial ou técnico dos bens que integram o património cultural reflectirá valores de memória, antiguidade, originalidade, raridade, singularidade ou exemplaridade” (CARVALHO, 2008-b: 3).

A nova lei do património cultural português alicerça-se num conceito alargado, abrangente e multidimensional, que envolve diferentes manifestações de património cultural, e reflete as principais tendências internacionais e os compromissos assumidos pelo Estado neste domínio (CARVALHO, 2003). Este texto normativo sucede ao quadro jurídico da Lei nº13/1985 de 06 de julho, designada de Lei do património cultural Português, que falhou ao nível da regulamentação essencial ao diploma, como confere CARVALHO (2005). Em 2009, foi publicado o Decreto-Lei nº 138/ 2009 de 15 de junho de 2009, onde se estabelece a criação do fundo de salvaguarda do património cultural a nível nacional. No mesmo ano, foi emitido o Decreto-Lei nº 139/2009, o Decreto-Lei nº 140/2009 e o Decreto-Lei nº 309/2009. O primeiro estabelece o regime jurídico de salvaguarda para o património cultural imaterial; o seguinte estabelece o regime jurídico dos estudos, projetos, relatórios, obras ou intervenções sobre os bens culturais classificados ou em vias de classificação, de interesse público ou municipal, e o último estabelece o procedimento de classificação dos bens imóveis de interesse cultural, bem como o regime de zonas de proteção do plano de pormenor de salvaguarda, segundo indica o site oficial do IGESPAR (2013).

Como assinala COSTA (2012), a discussão sobre o património cultural imaterial português, não é uma questão nova, embora tenha adquirido maior relevo nos últimos tempos, com a aceitação do Fado como património cultural imaterial da Humanidade pela UNESCO.

O desenvolvimento do quadro jurídico sobre o património cultural imaterial a nível nacional, iniciou-se em 1985, quando foi publicada a Lei de Bases do Património Cultural (Lei 13/1985, de 6 de julho), cujo art.º 43.º versa sobre as formas e regime de proteção dos "bens imateriais", não tendo a mesma, por falta de desenvolvimento, tido qualquer aplicabilidade prática neste domínio (Matriz para o Património Cultural Imaterial, 2013).

Foi através da Lei de Bases da Política e do Regime de Proteção e Valorização do Património Cultural (Lei nº 107/2001) que a Assembleia Portuguesa legislou sobre a obrigatoriedade de preservação do património cultural imaterial, cujos art.ºs 91.º e 92.º versam sobre os "regimes especiais de proteção de valorização" dos "bens imateriais". Para além das "tradições populares", o PCI é agora ampliado às manifestações das "minorias étnicas" (Site oficial da Matriz do Património Cultural Imaterial, 2013)

Como refere CABRAL (2011), citado por COSTA (2012), em 2002, a Comissão Nacional para a UNESCO criou uma lista onde cinco bens culturais a preservar em Portugal, de acordo com a Proclamação de Obras-Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade, e que foram os impérios dos Açores, a representação do Auto de Floripes em Viana do Castelo, os bailinhos de carnaval da Ilha Terceira, o Fado e a doçaria tradicional Portuguesa.

Em 2006, é publicada a lei Orgânica do Ministério da Cultura (Decreto- lei n.º 215/2006, de 27 de outubro), que preconiza a "definição e execução de uma política integrada do património material e imaterial", consignando ao Instituto dos Museus e da Conservação as atribuições em matéria de inventário, valorização e proteção do PCI.

Esta última Lei, foi objeto de uma Resolução do Conselho de Ministros (nº96/2000) que “considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal”. O Decreto-Lei n.º 215/2006, de 27 de outubro foi regulamentado por Portugal, em 2009, após a ratificação da Convenção de 2003, permitindo que as normas acordadas internacionalmente fossem integradas na nova legislação, estabelecendo um enquadramento legal para a salvaguarda do património cultural imaterial. Este Decreto-Lei transpõe, assim, para a legislação nacional, o disposto na Convenção, conferindo a obrigatoriedade da criação de

inventários, no respeito pelos critérios estabelecidos para a inscrição de manifestações nas listas representativas ou de salvaguarda urgente.

Em 2007, é criado o Instituto dos Museus e da Conservação (IMC), I.P. (DL n.º 97/2007, de 29 de março, e respetiva Portaria n.º 377/2007, de 30 de março) no âmbito do Ministério da Cultura, ao qual se atribuem competências específicas na área do PCI, designadamente através do seu Departamento de Património Imaterial. O Conselho de Ministros aprova a ratificação de Portugal da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (23 de agosto). O IMC inicia a colaboração com a Comissão para o Desenvolvimento da Lei de Bases do Património Cultural (Ministério da Cultura), no âmbito do PCI. Através do seu Departamento de Património Imaterial, o IMC inicia o seu programa de formação anual sobre princípios e metodologias de inventário do PCI, destinado aos museus da Rede Portuguesa de Museus.

No decorrer do ano de 2008, a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial é aprovada por unanimidade pela Assembleia da República, a 24 de janeiro (Resolução AR n.º 12/2008); a 26 de março procede-se à sua ratificação, por publicação em Diário da República do Decreto do Presidente da República n.º 28/2008 (DR. n.º 60, de 26 de março), prossegue o trabalho conjunto entre o IMC e a Comissão para o Desenvolvimento da Lei de Bases do Património Cultural (Ministério da Cultura) no âmbito da definição do quadro legislativo para o PCI.

Pelo Aviso n.º 137/2008 (publicado em Diário da República n.º 144, de 28 de julho), o Ministério dos Negócios Estrangeiros torna público ter a República Portuguesa depositado junto do Diretor-Geral da UNESCO, em 21 de maio, o seu instrumento de ratificação da Convenção. A Convenção entra em vigor a 21 de agosto de 2008.

De acordo com o já referido Decreto de Lei n.º 139/2009, que estabelece o regime jurídico de salvaguarda do PCI em Portugal, em desenvolvimento do disposto na Lei n.º 107/2001, de 8 de setembro, e em harmonia com a Convenção UNESCO 2003, foram estabelecidas igualmente os modos para a implementação do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, para os fins previstos no Art.º 12.º da Convenção UNESCO 2003. O mesmo documento estabelece que a Comissão para o Património Cultural Imaterial é constituída pelo Diretor do Instituto dos Museus e da Conservação (IMC), por cinco personalidades de reconhecido mérito no âmbito da salvaguarda patrimonial nomeadas pelo Governo, e outras duas individualidades designadas pela Associação Nacional de Municípios.

Posteriormente foi criada a Portaria 196/2010 de 9 de abril, que estabelece o formulário para o pedido de inventariação de uma manifestação do património cultural imaterial, fixando as suas normas de preenchimento. Estes procedimentos de inventariação, determinados na Portaria, revestem-se de alguma complexidade, ao mesmo tempo que requerem competências específicas, pouco acessíveis às comunidades e grupos, conforme Anexo II/8.2 e Anexo II/8.3.

Segundo consta no site oficial da Matriz para o Património Cultural Imaterial (2013) “... realiza o Inquérito "Património Imaterial em Portugal", que visou um total de 494 entidades, assim repartido entre as seguintes tipologias: Museus (139), Municípios (308), Direções Regionais de Cultura (7) e Unidades de Investigação consideradas de potencial relevância para a atuação no setor (40). O Inquérito teve como objetivo global a identificação de ações recentemente realizadas no âmbito do PCI, por parte daquelas entidades, bem como a identificação de fundos documentais considerados de particular importância para a documentação de manifestações do PCI em Portugal”.

Em junho de 2010 é apresentada, junto da UNESCO, a primeira Candidatura do Estado Português para inscrição na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade. Trata-se da Candidatura do fado, apresentada pela Câmara Municipal de Lisboa, a qual foi aprovada no VI Comité Intergovernamental desta organização internacional, realizado em Bali, na Indonésia, entre 22 e 29 de novembro de 2011. Em novembro de 2010 conclui-se o desenvolvimento sobre a nova versão do Programa MATRIZ (Matriz 3 – Inventário, Gestão e Divulgação de Património), concebido pelo IMC para promover a salvaguarda por parte das entidades portuguesas dedicadas ao estudo, documentação e inventário de Património Imaterial, entre as quais Museus, Universidades, Centros de Investigação, Autarquias e entidades diversas do Ministério da Cultura”.

De acordo com CABRAL (2011), citado por COSTA (2012), por recomendação da Convenção, nas várias atividades relacionadas com os processos de inventariação, compete aos Estados-membros, a criação de “um organismo consultivo ou um mecanismo de coordenação, de forma a facilitar a participação das comunidades dos grupos ou indivíduos, bem como de especialistas, centros de competências e institutos de investigação”.

A entrada em vigor da Convenção, em 2006, a coberto da nova legislação, trouxe a Portugal uma enorme dificuldade em adaptar os bens anteriormente indicados com interesse para a salvaguarda aos critérios atuais.

Segundo indica o site oficial da Matriz para o Património Cultural Imaterial (2013), no ano de 2011, com a publicação do Despacho n.º 1018/2011, de 12 de janeiro, encerra-se o processo de constituição da Comissão para o Património Cultural Imaterial. A Comissão é um órgão dotado de autonomia administrativa, técnica e científica, instituído pelo Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho, que atua de forma independente e tem funções deliberativas e consultivas no âmbito da salvaguarda do PCI. A 1 de junho, o Instituto dos Museus e da Conservação disponibiliza o Matriz PCI como plataforma de acesso online ao Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, implementado para os fins previstos no Art.º 12.º da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (UNESCO, 2003).

No presente momento, o Inventário Nacional para o Património Cultural Imaterial regista apenas dois elementos na sua lista, a Capeia Arraiana do Sabugal e o *Kola San Jon* do Bairro do Alto da Cova da Moura, como refere o site oficial da Matriz para o Património Cultural Imaterial (2013). Ainda no âmbito desta temática, é relevante sublinhar como refere COSTA (2010) o facto de que o PCI está em permanente devir, pois deve respeitar a dinâmica social específica de cada comunidade ou grupo que a cria. Aqui, o património cultural enfatiza o património etnológico, pelas perspetivas evidenciadas pela UNESCO através dos processos e já não dos seus produtos.

O quadro jurídico nacional deve contribuir para a promoção do conhecimento e da documentação dos sistemas e práticas alimentares tradicionais, sem negligenciar a sua permanente reelaboração através da base de dados que suportará o Inventário Nacional de património cultural imaterial, que deve ainda realçar algumas perspetivas sobre os sistemas e práticas alimentares tradicionais que englobam a identificação e documentação (com registo de audiovisual como recurso primordial).

É de referir ainda que, desde o Decreto de Lei n.º 139/ 2009 de 15 de junho, tanto as formas alimentares tradicionais como os processos de aquisição e confeção dos alimentos constituem expressões sociais das comunidades e a sua relação são contemplados neste documento. É visto como um símbolo das várias gerações de sociedades, no que diz respeito à sua forma de organização e diferenciação para com outros territórios.

3. Gastronomia

“People who love to eat are always the best people”
Julia Child (s.d)

3.1. Conceito

Na gastronomia devem ser contempladas as implicações complexas para setores intrínsecos à cultura e ao património, dada a sua dimensão eminentemente económica, o potencial que encerra no plano da promoção turística e a articulação com programas de fomento e qualificação tradicionais e de unidades produtivas de carácter diverso.

Segundo BRAZ & VEIGA (2009), a gastronomia, enquanto hábito alimentar de um povo é a maneira de satisfazer as necessidades básicas do ser humano e, sendo assim, ela surge como uma das necessidades mais elementares que cada pessoa tem – saciar a fome –, no entanto, o costume relacionado à arte de preparar alimentos de cada povo está relacionado com a sua cultura, vinculado à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico. Assim, a gastronomia é, cada vez mais, uma forma de conhecer a cultura de um povo e, através do turismo, tem-se tornado uma opção de atrativo turístico-cultural de determinados destinos, favorecendo a atividade turística em vários lugares. Alguns autores referem a gastronomia como “(...) uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento” (BRAUNE 2007:14, citado por BRAZ & VEIGA, 2009).

O Dicionário da Língua Portuguesa (s/d: 897), define gastronomia como a “arte de cozinhar de modo a proporcionar o maior prazer aos que comem”. Por seu turno, segundo FERREIRA (2011), o verbo “cozinhar” implica um saber e um saber-fazer, cruzando memórias e crenças, ecologia e economia, perdas e ganhos, relações de poder e causas fortuitas, tradição e inovação, gestão de recursos e prossecução de objetivos.

Como consta em D’ENCARNAÇÃO (2012: 4), “o termo relacionado com a cozinha (*culina*, em latim), com o modo (arte ou técnica) de preparar os alimentos, e a gastronomia em geral, entendendo por esta a arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer”.

Assim, concluímos que a gastronomia é “uma arte na qual quem a executa e quem a aprecia deve estar em perfeita sintonia e, por isso, não é fácil compreendê-la apenas

como quem oferece algum alimento ao ser humano, pois nela está integrado o quotidiano e a história de quem a criou”. (BRAZ & VEIGA, 2009).

A gastronomia, como a cultura, complexificou-se e a par como a evolução humana, necessita de inovar e formar sensações novas, como formas de expressão, como uma linguagem de um povo, que se adequa ao seu ambiente e aos seus produtores. É nesse contexto que se verificam novas receitas, integração de novos produtos de forma a experimentar e reconfecionar novos receituários, sejam aqueles que foram transmitidos de geração em geração como na adaptação de novos processos, técnicas e integração de novas tecnologias, valorizando os receituários tradicionais e promovendo territórios, promovendo a competitividade e a qualificação no setor. Um bom exemplo de instituições e projetos que fomentam a promoção através da gastronomia a nível regional, são as confrarias, que serão analisadas de forma mais aprofundada em seguida.

O enquadramento do PCI, tal como preconizado pela UNESCO, deverá resultar na cristalização da gastronomia, objetivando-a como material, e respeitando-a como dinâmica social específica de cada grupo ou comunidade, que cria um sentimento de pertença num determinado sítio e momento. Deve também promover uma perspetiva ampla para os sistemas e práticas alimentares, como processos e dinâmicas sociais complexas e não apenas o produto ou o prato gastronómico em si.

3.2. Práticas para a valorização da Gastronomia – a Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas

As confrarias gastronómicas são um poderoso movimento civil, uma força significativa de importante mobilização social e turística, que aprofunda a consciência, em si própria. Através das confrarias, descobre-se, ou confirma-se, que a gastronomia não é apenas pretexto para os convívios sociais, viagens turísticas, redescoberta de receituários tradicionais, mas que deverá, cada vez mais, incrementar o interesse, aprendizagem e fascínio pelas diferenças implicadas na distância geográfica entre comunidades, já que quando a gastronomia “acasala” com a convivialidade, partilham-se momentos, considerando que o ato de comer é comumente realizado em grupo, tornando-se assim uma linguagem cultural (CEUCO, 2013).

Como refere o CEUCO – Conselho Europeu das Confrarias Enogastrónomicas, as confrarias são património nacional, são a cultura viva, sendo o povo que a transporta ao longo dos tempos. Quem não se recorda de receitas dadas a conhecer pelos nossos avós, e já recebidas por estes, dos seus antepassados, muitas delas, ainda colocadas em prática nos dias de hoje, transmitindo-se a cultura, de geração para geração, esperando-se vivamente que a cadeia não quebre. No presente, já estão a ser recolhidas e compiladas muitos antigos receituários. As confrarias gastronómicas são, portanto, as sentinelas do enorme e rico património cultural.

Existem várias organismos e instituições que têm como meta a valorização, salvaguarda e propagação dos valores gastronómicos, sociais e culturais de uma região ou país, contudo, às confrarias compete zelar pela sua divulgação e preservação, a nível nacional e internacional.

No patamar europeu, o Conselho Europeu das Confrarias Enogastrónomicas é a instituição que detem a chancela da comunicação entre confrarias gastronómicas europeias, visando o objetivo de promover o intercâmbio das diferentes culturas e costumes gastronómicos das diferentes regiões europeias. Com o fim de dar espaço a uma discussão contínua e permanente sobre temas de interesse, realiza-se anualmente um Congresso de Confrarias Enogastrónomicas (que já foi realizado em Portugal), em cada um dos países da UE.

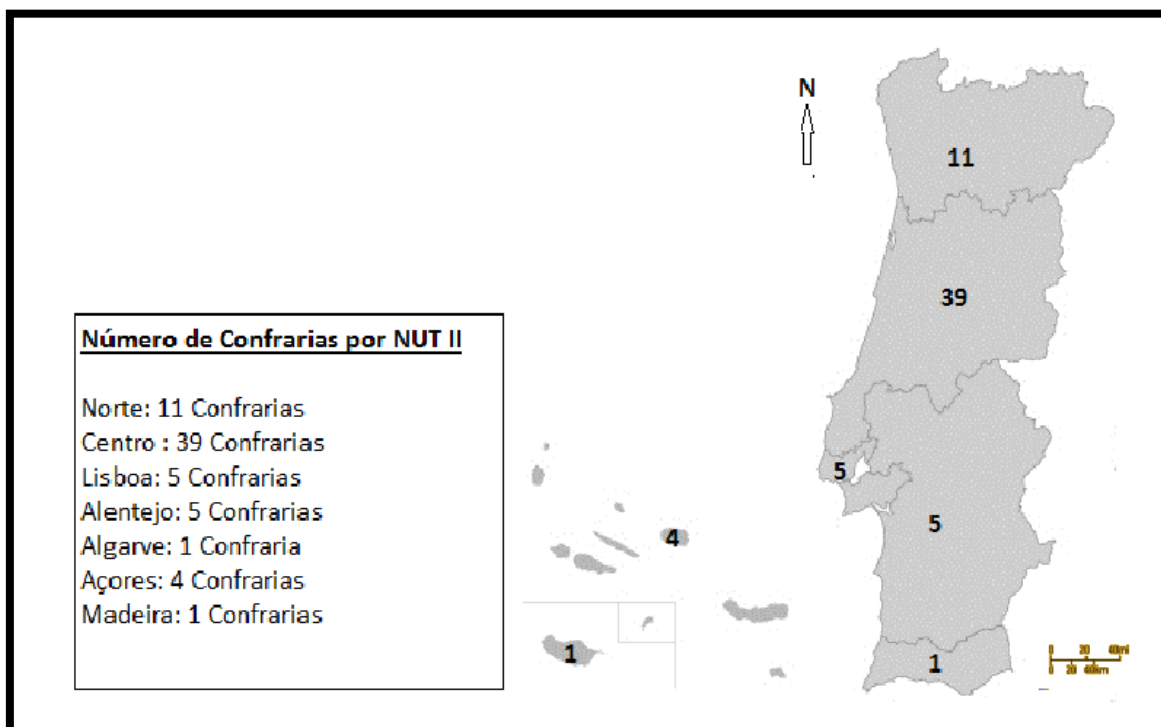
A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG), surgiu em junho de 2001, como associação cultural sem fins lucrativos, e tendo como finalidade principal a promoção, divulgação e defesa da gastronomia tradicional portuguesa.

Atualmente, o número de confrarias efetivas é de sessenta e três, mais três assistentes, isto é, que ainda se encontram em período probatório de um ano, prefazendo um total de sessenta e seis confrarias gastronómicas.

Maioritariamente, as confrarias têm um carácter associativo cultural de profundo significado para as regiões que representam, a FPCG tem vindo a consolidar a sua estrutura organizativa, por forma a dar resposta a todos os desafios que hoje se colocam, quer no panorama nacional, quer no que respeita à projeção internacional.

Tal como assinala o site do Turismo do Centro (2013), a Federação Portuguesa das confrarias gastronómicas, integra um conjunto de entidades com intervenção direta e indireta na gastronomia enquanto produto estratégico da nossa Economia e particularmente no turismo, sempre na defesa dos nossos produtos, dos produtores e do receituário tradicional português. Tem como finalidade a defesa das artes culinárias,

património cultural do nosso País, sinónimo da convivialidade, de saber comer, de valorização das memórias, da nossa história - do Povo Português.

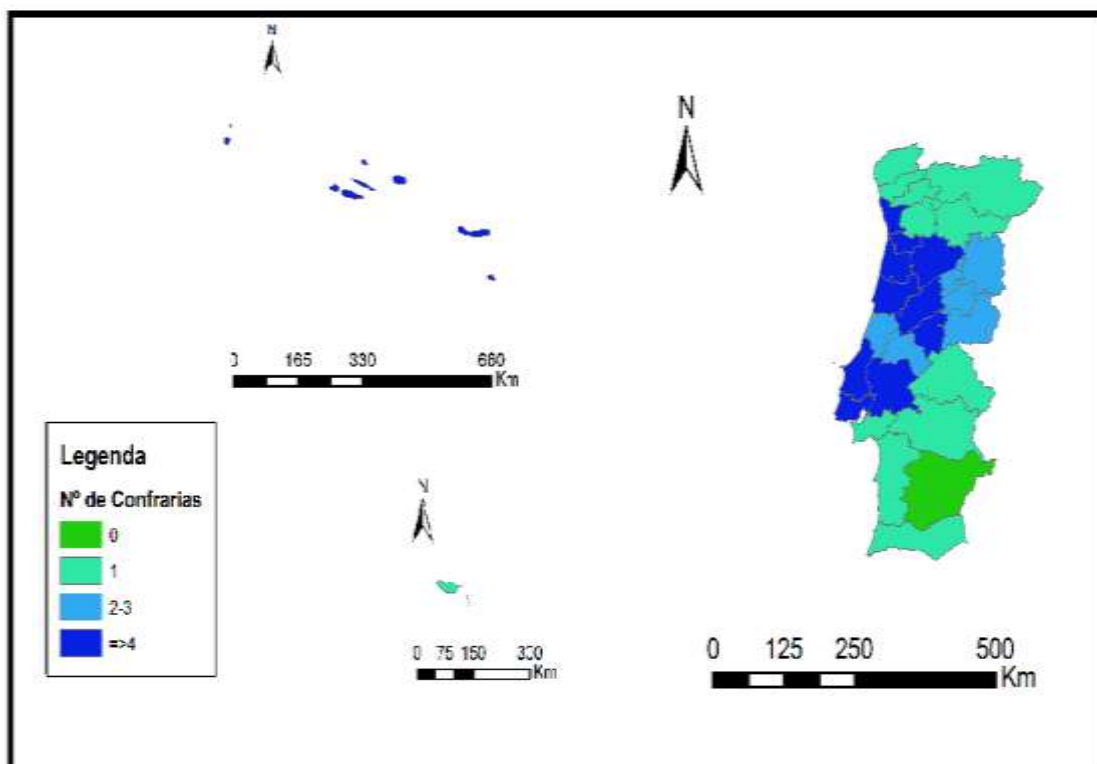


Fonte: Federação Portuguesa das Confrarias Portuguesas (2013) – elaboração própria.

Figura 1- Confrarias gastronómicas federadas em Portugal, por região, em 2013

Através da figura 1, podemos realizar uma análise de escala regional no que se refere à distribuição geográfica das confrarias gastronómicas federadas pela FPCG em Portugal. A NUT II que reúne mais Confrarias refere-se à região Centro, com trinta e nove confrarias; em seguida, a região do Norte, com onze confrarias; as regiões da grande Lisboa e do Alentejo, com cinco confrarias cada uma; os Açores com quatro confrarias; e o Alentejo e a Madeira, com apenas uma confraria na região, são as NUT II com menos significado a este respeito.

A figura 2, com a distribuição geográfica das confrarias por sub-região em Portugal, permite trazer uma análise mais detalhada no sentido de identificar onde existe o maior esforço no desenvolvimento e na progressão de confrarias, por forma a proteger e valorizar a cozinha tradicional regional.



Fonte: Federação Portuguesa de Confrarias Portuguesas (2013) – elaboração própria

Figura 2 - Confrarias gastronómicas federadas em Portugal, por sub-região, em 2013

Como demonstra a figura 2 pretende-se assinalar a localização das confrarias a nível nacional, de forma a poder assinalar qual a região que detém o maior número de confrarias.

Após a análise e investigação acerca da localização e dos produtos defendidos por cada confraria, é possível verificar, por ordem decrescente, as sub-regiões que apresentam o menor e o maior número de confrarias. Nesse sentido a sub-região que apresente o menor número de confrarias é o Baixo Alentejo, sem nenhuma confraria assinalada. Em seguida, as regiões com uma confraria assinalada são o Minho, Lima, Cávado, Ave, Tâmega, Alto Trás-dos-Montes, Pinhal Interior Norte, Pinhal Interior Sul, Setúbal, Alto Alentejo, Alentejo Central, Alentejo Litoral, Algarve e a Madeira. Com duas confrarias, são apresentadas as sub-regiões da Beira Interior Sul e do Pinhal Litoral, por consequente, foram identificados, com três confrarias, o Ribatejo bem como a Beira Interior Norte e, com quatro confrarias, a sub-região da Lezíria do Tejo e os Açores. A sub-região Dão-Lafões é detentora de cinco confrarias, enquanto que a sub-região do Grande Porto tem oito confrarias. Por fim, a região do Baixo Vouga assinala

doze confrarias e a sub-região com mais confrarias é o Pinhal Interior Norte, com o total de quinze confrarias, com base na informação do site oficial da FPCG (2013).

Um dos fatores explicativos para esta relevância do Pinhal Interior Norte pode estar relacionado com a própria localização da FPCG (anteriormente em Vila Nova de Poiares e em 2013 passou a pasta para Santarém, sobre a tutela de Olga Cadaval). Com toda a certeza, algum do ênfase que a confraria da chanfana obteve, enquanto a presidente anterior mordoma-mor da confraria da chanfana, ajudou a obter algum destaque e promoção ao produto da chanfana. No entanto ajudou e reforçou, tanto pela publicidade em alguns órgãos de imprensa, como jornais, televisão e a presença no concurso das sete maravilhas gastronómicas de Portugal, aposta para uma oferta diversificada a uma resposta turística coesa pela defesa da identidade local, fomento de eventos, atração de visitantes aos territórios, impulsionando o desenvolvimento social, económico, ambiental e fomenta a noção de memória coletiva e de pertença ao território e ao produto, explorando características semelhantes aos produtos “*terroir*”.

3.3. A Gastronomia como recurso para os lazeres turísticos

No âmbito do Turismo em Portugal, o Plano Estratégico Nacional para o Turismo (PENT) para o período de 2007 a 2015 define como estratégicos 10 produtos turísticos. A estratégia de desenvolvimento dos produtos tem por objeto os mercados externos, situação que beneficia igualmente o mercado interno, tendo como premissa a necessidade de concentração de esforços, evitando a dispersão em ações de reduzido impacto.

Assim, a classificação proposta determina como produto consolidado a oferta organizada, procura primária e objeto de promoção externa; como produto em desenvolvimento, a oferta em estruturação, procura primária e objeto de promoção externa; como produto complementar, a valorizar e enriquecer a oferta e corresponde à satisfação de uma motivação secundária de viagem e como produto emergente requer estruturação para atuação no médio prazo.

O produto gastronomia e vinhos tem registado um crescimento anual de 5% a 8% desde 2000, valores que se perspetivam poder situar-se nos 8% a 10% nos próximos anos, segundo o PENT – revisão 2013-2015 (2012).

A revisão do PENT, realizada em 2013, indica que os principais mercados emissores de gastronomia e vinhos são a Espanha, Reino Unido e França, embora se trate fundamentalmente de um produto complementar a outros produtos de procura primária. Sendo Espanha, França e Itália os principais destinos concorrentes de Portugal, foram identificados alguns fatores de competitividade de Portugal para este produto, tais como a variedade e riqueza da gastronomia nacional, classificada como bem imaterial do património cultural português; qualidade e diversidade dos vinhos, alguns exclusivos de Portugal (Porto e Madeira); doçaria tradicional e conventual muito apreciada; qualidade do peixe e do marisco; crescente qualificação dos chefes nacionais; existência de marcas relevantes (cataplana, pastel de nata, «o melhor peixe do mundo», vinhos do Porto e da Madeira e o trabalho dos chefes portugueses).

No produto de gastronomia e vinhos, segundo consta no PENT, revisto em 2012 pelo Turismo de Portugal IP., propõe-se que os objetivos tenham como fundamento a qualidade e diversidade da gastronomia e vinhos nacionais que potenciam uma oferta distintiva para o turista que visita Portugal. Nesse sentido, devem assumir um papel importante no enriquecimento da experiência do turista. Enquanto atividades, devem criar e promover um referencial de utilização da marca «Prove Portugal»; sensibilizar os produtores/industriais agroalimentares para formatarem rotinas de visitaçã/usufruto turístico, complementares à sua atividade principal; incrementar a qualificação dos serviços na restauraçã, ao nível da valorizaçã dos produtos e receituário regionais, e da melhoria dos serviços de cozinha e sala no âmbito do «Prove Portugal»; desenvolver roteiros enogastronómicos suportados nos recursos distintivos das regiões, envolvendo produtores e prestadores de serviços bem como promover internacionalmente os produtos de excelência e os chefes, no âmbito do «Prove Portugal».

3.4. Os eventos gastronómicos

Nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico cultural, considerando-se que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer, refletem a identidade de uma comunidade.

Como instrumento orientador do Turismo em Portugal, o Plano Estratégico Nacional de Turismo – PENT (2007) refere que “é necessário adequar a oferta cultural

para possibilitar experiências distintas ao turista. A intervenção, no que diz respeito a este tema, deve estar assente em três vetores: a utilização de elementos culturais portugueses para animação, a promoção de elementos da cultura portuguesa como parte integrante dos produtos turísticos e a promoção da vocação marítima de Portugal como elemento diferenciador.”

Este plano alerta para a necessidade de adequar na oferta de museus e monumentos aos turistas, incluindo aos que tenham necessidades especiais, quer a nível de horários, quer a nível de informação e conteúdos disponibilizados, quer ainda das acessibilidades. O objetivo é transformar a visita numa experiência, tornando o turista num elemento ativo, devendo para isso integrar-se a oferta – por exemplo, a criação e o reforço de rotas temáticas – e apostar nos museus que apresentem conteúdos distintos – por exemplo, museus do fado e do azulejo.

Finalmente, é importante implementar, através dos bens culturais (museus e monumentos) e das paisagens disponíveis, âncoras de desenvolvimento regional, apostando na sua promoção integrada e sustentada através da criação de rotas, itinerários e circuitos.

Possuindo uma rede hoteleira de notória qualidade, infraestruturas e serviços de reconhecido nível, servidos por uma rede de acessos bem estruturada, a que acresce o clima excecional, a enorme diversidade da sua paisagem e a sua tradicional hospitalidade, Portugal possui todas as condições para realizar, com sucesso, eventos de grande dimensão.

O Plano Estratégico Nacional do Turismo indica, para o horizonte 2015, a necessidade de Portugal acolher mega eventos, desportivos ou culturais, de cariz estruturante, como o foram a Expo 98 e o Euro 2004. Além da sua enorme exposição mediática, este tipo de eventos deixam ao País um legado de infraestruturas e de património construído, que geram fluxos de turistas, no imediato e a longo prazo.

Também a realização de eventos internacionais, que se realizem regular ou pontualmente, mas que tragam forte projeção mediática para Portugal e originem o aumento de fluxos turísticos específicos, são apostas do Turismo de Portugal. O País já deu provas bastantes da sua capacidade organizativa, acolhendo o Rali Lisboa Dakar, o Moto GP, o Portugal Masters, prémios da MTV e grandes exposições.

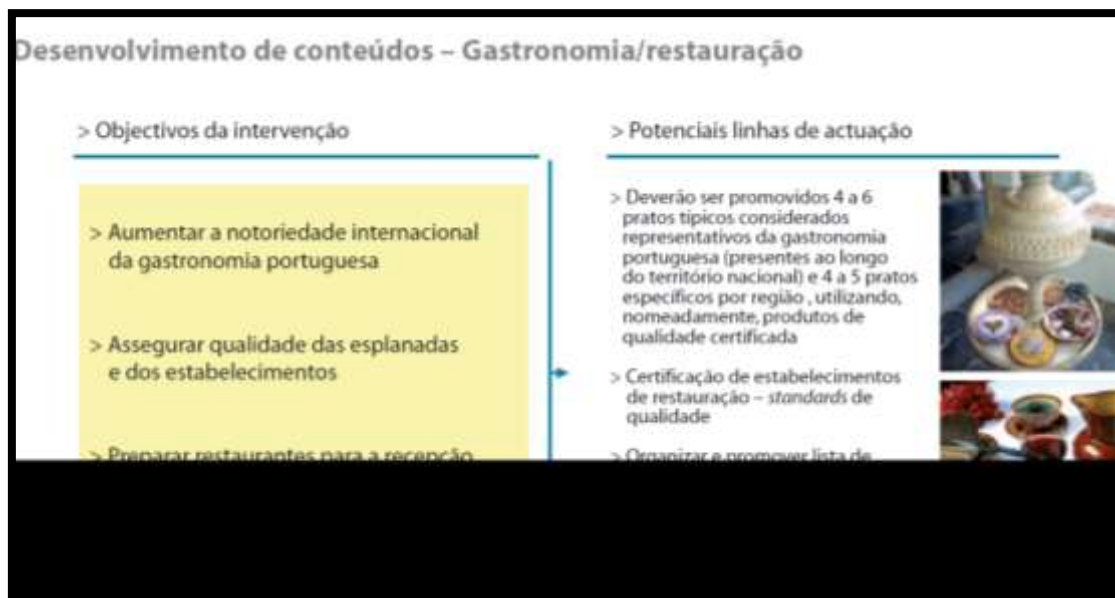
O Turismo do Centro (2013), indica “que os eventos de carácter sócio-profissional, igualmente incentivados pelo Turismo de Portugal, permitem a divulgação do destino, dos principais produtos que compõem a oferta turística de Portugal e contribuem para

reduzir a sazonalidade, além de estreitarem o contacto entre os circuitos de comercialização e os da oferta.”

De igual modo, é importante reforçar o conceito da riqueza da gastronomia portuguesa criando pratos de referência a nível nacional, e fomentando e promovendo a qualidade dos estabelecimentos de restauração.

Ainda segundo o PENT (2007), a gastronomia portuguesa necessita de uma intervenção em duas vertentes: notoriedade – promoção internacional de 4 a 6 pratos típicos, utilizando, nomeadamente, produtos de qualidade certificada; experiência – assegurar a qualidade dos estabelecimentos e preparar os restaurantes para a receção de turistas internacionais”.

Para afirmar o produto gastronomia e vinhos como um produto estratégico para o turismo português, é necessário apostar nas linhas de atuação e focar nos objetivos do produto, tal como atrair turistas e visitantes, nomeadamente através da oferta diversificada e de qualidade dos estabelecimentos de restauração e bebidas; promover a nossa gastronomia através da divulgação da cozinha e das receitas típicas do seu património gastronómico; contribuir para a recuperação da gastronomia portuguesa e para a sua inovação por novos talentos; incentivar o consumo de produtos de origem portuguesa, tradicionais, regionais e qualificados bem como qualificar a gastronomia e promovê-la como um produto de excelência.



Fonte: Turismo de Portugal- Revisão do PENT 2013-2015)

Figura 3 - Desenvolvimento de conteúdos do produto estratégico Gastronomia & Vinhos

Neste âmbito, o Turismo de Portugal e a Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP, 2012), já conceberam uma *Check-List* onde consta todos os requisitos que serão avaliados nos estabelecimentos que pretendam aderir a esta iniciativa. Os requisitos terão, sempre, que ser adaptados às realidades regionais, levando em consideração aquelas que são as especificidades da gastronomia nacional, como refere a figura 3.

De um modo geral, vão ser avaliados requisitos gastronómicos e de serviço, como as matérias-primas utilizadas, a execução culinária, o empratamento, os tempos de espera, a ementa, a carta de vinhos, entre outros, como qualificar a oferta gastronómica de Portugal; promover a gastronomia portuguesa como elemento diferenciador da oferta turística, transformando-a num verdadeiro produto estratégico e competitivo; valorizar, dignificar e salvaguardar a gastronomia portuguesa; incentivar o consumo dos produtos regionais, tradicionais e qualificados e promover os vinhos de denominação de origem controlada.

Para tal, é imperioso que as empresas, os promotores, e, de um modo geral, todos os consumidores, reconheçam a gastronomia portuguesa como uma prioridade, um desígnio nacional, como reconhece a AHRESP (2012).

3.5. Eventos em rede e escala

A etimologia da palavra evento chegou até nós através do inglês *coming events*, que significa numa versão mais ampla: “vai haver um acontecimento”, considerado um produto turístico capaz de, por si só, gerar fluxos e aumentar a permanência do turista no polo recetor, que compete com as atrações naturais, culturais ou capazes de suprir a ausência de ambas.

Como produto turístico, o evento necessita passar pelas mesmas técnicas utilizadas aquando da promoção e lançamento de um outro produto qualquer, com adaptações às peculiaridades do setor turístico, onde o fator diferencial é o que mais vende (BRANQUINHO, 2011).

Uma das técnicas de comercialização deste produto turístico é o calendário de eventos, uma resenha das promoções antecipadamente programadas, de cunho social, cívico, económico, folclórico, histórico, científico, técnico, cultural, religioso,

desportivo, popular, etc., enumeradas por ordem cronológica. É a forma mais eficaz para, concentrar, divulgar e indicar tais acontecimentos.

É essencial diversificar a oferta turística, quer ao nível dos territórios de uso turístico, quer ao nível da criação de novos produtos com capacidade para mobilizar tipos de clientes diferentes do tipo padrão do consumidor.

A aposta nos produtos diferenciados como os eventos, em especial os grandes eventos, geram um efeito multiplicador, quer a montante quer a jusante, da própria atividade, com consequência direta no processo da criação e do uso sistematizado de infraestruturas e equipamentos para a realização de eventos. Amplia a capacidade de ação profissional, quer ao nível da formação específica necessária que habilita, credita e certifica técnicos para a área, quer ao nível da promoção e sustentação de emprego, reduzindo os efeitos da sazonalidade crónica existente no setor turístico. No quadro macro-económico, gera maior riqueza em consequência de receitas diretas, resultante do aluguer de espaços, e indiretas ao nível do alojamento, viagens, restauração e outros serviços turísticos complementares. Do ponto de vista turístico, gera benefícios evidentes pelo facto de um evento internacional (desportivo, cultural, político etc.) possibilitar a divulgação e a consequente expectativa de consumo futuro da oferta turística portuguesa, quer para aqueles que são agentes participantes no referido evento, quer para aqueles que através do evento obtêm uma mais esclarecida informação sobre o país (BRANQUINHO, 2011).

Os eventos que se pretendem abordar na presente dissertação, enquadram-se no âmbito da gastronomia a nível regional, sendo classificados de competitividade regional e local, mas também como eventos de demonstração e exposição, no caso específico das feiras gastronómicas. Estes eventos têm uma frequência permanente, de forma a fidelizar e garantir uma agenda cultural coesa, e servem uma função na estratégia de marketing territorial, a nível nacional ou regional. São eventos promocionais de produtos locais, com objetivos culturais, educativos, políticos, empresariais, sociais, de lazer e turismo e, por vezes, incluídos em festas religiosas, especialmente em meios menores (BRANQUINHO, 2011).

Em qualquer parte do mundo e sob vários pretextos, nasceram dezenas de confrarias, com os seus rituais devidamente calendarizados, os seus trajes típicos, as mais diversas designações, cujo objetivo é, como as próprias denominações indicam, preservar, divulgar e valorizar determinada iguaria regional ou local. Com estas associações culturais cooperaram as autarquias, promovendo, ao longo do ano,

“semanas” ou “quinzenas” gastronómicas, convidando à mesa amigos, reunindo familiares e atraindo turistas com uma mistura de conversa, revivendo ou criando memórias, petiscando e convivendo (D'ENCARNAÇÃO, 2012).

A gastronomia é muito usada para incrementar o turismo de baixa estação e garantir a manutenção da oferta turística em determinada região. É inserida em calendários oficiais de eventos do município ou do país. O seu objetivo é a exploração dos recursos turísticos de uma localidade, região ou país, por meio de viagens de conhecimento ou de lazer. Estes eventos vêm comemorar aspetos da vida da comunidade do território.

Estes eventos são, por norma, abertos ao público em geral, no entanto, algumas feiras e workshops são segmentados, especialmente tendo em conta que o perfil do consumidor do produto estratégico da gastronomia e do vinho, apresenta três patamares, o público que não conhece o produto, o público que pretende aprofundar conhecimentos sobre o produto e o público especializado e conhecedor do produto que pretende ganhar novos conhecimentos, técnicas e formas inovadoras de abordar o produto através de profissionais da área como a Feira Gourmet, realizada em Lisboa, ou a Feira dos Vinhos do Porto, em Vila Nova de Gaia.

3.5.1. Concurso sobre as Sete Maravilhas Gastronómicas de Portugal e a Chanfana como representante de Góis, Lousã Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares

Segundo o site oficial das Sete Maravilhas da Gastronomia de Portugal (2012) o objetivo deste projeto foi promover a excelência da identidade nacional.

Após a divulgação e promoção do património histórico e natural do nosso país, o ano de 2011 foi dedicado à Gastronomia, no rol de celebrações em prol da comemoração dos dez anos da Gastronomia como Património Cultural de Portugal.

A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, foi convidada a integrar o Conselho Científico do concurso das 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal, com o objetivo de permitir enaltecer o trabalho e a gastronomia defendida pelas confrarias em concurso (CARRITO, 2011). Este concurso, divulgou e promoveu o património gastronómico nacional, reconhecido e apreciado em todo o mundo pela sua diversidade, pelos sabores únicos e qualidade dos produtos com que os pratos são confeccionados. As

artes culinárias constituem um património intangível, testemunho da nossa identidade cultural, e são fator decisivo na escolha de Portugal como destino turístico.

Foi promovido e salvaguardado o receituário português, garantindo o seu carácter genuíno, promovendo os produtos agrícolas de superior qualidade e privilegiando a diversidade regional. Os 21 pratos finalistas foram organizados por 7 categorias: Entradas, Sopas, Marisco, Peixe, Caça, Carne e Doces. As Maravilhas da Gastronomia foram eleitas pelo maior número de votos, independentemente da categoria.

A votação para os pratos finalistas foi realizada a 7 de maio de 2011, data em que teve início a votação pública, e a 7 de setembro de 2011 foram registados 899.069 votos. As eleitas por votação pública foram a Alheira de Mirandela (Identificação Geográfica), o Queijo Serra da Estrela - DOP (Entradas); o Caldo Verde (Sopa); o Arroz de Marisco (Marisco); a Sardinha Assada (Peixe); o Leitão da Bairrada (Carne) e o Pastel de Belém (Doces), como refere o site oficial das Sete Maravilhas da Gastronomia de Portugal (2012).

Como finalista na categoria de “carne”, a Chanfana foi promovida pelos quatro concelhos (Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares) que se uniram na sua candidatura a esse concurso (figura 4).



Fonte: 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal

Figura 4 - Símbolo promocional da Chanfana para o concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal

Segundo descreve ainda o site oficial das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal (2012), trata-se de um prato indissociável das diferentes romarias destes municípios que pertencem à também denominada região do Pinhal Interior, e de muitas outras festividades (casamentos, batizados, etc.).

Os elementos endógenos fundamentais para uma boa confeção são a carne de cabra e, aqui, a especificidade da alimentação do gado exerce larga influência na qualidade. A esta se associa o vinho carrascão, o forno de lenha e os caçoilos de barro preto (em processo de registo como IGP).

Como refere a revista GASTRONOMIAS (2011, Nº 18:10) sobre a candidatura da Chanfana a maravilha gastronómica de Portugal, “o interesse e o empenho das autarquias bem como das Confrarias Gastronómicas tem permitido revitalizar as economias locais e divulgar uma herança cultural”.

A Chanfana tem feito convergir, em torno de si, um conjunto de fatores que, no seu conjunto, têm evidenciado a sustentabilidade desta atividade, a manutenção de postos de trabalho e a criação de riqueza ao nível da região. Enquanto vetor cultural, assume ainda a função da divulgação das tradições, das gentes e modos de vida, enquanto matriz do povo português que é, também, o garante de uma coesão territorial, económica e social.

A receita apresentada como base, é composta por carne de cabra, uma cabeça de alho inteira, louro, banha de porco q.b., sal, colorau e vinho forte. Vai ao forno de lenha durante cerca de 4 horas em caçoilo de barro preto tapado. Serve-se acompanhada de batatas cozidas com pele e grelos. De referir ainda que a Chanfana se encontra em processo de qualificação pela marca Équalificado®.

3.5.2. Movimento *Slow Food*

O Movimento *Slow* é um movimento internacional, que teve a sua génese no movimento *Slow Food*, em 1986, em Itália, e que procurava contrariar os valores e a cultura associadas ao *fast food*, massificado e impessoal. Essa tendência tem vindo, paulatinamente, a espalhar-se pela Europa e pelo Mundo, apesar da sua pouca expressão em Portugal, abarcando várias áreas de ação: alimentação, saúde, educação, turismo, preservação do património e das tradições (*Slow travel, Schools, Cities, Family Living, Medicine, Slow Design*, etc.). As suas manifestações inserem-se sempre numa lógica de desenvolvimento sustentável e solidário dinamizado pelas comunidades locais inseridas, e em articulação com o movimento de globalização que hoje vivemos (como complemento ou alternativa).

Em 2009, um grupo de pessoas com experiência no associativismo, gestão e avaliação de projetos de intervenção comunitária e educação ao longo da vida, resolveu levar à prática a filosofia do movimento *slow* criando a Associação ‘Slow Movement Portugal’. Os *Convívium* (nome que designa os grupos e representantes locais da filosofia *Slow Food* desenvolvendo projetos e atividades diversas); o Terra Madre (projeto que ressalta a interconexão política e económica nos países

desenvolvidos e subdesenvolvidos e que apoia ativamente as economias locais de pequeno porte para que sejam sustentáveis); as comunidades do Alimento (apoio a comunidades que produzem vários produtos); a fundação para a biodiversidade (apoia projetos que defendem espécies animais, vegetais e tradições alimentares, financia o projeto fortalezas, principalmente em países em desenvolvimento, onde o que está em jogo é a própria sobrevivência das pessoas, comunidades e culturas), a Universidade de Ciências Gastronómicas (primeira instituição académica dedicada ao estudo da gastronomia); a Arca do Gosto (cataloga alimentos em vias de extinção), as fortalezas (pequenos projetos de ajuda direta e local ao produtor em qualquer ponto do globo) bem como a Editora *Slow Food* (livros, revistas, merchandising para partilhar a filosofia) um prémio internacional e diversos eventos (de carácter lúdico, pedagógico, social e ambiental, desde jantares no bairro a feiras internacionais).

Para que o movimento *slow* projete os seus objetivos, de forma funcional, para a comunidade, é necessário planear e contruir uma rede de pilares de suporte de forma a providenciar os apoios necessários, bem como uma força política que apoie e que informe sobre o processo de aquisição dos produtos, fortalecendo a competitividade de mercado e a relação com o consumidor final.

Em síntese, o alimento *slow* deve ser saboroso, apetitoso, fresco, capaz de estimular e satisfazer os sentidos, capaz de juntar as pessoas e trazer bons momentos, passados em companhia ou mesmo sozinho, bons momentos passados na sua produção, confeção ou degustação; ser livre de tóxicos adicionais ao seu desenvolvimento, prejudiciais à saúde, e que respeite o custo social, ou seja, que beneficie todos os atores envolvidos na produção, venda e confeção correta do produto até ao consumidor (Slow Movement Portugal, 2013).

3.6. Contributo para o desenvolvimento local sustentável

O objetivo que se pretende alcançar em todas as vertentes turísticas, é que estas consigam contribuir para um desenvolvimento sustentável no território, que é definido como “todo o desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas necessidades”. Em 1991, a *World Conservation Union*, indica este movimento como “o processo que

permite o desenvolvimento, sem degradar e esgotar os recursos, que tornam possível o mesmo desenvolvimento” como refere (SANHO 1998, citado por MONTEIRO, 2011).

O turismo pode, e deve, contribuir para criar ligações entre a sustentabilidade e o desenvolvimento, planeamento, abertura, durabilidade, integração, participação, viabilidade.

Segundo PLOG (1994), o desenvolvimento turístico deve ter como preocupação fatores como estar sensível a culturas locais, consciente das suas decisões, autónomo, conhecedor das questões do ambiente, amante de experiências autênticas, motivado pela aprendizagem e instigado pelos benefícios no destino.

Em 1993, BUTLER introduz o conceito da fusão entre o desenvolvimento sustentável e o turismo, segmentando uma nova vertente (o turismo sustentável), que se define como o que se desenvolve e mantém numa área (ambiente, comunidade) de tal forma e a uma escala que garanta a sua viabilidade por um período indefinido de tempo, sem degradar ou alterar o ambiente (humano ou físico) em que existe, e sem pôr em causa o desenvolvimento e bem-estar de outras atividades e processos. Assim a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2003), lança o conceito/definição oficial, fundamentos e outros princípios no âmbito do turismo sustentável, formando uma vertente turística de desenvolvimento económico criado para melhorar a qualidade de vida da comunidade recetora, preservar a qualidade do ambiente encorajando à consciencialização dos efeitos do turismo, e assegurando uma distribuição equitativa dos seus proveitos/custos. Deverão ainda constituir princípios fundamentais do turismo sustentável, a utilização sustentável dos recursos; a redução do consumo excessivo e do desperdício; a manutenção da biodiversidade; a relação entre turismo e planeamento, envolvimento das populações locais; a consulta das várias entidades envolvidas (boa governação); formação ambiental dos trabalhadores da atividade turística; realização de marketing equilibrado e racionalizado; promoção de uma constante investigação dos impactes do turismo no ambiente de forma a definir medidas de combate aos possíveis impactes negativos do turismo.

Para um desenvolvimento local sustentável, é necessária cooperação entre atores principais, chamando-os ao planeamento das ações de trabalho a desenvolver, numa colaboração conjunta que vise o mesmo objetivo comum – o desenvolvimento sustentável local.

Segundo PEARCE (1989), serão revistos os vários planos integrantes do vetor da sustentabilidade num território, ou seja, o plano económico, o plano social e o plano

ambiental. Estes devem ter sempre como pilares estruturantes de apoio o Estado, o setor privado e o setor público, as autoridades regionais e locais que partilham a mesma premissa, de trabalharem sempre com a visão no futuro sustentável do local. A comunidade também deverá ter uma participação ativa na sustentabilidade do seu território e, só assim, será possível reunir condições para uma coesão entre atores do território.

A gastronomia, como um recurso único local, que por norma é confeccionado com produtos endógenos e segundo D'ENCARNAÇÃO (2012) e BRAZ & VEIGA (2009), é cada vez mais um polo de atratividade de fluxos turísticos. A alimentação é uma necessidade básica e constitui um dos eixos do turismo cultural, viabilizando e universalizando a troca humana e o convívio entre as culturas, costumes e hábitos, onde ela é uma das manifestações culturais mais expressivas, porque com ela se celebram traços religiosos, étnicos, sociais. A presença do turismo, neste caso, funciona como opção de preservação à medida que oferece para visitação os locais mais impregnados da cultura e facilita em muito a preservação de seus locais.

Os locais de atividade turística, por sua vez, criam possibilidades para a revitalização da identidade cultural, através da manutenção e preservação de seus bens culturais, além das mais ricas e variadas tradições, e gera mecanismos que promovem a sustentabilidade, bem como espaços propícios   divulgação cultural.

O uso da gastronomia como ingrediente na exploração turística,   cada vez mais interessante para os visitantes, pois oferece o acesso ao património cultural, possibilitando conhecer a história, a cultura e ao modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural.

Como indica BONET (2003-a e 2003-b, citado por TOSELLI, 2007), o desenvolvimento e crescimento de vários territórios mais pequenos e rurais, levaram a apostar em novas modalidades turísticas, como o turismo rural, o turismo cultural e o ecoturismo, sendo que a variante gastronómica está sempre presente e alia as várias modalidades entre si, formando um produto mais forte e coeso para o território e para a região, pois pretende-se que haja um envolvimento e uma aprendizagem ao mesmo tempo, durante a estadia.

Os visitantes desejam participar do rito alimentar de uma determinada comunidade, com o intuito de saciar a fome e se sentirem parte integrante desse meio, pois têm a necessidade de satisfazer a sua curiosidade, haja em vista que comer também é um sentimento e, para reforçar isso, SIMON (2006: 60) refere que “(...) comer no seu

tempo é saber escolher entre as incríveis propostas que a cidade nos oferece e os desejos agudos de um corpo que constantemente pede novas sensações. Por que comemos? Para nos sentirmos melhores, para estar bem, para ser bons. Para ter uma cabeça sempre desperta, uma acuidade permanente, um corpo feliz, uma alma bem acompanhada. E, dessa maneira, a gastronomia desperta a curiosidade e o interesse por novas sensações, procurando manifestar sua cultura, ela proporciona a oportunidade na geração de lucro para uma melhor qualidade de vida, através da empregabilidade que oferece às comunidades locais”.

A OMT enunciou como benefícios fundamentais do turismo sustentável (2001), o incentivo ao entendimento entre os impactos do desenvolvimento turístico na natureza, na cultura e no comportamento humano; assegura a distribuição mais justa dos custos e dos benefícios; gera emprego local, tanto no setor do turismo como em outros setores; estimula indústrias e atividades domésticas; gera intercâmbios com o exterior e injeta capital e moeda forte nas economias locais; diversifica a economia local, particularmente nas áreas rurais onde o emprego na agricultura é esporádico ou insuficiente, e demonstra a importância dos recursos naturais e culturais.

Pretende-se que a comunidade e os visitantes desenvolvam uma maior consciência ambiental, conciliada sempre com as outras questões como o desejo de viajar, as mudanças climáticas, os impactos nos destinos, a contribuição para o combate à pobreza. O objetivo é formar novos turistas, mais maduros, experientes e conscientes, que se mostram informados e conscientes das suas decisões, sempre demonstrando flexibilidade e conveniência, sem criar laços de fidelização a marcas e revelando uma maior preocupação com o impacto das suas ações e da sua pegada ecológica.

Damos, portanto por terminada a explanação dos conceitos e ideias teóricas principais, necessárias ao suporte da presente investigação. No decorrer do próximo capítulo, procederemos à análise aprofundada dos vários indicadores dos concelhos em estudo.

4. Caraterização geral da área de estudo

4.1 Território, população e economia

Pretende-se com este capítulo realizar uma apresentação geral dos municípios de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, tendo em linha de conta o contexto territorial, administrativo e institucional, bem como o conhecimento inerente a variáveis como a população, a economia, o património, os recursos e produtos turísticos, entre outras.

Como refere a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Centro (CCDRC, 2013), as NUTS são “a sigla consagrada para designar a Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos, representam as sub-regiões estatísticas em que se divide o território português e correspondem a três distintos níveis de desagregação territorial. Ao primeiro nível (NUTS I) correspondem três unidades territoriais: o território do Continente e o de cada uma das Regiões Autónomas. O segundo nível (NUTS II) compreende sete unidades territoriais: cinco regiões no Continente mais as duas Regiões Autónomas. Num terceiro nível (NUTS III) encontram-se 30 unidades territoriais, distribuídas pelas NUTS II, cada uma das quais resulta da agregação de vários municípios”.

As Comunidades Intermunicipais de fins gerais (CIM) foram definidas no âmbito do associativismo intermunicipal com base nas NUTS III mas em que se incorporaram as alterações identificadas na constituição das NUT QREN. A Região Centro é composta por 11 CIM (Figura 5), uma vez que as unidades territoriais do QREN Beira Interior Norte e Cova da Beira se agruparam numa única CIM designada por Comurbeiras (CCDRC, 2013).

Os territórios ligados à Chanfana (na perspetiva desta investigação), ou seja, os concelhos de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, fazem parte da Sub-Região do Pinhal Interior Norte (NUT III), que compreende catorze municípios dos distritos de Coimbra e Leiria. É limitada a norte pela Sub-Região de Dão-Lafões, a leste pelas da Serra da Estrela e da Cova da Beira, a sul pelo Pinhal Interior Sul e Médio Tejo, e a oeste pelo Pinhal Litoral e o Baixo Mondego. Ocupa uma área de 2.616,6 Km² e apresenta uma população de 131.468 habitantes (segundo os resultados definitivos dos Censos 2011). De igual modo, integram a Comunidade Intermunicipal do Pinhal

Interior Norte (CIMPIN) (figura 5) que corresponde (até ao momento) ao espaço geográfico da NUT III homóloga.



Fonte: CCDRC (2010)

Figura 5 - Mapa das Comunidades Intermunicipais da Região Centro de Portugal

Segundo CARVALHO (2005), o Pinhal Interior Norte é uma sub-região heterogénea, marcada pela diversidade dos traços fisiográficos e geohumanos caldeados num longo processo evolutivo. De acordo com este autor, o Pinhal Interior Norte inclui dois subconjuntos com características amplamente diferenciadas.

“No setor setentrional-ocidental, por entre áreas de pequena altitude, localizam-se os lugares mais importantes da hierarquia do povoamento, que coincidem com as sedes dos concelhos mais dinâmicos: Lousã, Oliveira do Hospital, Arganil, Miranda do Corvo, Ansião, Penela e Vila Nova de Poiares. Aí as densidades populacionais são mais elevadas (repartem-se entre 40.9 hab./km², em Arganil, e 113.3 hab./km², na Lousã) em relação ao padrão desta sub-região, a variação da população residente aproxima-se do sinal positivo, ou é francamente positiva, e o caráter urbano é mais expressivo. A capital

regional, a cidade de Coimbra, polo estruturante de um sistema urbano com mais de 300 mil habitantes, interfere de forma mais ou menos significativa na alteração das suas estruturas demográficas, económicas e sociais” (CARVALHO, 2005: 230).

O setor meridional-oriental, essencialmente montanhoso, com reduzidas densidades populacionais (entre 13,2 hab./km², em Pampilhosa da Serra, e 55,9 hab./km², em Castanheira de Pera), configura um mosaico de territórios profundamente marcados por diversos problemas estruturais como a orografia acidentada, reduzida acessibilidade viária (baixas densidades e medíocre qualidade das vias de comunicação), com fragilidades que decorrem da base produtiva, défice (baixa densidade) de estruturas organizativas formais, fragilidade da estrutura de povoamento (dominada por pequenos lugares) e da rede urbana (de baixo nível hierárquico), decréscimo demográfico acentuado, forte despovoamento rural e abandono da montanha, envelhecimento da população, degradação progressiva da floresta: do carvalhal e dos soutos ao pinhal, ao eucaliptal, aos matagais e às áreas desérticas, elevada sensibilidade aos incêndios florestais, propriedade fundiária dispersa, descontínua e de pequena dimensão; elevado absentismo dos proprietários e subaproveitamento dos recursos naturais: metálicos, hídricos, florestais, eólicos e paisagísticos (CARVALHO, 2005).

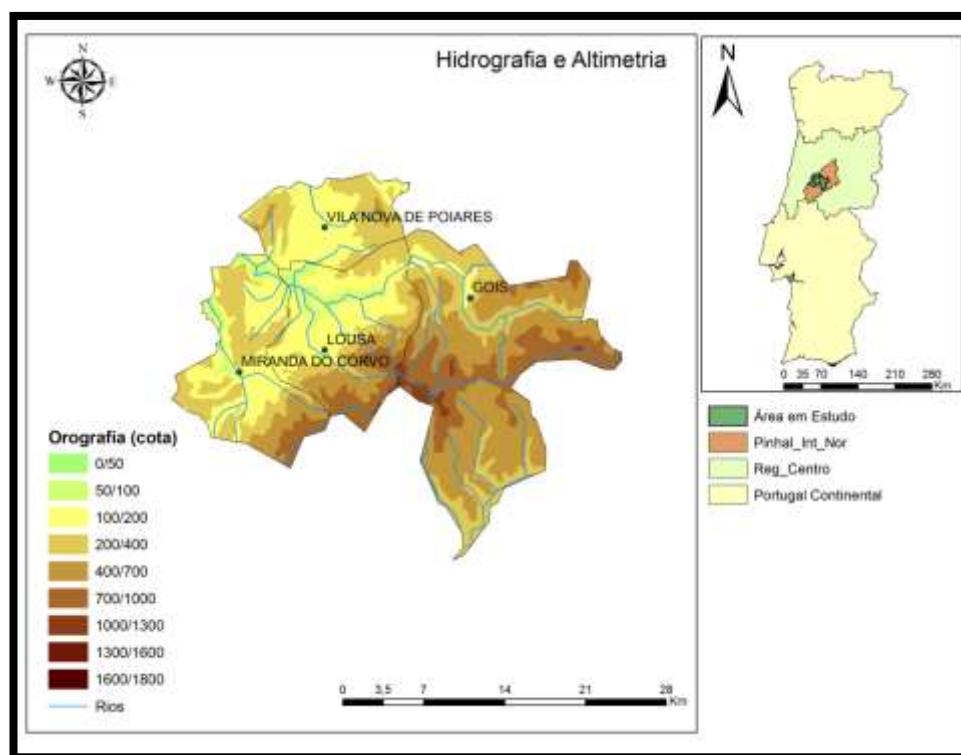


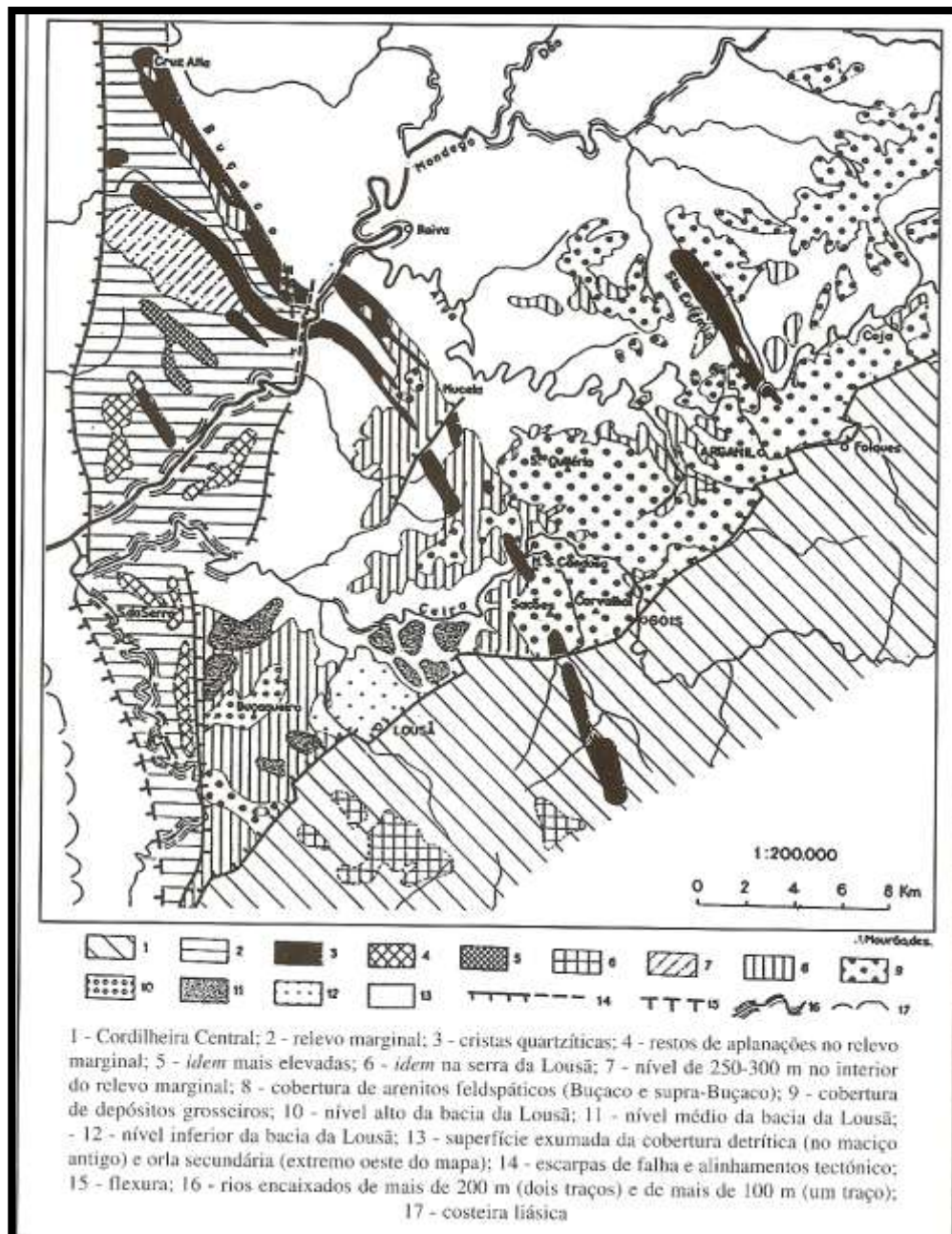
Figura 6 - Hidrografia e Altimetria dos concelhos em estudo – elaboração própria

É neste contexto que emerge a Serra da Lousã, onde estão integrados os municípios de Góis, Lousã e Miranda do Corvo (portanto apenas Vila Nova de Poiares não faz parte desta unidade de relevo). Ainda segundo CARVALHO (2005), a Serra da Lousã reflete os traços mais marcantes da geografia do Pinhal Interior: as vilas e as serras, sendo estas últimas a componente mais expressiva e a marca mais profunda em termos de extensão territorial. A Serra da Lousã faz a transição entre um setor de características marcadamente urbanas, com diferente expressão subregional, como acontece na sua bordadura setentrional/ocidental, e o domínio da “serrania profunda”, que se anuncia em direção ao interior, consubstanciada em diversas unidades morfo-estruturais, qual janela aberta para lugares e territórios persistentemente esquecidos e marginalizados, muito marcados pelo isolamento, pela pobreza e por condições de vida muito difíceis.

Com efeito, o quadro morfo-estrutural regional é diverso e complexo (figura 6): no setor setentrional e ocidental, a Bacia Sedimentar de Miranda do Corvo-Lousã-Góis-Arganil e o Rebordo Montanhoso do Maciço Antigo; a nascente e a sul, erguem-se os recortes cenográficos das Serras de Xisto do Centro de Portugal: Serra da Lousã, Serra das Caveiras, Serra do Açor; Superfície de Pedrógão, Serras do Médio Zêzere e Cristas Quartzíticas, respetivamente (CARVALHO, 2005).

Portanto a área em estudo apresenta uma acentuada diversidade paisagística, em resultado de diferentes formas de relevo e do modo de ocupação/utilização do território. O contraste é evidente e decorre em grande medida no contexto de ligação/transição entre a Serra da Lousã (de natureza xistosa, mas onde é possível identificar também quartzitos e granitoides) e a Bacia Sedimentar de Lousã-Arganil (onde pontificam areais, arenitos, argilas e outros materiais litológicos) (figura 7).

A Serra da Lousã é uma espécie de guarda avançada que marca o limite ocidental da Cordilheira Central (o mais importante bloco montanhoso do país e a coluna dorsal da Península Ibérica). “Rigidamente orientada de nordeste para sudoeste (...) ergue-se bruscamente com fortes declives», principalmente nas vertentes setentrionais, alternando com patamares suavemente ondulados e em cima quase aplanados (Planalto da Neve, 1193 metros), donde sobressai o majestoso Altar (Alto ou Castelo) do Trevim” (1205 metros) (DIAS e REBELO, 1985, citados em CARVALHO, 2005: 233).



Fonte: RIBEIRO (1982)

Figura 7 - Esboço morfológico da região a leste de Coimbra

De acordo com DAVEAU (1986: 21), “as bacias da Lousã e de Arganil são um dos numerosos alvéolos tectónicos que marcam a parte ocidental da vertente atlântica da Península Ibérica. Constituindo e extremidade deprimida da vasta plataforma do Mondego, as suas formas articulam-se em dois conjuntos, separados pela crista quartzítica Penedos de Góis – Buçaco.” A autora refere também que “a boa qualidade de afloramentos permite a distinção de quatro séries de sedimentares sobrepostas: na

base, os arenitos esbranquiçados do Buçaco, sobre os quais assentam as areias avermelhadas do Buçaqueiro e, a seguir, as argilas acinzentadas da Fábrica da Pisca, coroada por cascalheiras heterométricas”.

Por outro lado, importa referir que no interior da Bacia da Lousã é possível identificar diversas subunidades como por exemplo a bacia topográfica (onde está a vila da Lousã), as colinas sedimentares, os terraços fluviais, o canhão fluvial da Senhora da Candosa e a Serra de Sacões (DIAS e REBELO, 1985).

Do ponto de vista demográfico, como já referimos, os municípios em estudo (com exceção de Góis) estão integrados no setor mais dinâmico do Pinhal Interior (Quadro 1). No intervalo intercensitário 2001-2011, a variação da população residente foi positiva em Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, com 11,75%, 0,22% e 3,12% respetivamente. Pelo contrário, Góis e os restantes municípios do Pinhal Interior registaram em igual período uma diminuição demográfica, o que confirma a tendência das últimas décadas e os seus efeitos negativos. No caso de Góis, e de outros municípios de montanha, a redução dos efetivos populacionais é muito intensa desde meados do século XX, quando atingiram o máximo demográfico, e em escala de freguesia é fácil encontrar situações em que a redução da população residente é de menos 80% face ao momento em que foi registado o valor populacional mais elevado. A par deste problema, é necessário referir também o envelhecimento acentuado e persistente que marca de forma mais evidente os referidos territórios em contexto de montanha.

Quadro 1- Evolução da população residente na área de estudo, em 2001-2011

Distribuição Geográfica	População Residente 2011	População Residente 2001	Varição População Residente 2001-2011 (%)
Portugal	10562178	10356117	1,99
Região Centro	2327755	2348397	-0,88
Pinhal Interior Norte	131468	138535	-5,1
Góis	4260	4861	-12,36
Lousã	17604	15753	11,75
Miranda do Corvo	13098	13069	0,22
Vila Nova de Poiares	7281	7061	3,12

Fonte: INE (2011)

A população residente, quando relacionada com a área territorial dos municípios, permite concluir que a densidade populacional é muito reduzida em Góis (16,2

habitantes/km²) e em geral nas freguesias do interior da montanha. Na Lousã (127,2 habitantes/km²) assume um valor acima da média nacional. Por outro lado, a estrutura de povoamento revela algumas particularidades nomeadamente o peso dos lugares mais importantes (sede) de cada município, elevado como é o caso da Lousã (que corresponde ao lugar urbano mais importante do Pinhal Interior, onde residiam 9163 habitantes, em 2011, e portanto cerca de 52% da população do município), ou reduzido como acontece em Góis (onde a vila, com 941 habitantes, em 2011, representa 22% da população residente no concelho).

Em relação à distribuição da população empregada por setores de atividade (quadro 2), merece destaque a importância crescente do setor terciário. Em 2011 era responsável por mais de 60% do emprego na área de estudo, para ser mais rigorosa correspondia a 62,6% em Góis, 70,6% na Lousã, 70,7% em Vila Nova de Poiares e 76,2% em Miranda do Corvo. Em sentido oposto, encontra-se o setor primário, com valores abaixo da média nacional e regional, com exceção do concelho de Góis onde ainda ocupava mais de 6% da população empregada.

Quadro 2 - Setores de atividade, na área de estudo, em 2001

Distribuição Geográfica	Setores de Atividade (%)		
	Primário	Secundário	Terciário
Portugal	3,1	26,5	70,5
Centro	3,7	30,1	66,2
Pinhal Interior Norte	3,3	32,7	63,9
Góis	6,3	31,1	62,6
Lousã	2,8	26,6	70,6
Miranda do Corvo	2,8	20,9	76,2
Vila Nova de Poiares	2,3	27	70,7

Fonte: INE (2011)

De forma comparativa, face a 2001, de acordo com os dados apresentados por CARVALHO (2005), o setor primário era responsável por 15% do emprego em Góis (onde o setor terciário representava cerca de 50% em igual período). No caso de Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, o reforço do terciário em 2011 decorre sobretudo da redução de emprego no setor secundário que ocupava 36%, 32% e 34%, dos empregados em 2001, respetivamente – em igual período o terciário oscilava entre 63% e 64%.

4.2. Património e turismo

Os municípios em estudo estão vinculados a importantes patrimónios (natural, cultural e paisagístico) que configura recursos e produtos turísticos. No que diz respeito ao património natural, designadamente a paisagem natural e a biodiversidade, o valor ecológico destes territórios foi reconhecido no âmbito da Rede Natura, com a classificação do sítio Serra da Lousã (15158 ha), ao abrigo da Diretiva Habitats. Este reparte-se pelos municípios de Castanheira de Pera, Figueiró dos Vinhos, Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Penela, e apresenta 3 habitats naturais e seminaturais prioritários (charnecas húmidas atlânticas temperadas de *Erica ciliaris* e *Erica tetralix*; matagais arborescentes de *Laurus nobilis*; florestas aluviais de *Alnus glutinosa* e *Fraxinus excelsior*), como refere CARVALHO (2007). Em contexto de proximidade, importa referir também o Complexo do Açor (1362 ha). Estruturado em 4 núcleos (Mata da Margarça, Fajão, Cebola e São Pedro de Açor) e repartido pelos domínios do xisto e do quartzito, apresenta como principais comunidades vegetais, bosques caducifólios de carácter reliquial, com elevado valor botânico e fitogeográfico, e importantes manchas de azereiro (*Prunus lusitanica* subsp. *lusitanica*), azevinho (*Ilex aquifolium*) e loureiro (*Laurus nobilis*). Estes dois sítios são também importantes para o lagarto-de-água (*Lacerta schreiberi*) e particularmente para a salamandra-lusitânica (*Chioglossa lusitanica*), de acordo com (CARVALHO, 2007). Ainda dentro do património natural, é importante associar o Parque biológico da Serra da Lousã, situado em Miranda do Corvo e onde se pode encontrar a flora e fauna característica da região.

Ainda neste domínio, é importante “assinalar a reintrodução de cervídeos na Serra da Lousã, nos anos 90 do século passado, nomeadamente veados (*Cervus Elaphus*) e corços (*Capreolus capreolus*), aproveitando a diversidade e a riqueza florística de alguns setores da montanha, tendo em vista o aumento da biodiversidade faunística local, a caça, logo que as suas populações o permitam e enquadrada num ordenamento cinegético sustentável, e o ecoturismo e o turismo científico desde que devidamente estruturados (FONSECA, 2006)” (CARVALHO, 2007: 45).

A importância do património cultural está patente em vinte e sete imóveis classificados, que representam 30,3% do total de bens culturais imóveis classificados do Pinhal Interior Norte (que, por sua vez, equivale a 9% desse universo na região Centro). Destes, três (11,1%) são monumentos nacionais, onze (40,7%) são imóveis de interesse municipal e treze (48,1%) são imóveis de interesse público. (quadro 3). A Lousã é o

município com maior número de bens imóveis classificados, com um total de dezoito (o que perfaz 66,7% dos imóveis culturais com estatuto de proteção da área de estudo), destacando-se o domínio da arquitetura civil (casas solarengas) – de entre outras áreas como a arquitetura militar e a arquitetura religiosa. Os municípios de Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares estão pouco representados nesta lista que reconhece o valor cultural relevante de bens culturais imóveis: o primeiro, com o Santuário do Divino Senhor da Serra e o Convento de Santa Maria de Semide; o segundo, com o Dólmen de São Pedro Dias. Em Góis, destaca-se a arquitetura civil e religiosa.

Quadro 3 - Bens culturais imóveis classificados na área de estudo, em 2011

Distribuição Geográfica	Imóveis Classificados			Total
	Monumento Nacional	Imóvel de Interesse Público	Imóvel de Interesse Municipal	
Portugal	786	2360	713	3859
Região Centro	181	605	204	990
Pinhal Interior Norte	14	59	16	89
Góis	1	4	1	6
Lousã	2	6	10	18
Miranda do Corvo	0	2	0	2
Vila Nova de Poiares	0	1	0	1

Fonte: INE (2012)

De igual modo, é necessário salientar, a relevância do património imaterial, designadamente o artesanato e a gastronomia. O artesanato tem fortes raízes na olaria, com destaque para Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, e nas cantarias de pedra vermelha (Vila Nova de Poiares), mas também assumiu expressão recente na escultura em pedra e em madeira, bem como na criação de miniaturas de casas e motivos serranos (Lousã e Miranda do Corvo), entre outros domínios. A gastronomia emerge como um dos principais motivos de visita a esta área para degustar a chanfana e o cabrito, assim como o pão, o mel, o azeite, os licores, a doçaria de herança conventual onde o leite, os ovos, a castanha e o mel (produto com Denominação de Origem Protegida, desde 1994) são os principais ingredientes. As confrarias (já referidas no capítulo anterior) que visam defender, estudar e divulgar determinadas especialidades gastronómicas locais e regionais, como acontece com a chanfana (Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares) e o vinho (Lamas/Miranda do Corvo), entre outras. “A valorização dos alimentos e da sua

confeção (saber-fazer) é um estímulo positivo para os produtores e os criadores, e previsivelmente pode conduzir a novas certificações (o exemplo mais relevante é o cabrito da Beira Serra) e melhorar a qualidade e o valor acrescentado de produtos endógenos de reconhecido valor estratégico como o azeite, a castanha e o vinho” (CARVALHO, 2007: 42).

O património paisagístico revela uma forte vinculação à Serra da Lousã e às recentes iniciativas de valorização da mesma como é o caso das intervenções em torno das Aldeias do Xisto. O objetivo de requalificar um conjunto de aldeias de matriz xistosa, representativas da arquitetura serrana tradicional, incluiu estruturar uma nova atração de lazer e turismo no Centro de Portugal destinada em particular a um segmento de mercado constituído por população jovem, exigente e de elevado poder aquisitivo. Desde 2000 com a Ação Integrada de Base Territorial do Pinhal Interior (componente FEDER) que alavancou esta ideia, e desde 2007 através do Programa de Valorização Económica de Recursos Endógenos (PROVERE), para além de outros apoios e instrumentos pontuais, foi possível criar uma rede de lugares turísticos, com oferta nas “áreas da restauração, alojamento (TER) e animação turística, e apoiar diversas iniciativas de valorização do património natural e cultural” como, por exemplo, o Ecomuseu da Serra da Lousã (Lousã) e a Praia das Rocas (Castanheira de Pera) – complexo de lazer e animação, no centro de Castanheira de Pera, com uma piscina de ondas com 2100 m² (a maior do país), uma ilha no centro da Praia, uma albufeira com embarcações e bungalows (CARVALHO, 2007: 44). Aliás, as praias fluviais, na sequência das intervenções apoiadas pelo PROCENTRO (1994-1999), foram outra aposta estratégica da AIBT, no sentido de requalificar algumas frentes ribeirinhas de grande valor ambiental e paisagístico e criar uma Rede de Praias Fluviais (CARVALHO, 2007). A Rede de Lojas Aldeias do Xisto (com a venda de produtos locais artesanais selecionados, em regime de *franchising*), os percursos pedestres e de BTT (com centros de apoio a esta prática), os eventos (desportivos, que inclui provas em áreas de competição inéditas em Portugal, e culturais, com destaque para as mostras, recriações e outras manifestações), a criação de um agente institucional (que gere o produto e a marca Aldeias do Xisto) são outras áreas de grande visibilidade deste projeto de reconhecido mérito.

Estas dinâmicas não deixam de ter implicações no aumento do número de visitantes (excursionistas e turistas) aos territórios do xisto, embora não esteja

disponível informação estatística organizada capaz de traduzir de forma fiável o que acabei de referir.

“Os indicadores hoteleiros relativos ao Pinhal Interior, no ano 2011, apresentam ainda valores baixos em comparação com os indicadores para Portugal. O indicador que mais perto se encontra do enquadramento nacional corresponde às dormidas entre julho e setembro, a denominada época alta.

No Pinhal Interior, em 31 de julho de 2011 existiam 10 estabelecimentos hoteleiros e 646 camas (quadro 4), o que corresponde a 2,4% do número total de estabelecimentos hoteleiros e a 1,6% da capacidade de alojamento da região Centro, de acordo com o Anuário Estatístico da Região Centro – edição de 2012” (CARVALHO, 2013: 6). O município da Lousã concentra 66,7% dos estabelecimentos e 70,4% das camas desta área, destacando-se ainda Miranda do Corvo com 33,3% e 29,6%, respetivamente. Góis e Vila Nova de Poiares não apresentavam, a essa data e segundo o INE, qualquer estabelecimento hoteleiro.

Quadro 4 - Estabelecimentos hoteleiros e capacidade de alojamento na área de estudo, em 2011

Distribuição Geográfica	Estabelecimentos				Capacidade de alojamento			
	Total	Hotéis	Pensões	Outros	Total	Hotéis	Pensões	Outros
Portugal	2019	873	656	490	289107	160981	30581	97545
Continente	1752	770	591	391	251137	138294	27603	85240
Centro	414	218	155	41	40733	28404	7106	5223
Pinhal Interior Norte	10	5	3	2	646	459	76	111
Góis	0	0	0	0	0	0	0	0
Lousã	2	1	1	0	126	92	34	0
Miranda do Corvo	1	0	0	1	53	0	0	53
Vila Nova de Poiares	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: INE (2012)

Contudo os empreendimentos turísticos não se esgotam nesta abordagem, pelo que há necessidade de considerar outras tipologias (por exemplo, turismo de habitação, turismo em espaço rural, pousadas, parques de campismo) e de recorrer a outras fontes de informação tendo em vista apresentar um retrato do alojamento o mais próximo possível em relação à realidade.

Quadro 5 - Alojamentos da área de estudo, por concelho em 15/08/2013

Distribuição Geográfica	Hotel	Casas de campo	Agro - turismo	Outros similares	Total
Góis	0	10	0	1	11
Lousã	1	15	0	3	19
Miranda do Corvo	0	3	0	1	4
Vila Nova de Poiares	0	3	0	0	3

Elaboração própria, com base nos sites eletrónicos de cada concelho (2013)

Assim, quanto ao número total de alojamentos “turísticos” por concelho (quadro 5), através dos sites dos municípios em estudo, podemos indicar que a Lousã possui 19 unidades, Mirando do Corvo 4, Vila Nova de Poiares 3 e Góis 11. Portanto, uma situação bem diferente da que é apresentada pelo INE.

Analisando apenas os concelho em estudo que tem empreendimentos turísticos, a Lousã tem a maior capacidade de alojamento (126 camas) e Miranda do Corvo com a capacidade de 53 camas, representando a nível regional 19,5% e 8,2% respetivamente. Na análise aos restaurantes presentes em cada concelho no Quadro 21, verificamos que Miranda do Corvo, por sua vez, é o concelho que reúne o maior número de restaurantes (29) e a Lousã em seguida, com 27 restaurantes. Já Vila Nova de Poiares é o concelho com o menor número de restaurantes (13).

Quadro 6 - Restaurantes da área de estudo, por concelho em 15/06/2013

Distribuição Geográfica	Restaurantes
	N.º
Góis	16
Lousã	27
Miranda do Corvo	29
Vila Nova de Poiares	13

Na análise da restauração nos concelhos em estudo (Quadro 6), um importante fator estruturante da oferta turística local, verificamos que Miranda do Corvo, por sua vez, é o concelho que reúne o maior número de restaurantes (29) e a Lousã em seguida, com 27 restaurantes. Já Vila Nova de Poiares é o concelho com o menor número de restaurantes (13).

Os restaurantes envolvidos nos eventos gastronómicos promovidos pelos concelhos em estudo, são maioritariamente de frequência local, no entanto verifica-se uma maior afluência de clientes, quando estes eventos decorrem.

A situação económica atual do país, no decorrer da “Semana da Chanfana”, confirmou-se através da opinião dos visitantes bem como do patronato. No caso de Vila Nova de Poiares e da Lousã, no decorrer do evento “Semana da Chanfana”, a situação piorou, uma vez que a situação meteorológica também não foi a ideal, pois a chuva intensa e os resultados de vários temporais, levaram à redução substancial dos turistas a estes eventos.

O concelho de Góis, no ano de 2013, não realizou a “Semana da Chanfana”, pois segundo a informação prestada pelo posto de turismo local, o evento apenas se realizou uma vez, no âmbito da comemoração e apoio da candidatura do prato às Sete maravilhas da gastronomia nacional.

4.3. Análise das agendas culturais dos territórios

Através das agendas culturais dos territórios, de 2010 a 2012, pretende-se verificar qual o concelho que mais desenvolve eventos, bem como a tipologia de eventos com maior relevância por concelho em estudo. Os quadros seguintes foram repartidos por tipologia de eventos (culturais, ambientais/educacionais, desportivos, gastronómicos e outros). A contabilização dos eventos foi feita com base nos eventos descritos nas agendas culturais, nos sites eletrónicos dos municípios bem como nos eventos partilhados no Facebook oficial de cada município. Outro objetivo que se pretende analisar são as lacunas ao nível dos eventos, de forma a planear uma estratégia de eventos, de forma a atrair mais turistas aos territórios em estudo.

Quadro 7 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2010

Distribuição Geográfica	Culturais	Ambientais / Educativos	Desportivos	Gastronómicos	Outros	Total
Góis	18	6	9	1	0	34
Lousã	27	4	5	3	2	41
Miranda do Corvo	-	-	-	-	-	-
Vila Nova de Poiares	4	1	3	2	-	10
Total	49	11	17	5	2	85

Elaboração Própria, com base nos eventos nos sites dos municípios e Facebook (2013)

Tendo em atenção o quadro 7, no ano de 2010, o concelho da Lousã é o que reúne mais eventos (41) e Vila Nova de Poiares é o município com o menor registo de eventos (10). No concelho de Góis, no ano de 2010, realizaram-se 34 eventos, maioritariamente culturais. Contudo, sobre o concelho de Miranda do Corvo, não foi possível analisar os eventos realizados, uma vez que não existe informação disponível sobre os mesmos. Somando o total de eventos nos concelhos em estudo, realizaram-se 85 eventos no ano de 2010.

Relativamente à tipologia dos eventos, associado a todos os concelhos em estudo, verifica-se que maioritariamente são eventos de cariz cultural (49), os eventos desportivos totalizam 17 eventos, 11 eventos de cariz ambiental/educacional, 5 eventos gastronómicos e dois eventos (Lousã) de outra natureza.

Quadro 8 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2011

Distribuição Geográfica	Culturais	Ambientais / Educativos	Desportivos	Gastronómicos	Outros	Total
Góis	57	14	14	5	-	90
Lousã	101	21	44	4	1	171
Miranda do Corvo	22	3	4	3	1	33
Vila Nova de Poiares	8	2	2	3	-	15
Total	188	40	64	15	2	309

Elaboração Própria, com base nos eventos nos sites dos municípios e Facebook (2013)

De acordo com o quadro 8, no ano de 2011, o concelho da Lousã é novamente o que reúne mais eventos (171) e Vila Nova de Poiares é o município com o menor registo de eventos (15). Contudo, no concelho de Miranda do Corvo realizaram-se 33 eventos e no concelho de Góis realizaram-se 90 eventos.

O total de eventos nos concelhos em estudo foi de 309 no ano de 2011, com um crescimento muito significativo em relação a 2010. Importante sublinhar que foram tidos em atenção, valores que não foram contabilizados em 2010, como os eventos de Miranda do Corvo. Contudo, o crescimento exponencial de eventos nos municípios é visível, lembrando que 2011 foi o ano da celebração da candidatura às 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal.

Relativamente à tipologia dos eventos, associado a todos os concelhos em estudo, verifica-se que maioritariamente são eventos de cariz cultural (188), os eventos desportivos totalizam 64 eventos, 40 eventos de cariz ambiental/educacional, 15 eventos gastronómicos e dois eventos de outra natureza.

Quadro 9 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2012

Distribuição geográfica	Culturais	Ambientais / Educacionais	Desportivos	Gastronómicos	Outros	Total
Góis	30	14	18	5	-	67
Lousã	61	21	36	5	1	124
Miranda do Corvo	72	45	18	5	5	145
Vila Nova de Poiares	9	5	4	3	1	22
Total	172	85	76	18	7	358

Elaboração Própria, com base nos eventos nos sites dos municípios e Facebook (2013)

Conforme o quadro 9, no ano de 2012, o concelho de Miranda do Corvo é o que reúne mais eventos (145), em comparação com o município da Lousã, que realizou 124 eventos e Vila Nova de Poiares, que é continuamente o concelho com o menor registo de eventos (22), no entanto verifica-se que os eventos, também são uma aposta do município, embora com menor relevo em comparação com os outros concelhos em estudo. No concelho de Góis, realizaram-se 67 eventos. Nos concelhos em estudo, realizaram-se 358 eventos no ano de 2012.

Relativamente à tipologia dos eventos, associados a todos os concelhos em estudo, verifica-se que maioritariamente são eventos de cariz cultural (172), os eventos desportivos totalizam 76 eventos, 85 eventos de cariz ambiental/educacional, 5 eventos gastronómicos e 7 eventos de outra natureza.

Como reflexão conclusiva aos valores apresentados, é visível o crescimento efusivo dos eventos de pequena e média dimensão nestes territórios, uma vez que tem sido um dos pilares de desenvolvimento económico para os concelhos bem como uma forte ação de marketing territorial.

Embora os eventos com mais relevo, sejam de cariz cultural, verifica-se outras tipologias de eventos designadamente ambientais/educacionais, desportivos e gastronómicos. Uma vez que a este estudo, seja relevante a análise dos eventos gastronómicos, verifica-se que em 2010 realizaram-se 7 eventos (7,1%), no ano de 2011 realizaram-se 15 eventos (4,9%) e em 2012 realizaram-se 18 eventos (5%).

É urgente a aposta numa agenda cultural concelhia mais rica, no que diz respeito a diferentes gostos e preocupações, que pretenda enriquecer não só a comunidade local, mas atrair turistas, entrada de divisas e oportunidades de negócios.

Existe uma tentativa por parte das confrarias de formarem uma agenda cultural com características próprias numa conceção de política cultural, levando o reconhecimento de nós próprios como representantes do seu território aos outros, integrando a gastronomia como estratégia integradora e coesa para atração cada vez maior.

5. O produto Chanfana - Símbolo do Pinhal Interior Norte

5.1. Chanfana como processo / cadeia de valor

Neste capítulo pretendem-se analisar as evidências históricas que fomentam a origem da chanfana, com especial ênfase sobre os concelhos de Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.

O título de “capital gastronómica da chanfana” pelas duas confrarias que defendem que a chanfana pertence ao seu território, seja a Confraria da chanfana que defende que Vila Nova de Poiares é a “capital universal da chanfana” e a Real confraria da cabra velha que defende que Miranda do Corvo é a “capital da chanfana”, levando a algumas quezílias e rivalidades desde autarquias, confrarias e população destes concelhos, que perdura até aos dias hoje, disputando a chanfana, como prato tradicional e com elaboração diferente em cada concelho.

Como refere RODRIGUES (2006: 81), que cita o investigador Armando Fernandes, quando pretendemos definir etimologicamente a palavra Chanfana “(...) não é desconhecida das restantes línguas que emanam do latim e, sem qualquer espécie de surpresa seja em espanhol, francês e/ou italiano (...)”. Este autor indica que poderá provir de outras línguas latinas, pela semelhança da confeção e definição dos pratos, como do espanhol (*Chanfaina*), do francês (*Ratatouille*) e em italiano, chanfana é designada como “iguaria de fígado com molho; prato ordinário mal cozinhado” e salienta por fim que crê que o prato pertença ao concelho de Miranda do Corvo, como é normal, uma vez que está a elaborar um trabalho para a Câmara Municipal do concelho, onde é Historiador.

Conforme o mesmo autor, “o ciclo da carne de cabra, isto é, o aproveitamento quase integral de um produto, valioso em todos os tempos, mais ainda em épocas de crise, por uma população que sempre viveu com grandes dificuldades, mas que soube tirar partido daquilo que a natureza colocou à sua disposição. Assim, segundo apontam alguns elementos históricos e etnográficos, a Chanfana teria, eventualmente, surgindo no Mosteiro de Semide, instituição religiosa pertencente atualmente à freguesia de Semide, generalizando-se o seu consumo após a 3ª Invasão Francesa, apoiada numa região com tradição na produção vinícola e com uma indústria de transformação de barro ancestral.” RODRIGUES (2006: 83).

Até finais do séc. XIX, RODRIGUES (2006: 83) considera que “todos os agricultores e rendeiros eram obrigados ao pagamento dos foros. Assim, o Mosteiro [de Semide] recebia dos moradores do seu couto, os foros a que estavam obrigados. Galinhas, vinho, azeite, dias de trabalho, cabras e ovelhas, eram formas de pagamento. Durante o mês de agosto e até ao dia de S. Mateus, as freiras de Semide recebiam as suas «rendas». Muitos dos moradores, porque eram pastores, pagavam com cabras e ovelhas. Os foreiros, compreensivelmente, libertavam-se dos animais mais velhos que já não lhes davam o precioso leite, nem se reproduziam. Ora, como as freiras não tinham disponibilidade nem meios para manter tão grande rebanho, descobriram uma fórmula para cozinhar e conservar a respetiva carne, aproveitando o vinho que lhes era entregue pelos rendeiros, o louro que tinham na sua quinta, bem como os alhos e demais ingredientes. Surge, assim, a Chanfana que era religiosamente guardada, ao longo do ano, nas caves frescas do mosteiro. A carne assada no vinho mantinha-se no molho gorduroso solidificado, durante largos meses. Assim a receita poderá ter sido, primariamente, um processo de conservação de alimentos. É inegável, em termos históricos, a contribuição das ordens religiosas no aparecimento de muita da nossa gastronomia. Basta lembrarmo-nos da doçaria conventual.

O vinho tinto utilizado era de grande qualidade, pois só assim a carne ficaria mais tenra. Não se pode deixar de associar a utilização deste líquido ao facto do concelho de Miranda do Corvo, nomeadamente a freguesia de Lamas, onde o Mosteiro possuía inúmeros coutos, ser conhecida pelo seu vinho tinto “carrascão”, ainda hoje produzido em abundância. O vinho tinto é produzido segundo castas selecionadas, naturalmente, desde há vários séculos (RODRIGUES, 2006: 83).

Durante a terceira Invasão Francesa, as freiras terão divulgado esta fórmula gastronómica, devido a necessidades imperiosas da própria conjuntura histórica, concretamente, para evitar que os soldados franceses roubassem as cabras e as ovelhas da região.

Nesta perspetiva, a Chanfana é um prato típico do concelho de Miranda do Corvo, de onde se crê que seja originária e a partir do qual se expandiu praticamente por toda a região Centro, onde adquiriu várias nuances. É muito apreciada e servida em bastantes restaurantes do concelho. De salientar que constitui o prato «obrigatório» quando decorrem as festas religiosas anuais em Miranda do Corvo, nomeadamente pelo S. Sebastião, em janeiro, e é ainda hoje imprescindível na ementa dos casamentos, sendo como tal também chamada “Carne de Casamento” (RODRIGUES, 2006: 83).

Assim, a gastronomia característica do concelho de Miranda do Corvo tem como base o receituário das monjas do Mosteiro de Santa Maria de Semide, condicionada pela presença de um complexo industrial de oleiros do barro vermelho e uma boa produção vinícola.

Como refere RODRIGUES (2006), “as dificuldades económicas prevaleciam na maior parte da população, pelo que tudo tinha de ser minuciosamente aproveitado. Assim, com a carne temos a chanfana; com o molho e as sobras, a sopa de casamento; com as peles (depois de limpas e secas ao sol) faziam-se os “foles” para levar os cereais aos moinhos e o azeite às feiras”. Este autor ainda refere que em nenhum outro concelho se assiste a um aproveitamento total de um produto, como a cabra, traduzido em diferentes receitas gastronómicas, como no concelho de Miranda do Corvo, embora se verifique que não é verdade, pois tanto nos concelhos em estudo, como em outros concelhos da região, são aproveitados os restos da cabra, como é o caso de Penacova onde se cozinha também os negalhos, que são bastante apreciados na região.

O autor remete ainda para um fator importante para o sucesso da chanfana “que se prende com as condições de cozedura. Tanto a chanfana, como os negalhos são cozinhados em caçoilas de barro tapadas com folhas de couve. Neste concelho desenvolveu-se uma indústria artesanal de olaria de barro vermelho de que há notícias, pelo menos, desde o séc. XVI” (RODRIGUES, 2006: 84).

O forno de lenha, elemento fundamental na cozedura da broa, é previamente aquecido e, depois de fechada a boca, deve ser vedado com barro. Como estes pratos apenas são consumidos no dia seguinte devem ser mantidos no forno até à hora de serem servidos. Nessa altura o barro é picado para abrir a porta e a caçoila é retirada e colocada sobre as trempes junto à lareira para aquecer lentamente.

A carne de cabra (e por consequente, a chanfana) era apenas consumida em épocas especiais – festas, casamentos que acompanhava com os legumes plantados em pequenas hortas e a par do pão, foram, desde sempre, os alimentos de maior consumo pela população portuguesa. Era tradição dar aos convidados o almoço no dia seguinte ao casamento, e como já não havia carne suficiente, com o molho fazia-se a dita sopa e enfeitava-se com os restantes pedaços de carne. Trata-se de um aproveitamento ótimo do molho da chanfana, que nunca é totalmente consumido. Como é muito saboroso e rico, não só em gordura, mas também nos sucos de carne, seria uma pena desperdiçá-lo. Tal como a chanfana, este prato é cozinhado em recipiente de barro para depois ir ao

forno apurar. A sopa acaba por ser o fechar do ciclo de aproveitamento da cabra (RODRIGUES, 2006: 84).

O património de uma região, seja ele de que categoria for, deve ser sempre preservado, de forma a assegurar a sua existência. Desta forma, o património gastronómico deve continuar a existir à nossa mesa, fazendo-nos recordar os seus sabores, ligando o presente ao passado e cuidando sempre para que tal herança, legada pelos nossos antepassados, nunca se perca no futuro, nem seja desvirtuada” (RODRIGUES, 2006: 83).

Já CARRITO & SANTOS (2003) indicam que a chanfana é um prato da região de Vila Nova de Poiares, bem como da região das Beiras. Os autores referem ainda que “é nossa convicção que as freiras do Convento de Semide estivessem mais ocupadas em fazer deliciosos doces conventuais no intervalo das suas demoradas e cadenciadas preces e rezas, do que a conceber um prato de confeção tão simples e popular” CARRITO & SANTOS (2003: 24) e fazem alusão a diversos destinos ligados à chanfana, referindo que “no concelho de Góis conta-se que um dos Generais das Invasões Francesas gostou tanto da Chanfana que ficou bêbado, logo mandou seguir o Regimento para outra terra, sem fazerem mais desacatos por ali!”. Outras versões da criação da chanfana são contadas pelos autores, como a lenda de que um homem bebendo demais colocou vinho no caçoilo em vez de água ou até mesmo que o prato descende da 3ª Invasão Francesa, uma vez que a população terá envenenado as águas do rio de forma a expulsar as tropas do local, ficando apenas com vinho para cozinhar. Os autores finalizam a explicação do aparecimento da chanfana, citando o Dr. Gonçalo dos Reis Torjal, que relaciona a chanfana à cultura popular, que poderá provir de um instrumento musical ou de uma expressão popular “em casa do Zé há uma sanfonada” derivando as palavras “Chanfana” ou “Chanfanada”, tendo em conta que era dita, quando a matança dos animais para os festejos populares (CARRITO & SANTOS, 2003:24).

Por sua vez, LOPES (2011: 3) refere que “desde há muito se admite estar a sua origem relacionada com a retirada da 3ª Invasão Francesa nesta região onde deixou marcas sangrentas e culminou em 15 de 1811 com o combate de Foz de Arouce”. O autor aponta ainda outras datas históricas que remetem para a chanfana, como a publicação de Nicolau Tolentino “Obras Poéticas” de 1801, que refere este prato gastronómico. Admite ainda que a chanfana pode ter nascido no Mosteiro de Semide fundado em 1154, sobre o qual foi lançada uma obra em 1900, “As monjas de Semide”,

embora não exista qualquer referência ao prato em concreto. LOPES (2011) acredita que este prato é parte integrante da cultura/herança gastronómica da Serra da Lousã, caracterizando o solo pobre tendo em conta a geomorfologia do território caracteristicamente xistoso.

Independentemente da sua origem, que é impossível de comprovar, já que não existe nenhum documento histórico que seja preciso quanto à data da primeira confeção e receita, CARRITO & SANTOS (2003) concluem que há várias formas de confeção do prato em função do concelho da região da Beira Litoral.

5.2 Recursos primários

5.2.1. Gado caprino

A origem da cabra serrana perde-se no tempo, contribuindo a arqueologia, com estudo de fósseis de esqueletos animais, para se encontrar os seus ancestrais que remontam ao período do Quaternário da era Cenozóica, ou seja, há cerca de 3 milhões de anos (ALMENDRA,1996).

Atribui-se a origem da cabra doméstica às espécies selvagens do Quaternário: *Capra aegagrus*, *Capra falconeri* e *Capra prisca*, que se encontram disseminadas por todos os continentes.

Segundo MIRANDA DO VALE (1949), citado por ALMENDRA (1996), a cabra deve ter sido domesticada ao mesmo tempo que os carneiros e também no Oriente, na época do neolítico há aproximadamente 8000 anos, encontrando-se vestígios desta espécie nas cidades lacustres da Europa Ocidental.

Desde a domesticação dos caprinos que a sua imagem se associou a procedimentos de rituais e cerimónias de origem pagã ou mitológica. O paganismo classificava o bode como animal imundo, cujo contacto devia ser seguido de lavagens e purificações, enquanto a cabra era considerada animal puro. Tanto assim era que os gregos sacrificavam a *Baco* (Deus do vinho) o bode devastador das vinhas, para evitar a sua ira.

A cabra, ao contrário, era oferecida pelos gregos a Júpiter, mas pela sua consideração em relação ao animal, em virtude de ter amamentado este Deus quando era criança e ter contribuído para a sua sobrevivência.

Na religião católica o bode corresponde à imagem demoníaca de pecado e a ovelha representa a pessoa boa e justa. Com a domesticação, a cabra adquiriu o amor pelo homem que a trata, pela criança com quem brinca e que, não raro, amamenta com solicitude, conservou do animal selvagem o gosto pela vida vagabunda, pelas correrias, saltos e lutas; guardou a insensibilidade à vertigem, preferindo as montanhas à planície e os lugares seguros das margens dos abismos (MIRANDA DO VALE, 1949, citado por ALMENDRA, 1996).

A origem da raça caprina serrana é particularmente difícil de determinar, mas como se disse anteriormente, tudo indica que as raças caprinas portuguesas tenham tido a sua origem nos três tipos de cabras selvagens do período Quaternário.

Ao longo do tempo e devido a ondas migratórias das cabras selvagens através das cadeias montanhosas, estas cabras foram sucedidas na Península Ibérica pela *Capra pyrenaica*. Aceitando-se, atualmente, que a raça serrana seja originária da Serra da Estrela e proceda da *Capra pyrenaica*, ou cabra dos Pirinéus, pertencente ao tronco europeu, antecessora das raças caprinas portuguesas e espanholas. No entanto, terá existido na região da serra do Gerês, uma espécie selvagem de caprinos, hoje extinta.

Até final do século passado, Portugal apresentava ainda esta cabra a *Capra lusitanica* ou cabra selvagem do Gerês provavelmente parente mais próxima das atuais raças portuguesas (FONSECA, 1989 citado por ALMENDRA, 1996).

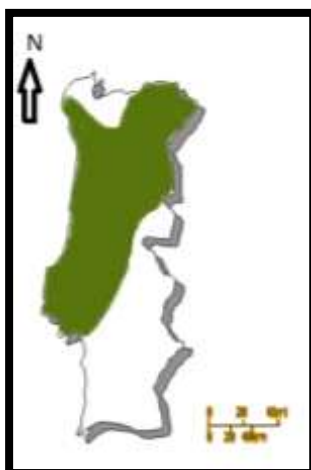
A sua origem é motivo de divergência, afirmando certos autores que esta descendia da *Capra pyrenaica*, defendendo outros que a sua ascendência estava na *Capra hispânica*; Carlos França denominou-a de *Capra lusitanica*, afirmando que as suas características não se coadunavam com qualquer daquelas origens (MIRANDA DO VALE, 1949, citado por ALMENDRA, 1996).

O panorama étnico dos caprinos domésticos é caracterizado por uma grande heterogeneidade das populações.

Nos anos cinquenta, sobressaíam, pela sua importância numérica, dois agrupamentos definidos com base nas respectivas características morfo-funcionais: a raça serrana e a charnequeira, cujos efetivos se estimavam em 43% e 25% respetivamente (MAGRO, 1959, citado por ALMENDRA, 1996). Passadas cerca de duas décadas (anos setenta), estas raças parecem ter mantido as proporções (45% para a serrana e 25% para a charnequeira), relativamente ao efetivo caprino português (TROPA *et al.*, 1967, citado por ALMENDRA, 1996).

Os restantes agrupamentos de indivíduos constituem populações e animais mestiços derivados, sobretudo do tronco Charnequeiro, de que se destacam as duas variedades Raiana ou Serpentina e Algarvia, predominando estas, respetivamente no Alentejo e Algarve (CALHEIROS, 1981, citado por ALMENDRA, 1996).

Consideram-se ainda algumas variedades dentro das raças serranas (jarmelense ou jarmelista e saloia) e charnequeira (barrosã, beiroa, ribatejana e alentejana), com implantação circunscrita a áreas mais limitadas.



Fonte: Associação Nacional Caprincultores da raça serrana (2013)

Figura 8 - Mapa da Distribuição Geográfica da Cabra Serrana em Portugal

Como revela a figura 8, a distribuição caprina da raça serrana é maioritaria da região de Norte e Centro de Portugal.

Segundo o quadro 10, verifica-se que a NUT do Centro é a que concentra o maior número de cabeças de gado caprino adulto com 37,3% do gado caprino a nível nacional. A região do Centro concentra novamente o maior número efetivo de animal caprino por espécie, perfazendo 37,2% do efetivo animal nacional, com relevo em todas as NUT II, nas cabras e chibas cobertas.

Quadro 10 - Efetivos de caprinos (milhares), segundo a NUTS II em 2011

Caprinos	Portugal	Norte	Centro	Lisboa	Alentejo	Algarve	Região Autónoma dos Açores	Região Autónoma da Madeira
Total de caprinos (nº)	413	106	154	9	116	14	8	6
Cabras e chibas cobertas	351	90	131	8	99	11	6	5
Outros caprinos	62	16	22	1	18	3	1	1

Fonte: INE (2011)

A enorme variedade de raças (embora muito inferior à da espécie ovina) é agrupada segundo a maioria dos autores, pela sua área de dispersão, constituindo três grandes grupos ou troncos: Europeu: *Ovis capra europaea*; Asiático: *Ovis capra asiática* e Africano: *Ovis capra africana*.

Quadro 11 - Indicadores de exploração animal por município em 2009, na área em estudo

Nº Milhares de cabeças	Bovinos por exploração	Vacas leiteiras por exploração	Suínos por exploração	Ovinos por exploração	Caprinos por exploração
	Nº				
Pinhal Interior Norte	4,2	3,7	5,7	14,4	6,2
Góis	3,3	0	149,1	6,5	13,3
Lousã	4,5	0	3,6	13,6	8,7
Miranda do Corvo	2,2	3	1,7	6,9	4,5
Vila Nova de Poiares	2,5	4	1,8	7,7	6,8

Fonte: INE (2011)

Analisando o Quadro 11, os valores de exploração animal com maior expressão no PIN em 2009 referem-se aos ovinos por exploração (14,4). Especificamente nos concelhos em estudo, Góis apresenta a maior exploração animal, da espécie suína (149,1). Tendo em conta que a exploração de interesse para o estudo é a exploração caprina, Góis também é o concelho com a maior exploração (13,3) e Miranda do Corvo é o município com a menor exploração caprina (4,5). De qualquer forma, tendo em conta as várias espécies em análise, a caprina é a que apresenta os maiores valores de exploração entre os concelhos em estudo.

Seguindo a análise da exploração e consumo caprino, no Quadro 12, podemos confirmar os valores de abate de gado caprino para consumo, segundo as NUT II.

Quadro 12 - Gado abatido e aprovado para consumo, por espécie, segundo a NUTS II em 2011

Gado para consumo	Uni.	Portugal	Norte	Centro	Lisboa	Alentejo	Algarve	Açores	Madeira	Units
Cabeças de caprinos / bezerros	N.º	124 397	36 569	44 676	6 562	35 606	0	969	15	No.
Peso limpo	t	705	202	246	36	211	0	9	ə	t
Cabeças adultos caprinos	N.º	10 808	1 662	7 263	975	442	0	340	126	No.
Peso limpo	t	191	28	122	25	8	0	6	2	t

Fonte: INE (2011)

Após a análise do Quadro 12, verifica-se que, de facto, é na região do Centro que se consome mais carne caprina adulta, com uma percentagem de 35.9% em relação aos caprinos/bezerros abatidos e aprovados para consumo e 67,2% dos caprinos adultos abatidos e aprovados para consumo. Estes valores podem ser comprovativos da relevância da raça caprina na região Centro, bem como do alto consumo que a cabra tem na região, em especial gado adulto.

Relativamente à certificação da carne de cabra serrana a diferenciação entre Produtos de Origem Protegida (DOP) e produtos com Indicação Geográfica Protegida



Fonte: Marco Ventura Fotografia

Figura 9 - Carne caprina preparada para a chanfana

(IPG), traduz-se do seguinte modo: os DOP designam a denominação de um produto cuja produção, transformação e elaboração deve ter lugar numa zona geográfica determinada, com uma especialização reconhecida e comprovada, a IGP indica o vínculo com o território em pelo menos uma das fases de produção, transformação ou elaboração, pelo que o vínculo com o território é mais forte que no caso das DOP.

As denominações de origem de produtos agroalimentares podem proteger-se tanto a nível internacional como comunitário bem como a nível nacional. Nesse sentido, pretende-se certificar o prato da chanfana através da qualificação da carne da cabra (figura 9) que se encontra em fase de qualificação, como produto com Indicação Geográfica Protegida.

5.2.2. Pastorícia e vegetação

A pastorícia é uma arte, que pretende perpetuar e salvaguardar as antigas formas e hábitos associados aos dias do trabalho de pastor, de forma a que não se percam ferramentas e formas de trabalho bem como as vivências associadas a esta profissão, que é formada por um sistema de criação animal baseado no pastoreio em recursos naturais.

Como assinala AZEVEDO (2005), Portugal, com um retrato cada vez mais envelhecimento e em que a incipiente indústria se encontra intimamente ligada à produção do setor primário, constitui, no entanto, um repositório de produtos de qualidade. Ao longo de várias gerações, um exemplo da dinâmica inerente à obtenção de alguns desses produtos e modos de produção animal é o pastor.

A dependência da economia regional relativamente à atividade agrícola, que procura os patamares da sustentabilidade, a insuficiente diversificação do tecido produtivo e o desajustamento entre as infraestruturas económicas e sociais disponíveis e desejáveis para a fixação e qualificação da população, são aspetos que carecem de soluções pensadas para o efeito e devem ser equacionadas no âmbito de um programa de desenvolvimento regional integrado.

No que concerne à produção animal e à produção agrícola e florestal, estes constituem os impulsionadores da economia regional e do desenvolvimento de outros setores económicos que deverão obrigatoriamente estar regulamentados por políticas de desenvolvimento regional que, de um modo integrado, abranjam o papel dos vários atores, tal como o pastor, em termos das suas funções produtivista, social, cultural e histórica.

É urgente fortalecer a relação entre o desenvolvimento da produção agrária e dos territórios rurais. Os territórios rurais continuados pela população residente são a garantia de uma agricultura economicamente sustentável, daí a necessidade de preservação de diversas profissões do mundo rural, entre as quais de pastor.

A intensificação da produção em áreas mais produtivas ou mais acessíveis em termos de mercado, por vezes com carácter agressivo para o ambiente, tem como contraponto o abandono nas restantes áreas, com efeitos ambientais e sociais não menos perversos. Este dualismo tornou os espaços rurais do interior muito frágeis face à ausência de dinamismos de desenvolvimento. Estes espaços tendem a ser considerados como territórios problema, sem potencial ou valor específico, cuja sobrevivência

depende de políticas assistenciais e de uma integração dependente da dinâmica dos sistemas urbanos nacionais e regionais (AZEVEDO, 2005).

Os espaços rurais devem ser considerados, de acordo com a visão estratégica inculcada pelo Plano Nacional para o Desenvolvimento Económico e Social (PNDES), como “espaços de oportunidade” e não “como espaços marginais a cargo do País”. Os fatores objetivos como a melhoria das acessibilidades, o crescimento e diversidade da procura dos bens e serviços agrorurais diferenciados e de qualidade pela população urbana e a revalorização do espaço rural serão as oportunidades necessárias a um referencial de qualidade de vida privilegiado. As políticas de desenvolvimento deverão criar vias para que os potenciais desses fatores se possam afirmar na sua plenitude.

Há infraestruturas impulsionadoras do desenvolvimento rural, como as ligadas ao regadio, eletrificação e acessibilidades, bem como o apoio à criação e dinamização de serviços agrorurais importantes para a economia destes territórios, que não podem ficar esquecidas.

Ainda como refere AZEVEDO (2005), em termos das atividades diretamente impulsionadas pelos pastores é de referir que as suas potencialidades se estendem ao domínio social, (1) dada a possibilidade da adoção da vezeira, com grande economia de mão de obra, (2) a vontade dos criadores melhorarem as condições de criação dos rebanhos, (3) a tradição familiar associada à exploração destes animais, (4) o desejo dos pastores adquirirem conhecimentos técnicos, em ações de formação profissional e (5) a manufatura de artefatos de artesanato; ao domínio ambiental, (1) com a utilização dos baldios e incultos, desempenhando um papel importante na prevenção dos incêndios florestais e na preservação da paisagem, (2) o corte de mato para a preparação das camas, com o mesmo efeito no controlo dos incêndios florestais e (3) a flexibilidade dos recursos alimentares utilizados na alimentação dos ovinos e caprinos; e ao domínio da produção, (1) com a alimentação dos rebanhos nas superfícies de baldios, incultos e sob coberto de culturas permanentes, (2) a diversidade de vegetação espontânea, que permite um razoável equilíbrio da dieta devido às diferentes características das plantas, (3) as excelentes condições de adaptação dos animais – capacidade de locomoção em superfícies com topografia de relevo difíceis, facilidade na mobilização e reconstituição das reservas corporais, partos fáceis e resistência às condições atmosféricas, (4) a qualidade da carne de cabrito e de anho, produzida com baixos custos, no quadro de uma exploração do tipo familiar, (5) a exploração conjunta de ovinos e caprinos, permitindo um melhor aproveitamento dos recursos alimentares disponíveis.

O plano geral de enquadramento do pastor como agente do desenvolvimento regional passa pelo aproveitamento que ele possa fazer das potencialidades referidas, pela retificação das debilidades, pelo aproveitamento das oportunidades que surjam do exterior e pela preparação que tenha contra as ameaças ao setor (AZEVEDO, 2005).

5.2.3. Lousitânia e Caprigóis – Projetos de desenvolvimento local

A Lousitânia e a Caprigóis são dois projetos culturais em Góis que pretendem estimular do desenvolvimento no concelho através da promoção de produtos endógenos, bem como o envolvimento da comunidade e das instituições locais, para a promoção do concelho a nível económico, social e turístico.

Através do site oficial da Lousitânia (2013) verifica-se que o Eco-Museu Tradições do Xisto é um dos elementos que constitui parte desta associação de carácter ambiental, aberta e ativa, que procura valorizar as tradições e a cultura serrana, a par com a conservação da natureza. É um espaço geográfico centrado nas Aldeias do Xisto de Góis (Aigra Nova, Aigra Velha, Comareira e Pena) e na Rede Natura 2000 da Serra da Lousã.

Estas quatro aldeias têm ainda tradições ligadas às suas atividades agropastoris e à cultura das gentes da serra. Ao nível da conservação da natureza, este território é igualmente muito rico ao nível geológico, dos icnofósseis, da fauna e da flora.

A Lousitânea colabora e coopera em conjunto com a rede das Aldeias do Xisto e daqui resultam vários programas temáticos no território, tal como o entrudo nas Aldeias do Xisto, a Comemoração do Dia Internacional da Mulher e a integração Rede dos Percursos Pedestres de Góis com os Percursos Pedestres nas Aldeias do Xisto.

A Loja das Aldeias do Xisto vende produtos com a marca “AX”, desde produtos tradicionais, artesanato inovador com design moderno e atrativo, e ainda produtos agroalimentares (vinhos, aguardentes, licores, mel, azeite, ervas para infusões e condimentos, queijos, enchidos, entre outros). Uma unidade de comércio tradicional de produtos artesanais e agroalimentares do mais puro e genuíno que é produzido.

A primazia do trabalho que é desenvolvido pela Lousitânea é feito por voluntários e dispõem de um programa aberto ao público geral que queira integrar a equipa de voluntariado.

A Caprigóis trabalha igualmente o território e os produtos endógenos de Góis, e pretende criar um movimento associativo em torno de um bem comum: o desenvolvimento do concelho. Pretendem criar sinergias em torno de um projeto próximo de cada um dos goienses, pois a maioria esteve direta ou indiretamente ligada à pastorícia, sendo muitas vezes esse o seu principal meio de subsistência. A motivação prende-se em criar uma associação que gerará postos de trabalho, autossustentável financeiramente e que contribuirá para a limpeza das serras, prevenindo incêndios. Nesse sentido pretende conduzir o projeto por sete vertentes: produtiva, preventiva, social, turística, económica, ecológica e pedagógica com a criação de duas raças caprinas: a cabra anglo-nubiana e a cabra serrana-ribatejana. Os espaços que pretendem utilizar são terrenos que fazem parte da Associação de Compartes de Cortecega, Vale de Moreira e outros bem, como mais alguns terrenos pertencentes à Associação de Compartes da Freguesia do Cadafaz (Góis). Como parceiros apontam várias entidades constituintes da autarquia local bem como I.C.N.F. - Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas, o I.E.F.P – Instituto de Emprego e Formação Profissional e a ADIBER – Associação de Desenvolvimento de Góis e da Beira Serra. Este projeto pretende oferecer aos seus associados, vantagens como aquisição de cabritos, carne de cabra e seus derivados a preços diferenciados; atribuição de vales de desconto pelos associados, consoante o número de quotas de cada um; investimento seguro e promissor através da valorização da quota; contribuição para o desenvolvimento turístico e económico da região e do concelho de Góis; promoção do convívio e confraternização em ambiente campestre. Estas associações apontam ainda que as vantagens para o concelho e para o turismo centram-se na produção de cabrito, leite e queijo de forma a fomentar a cooperação entre coletividades, reativar de tradições perdidas ao longo dos tempos sempre com a colaboração na prevenção de incêndios florestais.

A médio prazo, pretendem o investimento na conceção de produtos com marca registada, por exemplo, “Serras de Góis”, pois não só vão fomentar a promoção turística, o desenvolvimento económico do concelho como contrariar a tendência atual da crise, com a criação de postos de trabalho e movimentos proactivos.

5.2.4. Vinho

Nos concelhos em estudo, como territórios rurais, existe alguma exploração vinícola, embora estas explorações se destinem maioritariamente ao consumo doméstico e sem qualidade diferencial.

Quadro 13 - Produção declarada de vinho nos municípios em estudo, em 2011

Distribuição Geográfica	Total (hl)	Produção de vinho por qualidade						
		Vinho licoroso com DOP	Vinho com denominação de origem protegida		Vinho com indicação geográfica protegida		Vinhos sem certificação	
			Branco	Tinto/Rosado	Branco	Tinto/Rosado	Branco	Tinto/Rosado
Pinhal Interior Norte	6 222	0	15	665	344	1 018	317	3 863
Góis	0	0	0	0	0	0	0	0
Lousã	220	0	0	0	0	0	45	175
Miranda do Corvo	979	0	0	0	15	190	69	705
Vila Nova de Poiares	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: INE (2011)

Segundo a análise à produção declarada de vinho (Quadro 13) na área em estudo, Miranda do Corvo é o concelho que detem a maior produção (979 hl); a par de Miranda do Corvo, apenas o concelho da Lousã apresenta valores de produção, embora menores (220 hl). Os dois concelhos destacam-se pela produção de vinhos sem certificação e com maior relevo está a produção de vinho tinto (com uma produção de 705 hl e 175 hl, respetivamente). Miranda do Corvo é o concelho com maior produção e o único com vinhos (tinto e branco) com indicação geográfica protegida (IPG). Os concelhos de Góis e Vila Nova de Poiares não apresentam quaisquer valores relativos à produção de vinho.

Como já anteriormente referido, o vinho é o elemento que dá o sabor característico à Chanfana. Segundo CARRITO & SANTOS (2003: 36) “apesar de, no presente, o concelho de Vila Nova de Poiares não ter grande produção vinícola não quer

dizer que não tenha tido no passado. O concelho, desde a sua fundação, conheceu prémios e vinhos medalhados. No entanto, como em qualquer local, há vinho melhor e pior. Segundo opinião do Dr. Gonçalo Reis Torgal, a qual também subcrevemos, o facto da Chanfana ser um prato popular, leva-nos a opinar que muitas vezes, e originariamente, possa ter sido concebido por um vinho “carrascão”, vinho forte, que seria utilizado para assar a carne de cabra. Hoje procura-se um vinho forte mas de qualidade...”. Já LOPES (2011: 7), refere-se à Chanfana e ao uso do vinho como “a cabra quando já não tinha nenhuma utilidade era abatida e por ser rija, assada com vinho tinto certamente do Chão de Lamas [Miranda do Corvo] (...) procurando-se evitar por várias formas engenhosas que o álcool se evaporasse e prejudicasse assim a sua benéfica ação”.

Segundo o site oficial da Freguesia de Lamas (2013), “a freguesia de Lamas situa-se na margem esquerda do rio Dueça (rio que nasce no vizinho concelho de Penela, entra a sudoeste por Fraldeu e atravessa o concelho até à Trémoa para depois desaguar no Ceira). Dista a seis quilómetros da sede concelhia, Miranda do Corvo. Aqui abundam os montes e as encostas soalheiras, dando fruto ao “capitoso e aromático” vinho que se produz na terra, mercê da benevolência do sol que, de manhã à noite, beija as encostas dos montes da região”. Contudo são os solos (de origem calcária) que explicam as potencialidades locais para a produção vinícola, como acontece por exemplo em Penela e Coimbra, nomeadamente em Assafarge e Almalaguês onde também se podem encontrar as mesmas características de solo para a produção vinhateira, embora em menor quantidade.

5.3.5. Barro e olaria

TITIEV (1989) indica que a cerâmica faz a sua aparição com o Homem Neolítico, onde aprendeu a possibilidade de converter a argila húmida, que até aí não era mais que lama, em utensílios domésticos e formas de expressão artística. A autora refere ainda que a arte da cerâmica não reflete o fabrico que temos hoje e que não é fácil uma pessoa tornar-se um oleiro bem sucedido e muitos artesãos devem ter contribuído para a riqueza desta arte. CHILDE (1936), citado por TITIEV (1989), como arqueólogo de

renome, encara a fabricação de vasos como o início da ciência e talvez a primeira utilização consciente de transformações químicas pela mão humana.

CAETANO (1990) refere o fenómeno da industrialização como o resultado da evolução das técnicas de produção. Porém, estas são condicionadas por diversos fatores (naturais, económicos, demográficos) que contribuem para modelar o processo. A expressão “revolução industrial” traduz vários resultados, bem como rapidez e total transformação, no entanto, formas atesanais persistem como testemunhos dos processos anteriores à “revolução industrial”, praticados por pequenos artesãos, maioritariamente auxiliados na atividade por familiares. As grandes corporações subordinaram a estrutura e a organização da produção e simultaneamente controlaram a difusão das inovações. Na preocupação de defender os artífices, fecharam-se entre si próprias, tentando conservar os privilégios, dificuldades e inclusive a categoria de mestre, esta constituía, assim uma minoria que detinha o fabrico.

Segundo CAETANO (1990), através de algumas freguesias do concelho de Miranda do Corvo é possível percorrer a evolução da cerâmica de barro vermelho para construção, incluindo a presença viva do processo doméstico, pré-industrial, identificando quatro estágios; a olaria tradicional e as três eras da revolução industrial (manufaturas; mecanização dos processos laborais e uso do forno contínuo de fogo móvel e o forno-túnel de fogo fixo e automatização das operações de fabrico). Segundo PRADA (1966), citado por CAETANO (1990) “conservou-se naquelas ocupações que tratavam de privar determinados objetos de uso imediato ou local, como a confeção (...) de utensílios de barro. Entretanto, a indústria acaba por surgir, mas através de outros ramos da cerâmica (fabricação de telha e tijolo) que se instalaram, na área, por efeito da presença de matéria-prima (argilas)”.

CAETANO (1990) refere como primeiro estágio a olaria tradicional, como arte milenária, citando PIMENTA (1933), que refere a ligação do concelho a esta arte a partir dos meados do século XVI. A autora indica que, provavelmente, esta arte não era exercida pela população ativa ou poderia não ter um significado económico na época. Com efeito, os artesãos no concelho eram poucos, mas houve um acréscimo dos artesãos no século seguinte. A autora, citando PIMENTA (1933), refere que em 1675, existem registos que comprovam o funcionamento de uma “corporação de oleiros”, comprovando a crescente importância da atividade para a região e no final do século XVIII, um maior cuidado com as peças fabricadas e vendidas, de forma a valorizar o ofício bem como esta atividade estende-se a outros lugares da concelho (Espinho,

Carapinhal e Tábuas) com um aumento de casas nestes lugares. O centro da olaria deslocou-se para o lugar do Carapinhal, com o crescente número de artesãos bem como a proximidade da fonte da matéria-prima (em baldios) possivelmente como causa para este ajustamento. Contudo, com o decorrer do tempo e evolução de novas técnicas resulta o artesanato rural.

RODRIGUES (2006) faz alusão à importância da olaria para a região, no final do século XVII, referindo que em 1681, num dote de casamento de um rapaz, filho de oleiro, o pai, entre outros bens móveis, deu-lhe “uma roda para trabalhar” e identifica os núcleos residuais dos oleiros nos locais periféricos de Miranda do Corvo. RODRIGUES (2006), citando PIMENTA (1931), refere que “os homens que exerciam esta indústria e que naqueles séculos a documentação dá como elementos de alguma proeminência social, decaíram a condição que gozavam já no século XX”. Refere ainda Coimbra como o principal mercado de venda destes produtos artesanais, em especial com a introdução dos caminhos de ferro que vieram aproximar a cerâmica emergente destes polos de escoamento da produção e encurtou distâncias entre a vila e a cidade de Coimbra.

A olaria em Coimbra ficou conhecida pelo asado, o cântaro, o púcaro de Coimbra, moringues, bilhas, talhas, cabaças entre outros artefactos de extrema elegância, lembrando as linhas da escultura grega.

Fazendo uma breve alusão às técnicas da arte da cerâmica, TITIEV (1989), explorando o âmbito da antropologia cultural, analisa o processo produtivo da cerâmica como um processo complexo, pois é necessária a localização de um depósito conveniente, uma quantidade desejada para o efeito de silicato de alumínio. A argila tem que ser misturada com água suficiente para formar uma pasta plástica, mas não muito pegajosa. Têm que ser cuidadosamente amassada até ficar uniforme, tanto por dentro como por fora. À pasta de argila deve ser adicionada uma pequena percentagem de uma substância temperadora (palha cortada, grãos de areia, fragmentos de conchas ou pequenos pedaços de pedra), para que, num estágio mais avançado, quando a peça estiver cozida, o vapor e outros gases escapem por pequenas passagens permitidas pela têmpera, de forma a impedir que a argila imploda. Por sua vez, CAETANO (1990), refere que os oleiros utilizam uma mistura de argila magra, de cor clara e textura mais arenosa (extraída das bancadas entre o Carapinhal e o Vidual – Miranda do Corvo), com argila gorda, compacta e de cor vermelha (das bancadas do Padrão), para obter uma pasta que suporte a contração durante a secagem sem fender. Esta composição de argilas

depende do destino das peças, uma vez que conforme a utilidade das mesmas é necessário alterar a receita, para aumentar a permeabilização pretendida.

RODRIGUES (2006) indica, de forma sucinta, o processo de extração e no processo de preparação do barro para a olaria. As argilas eram extraídas preferencialmente no verão e transportadas em cestas até ao “monte” local onde era acumulada. Daqui ia para o barreiro, localizado próximo da oficina e da habitação do oleiro. “No barreiro, o barro era molhado, cortado e picado”. Posteriormente, através de uma “curtidoira”, o barro era curtido depois de misturado. Este trabalho era feito com os pés descalços e com a ajuda de um maço. O barro depois passava pela maroma (máquina simples que trabalha com a movimentação de um boi, fora da oficina) e depois pela fieira (máquina elétrica que além de misturar as diferentes argilas, quebra qualquer partícula que possa prejudicar o trabalho). Com uma foice, cortava-se o barro formando-se as “talas” que eram moldadas para uma forma cilíndrica. Depois de descarregar a tala, o oleiro cortava a peça em três pelas cilíndricas e transportava-as para a adoquina onde eram colocadas para serem moldadas.

No processo de moldagem (figura 10), colocava a pela na cabeça do torno, instalava-se no assento e firmando o pé esquerdo na “estevedeira”, com um movimento brusco do pé direito descalço e depois com destros e regulares impulsos na folha, iniciava as diferentes “tiradas” para criar forma à pela, molhando com frequência as mãos na “barrotina” para ajudar no processo de moldagem com apoio de uma cana ou de um pano inclusive. Com a peça terminada, o oleiro recortava-a da cabeça do torno já moldada. Na fase final, na passagem, as peças eram colocadas sobre tábuas expostas ao ar livre durante cerca de três horas.



Fonte: Marco Ventura Fotografia

Figura 10 - Moldagem de barro para caçoilos de chanfana

Após a secagem, as peças voltavam para o interior da oficina e eram colocadas em andaimes durante alguns dias, de forma a que a água evapora-se completamente e de forma lenta. A ornamentação das peças pode ser feitas antes ou depois da secagem, com auxílio de uma cana ou formas com impressões gravadas ou até mesmo “brunidas”.

A cozedura é um dos aspetos de maior importância em todo o processo, com o auxílio do “framugalho” (agulhas de pinheiro) e a lenha na caldeira, durante cerca de dez horas a loiça estava exposta a temperaturas que rondam os 800/900 °C. A loiça era colocada de forma invertida e empilhada no sobrecéu do forno. A boca deste era tapada com o “tapadoiro”, com apenas um pequeno espaço superior aberto, caso o objetivo fosse escurecer a loiça, tapava-se por completo a entrada do sobrecéu, acumulando o fumo, tornando as peças negras, como é o caso dos famosos caçoilos da chanfana (figura 11).

RODRIGUES (2006) refere ainda que a olaria do barro vermelho não deverá extinguir-se , devido à sua rentabilidade económica através do artesanato e prevê a construção de um “Museu do Oleiro”, perpetuando a arte da olaria na região.



Fonte: Marco Ventura Fotografia

Figura 11 - Caçoilos de chanfana após a cozedura

Para além de Miranda do Corvo, a olaria mostra também alguma expressão em Olho Marinho (Vila Nova de Poiares) e na Lousã, embora com menos relevância e neste último caso sobretudo orientada para outros segmentos de mercado.

6. Case study: os eventos “Semana da Chanfana 2013” nos concelhos de Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares

6.1. Metodologia, objetivos e estrutura dos inquéritos

No âmbito do turismo, a investigação constitui-se como essencial, facultando informações valiosas para a tomada de decisões no contexto do planeamento e da gestão do turismo (PIZAM, 1994; JENNINGS, 2001 citado por COSTA, 2008). O trabalho de investigação constitui um fator essencial para os responsáveis pelo marketing de produtos ou serviços turísticos, que têm que tomar decisões em relação aos diversos elementos do marketing-mix, designadamente no que diz respeito à definição de políticas de preços e à conceção de estratégias promocionais (COOPER *et al.*, 1993, citado por COSTA, 2008).

Os trabalhos de pesquisa e investigação têm ainda um papel primordial relativamente à avaliação das atividades turísticas, à avaliação dos impactes do turismo, assim como à identificação de necessidades de formação em turismo. Assim, a investigação assume-se como fator fundamental para o desenvolvimento das políticas de turismo (JENNINGS, 2001, citado por COSTA, 2008).

O presente trabalho de investigação foi desenvolvido em várias fases. Na primeira, procedeu-se a uma revisão bibliográfica assente em diversas fontes de informação disponíveis. A consulta da bibliografia publicada sobre o assunto em estudo permitiu-nos recolher informação de fontes primárias e secundárias (QUIVY e CAMPENHOUDT, 1998; BELL, 2002). A definição de objetivos claros, precisos e exequíveis é a melhor forma de iniciar um trabalho de investigação. Com objetivos claramente definidos, o investigador sabe mais exatamente o que procura saber e compreender. Assim, os objetivos servem de primeiro fio condutor do trabalho de investigação (QUIVY e CAMPENHOUDT, 1998).

Este estudo enquadra-se na investigação aplicada, já que em termos de informação necessária, a investigação pode ser categorizada como exploratória, descritiva, explicativa, causal, comparativa, avaliativa ou preditiva. A investigação exploratória é utilizada, normalmente, como ponto de partida para projetos de investigação de maior dimensão. O estudo exploratório é normalmente efetuado tendo como base métodos de pesquisa bastante flexíveis, não estruturado e qualitativo (AKKER e DAY, 1990 citado

por COSTA, 2008). Os dados obtidos neste tipo de estudos podem ser primários ou secundários (JENNINGS, 2001 citado por COSTA, 2008). Não é necessário, num estudo exploratório, existir uma amostragem aleatória e representativa da população (JENNINGS, 2001, citado por COSTA, 2008).

O presente estudo é de natureza exploratória e pretende efetuar uma abordagem quantitativa e qualitativa no sentido de estabelecermos o perfil do visitante que consome chanfana nos eventos “Semana da Chanfana” na Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares. É importante recordar que esta dissertação inclui os concelhos de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, a título da caracterização geral, contudo, o concelho de Góis, no ano de 2013, não realizou “Semana da Chanfana” como os outros concelhos em estudo. Esta informação foi facultada tardiamente e assim foi decidido que Góis, entraria no estudo geral, bem como na integração da Rota da Chanfana, uma vez que o ponto de partida deste estudo, ou seja a candidatura ao concurso “Sete Maravilhas da Gastronomia”, integrou os quatro concelhos.

Assim, para determinar o perfil dos visitantes bem como a sensibilidade ao prato gastronómico da chanfana, foram usadas as seguintes variáveis: data, idade, género e local de origem, número de acompanhantes, forma como obteve informação acerca do evento, se é a primeira vez que frequenta o evento, número de doses pedidas, se visitou outros restaurantes para além do presente em que se encontra.

A população alvo do estudo foi definida como todos os visitantes da Semana da Chanfana, em três dos concelhos em estudo (Miranda do Corvo, Lousã e Vila Nova de Poiares). Assim, no nosso estudo foram realizadas entrevistas, utilizando-se um questionário estruturado, com questões fechadas e abertas, aplicado aos visitantes consumidores de chanfana, como participantes do estudo. O período da sua aplicação decorreu entre os meses de janeiro e abril de 2013.

Foram obtidas 213 respostas válidas pelos visitantes (70 na Lousã, de seguida 94 em Miranda do Corvo e 49 em Vila Nova de Poiares) em 48 unidades de restauração.

No sentido de facilitar a abordagem aos visitantes, os inquéritos utilizados foram aplicados, em português, e sugeridos pelos empregados ou pelo gerente da unidade, ao início ou no final da refeição dos que consumissem chanfana.

O inquérito é constituído por 8 (Anexo I) perguntas cuja estrutura reflete as variáveis acima referidas. Depois de recolhidos os inquéritos, procedeu-se à inserção dos dados numa base de dados. Estes foram processados através do recurso ao programa Excel da Windows Microsoft. A análise dos dados recolhidos teve em atenção as não

respostas, o quadro de distribuição de frequências, a representação gráfica da distribuição e a utilização das estatísticas adequadas ao resumo dos dados.

Depois de termos realizado, com apoio do Excel, o tratamento estatístico dos dados recolhidos através do inquérito, apresentamos os principais resultados da investigação, procurando responder à pergunta de partida para este trabalho de investigação, que tinha como objetivo verificar qual o perfil do turista consumidor da Chanfana, bem como algumas recomendações para a realização de trabalhos futuros nesta área, a apresentar no capítulo seguinte.

6.2. Apresentação e discussão de resultados

Inicialmente apresenta-se a distribuição da afluência de visitantes que colaboraram na nossa investigação nos eventos por dia de evento nos vários concelhos.

Pretende-se identificar qual o dia com mais afluência, dentro do período semanal de duração do evento, em cada concelho.

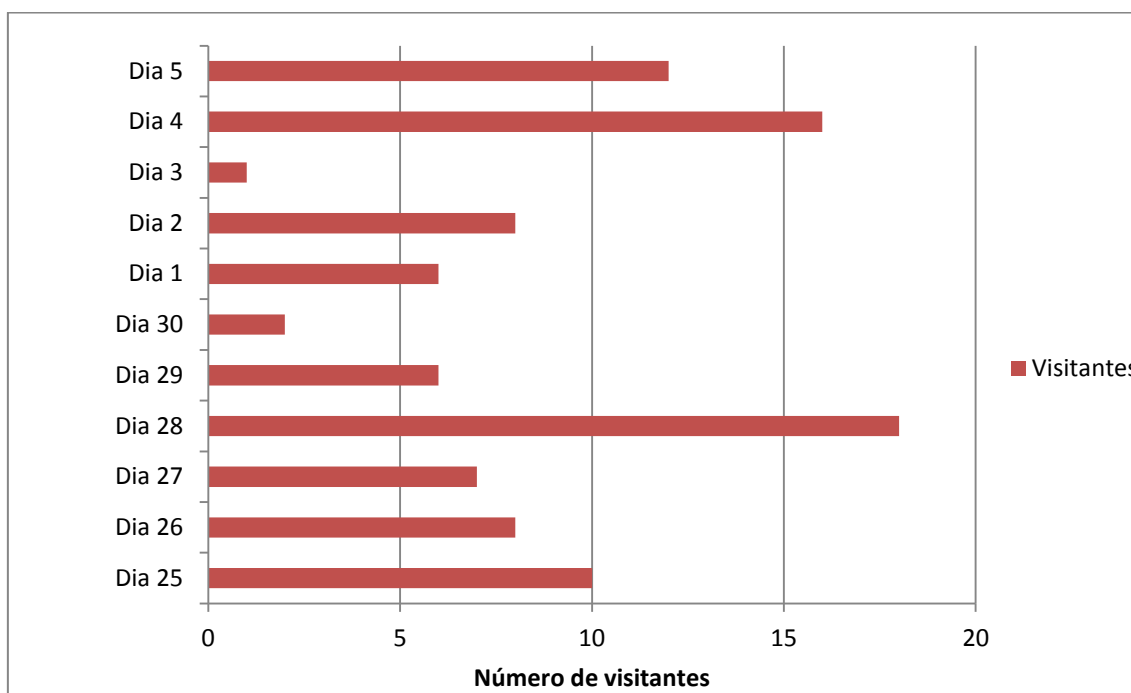


Elaboração própria

Figura 12 - Frequência de visitantes no "II Festival Gastronómico da Chanfana "de 22 de fevereiro a 03 de março de 2013, no concelho da Lousã

No caso do município da Lousã, o número total de visitantes que responderam aos inquéritos perfaz 70 indivíduos distribuídos irregularmente ao longo do tempo, havendo

uma tendência para um maior número de visitantes ao fim de semana, especialmente no primeiro sábado, dia 23 de fevereiro e no último domingo, dia 03 de março. Percentualmente, tal significa um empate nos dias com maior afluência no segundo e último dia de evento, ambos com 24%. Este valor é seguido então pelo terceiro dia de evento com 16%. Os outros dias apresentam uma variação entre 1% e 9% na representatividade da amostra (figura 12).

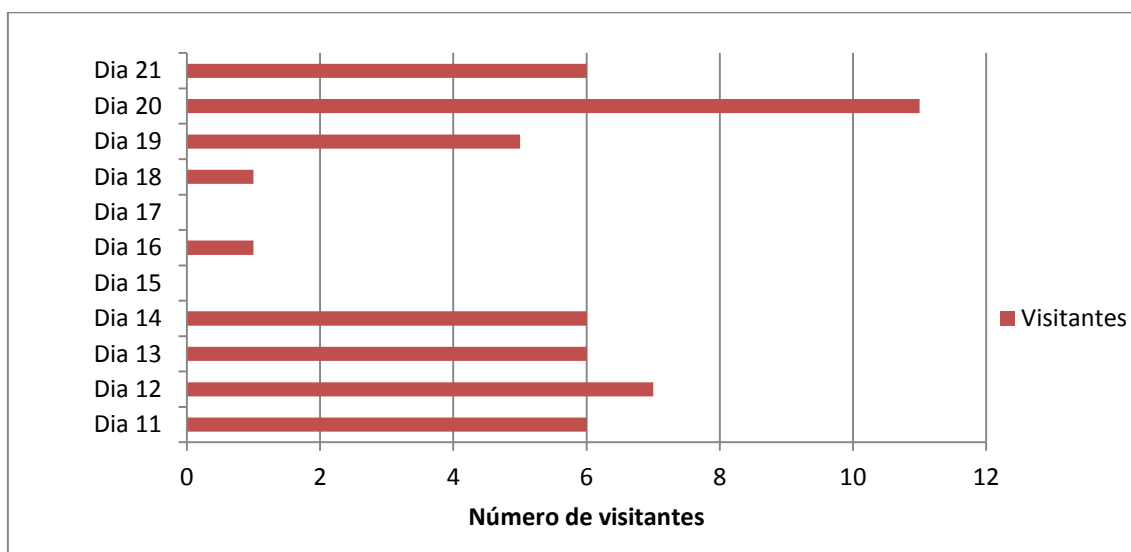


Elaboração própria

Figura 13 - Frequência de visitantes na "Semana Gastronómica da Chanfana "de 25 de abril a 05 de maio de 2013, no concelho de Miranda do Corvo

No que concerne ao município de Miranda do Corvo, a amostra reuniu 94 indivíduos e semelhante ao concelho da Lousã, estão distribuídos assimetricamente ao longo dos dias, no entanto, de forma menos irregular que na Lousã (figura 13). O primeiro domingo do evento e o último fim de semana foram os dias com maior afluência de visitantes que responderam ao inquérito. Tal significa que, a nível de percentagens, o primeiro domingo, dia 28 de abril foi o que obteve mais respostas (19%). Este dia é seguido de perto pelo dia 4 de maio, um sábado. Merecem menção ainda o último domingo com 13% dos inquiridos a figurar nesse dia e o dia 25, quinta-feira mas primeiro dia de evento, que congrega 11% dos inquiridos. Todos os outros

dias, representam menos 10% da amostra, individualmente falando, pois a amplitude da variação vai de 2%, no dia 30 a 9%, nos dias 26 de abril e de maio.



Elaboração própria

Figura 14 - Frequência de visitantes na "Semana da Chanfana 2013 "de 11 a 21 de janeiro de 2013, no concelho de Vila Nova de Poiares

O concelho de Vila Nova de Poiares, por sua vez, totalizou 49 inquiridos com uma distribuição também ela irregular, com uma maior concentração nos dois últimos dias de evento, sendo que domingo, dia 20, foi aquele com maior afluência (figura 14). Não negligenciáveis são também os primeiros quatro dias de eventos que registaram uma média à volta de 6 inquiridos cada um. A repercussão deste quadro nas percentagens é clara, sendo que o dia que representa a maior fatia da amostra é o dia com maior afluência, ascendendo a 23%. Segue-se então com 15% dos inquiridos o dia 12, um Sábado. Quatro dias aparecem então com a mesma expressão percentual, sendo eles dia 11, 13, 14 e 21 de janeiro com 12% cada um. O dia 19, apresenta uma percentagem de 10% e os dias 15 e 17 não contam com qualquer expressão (0%).

Apresenta-se agora uma caracterização sumária do conjunto das propriedades relativas aos indivíduos alusiva a todos os concelhos.

No que diz respeito ao primeiro parâmetro, a idade dos indivíduos concentra-se tendencialmente entre os 40-60 anos, sendo que a faixa etária 40-49 é aquela que congrega maior percentagem, 27%. As faixas etárias dos 50-59 e 60-69,

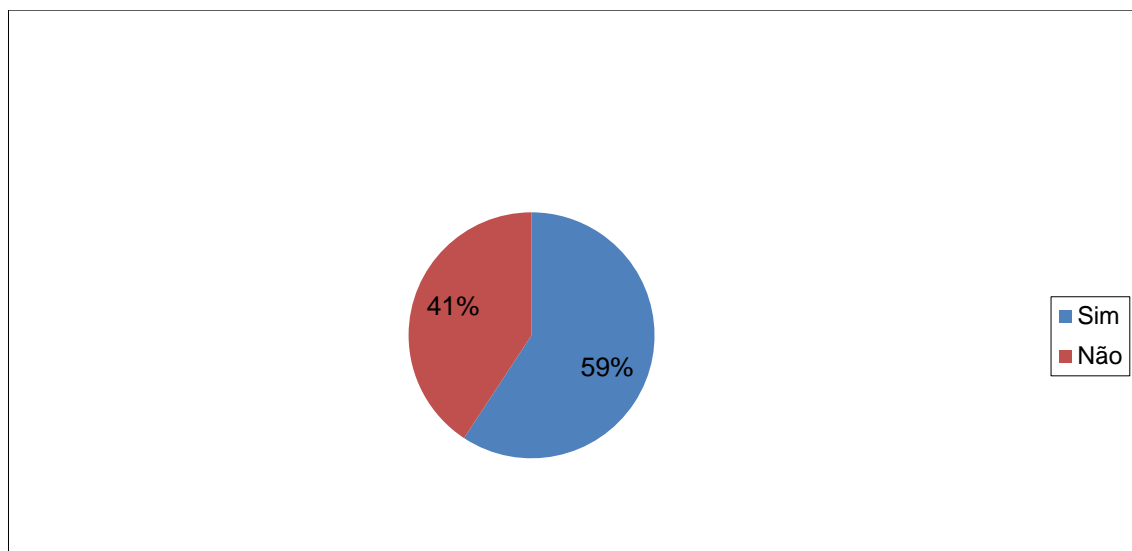
individualmente expressam mais de 20% da amostra. As faixas etárias de 20-29 e 30-39, expressam ainda, conjuntamente 16% da amostra.

Sob o ponto de vista do género dos indivíduos, 58% da amostra é do sexo masculino e 42% feminino. Isto revela que, apesar de haver um domínio masculino existe uma elevada paridade nesta propriedade da amostra.

Em relação ao número de acompanhantes, apercebemo-nos que existe um claro domínio dos valores entre 1-3 acompanhantes, sendo que a classe de um acompanhante é aquela que apresenta a expressão percentual mais elevada com 26%, seguida de perto pela classe de dois acompanhantes com 22% e cifrando já um número abaixo dos 20% a classe de três acompanhantes com 18%. Chamada de atenção ainda para a classe de quatro acompanhantes que regista uma percentagem superior aos 10% (11%).

Quanto à localização, verifica-se uma enorme diversidade, mas aquelas que dominam são as pessoas de Coimbra e dos próprios concelhos em análise. Coimbra, como polo dinamizador do distrito e como área com mais população residente representa 24% da amostra, sendo seguida por Lousã, com 20%, Miranda do Corvo, com 13%, e por fim Vila Nova de Poiares com 12%.

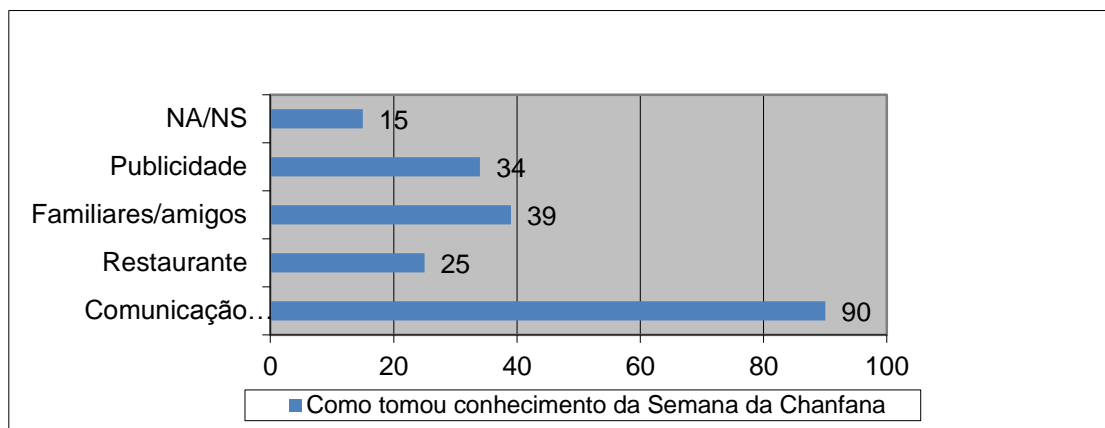
Vejamos agora os resultados das várias perguntas por município relativas à perceção da população quanto à expressão territorial da chanfana.



Elaboração própria

Figura 15 - A deslocação ao município foi com o propósito de degustar Chanfana?

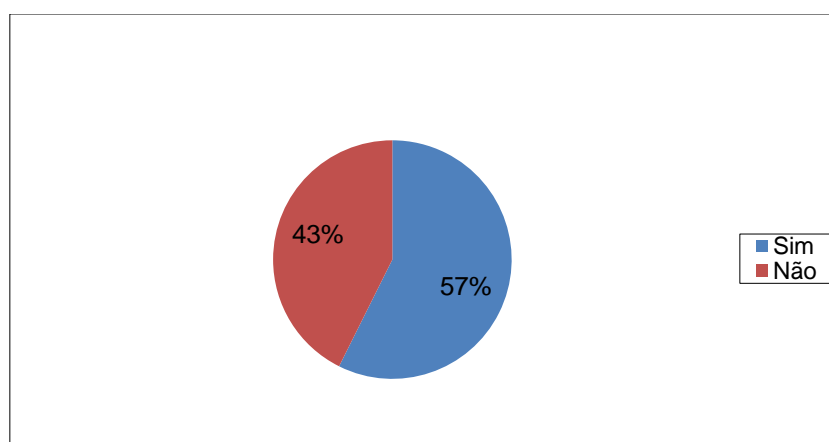
Olhando para o gráfico (figura 15), resultante do somatório das respostas à questão “A deslocação ao município foi com o propósito de degustar Chanfana?”, vemos que a maior parte da população deslocou-se até aos municípios em análise com o propósito da degustação da chanfana, salvo os casos dos residentes dos mesmos. No entanto existe uma proporção bastante simétrica entre as respostas, uma vez que, 59% deslocaram-se com o propósito da degustação da chanfana e 41% não.



Elaboração própria

Figura 16 - Através de que meio tomou conhecimento deste evento?

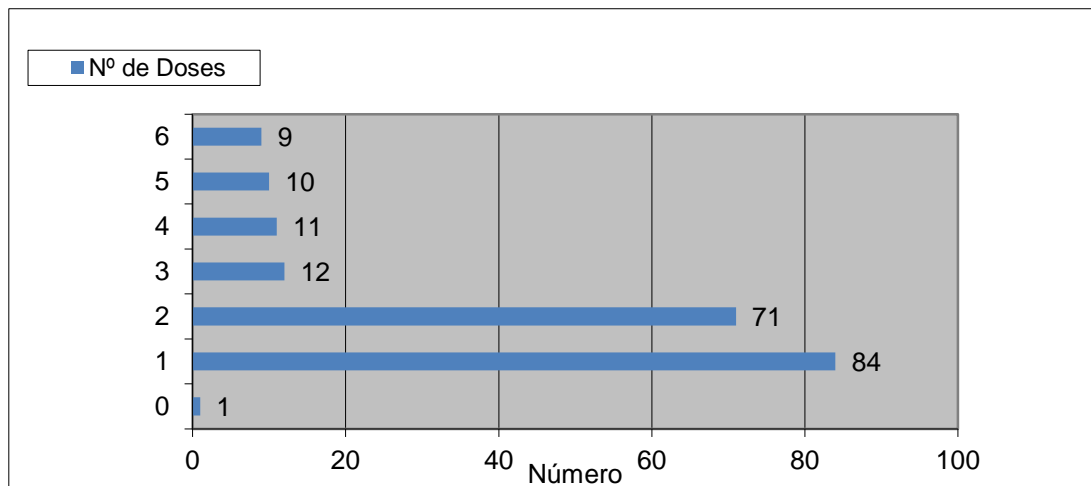
A figura 16, aluiva ao meio que permite obter conhecimentos sobre o evento, permite concluir que acerca da relevância da comunicação social. Há ainda uma expressão considerável de outras respostas, tais como a aquisição de conhecimento através de família/amigos e publicidade.



Elaboração própria

Figura 17 - É a primeira vez que vêm à Semana da Chanfana?

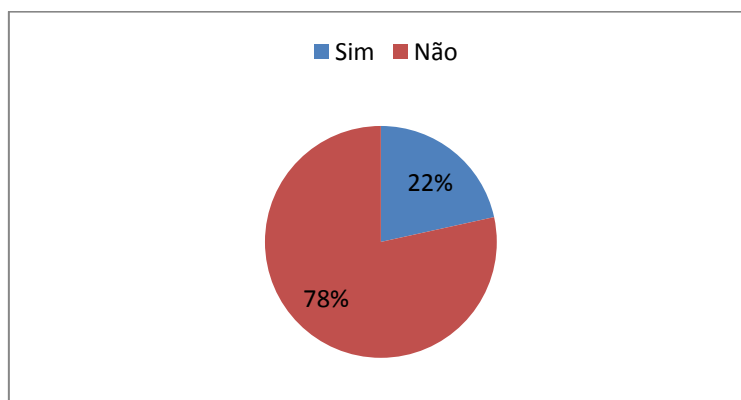
No que concerne à pergunta “É a primeira vez que vêm à Semana da Chanfana?”, verificamos um domínio da resposta afirmativa, em que a maior parte dos inquiridos vieram pela primeira vez ao evento. No entanto, uma fração substancial é população recorrente (figura 17).



Elaboração própria

Figura 18 - Quantas doses de Chanfana requereu no restaurante?

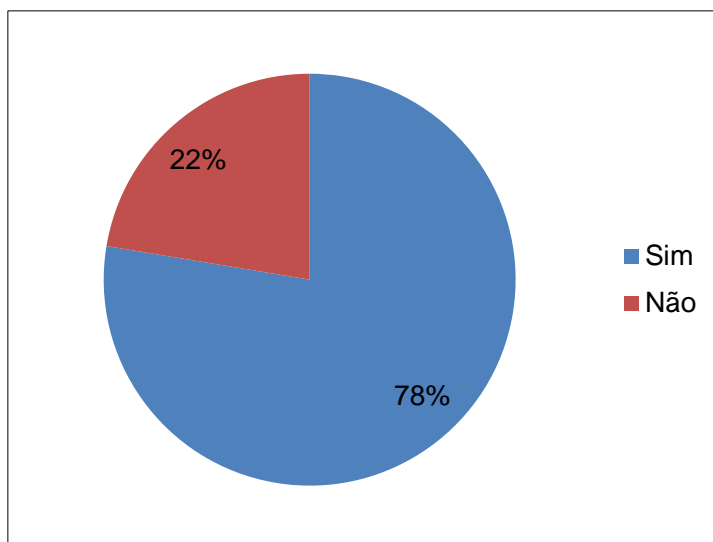
Relativamente ao número de doses pedidas, existe uma clara predominância para os valores iguais a uma dose e duas doses, sendo que com o aumento de doses há sempre uma redução do número de indivíduos (figura 18).



Elaboração própria

Figura 19 - Visitou mais algum Restaurante no decorrer da Semana da Chanfana?

Nesta questão “Visitou mais algum Restaurante no decorrer da Semana da Chanfana?”, há um domínio generalizado para a visita apenas de um restaurante com uma percentagem que ascende aos 78% (figura 19).

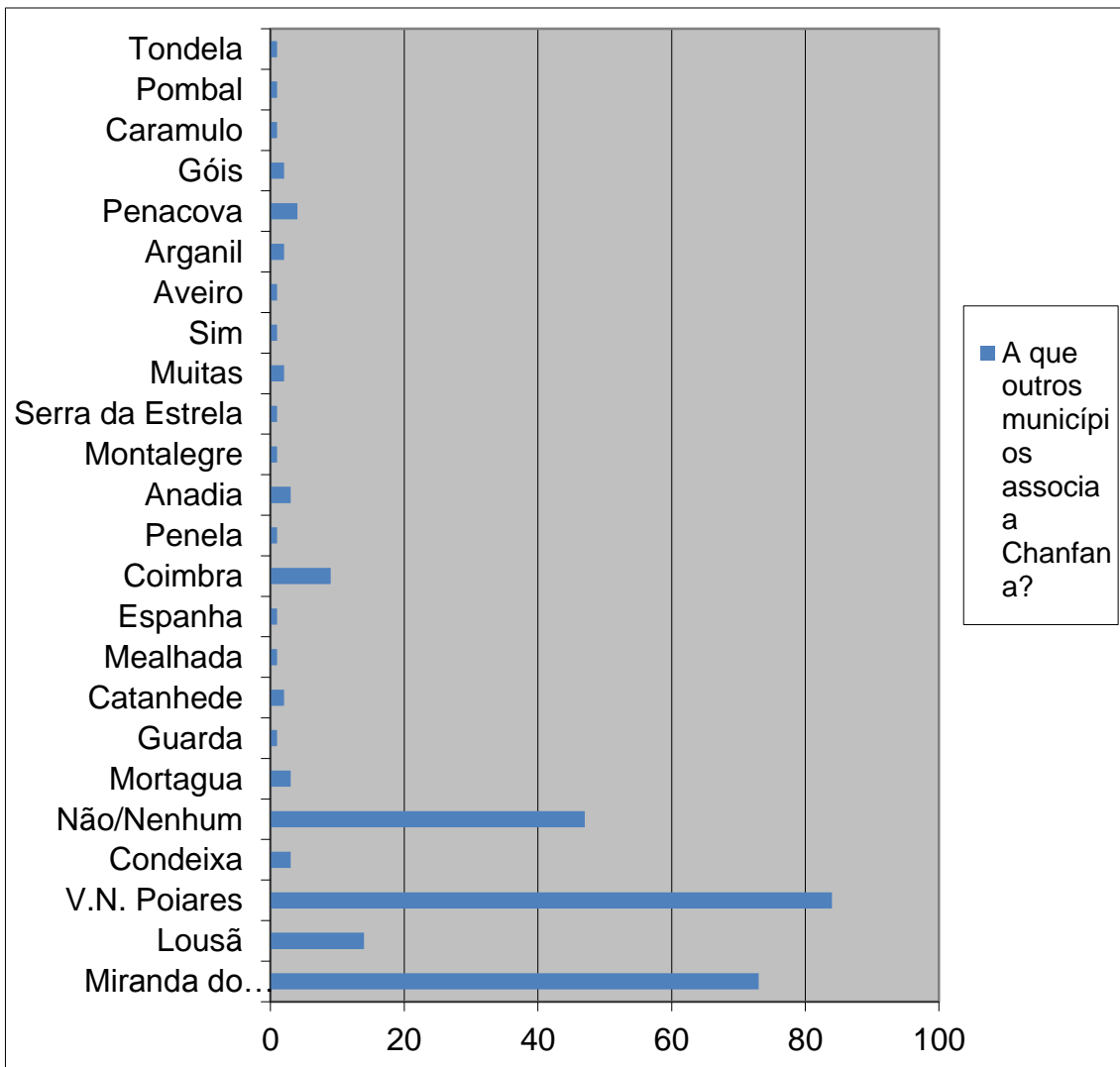


Elaboração própria

Figura 20 - Relaciona o prato gastronómico da Chanfana com o destino?

Com os resultados obtidos nesta questão “Relaciona o prato gastronómico da Chanfana com o destino?”, verificamos uma ligação bastante vincada entre o prato e o município em que 78% dos inquiridos associaram a chanfana ao município em que a estavam a degustar (figura 20).

Em relação à pergunta “A que outros municípios associa a Chanfana?”, (figura 21) por ser uma questão de natureza aberta, esperava-se uma multiplicidade de respostas como ocorreu. No entanto, mesmo assim existem respostas que se sobressaem. Trata-se de dois dos municípios territorialmente mais ligados à chanfana em análise no presente trabalho, Vila Nova de Poiares, no primeiro lugar com 84 respostas, seguido de perto, por Miranda do Corvo, com 73 respostas. Lousã é o 3º município mais citado mas, abarca apenas 14 respostas. Chama-se a atenção ainda para o número de indivíduos que Não Sabem ou Não Associam a chanfana a algum concelho com 47 respostas.



Elaboração própria

Figura 21 - A que outros municípios associa a Chanfana?

Finalizando esta análise integrada a questão “Participa em eventos gastronómico em outros municípios?Quais (eventos e municípios)?”, que também inclui uma componente de natureza aberta existe uma variedade muito grande de respostas. De facto foram assinaladas cerca de duas dezenas de municípios: Pombal, Figueira da Foz, Santarém, Alvaiázere, Vila Nova de Poiares, Penela, Vila Nova de Barquinha, Valença do Minho, Vinhais, Armamar, Águeda, Melgaço, Gondomar, Olhão, Tomar e Gavião.

No entanto, o padrão que se destaca é a não participação da população em outros eventos gastronómicos com 49% dos inquiridos a assinalarem esta resposta. Existe ainda um número considerável (9%) que relatou apenas que participa em outros eventos gastronómicos mas, não apontou qualquer município.

7. Rota da Chanfana

7.1. Visão e estratégia

Na parte final da nossa dissertação, entendemos pertinente (como proposta prática) sugerir uma Rota da Chanfana.

Para atingir esse propósito, foram realizados e aplicados questionários envolvendo os visitantes selecionados através de uma técnica de amostragem por conveniência, mas próxima da abordagem probabilística por *clusters*, embora com uma distribuição temporal mais limitada do que desejável (anual).



Elaboração própria

Figura 22 - Concelhos de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares

Esta abordagem, descrita no capítulo sobre a metodologia, assegura assim uma maior garantia da representatividade da amostra face à população do que uma abordagem de conveniência.

Como proposta prática foi pensada a Rota da Chanfana. Esta surge com o intuito de construir um produto coeso e diversificado, que pretende não só unir os concelhos em estudo (figura 22), mas também para fortalecer a sua oferta turística.

Como foi diagnosticado anteriormente, a chanfana prova que é um produto forte e capaz de promover e desenvolver territórios, no entanto, para a construção de um produto turístico como uma rota turística, o planeamento com antecedência é crucial. É imprescindível existir conhecimento das causas e fatores integrados, para que possam ser trabalhados em conjunto em prol da Rota da Chanfana.

A definição do objetivo fundamental, das estratégias e das ações de um plano estratégico resultam de “um diagnóstico que é realizado aos seus recursos endógenos e à sua confrontação com os externos. Habitualmente, este diagnóstico é conhecido por “análise *SWOT*”. Para promover um futuro mais sustentado e reforçar a competitividade de um território, o plano estratégico pugna por potenciar as forças (sobretudo quando respondem a oportunidades) e por mitigar os pontos fracos. O próprio conceito de *estratégia* remete-nos para uma seleção, para uma ordenação.

Isto significa que o planeamento estratégico não se dilui por uma infinidade de ações, mas concentra os recursos (escassos) em projetos mobilizadores, que possam estimular o desenvolvimento. (FONSECA&RAMOS, 2006).

O termo *SWOT* resulta da conjugação das iniciais das palavras anglo-saxónicas *Strengths* (forças), *Weaknesses* (fraquezas), *Opportunities* (oportunidades) e *Threats* (ameaças). Assim, a análise *SWOT* corresponde à identificação por parte de uma organização e de forma integrada dos principais aspetos que caracterizam a sua posição estratégica num determinado momento, tanto a nível interno como externo (forma como a organização se relaciona com o seu meio envolvente) (BICHO&BATISTA, 2006, citado por DICIOPÉDIA, 2005).

Nesse sentido, foi realizada uma análise *SWOT* (figura 23), para medir e compreender as forças, as fraquezas, as ameaças e as oportunidades que rodeiam a Rota da Chanfana e os concelhos que integra.

<i>Strengths</i>	<i>Weaknesses</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Posição geográfica estratégica potenciada pelo polo cultural Coimbra; ▪ Mobilidade das parcerias – CIMPIN, autarquias envolvidas, unidades de alojamento e restauração; ▪ Importância da ruralidade como identidade da atividade agrícola para o desenvolvimento, ordenamento e coesão social da região, salvaguardando o património cultural e o ambiente; ▪ Rota com especial funcionalidade entre territórios e complementaridade em função do desenvolvimento; ▪ Presença de fatores ideais para o desenvolvimento económico e para o turismo; ▪ Qualidade paisagística e ambiental; ▪ Património cultural material e imaterial capaz de suster uma oferta turística forte e sustentável; ▪ Produto que complementa outras vertentes turísticas, com impacto sobre a sazonalidade. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insuficiente divulgação turística; ▪ Competitividade; ▪ Território repulsivo em termos de emigração, ▪ Fraca divulgação como destinos turísticos; ▪ Infraestruturas de apoio aos visitantes (postos de turismo); ▪ Falta de investimento público/ privado; ▪ Falta de recursos humanos devidamente especializados; <ul style="list-style-type: none"> ▪ População residente envelhecida; ▪ Existem alojamentos com falta de qualidade nos serviços; ▪ Restauração com falta de qualidade no serviço prestado ao visitante.
<i>Threats</i>	<i>Opportunities</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débil tecido empresarial turístico; ▪ Mercado turístico dependente do mercado interno; ▪ Forte dificuldade de retenção de jovens no território; ▪ Falta de equipamentos de apoio e infraestruturas de apoio ao lazer; ▪ Problemas de transportes; ▪ Falta de empreendedorismo e tecido empresarial jovem nos concelhos; ▪ Resistência da comunidade do Turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Semana da Chanfana, evento de escala nacional – notoriedade (workshops); ▪ Enriquecer a dinamização de atividades organizadas e temáticas nos concelhos envolvidos; ▪ Criar pontos alternativos de atração; ▪ Certificação de produtos biológicos (fonte rendimentos).

Elaboração própria

Figura 23 - Análise SWOT sobre a Rota da Chanfana e a área em estudo

7.1.1. Processo de Marketing e Branding do produto – Rota da Chanfana

O marketing mix é uma linguagem conhecida e entendida universalmente pelos profissionais da área e resume, de forma bastante simples e concisa, o coração do marketing da empresa que nada mais é do que a sua estratégia e o seu plano de ação para atingir os seus resultados (CEDET, 2011) (figura 24).



Elaboração própria com base em CEDET (2011)

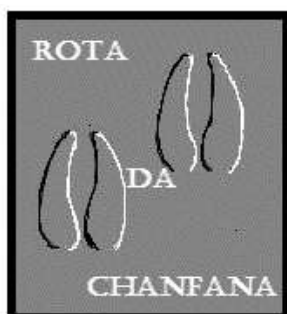
Figura 24 - Análise de marketing sobre a Rota da Chanfana

COSTA (2008) entende que o turismo em meio rural, como é o caso do gastronomia, tem que ser integrada em iniciativas de desenvolvimento numa lógica de

parcerias e não planeado como elemento ou setor isolado. Deve ser, ainda, desenvolvida e cultivada uma imagem distinta que apele aos consumidores que procuram produtos atraentes e específicos.

De facto, o marketing contribui para a melhor adequação entre as oportunidades de mercado e os recursos existentes nos destinos, possibilitando um investimento mais inteligente, eficaz, eficiente e sustentável, no setor turístico (COSTA, 2008, citado por KASTENHOLZ, 2003). O marketing analisa as necessidades e desejos dos consumidores, desenvolve produtos com valor acrescentado e promove-os eficientemente junto de públicos-alvo selecionados (COSTA, 2008, citado por BELZ, 2006). Esta seleção do mercado-alvo pode contribuir para o desenvolvimento sustentável do destino, na medida em que se escolhem os segmentos cuja atração resultará, globalmente, em mais benefícios para o destino (COSTA, 2008, citado por KASTENHOLZ, 2004).

No entanto, e apesar de o marketing ser reconhecido como componente importante para o desenvolvimento das áreas-destino, a importância das organizações de marketing não é ainda bem percebida em muitos destinos. Enquanto se reconhece que a construção de uma marca é um elemento importante do marketing e que leva ao desenvolvimento da gastronomia nas regiões com apetência para este formato turístico, é necessário sobretudo ter em atenção a necessidade de cooperação entre as instituições do destino. A marca deve ser o resultado positivo da unidade e cooperação alcançadas pelo conjunto das instituições da área-destino (COSTA, 2008, citando PRIDEAUX *et al.*, 1998). Nesse sentido, para a criação da marca Rota da Chanfana, foram criadas duas propostas de símbolos para este itinerário (figura 25).



Elaboração própria

Figura 25 - Propostas para símbolo da Rota da Chanfana

Como referem FONSECA&RAMOS (2006:6), “A realização de uma estratégia de gestão de marketing é o pilar fundamental para a criação e desenvolvimento de um produto que vá ao encontro de necessidade e desejos. O marketing territorial assume-se como um instrumento ao serviço do planeamento estratégico por diversas razões. Desde logo, porque também possui uma raiz empresarial e, o pretender promover os recursos de um território em espaços mais vastos, dá um importante contributo para robustecer a sua posição competitiva no mercado. A finalidade o marketing visa tornar uma localidade mais permeável à realização de investimentos, à chegada de novos moradores ou de turistas ou para captar a organização de eventos mediáticos”.

O objetivo geral da estratégia a aplicar na Rota da Chanfana (figura 22) é criar eventos e atividades, que de uma forma sustentável, criem divertimento, estimulem

7.1.2. Agentes envolvidos no processo, correções e inovações nos recursos primários

Durante este estudo foram detetadas anomalias no processo de *marketing* e *branding* territorial atual sobre as áreas em estudo bem como no produto chanfana.

Nesse sentido, os pontos que foram considerados prioritários para correção, para uma boa estratégia e desenvolvimento deverão ser tidos em atenção. Coloca-se questões base, como a marginalização das principais acessibilidades até aos concelhos (em especial certas unidades de alojamento) para o desenvolvimento e cooperação com a Rota da Chanfana e a oferta turística existente, para que sobressaiam pela sua notoriedade onde deverá ser contemplada uma estruturação em complementaridade com serviços e infraestruturas, como a animação diurna e noturna turística, tendo em conta o desenvolvimento territorial e turístico em harmonia; com base em sinergias com ações e eixos de estratégias intermunicipais.

No que concerne ao património natural, verificamos que algumas das praias fluviais existentes demonstram também uma má gestão e más acessibilidades bem como uma boa rede de transportes públicos entre os concelhos, bem como boas acessibilidades e informação rodoviária informativa.

Desta forma, foram identificados os principais agentes diretos da Rota da Chanfana; assim como foram nomeados todas as unidades de alojamento (37) e restauração (85) da área em estudo, uma vez que se trata de um produto turístico composto por várias componentes, serviços e infraestruturas. Neste âmbito foram também criados logotipos (figura 26), que permitam ao visitante, identificar as unidades de alojamento e de restauração que integram a Rota da Chanfana



Elaboração própria

Figura 26 - Proposta de logotipo das unidades de restauração e alojamento que integram a Rota da Chanfana

É fundamental compreender que este produto é composto por vários agentes e transversal a diversos organismos, exigindo um planeamento estratégico, integrado pelos responsáveis pelo turismo (Turismo de Portugal e o Turismo do Centro) assim como pelos municípios envolvidos; empresas dos concelhos e um responsável pela associação empresarial de cada concelho; instituições de ensino e investigação na área do turismo - centrada na cadeia do produto chanfana; agências de desenvolvimento regional, como a Agência para o Desenvolvimento Turístico das Aldeias do Xisto (ADXTUR); associações de desenvolvimento local. Nas reuniões primárias, deverá ser proposto que protocolos e colaborações entre agentes instituições públicas e privadas devem reunir o máximo de candidaturas a programas públicos de financiamento, como a integração no QREN (Quadro de Referência de Estratégia Nacional) no período de 2007- 2013 e enfatizar que a continuidade destes programas (período de 2014-2020) é essencial para o desenvolvimento destas áreas, bem como programas especializados na

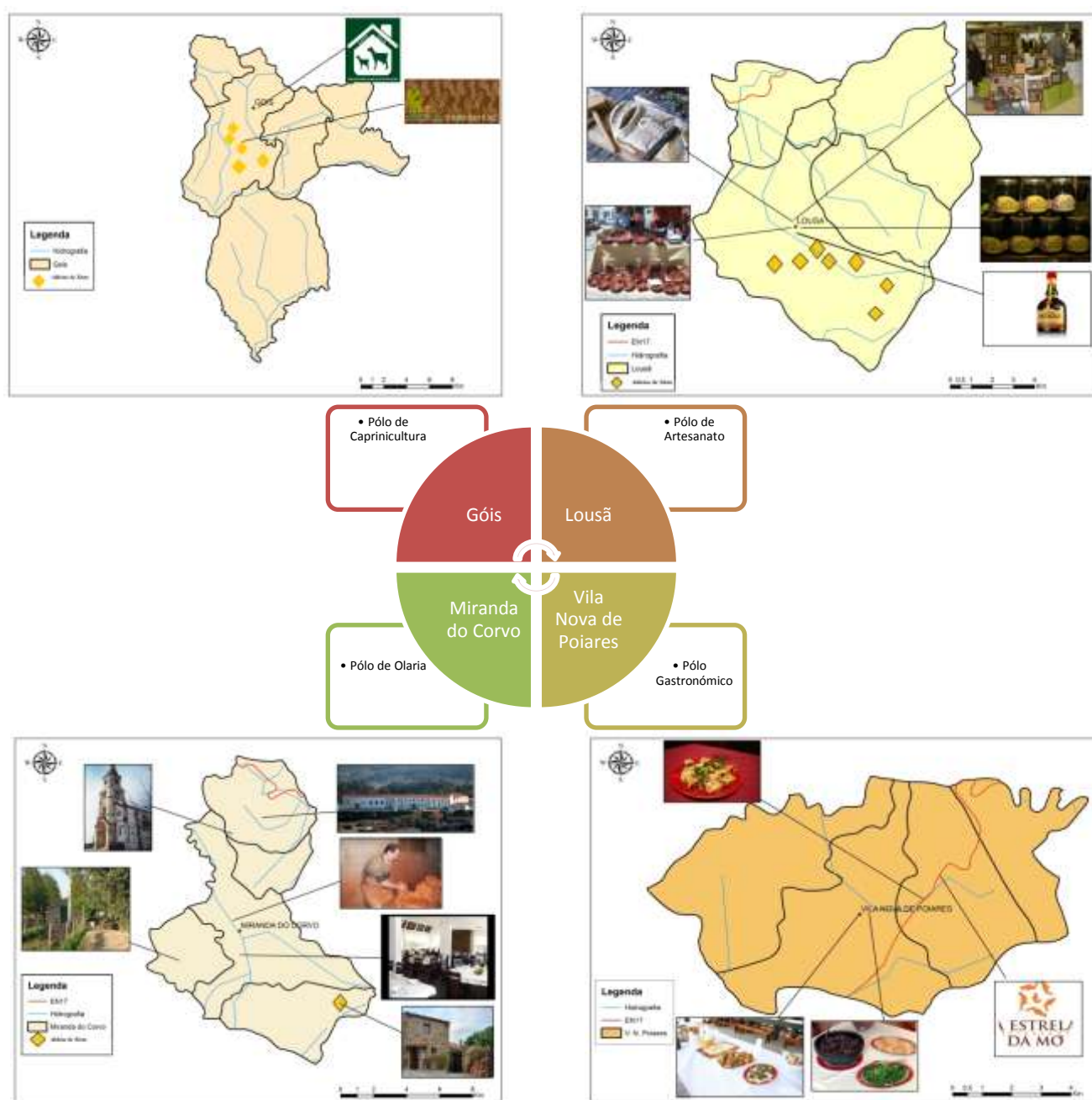
temática cultural e rural, como o caso do programa PRODOR e PROVER, de forma a gerar um comité da chanfana, com um elemento de cada instituição integrante da chanfana, para que estes possam estar em constante contacto para organização e promoção da rota, facilitando a comunicação entre agentes e visitantes, pelos quatro concelhos. Este comité deverá ser responsável pela gestão, planeamento, comunicação entre polos e pela disposição de um site oficial sobre a Rota da Chanfana, trabalhando a marca chanfana e promovendo os territórios pelos media e redes sociais, de forma a envolver o máximo de pessoas no produto e associar a marca chanfana a Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares

7.2. Variantes da Rota da Chanfana, calendarização e monitorização

No âmbito da Rota da Chanfana, foram idealizadas duas formas de percorrer este itinerário turístico, que poderá ser um produto organizado em pacote *forfait* ou estruturado como *Do It Yourself* (DIY).

Este produto é uma rota turística de âmbito rural, cultural e gastronómico, refere-se a um itinerário específico (figura 27), com um percurso dirigido, mas no entanto linear, pois o percurso não encerra no mesmo ponto onde foi iniciado. É constituído por várias unidades de alojamento e restauração em cada concelho de forma a garantir uma melhor experiência da essência da chanfana

Foram constituídos quatro polos (figura 24), um em cada concelho: pólo da olaria em Miranda do Corvo; tendo em conta que é neste concelho que se centra a maior bancada de exploração argilosa e o maior centro de produção de peças de olaria, como é o caso dos caçoilos para assar a chanfana; polo artesanal na Lousã, sendo este o centro com maior número de artesãos de xisto, peças em barro e cestaria, bem como dois centros museológicos, que potenciam a exposição da evolução e produção do produto; polo gastronómico em Vila Nova de Poiares, onde se pode observar as etapas da confeção do produto bem como saboreá-lo; e polo de caprinicultura em Góis, uma vez que é o concelho com a maior área sobre a Serra da Lousã e com duas associações que trabalham no sentido de potenciar de forma sustentável para a região, a produção e venda caprina da raça serrana, criada de forma natural consoante as ráticas ancestrais.



Elaboração própria

Figura 27 - Planeamento da Rota da Chanfana nas áreas em estudo

Para percorrer esta Rota (figura 24) o meio de transporte poderá ser o transporte privado, próprio do visitante, caso este opte por definir ele mesmo os polos e unidades que pretende visitar, poderá optar desta forma por uma certa comodidade, não tendo que obedecer a uma programação fixa. Como alternativa poderá contactar o comité da Rota da Chanfana, que se assim desejado pelo visitante, poderá organizar a estadia pelos

quatro concelhos com transporte integrado assim como visitas guiadas pelos polos selecionados.

A capacidade de carga deste produto está calculada para o mínimo de duas pessoas e o máximo de dez pessoas por dia com acompanhamento de guia turística. O preço deverá ser calculado de acordo com os preços discutidos em comité pelos responsáveis.

Foram elaboradas cinco propostas simples de programação para dois dias (fim de semana), percorrendo a Rota da Chanfana, estas propostas foram construídas tendo em conta as vertentes turísticas que predominam na região Centro, assim sendo, ao polo de olaria foi associada a vertente rural em Miranda do Corvo (Anexo II), ao polo artesanal na Lousã (Anexo III) foi associada a vertente cultural, ao polo gastronómico em Vila Nova de Poiares ficou associado a vertente gastronomia e vinhos (Anexo IV), ao polo de caprinicultura em Góis (Anexo V) foi associado a vertente desporto e natureza e dentro da vertente do turismo acessível, foi realizada uma rota com todos os polos (Anexo VI), com especial atenção às atividades realizadas.

No caso dos visitantes optarem pelo pacote *forfait* da Rota da Chanfana, deverão contactar através de email ou telefone, marcar os pontos que pretendem visitar em cada polo e levantar o seu cartão e guia, que os identificará perante todos os polos que pretende visitar, podendo obter descontos em workshops, espetáculos e peças de artesanato que possa vir a adquirir, consoante a calendarização cultural anual.

Com os principais polos identificados torna-se mais fácil e propício o desenvolvimento e sucesso do produto na região e a consagração da Rota da Chanfana como um produto de qualidade a nível nacional. Contudo, não é demais recordar, que o sucesso depende de uma boa ligação entre meios, unidades, serviços e infraestruturas para que o plano de marketing e comunicação territorial funcione e vá ao encontro das expectativas dos visitantes e dos agentes que protagonizam este produto gastronómico.

Estas são as propostas, que podem ser alteradas, consoante as atividades culturais a decorrer em cada município. Outra proposta que se pretende realizar a curto-médio prazo é a construção de um centro interpretativo da chanfana, que deverá reunir um exemplar de ação de cada pólo, explicando a evolução e a confeção da chanfana, relevando a identidade que marcou o seu povo ao longo do tempo e de como estrutura a economia e o desenvolvimento na atualidade, integrando o Roteiro dos Museus e Espaços Museológicos da Região Centro.

A calendarização (figura 28) apresenta-se essencial para este produto, tratando-se de um produto gastronómico a sua promoção inevitavelmente passa pelos eventos gastronómicos, como as semanas da chanfana, feiras gastronómicas e mostras de artesanato. Contudo com a iniciação de uma rota pretende-se que a chanfana seja um atrativo durante o ano inteiro e que seja inserido em parceria com as demais atividades culturais que se realizam na área em estudo.

Atividades/ Ações/ Tarefas	Calendarização	Público-alvo	Entidades envolvidas
Birdwatching para crianças	Abril - setembro	Infante - Juvenil	Comité da Chanfana
Oficina de artesanato	Janeiro - dezembro	Infante - Juvenil	Comité da Chanfana
Peddy-Papper pela Serra da Lousã	Abril - setembro	Infante - Juvenil	Comité da Chanfana
Passeios de Charret	Dezembro	Visitantes	Comité da Chanfana
Karting	Janeiro - dezembro	Visitantes	Comité da Chanfana
Workshops de confeção da chanfana	Janeiro - dezembro	Jovem e Adulto	Comité da Chanfana
Visitas ao centro interpretativo da chanfana	Janeiro - dezembro	Jovem e Adulto	Comité da Chanfana
Recreações ao ar livre	Abril - setembro	Todos os públicos-alvo	Comité da Chanfana
Percursos com cabras	Abril - setembro	Visitantes mobilidade reduzida	Comité da Chanfana
Passeios pedestres	Janeiro - dezembro	Jovem e Adulto	Comité da Chanfana
Noites temáticas	Janeiro - dezembro	Adulto	Comité da Chanfana

Elaboração própria

Figura 28 - Proposta de calendarização com atividades para a Rota da Chanfana

Durante os primeiros dois anos de realização da Rota da Chanfana, é fulcral que exista uma monitorização constante através de vários meios e metodologias, de forma a medir a sensibilidade dos visitantes da rota, para que correções necessárias sejam discutidas em comité e integradas na estratégia de uma forma imediata.

É proposto que exista a monitorização inicial pelo website e redes sociais associadas à Rota da Chanfana, bem como pequenos inquéritos, colocados nas unidades de alojamento e restauração, de forma a medir a expectativa e os desejos dos visitantes, para poder trabalhar no fomento da qualidade, curiosidade e incrementar o apelo da ruralidade alicerçado à cultura do Pinhal Interior Norte.

Os agentes que integram o produto bem como os organismos público – privados, devem também semestralmente, elaborar relatórios que descrevam a experiência que os visitantes e os próprios têm adquirido com o produto, só desta forma, medindo as experiências e desejos de todos os intervenientes, é possível minimizar os impactos negativos e reforçar os impactos positivos.

Assim, conforme FONSECA&RAMOS (2006: 7), “A natureza processual do planeamento estratégico, em contínua monitorização da evolução e dos resultados, transforma-o num processo de aprendizagem, onde é frequente a realização de ajustes para se alcançarem os objetivos traçados. A adaptabilidade surge como a melhor resposta face à evolução e às especificidades das situações que se vão detetando. A flexibilidade permite que a incapacidade em prever o futuro seja substituída pela rapidez de atuação face às alterações diagnosticadas”.

8. Conclusão

O presente estudo pretendeu apresentar uma revisão da literatura sobre património cultural, na perspetiva do património material e imaterial; gastronomia, eventos à escala; o movimento confrádico nacional, com especial ênfase sobre marketing territorial de áreas-destino, como forma a fornecer um enquadramento geral do tema e área de estudo tratado.

São igualmente apresentados os resultados da investigação exploratória que tinha como objetivo uma caracterização do perfil do visitante que comeu chanfana nos eventos “Semana da Chanfana” entre janeiro e abril de 2013, realizados nos restaurantes aderentes ao evento, nos municípios da Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.

O setor do turismo apresenta-se, indubitavelmente, como um vetor de promoção e desenvolvimento de territórios, encerrando a capacidade de fomento da economia e desenvolvimento em especial das áreas rurais.

O desenvolvimento turístico e do território sempre sob as vertentes económica, social e ambiental deve ser feito em cooperação pelos municípios que partilham o mesmo território geográfico, recursos culturais e naturais. Neste âmbito, tendo em conta que a área em estudo envolve os concelhos de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares, estes devem estruturar uma oferta turística que impulse o desenvolvimento de todos, uma vez que partilham vários fatores em comum, tal como o projeto “Aldeias de Xisto”, através da Cordilheira Central. A nível do turismo, os destinos devem dar a conhecer o projeto no global e desenvolver ofertas que passem por todos os locais, uma vez que embora partilhem o território físico, diferenciam-se pela oferta de produtos e recursos turísticos, fortalecendo a marca “Pinhal Interior Norte”.

Outra forma de cooperação entre territórios vizinhos encontra-se na própria descrição territorial, em vez de colocar fronteiras, promover os concelhos vizinhos e acessibilidades que fomentem o fácil acesso entre os mesmos.

A intermunicipalidade consiste no trabalho em conjunto e deve ter sempre associado o desenvolvimento da tradição aliada à inovação para um resultado forte e consistência da marca turística. A nível da gastronomia é possível analisar um exemplo da cooperação no festival das “7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal”, com a promoção da chanfana, pelos concelhos de Miranda do corvo, Góis, Vila Nova de Poiares e Lousã. Este concurso resultou independentemente da génese do prato

gastronómico, no empenho e no trabalho em prol da promoção do prato gastronómico chanfana, que é apreciado nos quatro concelhos, como também pela diferenciação promocional dos produtos artesanais e culturais de cada território.

O caso de estudo desta dissertação, de ordem exploratória, realizou-se através de inquéritos, realizados durante os eventos “Semana da Chanfana 2013” na Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares com 213 participantes em 48 unidades de restauração. Reforçamos que devido ao tamanho limitado da amostra e pelo modo de recolha de dados, não podemos apresentar os resultados deste estudo como representativos de toda a população que constitui o mercado da gastronomia e vinhos.

Primeiramente como resposta a uma das hipóteses lançadas no início deste estudo, concluiu-se que independentemente de títulos ou lendas referentes à origem da chanfana os visitantes apreciam a tradição gastronómica do Pinhal Interior Norte, independentemente da região ou do título que a promove. Conclui-se que relativamente à origem da chanfana a situação só é discutida pelos responsáveis dos municípios em questão, compreendidos pela estratégia de marketing que afeta as raízes da comunidade e da sua gastronomia, também defendida pelos locais; verifica-se que é aos fins de semana, que existe uma maior adesão aos eventos - explicado pelo facto de serem geralmente dias dedicados ao lazer. Esta informação poderá levar a repensar a duração do evento, considerando que a sua duração é semanal mas só traz proveito para o comerciante e tempo de lazer para o visitante durante os fins de semana. Estes visitantes, em termos gerais, são caracterizados como um público adulto-sénior (entre os 40 e os 60 anos), predominantemente do género masculino, consomem em média uma a duas doses por visita nos restaurantes aderentes. Estes visitantes, em grande número, são habitantes do concelho onde se encontra a decorrer o evento ou residem num dos concelhos em estudo, levando a que não se desloquem com o propósito de comer chanfana a um dos outros concelhos, pois para além de obterem a iguaria muito mais perto do seu local de residência, já conhecem as unidades de restauração e não necessitam de gastar tempo e dinheiro deslocando-se do seu município, apresenta-se como uma forma de proteção e orgulho pelas suas raízes e tradições. A maioria dos visitantes apresenta-se em casal (duas pessoas), porém cada vez mais, são aproveitados estes eventos para reunir a família à volta da mesa, experienciando o convívio na companhia da chanfana. A maioria dos visitantes dos três eventos, não experimentou comer em outro restaurante no mesmo concelho onde estava.

Como demonstram os resultados finais dos questionários, estes visitantes tomaram conhecimento dos eventos através dos media, que incluíam *outdoors*, jornais, revistas, televisão, rádio e internet, com grande resposta em relação às redes sociais. Da mesma forma demonstraram um conhecimento abrangente, em relação a outros festivais gastronómicos a nível nacional, relacionando sempre o evento, o prato gastronómico e o município a onde pertence.

A cooperação apoia o desenvolvimento político, mas também o desenvolvimento social, uma vez que torna as comunidades mais coesas e cooperantes no desenvolvimento do seu território como aposta no desenvolvimento e inovação poderá trazer benefícios com os proveitos no turismo e melhores infraestruturas, aumentando a qualidade de vida dos locais e oferta turística.

Este planeamento deve agir em conformidade com as ferramentas desenvolvidas para o desenvolvimento territorial e turístico, tendo sempre como referência o contexto nacional, regional e local. Embora cada vez haja um *boom* em relação aos eventos gastronómicos à escala regional, é através destes que cada vez mais marcam as regiões através dos seus produtos endógenos, no entanto, no caso da sub-região do Pinhal Interior Norte é importante não só promover o produto, mas também a coesão da área em estudo para que possa competir primeiramente no mercado nacional e posteriormente integrar o mercado internacional.

No planeamento é necessário que todos os envolvidos trabalhem em prol das mesmas ideias e conceitos. Quando estes falham ou são compreendidos e sentidos de forma diferente, colocam em causa o futuro de qualquer estratégia, quando o sucesso depende de todos os envolvidos.

É através desta gestão de atividade e eventos, que se pretende apostar numa maior permanência dos visitantes e turistas no território, criação de empregos e promoção dos concelhos e incremento do turismo na área em estudo. Nesse sentido a Rota da Chanfana, tem como visão a vivência compartilhada, o aumento da participação da comunidade através da promoção do orgulho da tradição dos municípios envolvidos através de um prato gastronómico que une o passado ao presente, liga locais, conterrâneos, visitantes e turistas, num território, com o fim de celebrar a sua história e a sua tradição, com folia, como um laço que une à mesa, familiares e amigos com o sabor de sempre: a chanfana.

Bibliografia

AAKER, D. & DAY, G. (1990) – *Marketing research* (4th ed.), New York: John Wiley and Sons.

AIKAWA-FAURE, N. (2009) – “From the proclamation of masterpieces to the convention for the safeguarding of intangible cultural heritage” in SMITH, L. & AKAWAGA, N. (2009) – *Intangible Heritage*. Oxon: Routledge .

ALARCÃO, J. (1987) – *Introdução ao Estudo da História e do Património Locais*. Coimbra: Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras de Coimbra.

ALEGRIA, M. (1976) – A bacia topográfica da Lousã in *Revista Finisterra*. Lisboa: Ed. Centro de estudos de geografia da Universidade de Lisboa.

ALMENDRA, L. (1996) – *A cabra Serrana Transmontana* - origem, caracterização da raça e sistemas de produção. Coletânea SPOC, Volume 7, Nº1, pp 31.

AUGÉ, M. (1994)– *Não-Lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. São Paulo, Papirus.

BALLART, J. (2002)– *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Ariel Patrimonio, Barcelona.

BAUMAN, Z. (2005) – *Identidade*. Tradução de Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.

BELL, J. (2002) – *Como realizar um projecto de investigação: Um guia para a pesquisa em Ciências Sociais e da Educação*. Gradiva, Lisboa.

BICHO, L. & BATISTA, S. (2006) – *Modelo de Porter e análise SWOT*. ISEC: Coimbra.

BOUCHENAKI, M. (2004) – *Museum International*. Volume 56, Issue 1-2.

BORTOLOTTI, C. (2006). *La patrimonialisation de l'immatériel selon l'UNESCO*.

BRANQUINHO, S. (2011) – *Eventos* - Documento não publicado . Coimbra: ESEC.

BRAUNE, R. & FRANCO, S. (2007) – *O que é Gastronomia*. Col. 322. 1ª edição. São Paulo: Brasiliense.

BRAZ, K. & VEIGA, L. (2009) – A Gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural” in trabalho final sobre Curso de *Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo*. Brasil: Universidade Estadual de Goiás.

BUTLER, R. (1980) – *The Concept of a Tourist Area of Life Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources*. Canada: Canadian Geographer.

CABRAL, C. (2011) – *Património cultural imaterial – Convenção da UNESCO e seus contextos*. Lisboa : Edições 70.

CAETANO, L. (1990) – «*Museu vivo*» da cerâmica de barro vermelho. Câmara Municipal de Miranda do Corvo: Miranda do Corvo.

CAMPILLO, R. (1998) – *La Gestión y El Gestor del Patrimonio Cultural*. Murcia: Editorial KR.

CAMPOS, M. (2003) – *Redes de sociabilidade e de poder: Lousã no século XVIII*. Coimbra. Palimage.

CAMPOS, M. (2006) – “A transformação gradual de um património histórico em recurso turístico: o caso da Lousã” in: *Lições de turismo 5*. Rio de Janeiro: UniverCidade.

CARRITO, M. (2011) – in *Gastronomias nº 18 de março 2011*. Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas: Vila Nova de Poiares.

CARRITO, M. & SANTOS, P.(2003) – *A Chanfana: Ex-Libris da Gastronomia Regional*. Confraria da Chanfana: Vila Nova de Poiares.

CARVALHO, A. (2009) – *Os Museus e o Património Cultural Imaterial: Estratégias para o Desenvolvimento de Boas Práticas*. Évora: Universidade de Évora.

CARVALHO, P. (2001) – “Iniciativas de desenvolvimento local no espaço rural português. O exemplo do LEADER-ELOZ (Entre Lousã e Zêzere)”, in CAETANO, Lucília. (coordenação) – *Território, Inovação e Trajetórias de Desenvolvimento*. Coimbra, Centro de Estudos Geográficos, pp. 241-271. (em colaboração com João Luís FERNANDES).

CARVALHO, P. (2003) – “Património e território: dos lugares às redes”. *Atas do V Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais*. Bragança, Escola Superior Agrária de Bragança/Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais/Asociación Española de Economía Agrária, 14 pp.

CARVALHO, P. (2008 - a) – “Património cultural, ordenamento e desenvolvimento: uma nova visão e valorização do território”. *Cadernos de Geografia*, Coimbra, Instituto de Estudos Geográficos (Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra), nº 24/25 (2005/2006), pp. 209-226.

CARVALHO, P. (2008- b) – “Património cultural e estratégias de desenvolvimento em Portugal: balanço e novas perspetivas”, in ARROYO, Mercedes et al. (ed.): *Atas del X Coloquio Internacional de Geocrítica* (Diez años de cambios en el Mundo, en la Geografía y en las Ciencias Sociales, 1998-2008), Universidade de Barcelona, 14 pp. (endereço eletrónico: <http://www.ub.es/geocrit/-xcol/289.htm>).

CARVALHO, P. (2008- c) – “Questionando as trajetórias e as perspetivas de desenvolvimento das áreas de montanha em Portugal – entre marginalização e integração territorial”, in VALENÇA, Márcio (Coord. e Org.): *Globalização e Marginalidade. Desenvolvimento, na teoria e na prática*. Natal, Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Brasil), pp. 935-946.

CARVALHO, P. e CORREIA, J. (2008) – “Recursos ecoculturais e turismo: notas de uma reflexão geográfica” in CRUZ, F. (ed.), *Atas do Congresso Internacional sobre Desenvolvimento Sócio-Cultural*. Póvoa de Varzim: AGIR, 10 pp.

CASTELLS, M. (2010). *The Power of Identity*. Oxford, Wiley-Blackwell.

CASTRO, V. (1989) – “Defesa do Património: Revitalização da antiga zona dos curtumes (Rio de Couros) in APAI – Ass. Port.Arqueo.Ind. (1989) I Encontro Nac. Sobre o Pat. Industrial – Atas e Comunicações- Vol I.

CONFRARIA DA CHANFANA (2011) – “Chanfana candidata às Maravilhas da Gastronomia” in *Gastronomias*. P.10. Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas: Vila Nova de Poiares.

CHOAY, F. (2008) – A alegoria do património. Edições 70, Lisboa.

CHORÃO, M. (s/d) – *Inventário da Lousã nos meados do século XVIII*. Biblioteca Municipal da Lousã : Lousã.

COSTA, A. (2008) – *Análise do perfil do enoturista da região demarcada do Dão*. Universidade de Aveiro:Aveiro.

COSTA, A (2012) – *Alimentação como Património Cultural Imaterial – Saber valorizar e preservar a nossa Gastronomia*. Faculdade de Letras da Uuniversidade de Coimbra – Coimbra.

COSTA, P. (2010) – “Gastronomia: uma perspetiva a partir do Património Imaterial” in *Gastronomia*. p 4-5. Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas: Vila Nova de Poiares.

CRUZ, L. (1999). “A Integração da Cultura e da Natureza na Convenção do Património Mundial. O Novo Conceito de Paisagem Cultural.” In *O Verde*. N.º especial, Património.

CUNHA, L. (2001) – *Introdução ao Turismo*. Lisboa: Editorial Verbo.

D’ENCARNAÇÃO, J. (2012) – ”Cidade, Gastronomia e Património” in *Revista Memória em rede*. Pelotas, V.2,nº7, Jul/Dez.

DAVEAU, S. (1985) – “Les bassins de Lousã et D’Arganil – reserches géomorphologiques sur le massif ancien et sa couverture à L’Est de Coimbra”. Vol. II. *Memória do centro de estudos geográficos*:Lisboa.

DEACON, H. *et al.* (2004) – *The subtle power of intangible heritage: legal and financial instruments for safeguarding intangible heritage*. Cape Town: HSRC Publishers.

DIAS, P e REBELO, F. (1985) – Lousã. A Terra e as Gentes, Lousã, Câmara Municipal da Lousã.

Diciopédia (2005) – Porto: Porto Editora, Lda.

Dicionário da Língua Portuguesa (s.d) – 7.^a ed., Porto: Porto Editora., p. 897.

EIGLIER, LANGEARD, P. SERVUCTION, E. (1991) – *A gestão de marketing de empresas de serviços*. Portugal: McGraw-Hill.

EITERER, E. & BARRETO, M. (2012) – “MEMÓRIA, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA DOS MUSEUS COMUNITÁRIOS: MOVIMENTOS INDÍGENAS NO CEARÁ” in *II congresso internacional de Museologia*: Paraná.

FERREIRA, M. (2011) – *As palavras do saber e do sabor: A gastronomia como objeto de descoberta no processo de ensino / aprendizagem do PLE e PL2*- Dissertação de Mestrado. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa.

FONSECA, F. & RAMOS, R. (2006) – “O planeamento estratégico de marketing territorial em busca de potenciar o território: o caso de Almeida” in *2º Congresso Luso brasileiro para o planeamento urbano regional integrado e sustentável*: Braga.

GASTRONOMIAS (2011) – pp.42.

FONTES, A. (2006) – “A Serra da Lousã: a afirmação de um destino turístico emergente” in *Revista turismo & desenvolvimento: Aveiro*, pp.125-132.

GIRÃO, A. (1949) – “Geografia de Portugal”. 2ª Edição. Porto: Portucalense Editora.

GOMES, A. (2012) – “Uma Antologia para o património edificado” in *MUSEOLOGIA & INTERDISCIPLINARIDADE*. Vol.1, nº2, jul/dez.

GREFFE, X. (1990). – *La Valeur Économique du Patrimoine: la Demande et l’Offre de Monuments*. Paris: Anthropos.

HALL, S. (1999) - *A identidade cultural na pós-modernidade*. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 3º ed. Rio de Janeiro: DPU&A.

HUNTINGTON, S.(1996) – *The Clash of Civilizations*. New York, Simon & Schuster.

KURIN, R. (2004) - *Safeguarding Intangible Cultural Heritage in the 2003 UNESCO Convention: a critical appraisal*. Volume 56, Issue 1-2, pages 66–77.

LUIS, A. (2012) – “Notas Soltas sobre a História Regional e Local e o Património Cultural”, *UBIMUSEUM in Revista Online do Museu de Lanifícios da Universidade da Beira Interior*, n.º 01, Covilhã, 2012, pp. 9-16.

LOIZOS, P. & PAPATAXIARCHIS, E. (1991) - *Contested Identities*. Princeton, Princeton University Press.

LOPES, A. (2011) – *A minha breve história de chanfana*. Lousã: Ed. Comme together.

MATIAS, E. (1999) – *A Serra do Caldeirão: roteiro sócio - cultural*. Faro: In Loco.

MATSSURA, K. (2004) – *Prefacio. Museum International*. 56 (221-222):4-6.

MANCINI, M. (2001) – *Conducting tours*. Albany: Delmar.

MENDES, A. (2012) – *O que é Património Cultural*. Olhão: Gente singular editora.

MORAIS, L. (2010) – “Contributos da valorização do património arqueológico para o desenvolvimento local” in *Atas do XII Colóquio Ibérico de Geografia*

6 a 9 de outubro 2010, Porto: Universidade do Porto.

MARTINS, S. (2011) – *A Memória de um Lugar: discursos e práticas identitárias na Freguesia do Castelo em Lisboa*. Dissertação de mestrado em Antropologia. ISCSP/Universidade Técnica de Lisboa.

MOREIRA, C. (2006) – “O entendimento do Património no contexto local” in *OPPIDUM* número 1. Óbidos.

NUNES, J. (1993) – Património Cultural o que é?. In *Vértice*. 54: 5-7.

PAIVA, C. (2000) – *Estratégias de comunicação no mundo globalizado*.s.e.

PAUL, N. (2006) – “Potencialidades turísticas da Serra da Lousã” in *Revista turismo & desenvolvimento: Aveiro*, pp.103-108.

PEARCE, D. (1989) – *Tourism development*. 2º Edition, England: Editora Longman.

PERALTA, E. & ANICO, M. (orgs.) – (2006). *Patrimónios e Identidades: ficções contemporâneas*. Oeiras, Celta.

PLOG, C. (1994) – Developing and using psychographics in tourism research. In J. R. Brent Ritchie, & C.R. Goeldner (Eds.), *Travel, tourism, and hospitality research: A handbook for managers and researchers*, (2nd ed.) (pp.209-218). New York: John Wiley & Sons.

PRATS, L. (1997). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona, Ariel.

QUIVY, R. e CAMPENHOUDT, L. (1998) - *Manual de investigação em ciências sociais*, 2ª edição, Gradiva, Lisboa

RIBEIRO, O. (1982) – *Le Portugal Central*. 1a edição: Lisboa.

RODRIGUES, A. (2006) – *Da arte de Miranda – para uma monografia de Miranda do Corvo*. Miranda do Corvo: Edição da Câmara Municipal de Miranda do Corvo.

RODRIGUES, D. (2012) – ”Património cultural, Memória social e Identidade: uma abordagem antropológica “, in *UBIMUSEUM Revista Online do Museu de Lanifícios da Universidade da Beira Interior*, n.º 01. Covilhã.

SCHIELE, B. (2002)– *Patrimoines et Identités*. Québec, Éditions MultiMondes.

TEIXEIRA, S. (2005) – *Planeamento e gestão das organizações*. (S.E).

TITIEV, M. (1989) – *Introdução à Antropologia Cultural*. 6ª Edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

TOLESSI, C. (2007) – “El turismo cultural como instrumento de desarrollo local” in *Revista Pensamiento Glonal para el Desarrollo local*, nº 4, pp.60-64. Itália: Centro Internacional de Formación de OIT.

VASCONCELOS, C. (2006). – *Museus e Turismo: uma relação possível*. Brasil: Editora Aleph.

VIEIRA, J. (2006) – *Planeamento e Ordenamento territorial do Turismo, uma perspectiva estratégica*. Lisboa: Verbo.

VIEGAS, D. (2011) – “Prevenção e combate dos incêndios florestais” in *Mestrado em Floresta e Ambiente – Documentos inéditos*. Coimbra: Faculdade de Ciências e Tecnologias da Universidade de Coimbra.

VILAÇA, R. (2000) – Notas Soltas sobre o Património Arqueológico do Bronze Final da Beira Interior. In *Beira Interior - História e Património*. Actas das I Jornadas de Património da Beira Interior. Guarda: 31-49.

Webgrafia

Aldeias de Xisto (2012).URL: <http://www.aldeiasdoxisto.pt>. [acedido em 01-05-2013].

Agenda 21(2012). URL:<http://www.agenda21local.info/>. [acedido em 13-02-2013].

ANCRAS - Associação Nacional Caprincultores da raça serrana (2013). URL: <http://www.ancras.pt/>. [acedido em 31-03-2013].

AZEVEDO, J. (2005). URL: <http://pastoricia.blogspot.pt/2005/09/o-pastor-e-o-desenvolvimento-regional.html>. [acedido em 09-11-2012].

CAPRIGÓIS – Associação Criadora de Caprinosdo concelho de Góis (2013) URL: <http://caprigois.blogspot.pt/>. [acedido em 15-03-2013].

Câmara Municipal da Góis (2012).URL:<http://www.cm-Gois.pt> . [acedido em 03-11-2012].

Câmara Municipal da Lousã (2012).URL:<http://www.cm-lousa.pt> . [acedido em 04-11-2012].

Câmara Municipal da Miranda do Corvo (2012).URL:<http://www.cm-mirandacorvo.pt> . [acedido em 03-11-2012].

Câmara Municipal de Mortágua (2013) URL: <http://www.cm-mortagua.pt>. [acedido em 11-06-2013].

Câmara Municipal da Vila Nova de Poiares (2012).URL:<http://www.cm-vnpoiares.pt>. [acedido em 04-11-2012].

CCDR – Centro (2012). URL: <http://www.ccdrc.pt>. [acedido em 22-02-2013].

CEDET (2011).URL: <http://www.cedet.com.br/index.php?/Tutoriais/Marketing/mix-de-marketing4-pas-produto-preco-promocao-e-praca.html>. [acedido em 04-04-2013].

CLARKE ,MODET & CA (2013). URL: <http://www.clarkemodet.com/>. [acedido em 04-04-2013].

Confraria da Chanfana (2012) URL:<http://www.confrariadachanfana.pt/>. [acedido em 07-01-2013].

Confraria do Vinho de Lamas (2013).URL: <http://www.confrariadovinhodelamas.pt/>. [acedido em 05-06-2013].

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2012). URL:<http://www.fpcg-online.com/>. [acedido em 06-02-2013].

Freguesia de Lamas (2013). URL: <http://www.freguesiadelamas.eu/>. [acedido em 29-05-2013].

Lousitânea (2013). URL: <http://lousitanea.org/>. [acedido em 14-04-2013].

Instituto Nacional de Estatística (2013). URL:<http://www.ine.pt> . [acedido em 02-06-2013].

Matriz para o Património Cultural Imaterial (2013). URL:<http://www.matrizpci.imc-ip.pt/MatrizPCI.Web/Inventario/InventarioConsultar.aspx?IdReg=337> [acedido em 17-01-2013].

Região centro (2012).URL:<http://www.regiao centro.net/lugares/lousa/index.html>. [acedido em 12-12-2012] .

SILVA, C. - “Design e Estratégias Competitivas” (2005). URL: https://portal.fucapi.br/tec/imagens/revistas/023_028_design_e_estrategias_competitivas_SEG.pdf. [acedido em 40-07-2013].

Sociedade de Ovinotecnia e Caprinotecnia (2013).URL: <http://www.ovinosecaprinos.com/serranahistoria.html> . [acedido em 11-05-2013].

Turismo do Centro (2012). URL:<http://www.turismodocentro.pt/> . [acedido em 20-02-2013].

Turismo de Portugal (2012).URL:<http://www.turismodeportugal.pt> . [acedido em 20-02-2013].

UNESCO (2012) URL:<http://www.unesco.org/culture/ich/>. [acedido em 25-01-2013].

Diplomas

Portugal, Conselho de Ministros (2007), *Plano Estratégico Nacional de Turismo* em Resolução de Ministros nº 61/2007 de 13-02-2007.

Lei nº 58/2007, Plano Nacional da Política de Ordenamento do Território de 04-09-2007.

Conselho de Ministros n.º 31/2006, Plano Regional de Ordenamento do Território – Centro, de 23-03-2006.

Lei nº 13/1985 de 06 de julho.

Lei nº 107/ 2001 de 08 de setembro.

Decreto Lei nº 164/1997 de 27 de junho

Lei nº74/2001 de 08 de setembro.

Decreto Lei nº 19/ 2006 de 18 de julho.

Decreto Lei nº 215/ 2006 de 27 de outubro.

Decreto Lei nº 225/ 2006 de 13 de novembro.

Decreto Lei nº 97/ 2007 de 29 de março.

Portaria nº 337/ 2007 de 30 de março.

Resolução da Assembleia da República nº 12/ 2008 de 26 de março.

Decreto Lei nº 28/ 2008 de 26 de março.

Aviso nº 137/ 2008.

Decreto Lei nº 196/ 2008 de 06 de outubro.

Decreto Lei nº 138/ 2009 de 15 de junho.

Decreto Lei nº 139/ 2009 de 15 de junho.

Decreto Lei nº 140/ 2009 de 15 de junho.

Decreto Lei nº 309/ 2009 de 23 de outubro.

Portaria nº 196/ 2010 de 09 de abril.

Despacho nº 1018/ 2011 de 12 de janeiro.

Cartas/ Convenções/Declarações/Recomendações/ Orientações para o Património Cultural

Escritório Internacional dos Monumentos/ Sociedade das Nações (1931) – Carta de Antenas.

ICOMOS (1964) in II Congresso do Instituto dos Arquitectos e Técnicos de monumentos históricos – Carta de Veneza.

UNESCO (1972) - Convenção para a protecção do património mundial Cultural e natural.

Conselho da Europa (1975) - Carta Europeia do património arquitectónico.

UNESCO (1976) – Recomendação sobre a salvaguarda dos conjuntos históricos e da sua função na vida contemporânea.

ICOMOS (1981) – Carta de Florença sobre a salvaguarda de jardins históricos.

Conselho da Europa (1985) - Convenção para a salvaguarda do património arquitectónico da Europa [Granada].

ICOMOS (1987) – Carta Internacional para a salvaguarda das cidades históricas.

ICOMOS (1990) – Carta Internacional sobre a protecção e gestão do património arquitectónico.

Conselho da Europa (1991) – Recomendação nº R (91) 13 sobre a protecção do património arquitectónico do século XX.

Conselho da Europa (1992) – Convenção Europeia para a protecção do património arquitectónico (revista).

Secretariado da Conferência Episcopal alemã e Comissão Pontifícia para os bens culturais da Igreja (1994) – Carta de Villa Vigori sobre a protecção dos bens culturais da Igreja.

1º Encontro Luso – Brasileiro de reabilitação urbana (1995) – Carta de Lisboa sobre a reabilitação urbana integrada.

Convenção de Malta (1997) – Convenção Europeia para a protecção do património arquitectónico (revista).

ICOMOS (1999) – Carta Internacional sobre o turismo cultural.

ICOMOS (1999) – Carta sobre o património construído vernáculo.

Conferência Internacional sobre a Conservação (2000) – Carta de Cracóvia sobre os princípios para a conservação e o restauro do património construído.

UNESCO (2001) – Convenção para a protecção do património cultural subaquático.

UNESCO (2002) – Declaração de Budapeste sobre o património Mundial.

Conselho da Europa (2005) – Convenção de Faro.

Declaração de Viena (2009).

Carta de Bruxelas (2009).

UNESCO (2010) – Orientações Técnicas para aplicação do património mundial.

Anexos

Anexo I

Semana Gastronómica da Chanfana 2015

25 de Abril a 5 de Maio - Miranda do Corvo

Questionário para o estudo do impacto turístico no evento de Gastronomia para fomento do desenvolvimento socio-económico local e da competitividade regional em rede.

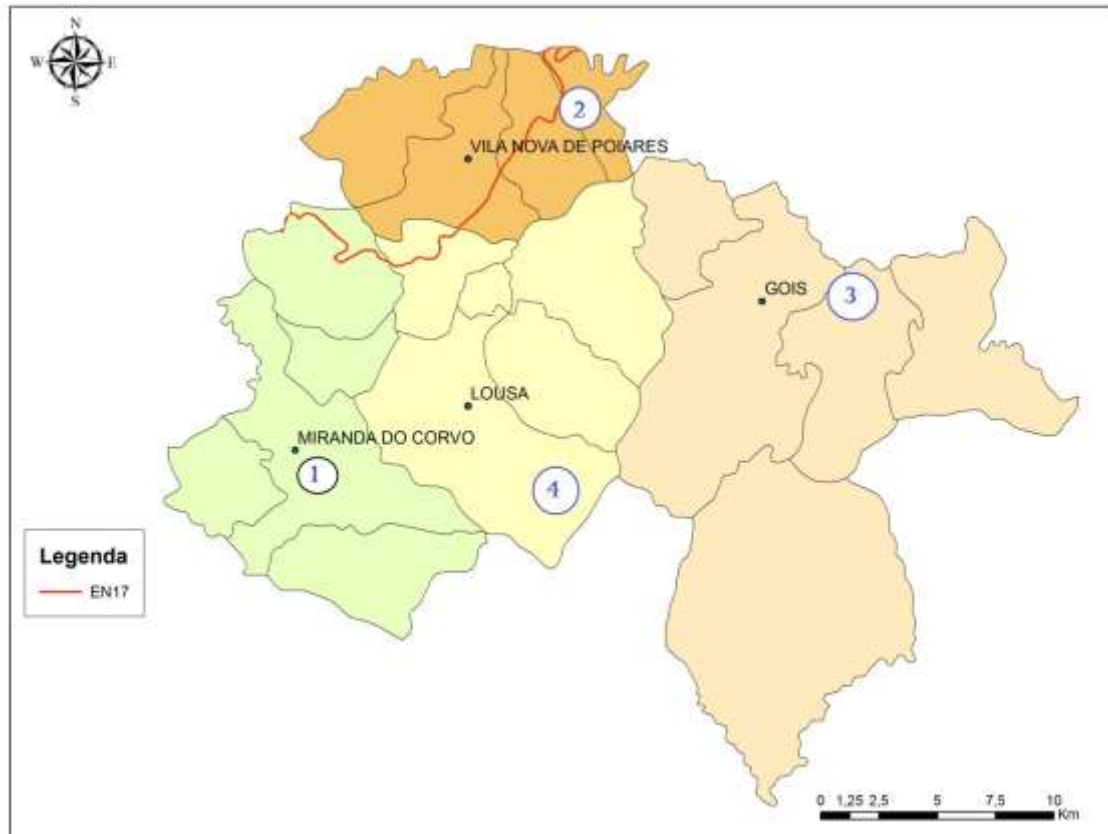
Data:	Idade:	Nº Acompanhantes:
Sexo:	Localidade:	

- 1- A deslocação a Miranda do Corvo foi com o propósito de degustar Chanfana?
- 2- Através de que meio tomou conhecimento da Semana Gastronómica da Chanfana?
- 3- É a primeira vez que vêm à Semana Gastronómica da Chanfana em Miranda do Corvo ?
- 4- Quantas doses de Chanfana requereu no restaurante?
- 5- Visitou mais algum Restaurante no decorrer da Semana Gastronómica da Chanfana?
- 6- Relaciona o prato gastronómico da Chanfana com o destino Miranda do Corvo ?
- 7- A que outros municípios associa a Chanfana?
- 8- Participa em eventos gastronómicos em outros municípios? Quais (eventos e municípios)?

No âmbito da Tese de Mestrado em Lazer, Património e Desenvolvimento

Realizado por Maria Inês da Silva Correia
Sob a orientação do Prof. Doutor Paulo Carvalho
Com o apoio da Câmara de Miranda do Corvo

Rota da Chanfana – Polo de Olaria (Miranda do Corvo) – vertente Rural



Elaboração própria

Figura 29 - Rota da Chanfana – Polo de Olaria (Miranda do Corvo) – vertente Rural

Alojamento: Casa de Campo do "Pátio do Xisto" - (Miranda do Corvo)

Restauração: Museu da Chanfana - (Miranda do Corvo)

-Plano turístico:

Atividade turística matinal: Visita ao Parque Biológico da Serra da Lousã (Miranda do Corvo)

Animação turística noturna: *Long Drink* no resto – bar Licor Beirão

-Programa Rota da Chanfana inserido no fim de semana (Sábado e Domingo)

09h – Check-in na Casa de Campo do "Pátio do Xisto"

10h – Pequeno-almoço na Casa de Campo do "Pátio do Xisto"

11h – Visita ao Parque Biológico da Serra da Lousã

- Observação da Fauna e Flora

13h – Almoço no restaurante “O Confrade” – Vila Nova de Poiares

15h30 – Visita Lousitânea - Góis

- Percurso pedestre
- Birdwatching

20h – Jantar no Hotel Boutique Meliá da Lousã – Restaurante

22h – *Long Drink* na Cave dos sonhos

00h – Encerramento das atividades do programa de Sábado.

2º Dia:

10h – Pequeno-almoço e check – out da Casa de Campo do "Pátio do Xisto"

11h – Percurso pelo centro da Aldeia de Xisto de Gondramaz

- Aquisição de artesanato e *souvenirs*

13h – Almoço no restaurante “Teia” – Miranda do Corvo

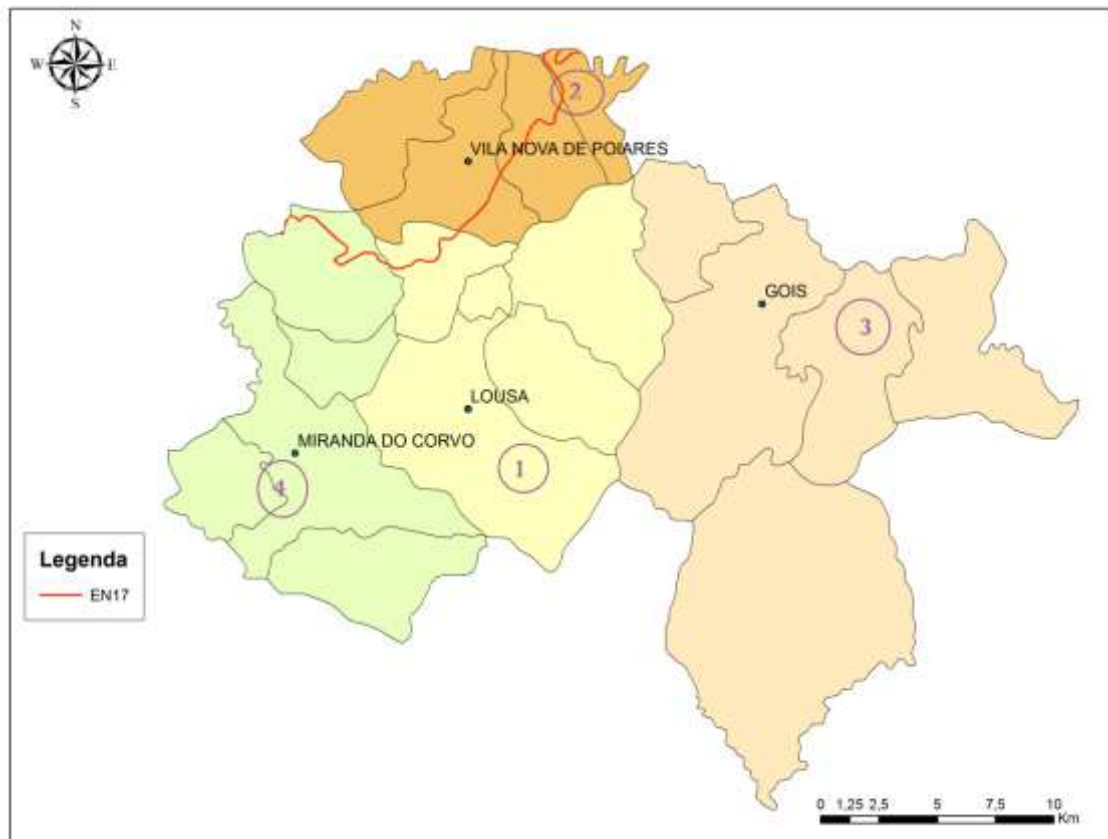
15h - Percurso pelo centro de artesanato de Olaria – Miranda do Corvo

- Aquisição de artesanato e *souvenirs*

17h – Partida de Miranda do Corvo.

Anexo III

Rota da Chanfana – Polo Artesanal (Lousã) – Vertente cultural



Elaboração própria

Figura 30 - Rota da Chanfana – Polo Artesanal (Lousã) – Vertente cultural

Restauração: Restaurante “O Confrade”

Alojamento: Palácio dos Salazares

-Plano turístico:

Animação turística matinal: Rota dos Solares

Animação turística noturna: Passeio pelo centro histórico de Góis

-Programa Rota da Chanfana inserido no fim de semana (Sábado e Domingo)

09h – Check-in no Palácio dos Salazares

10h – Pequeno-almoço no Palácio dos Salazares

11h – Início da Rota dos Solares

- Relato do contexto histórico dos monumentos

13h – Almoço no restaurante “O Confrade”

15h – Visita a Caprigóis – Desenvolvimento Caprino

20h – Jantar no Restaurante “Estrela da Mó”

22h – *Long Drink* no Bar Praça - Velha

00h – Encerramento das atividades do programa de Sábado.

2º Dia:

10h – Pequeno - Almoço e check – out do Palácio dos Salazares

11h – Percurso pelo centro histórico da Miranda do Corvo

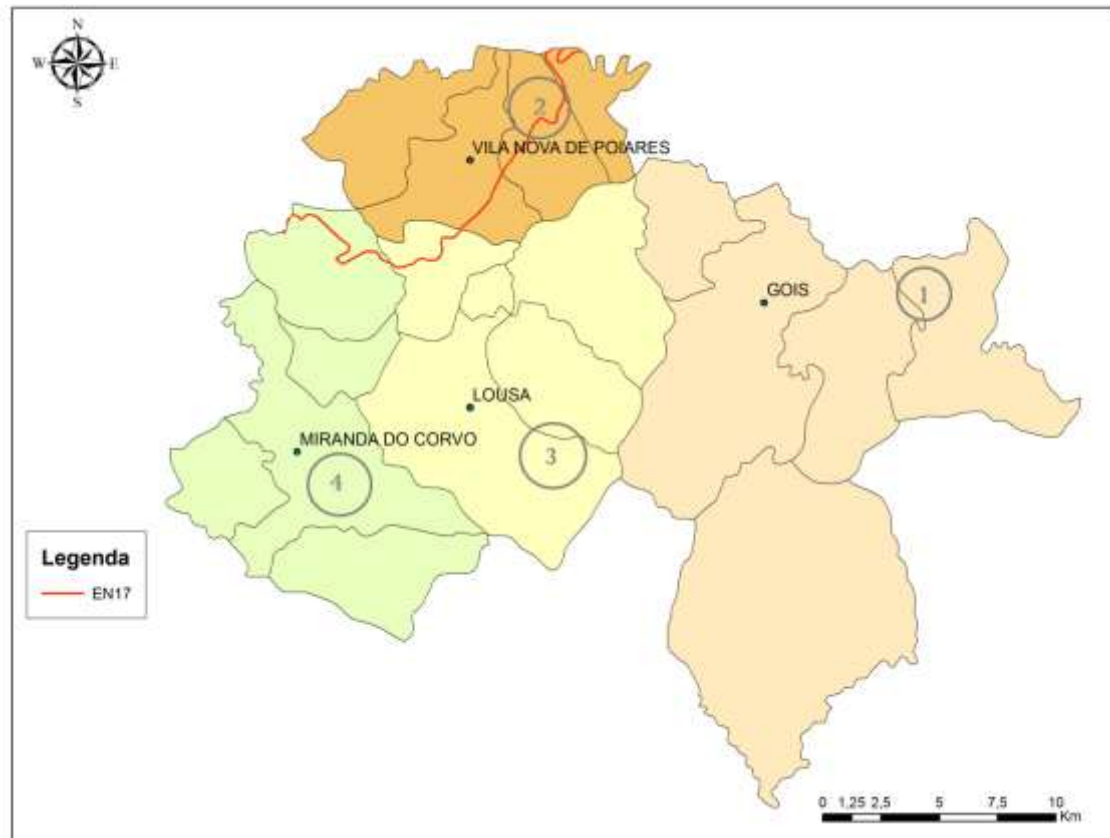
13h – Almoço no restaurante “Museu da Chanfana”

14h – Visita ao centro artesanal de Miranda do Corvo

- Aquisição de artesanato e *souvenirs*

14:30h – Partida de Miranda do Corvo.

Rota da Chanfana – Polo Gastronómico (Vila Nova de Poiares) – Vertente gastronómica



Elaboração própria

Figura 31 - Rota da Chanfana – Polo Gastronómico (Vila Nova de Poiares) – Vertente gastronómica

Restauração: Restaurante “Grelha” – Vila Nova de Poiares

Alojamento: Casa de S.Francico - Góis

-Plano turístico:

Animação turística matinal: Roteiro Monumentos Históricos do Centro histórico de Góis

Animação turística noturna: Praceta – café - Lousã

-Programa Rota da Chanfana inserido no fim de semana (Sábado e Domingo)

09h – Check-in Casa de S.Francisco – Góis

10h – Pequeno-almoço na Casa Casa de S.Francisco – Góis

11h – Início do Roteiro Monumentos Históricos do Centro histórico de Góis

13h – Almoço no restaurante “Grelha” – Vila Nova de Poiares

15h – Visita ao centro difusor de artesanato– Vila Nova de Poiares

18h – Chegada à Lousã – Passeio pelo centro histórico

20h – Jantar na Casa Princesa Peralta - Talasnal

22h – *Long Drink* no Psidónio – Bowling- Vila Nova de Poiares

23h30 – Regresso à Casa de S.Francisco – Góis

00h – Encerramento das atividades do programa de Sábado.

2º Dia:

10h – Pequeno - Almoço e check – out da Casa de S.Francisco – Góis

11h – Percurso pelo centro histórico da Miranda do Corvo

13h – Almoço no restaurante “Pedroso”

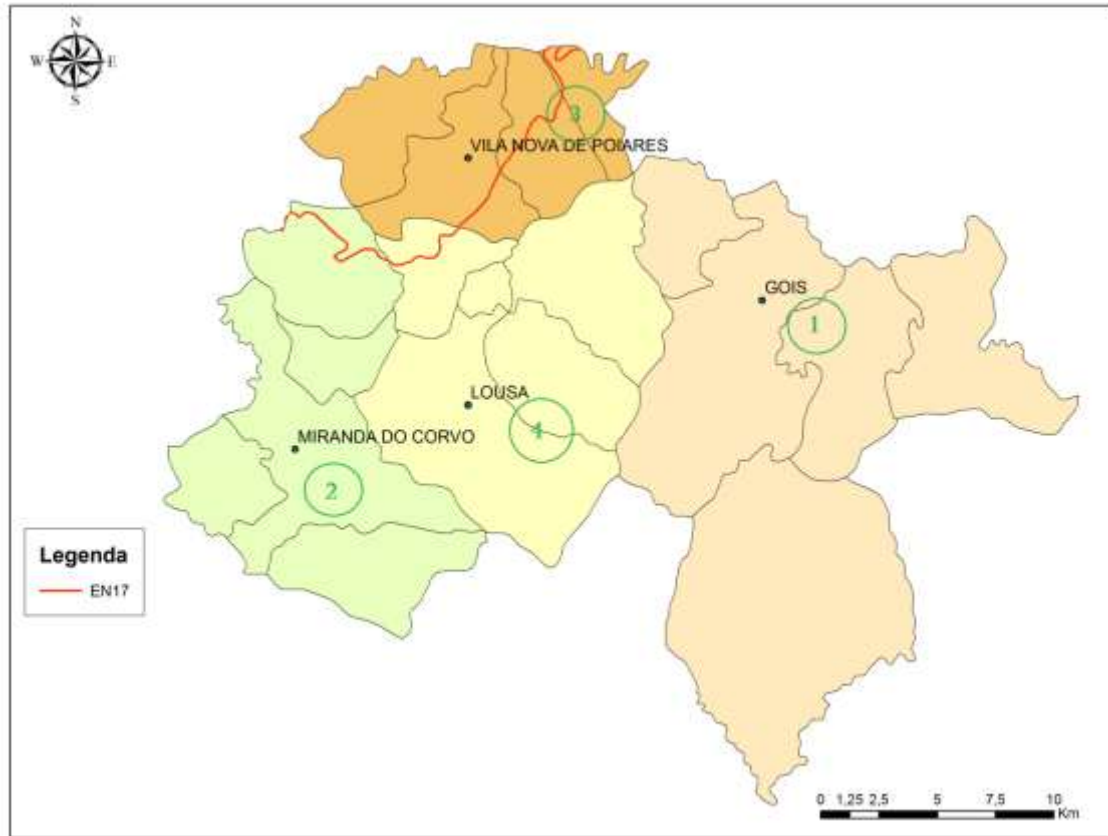
14h – Visita ao Mosteiro do Senhor da Pedra

15h – Visita ao centro artesanal de Miranda do Corvo

- Aquisição de artesanato e *souvenirs*

16:30h – Partida de Miranda do Corvo

Rota da Chanfana – Polo Caprinicultura (Góis) – Vertente desportiva/radical



Elaboração própria

Figura 32 - Rota da Chanfana – Polo Caprinicultura (Góis) – Vertente desportiva/radical

Restauração: Restaurante “Lousanense” - Lousã

Alojamento: Casa da Comareira - Góis

-Plano turístico:

Animação turística matinal: Trilho do Vale do Ceira

Animação turística noturna: Kartodromo de V.N.Poiares

-Programa Rota da Chanfana inserido no fim de semana (Sábado e Domingo)

09h – Check-in na Casa da Comareira - Góis

10h – Pequeno-almoço na Casa da Comareira - Góis

11h – Início do Trilho do Vale do Ceira (PR3GOI) - Góis

- Almoço volante
- Pesca de trutas

16h30h – Peddy paper – Parque Biológico e centro histórico de Miranda do Corvo

20h – Deslocação para a Lousã e jantar no restaurante “Lousanense”

22h – *Long Drink* no Bar 94 – Lousã

23h – Regresso a Góis

00h – Encerramento das atividades do programa de Sábado

2º Dia:

10h – Pequeno – Almoço e check – out da Casa da Comareira – Góis

11h – Deslocação e percurso pelo centro da Vila da Lousã

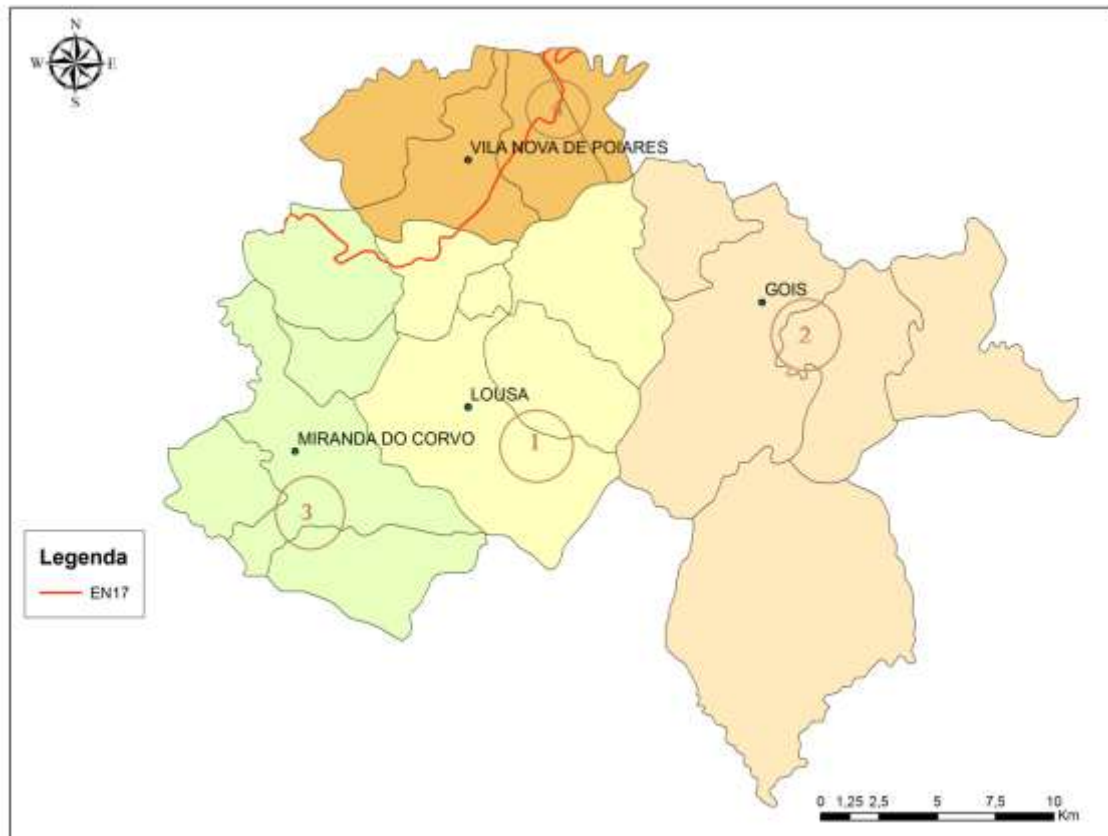
- Aquisição de artesanato e *souvenirs*

13h – Almoço no restaurante “Paddock” – Vila Nova de Poiares

14h – Corrida de Karting - Vila Nova de Poiares

15:30h – Partida de Vila Nova de Poiares

Rota da Chanfana – Todos os polos (Vertente acessível)



Elaboração própria

Figura 33 - Rota da Chanfana – Todos os polos (Vertente acessível)

Restauração: Restaurante “Estrela da Mó” – Vila Nova de Poiares

Alojamento: Casa da Eira - Lousã

-Plano turístico:

Animação turística matinal: Descida pela Serra da Lousã

Animação turística noturna: Visita à aldeia de xisto de Gondramaz - Miranda do Corvo

-Programa Rota da Chanfana inserido no fim de semana (Sábado e Domingo)

- 09h – Check-in na Casa da Eira - Lousã
- 10h – Pequeno-almoço na Casa da Eira - Lousã
- 11h – Descida pela Serra da Lousã –Arcil / Lousã
- 13h – Almoço no Restaurante “A Caçoila” – Góis
- 14h30h – Visita a Lousitânea - Góis
- 17h – Visita à aldeia de xisto de Gondramaz - Miranda do Corvo
- 22h – *Long Drink* no Bar “Teia” – Miranda do Corvo
- 23h – Regresso à Lousã
- 00h – Encerramento das atividades do programa de Sábado.

2º Dia:

- 10h – Pequeno – Almoço e check – out da Casa da Eira – Lousã
- 11h – Deslocação e percurso pelo centro difusor de artesanato de Vila Nova de Poiares
 - Aquisição de artesanato e *souvenirs*
- 13h – Almoço no restaurante “Estrela da Mó” – Vila Nova de Poiares
- 14h – Visita por Vila Nova de Poiares
- 16h – Partida de Vila Nova de Poiares

Índice de Quadros

Quadro 1- Evolução da população residente na área de estudo, em 2001-2011	52
Quadro 2 - Quadro 1- Setores de atividade, na área de estudo, em 2001	53
Quadro 3 - Bens culturais imóveis classificados na área de estudo, em 2011	55
Quadro 4 - Estabelecimentos hoteleiros e capacidade de alojamento na área de estudo, em 2011	57
Quadro 5 - Alojamentos da área de estudo, por concelho em 15/08/2013	58
Quadro 6 - Restaurantes da área de estudo, por concelho em 15/06/2013	58
Quadro 7 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2010	60
Quadro 8 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2011	60
Quadro 9 - Agenda de eventos dos concelhos em estudo no ano de 2012	61
Quadro 10 - Efetivos de caprinos, segundo a NUTS II em 2011	70
Quadro 11 - Indicadores de exploração animal por município em 2009, na área em estudo.....	70
Quadro 12 - Gado abatido e aprovado para consumo, por espécie, segundo a NUTS II em 2011	71
Quadro 13 - Produção declarada de vinho nos município em estudo, em 2011.....	77

Índice de Figuras

Figura 1- Confrarias gastronómicas federadas em Portugal, por região, em 2013	32
Figura 2 - Confrarias gastronómicas federadas em Portugal, por sub-região, em 2013. 33	
Figura 3 - Desenvolvimento de conteúdos do produto estratégico Gastronomia & Vinhos.....	37
Figura 4 - Símbolo promocional da Chanfana para o concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal	41
Figura 5 - Mapa das Comunidades Intermunicipais da Região Centro de Portugal.....	48
Figura 6 - Hidrografia e Altimetria dos concelhos em estudo – elaboração própria.....	49
Figura 7 - Esboço morfológico da região a leste de Coimbra	51
Figura 8 - Mapa da Distribuição Geográfica da Cabra Serrana em Portugal	69
Figura 9 - Carne caprina preparada para a chanfana	72
Figura 10- Moldagem de barro para caçoilos de chanfana.....	82
Figura 11 - Caçoilos de chanfana após a cozedura.....	83
Figura 12 - Frequência de visitantes no "II Festival Gastronómico da Chanfana "de 22 de fevereiro a 03 de março de 2013, no concelho da Lousã.....	86
Figura 13 - Frequência de visitantes na "Semana Gastronómica da Chanfana "de 25 de abril a 05 de maio de 2013, no concelho de Miranda do Corvo.....	87
Figura 14 - Frequência de visitantes na "Semana da Chanfana 2013 "de 11 a 21 de janeiro de 2013, no concelho de Vila Nova de Poiares	88
Figura 15 - A deslocação ao município foi com o propósito de degustar Chanfana?	89
Figura 16 - Através de que meio tomou conhecimento deste evento?	90
Figura 17 - É a primeira vez que vêm à Semana da Chanfana?	90
Figura 18 - Quantas doses de Chanfana requereu no restaurante?	91
Figura 19 - Visitou mais algum Restaurante no decorrer da Semana da Chanfana?.....	91
Figura 20 - Relaciona o prato gastronómico da Chanfana com o destino?	92
Figura 21 - A que outros municípios associa a Chanfana?.....	93
Figura 22 - Concelhos de Góis, Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares - área em estudo.....	94
Figura 23 - Análise SWOT sobre a Rota da Chanfana e a área em estudo	96
Figura 24 - Análise de marketing sobre a Rota da Chanfana	97
Figura 25 - Propostas para símbolo da Rota da Chanfana.....	98
Figura 26 - Proposta de logotipo das unidades de restauração e alojamento que integram a Rota da Chanfana.....	100
Figura 27 - Planeamento da Rota da Chanfana nas áreas em estudo	102
Figura 28 - Proposta de calendarização com atividades para a Rota da Chanfana	104
Figura 29 - Rota da Chanfana – Polo de Olaria (Miranda do Corvo) – vertente Rural	123
Figura 30 - Rota da Chanfana – Polo Artesanal (Lousã) – Vertente cultural.....	125
Figura 31 - Rota da Chanfana – Polo Gastronómico (Vila Nova de Poiares) – Vertente gastronómica.....	127
Figura 32 - Rota da Chanfana – Polo Caprinicultura (Góis) – Vertente desportiva/radical	129
Figura 33 - Rota da Chanfana – Todos os polos (Vertente acessível).....	131

Índice Geral

Agradecimentos

Resumo	4
Abstract.....	5
1. Introdução.....	6
2. Património Cultural	11
2.1. Conceito e sua evolução	11
2.2. Normativa e organizações internacionais	17
2.3. Património Cultural Imaterial	20
2.4. Enquadramento legislativo - jurídico nacional	23
3. Gastronomia	29
3.1. Conceito	29
3.2. Práticas para a valorização da Gastronomia – a Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas.....	30
3.3. A Gastronomia como recurso para os lazeres turísticos	34
3.4. Os eventos gastronómicos	35
3.5. Eventos em rede e escala	38
3.5.1. Concurso sobre as Sete Maravilhas Gastronómicas de Portugal e a Chanfana como representante de Góis, Lousã Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares	40
3.5.2. Movimento <i>Slow Food</i>	42
3.6. Contributo para o desenvolvimento local sustentável	43
4. Caracterização geral da área de estudo.....	47
4.1 Território, população e economia	47
4.2. Património e turismo.....	54
4.3. Análise das agendas culturais dos territórios	59
5. O produto Chanfana - Símbolo do Pinhal Interior Norte	63
5.1. Chanfana como processo / cadeia de valor	63
5.2 Recursos primários	67
5.2.1. Gado caprino	67
5.2.2. Pastorícia e vegetação	73
5.2.3. Lousitânia e Caprigóis – Projetos de desenvolvimento local.....	75
5.2.4. Vinho.....	77
5.3.5. Barro e olaria.....	78

6. Case study: os eventos “Semana da Chanfana 2013” nos concelhos de Lousã, Miranda do Corvo e Vila Nova de Poiares.....	84
6.1. Metodologia, objetivos e estrutura dos inquéritos	84
6.2. Apresentação e discussão de resultados.....	86
7. Rota da Chanfana.....	94
7.1. Visão e estratégia	94
7.1.1. Processo de Marketing e Branding do produto – Rota da Chanfana	97
7.1.2. Agentes envolvidos no processo, correções e inovações nos recursos primários.....	99
7.2. Variantes da Rota da Chanfana, calendarização e monitorização	101
8. Conclusão	106
Bibliografia.....	109
Anexos.....	122
Índice de Quadros.....	133
Índice de Figuras	134
Índice Geral	135