

4 A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

Eunice Ramos Lopes ⁸

João Tomaz Simões ⁹

Este capítulo pretende apresentar o património gastronómico do concelho de Tomar e a sua dinâmica no território, integrado na região Centro de Portugal. A identificação e caracterização do património gastronómico desta região, constituirá um contributo relevante para destacar a importância da gastronomia no desenvolvimento do território.

Dessa forma, o presente estudo apresenta-se como um trabalho exploratório de contextualização inicial à fundamentação da importância e valorização dos recursos endógenos deste território, mais concretamente à forma de promoção do património gastronómico.

⁸ Professora Adjunta. Instituto Politécnico de Tomar. TECHN&ART (IPT); CRIA (UNL); GOVCOPP (UA) e CiTur. (IPL). E-mail: eunicelopes@ipt.pt.

⁹ Professor Adjunto Convidado. Instituto Politécnico de Tomar. TECHN&ART (IP; UI&D – ISLA (ST). E-mail: jpsimoes@ipt.pt.

De uma forma lata, sabe-se que a gastronomia envolve um processo de consumo (D'ENCARNAÇÃO, 2012), numa dinâmica que envolve não apenas a nutrição, mas também saborear comida.

A manifestação da cultura e a representação das tradições e dos costumes da sociedade faz parte da ligação da gastronomia com a cultura (CHANG; KIVELA; MAK, 2011).

Os saberes representativos da gastronomia poderão elevar a identidade cultural de uma região. Através do património gastronómico também é possível favorecer a identificação, expor crenças, valores e costumes. A intenção de conhecer o património gastronómico da região visitada é um dos principais motivos para a escolha do destino (BOYNE ET AL., 2003). A gastronomia assume, assim, importância fundamental na promoção de produtos endógenos locais e regionais sustentáveis.

Neste contexto, a própria Comissão Europeia (2007), reconhece a importância do consumo de produtos endógenos tradicionais, especialmente nas dietas mediterrânicas e os seus benefícios para a saúde (EUROPEAN RESEARCH ON TRADITIONAL FOODS, 2007). Significa que a gastronomia

local através da preparação dos alimentos e formas de o servir acaba por tornar-se componente identitária de uma cultura (SANTOS, 2007).

Tabela 1 – Legislação aplicada à gastronomia.

Legislação	Aspetos relevantes
Diário da República n.º 292 - 19 de dezembro de 2001. Resolução do Conselho de Ministros n.º 169/200	“(…) intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação da gastronomia nacional enquanto valor integrante do património cultural português” (p. 8353).
Diário da República no. 292 - 19 de dezembro de 2001. Criação da Comissão Nacional de Gastronomia.	“Seria responsável pelo levantamento e qualificação do património gastronómico nacional” (p. 8353).
UNESCO, Gastronomia, 2005. Criação da <i>Creative Cities Network</i> .	“(…) realçar e proteger a identidade local num contexto de globalização” (p. 78).
Resolução do Conselho de Ministros n.º	“Entende-se por gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao

96/2000, de 26 de julho.	nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. A Gastronomia nacional é, assim, entendida como fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português e integra o património intangível que cumpre salvaguardar e promover” (p. 3619).
Portaria n.º 312/2002 de 22 de março. Criação de uma base de dados sobre Gastronomia, património cultural.	“base de dados, a qual inclui, o receituário classificado e os produtos agrícolas e agroalimentares qualificados” (p. 2756).

Fonte: Autores (2021).

O património gastronómico está a transformar-se num importante fator de identidade cultural, de competitividade e de experiências criativas (RICHARDS; DODD, 2014). Compreende-se que existe cada vez mais um interesse crescente em visitar e conhecer os locais dos produtos endógenos que se consomem na alimentação. Nesta perspetiva, entende-se que os produtos endógenos que integram o património gastronómico local contribuem para o

reforço da identidade cultural local e o desenvolvimento sustentável. Se o património gastronómico aliar outros recursos patrimoniais (ex. museus, castelos, igrejas etc), constitui-se num elementar complemento da oferta cultural de um destino (CORREIA; MOITAL; COSTA; PERES, 2008).

O património gastronómico torna-se neste âmbito um fator chave para a competitividade dos destinos (LÓPEZ-GUZMÁN; SÁNCHEZ-CAÑIZARES; 2011), já que permite experiências gastronómicas endógenas.

Sobre o património gastronómico verifica-se vontade de valorizar a gastronomia local/regional através de legislação própria (tabela 1).

Metodologia

Para a realização deste estudo exploratório, procedeu-se primeiramente a uma revisão sistemática da bibliografia disponível e acessível ao público em geral, procurando-se evidenciar a temática em causa, através de uma análise crítica ligada às páginas web, artigos em jornais, e *site* dos municípios que integram a região em análise.

Caraterização geral da área de estudo: território

A cidade de Tomar insere-se na sub-região do Médio Tejo (NUT III), que por sua vez está inserida na Região Centro de Portugal (NUT II). Teve várias denominações até chegar à que se conhece hoje, e muito se deve aos vários povos e culturas que a habitaram. Desde os romanos, aos suevos, dos muçulmanos à reconquista cristã, Tomar reúne uma panóplia de recursos patrimoniais (culturais e naturais), que a destacam de qualquer outra região. Veja-se por exemplo o conjunto monumental que compõe o Convento de Cristo, onde se pode observar praticamente todos os estilos e episódios da história de Portugal, muito devido ao tempo que levou a ser construído (sete séculos).

Toda esta história, deixou marcas profundas na gastronomia desta região, muito assente na doçaria sobretudo conventual. Nos dias de hoje, Tomar pode-se orgulhar de ter sido pioneiro num conjunto diversificado de festivais como por exemplo o “Congresso da Sopa”.

Gastronomia na perspetiva da oferta: cozinha “tradicional”

Tomarense

Para apresentar o património gastronómico existente no concelho de Tomar, foi elaborada uma lista dos restaurantes (tabela 2), atualmente em funcionamento e com base na informação fornecida pela Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo (CIMT) e Câmara Municipal de Tomar (CMT).

Desta listagem resultou um universo de 63 restaurantes considerados (no *site* da Câmara Municipal de Tomar), como “cozinha tradicional”. Por outro lado, também foi objetivo identificar os pratos que constituem a gastronomia tradicional Tomarense com base nas ementas consideradas como tal.

Tabela 2 – Restaurantes existentes no concelho de Tomar (considerado, “cozinha tradicional”).

Restaurantes	Localização geográfica	Gastronomia: “cozinha tradicional”
Abrigo da Alma	GPS: 39°36'12.3 912''N /8°2 4'46.9865'' W	Bifes (à casa; Molho d'Ervas); Bitoques; Lombinho; Pato; Bacalhau Lascado; Caril de Gambas e Peixe Grelhado.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Adhoc Tomar	GPS: 39°36'19.5" N / 8°24'33.0" W	Bacalhau à Casa; Leitão; Costeletas Vitela; Lombo de Porco; Bifinhos com Bacon; Arroz de Lampreia; Francesinha; Peixe-Espada; Queixadas; Lombinhos de Bacalhau e mão de vaca com grão.
Arco Pub	GPS: 39°36'09.2" N / 8°24'49.2" W	Hamburgers.
Bela Vista	GPS: 39°36'16.8" N / 8°24'33.4" W	Cabrito assado, Fatias de Tomar.
Beira Rio	GPS: 39°36'16.6" N / 8°24'46.3" W	Caldeirada de Cabrito; Feijoada de Línguas e lombos de bacalhau; Mão de vaca com grão; Coelho em molho de escabeche; Bifinhos de Frango; Rissoto; Cachaço; Cabidela;
Brasinha (A)	GPS: 39°36'6" N / 8°24'49" W	Cozido à Portuguesa; Arroz de Polvo, Polvo à Lagareiro; Carne Vitela à Mirandesa; Carne de Porco "Pata Negra".
Carrão (O)	GPS: 39.5909390 9885785 / - 8.42570742 6656572	Bacalhau; Febras.
Casa das Tripas - Café Central	GPS: 39. 6586715,- 8.4595195	Bacalhau no Forno; Tripas.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Chico Elias	GPS: 39°34'32.0" N / 8°24'41.3" W	Enguias de fricassé; lampreia à Bordalesa (por encomenda); arroz de lampreia (por encomenda); coelho na abóbora; cachola com broa; cabrito assado no forno; couves à Dom Prior; Fatias de Tomar.
Cova Funda	GPS: 39°36'32.9" N / - 8°24'26.6" W	Queixadas no forno com batata frita; Filetes de Pescada; Carne à portuguesa; Pataniscas de bacalhau; Arroz de pato; Bacalhau assado no forno; Frango; Salmão.
Cozinha Antiga	GPS: 39.5854609 N / - 8.3763834 W	Polvo à Lagareiro; Frango Assado; Bacalhau com natas; Entrecosto; Carnes mistas grelhadas;
Escondidinh	GPS: 39°35'58.0" N / 8°24'06.5" W	Sopa de Alho francês; Pescada Frita; Lombo no forno; Carne de Porco à alentejana; Bifinhos com cogumelos.
Familiar (A)	GPS: 39°37'32.6" N 8°22'44.0" W	Bacalhau Assado; Frango; Lombo; Secretos; Polvo; Cabrito; Leitão.
Infante (O)	GPS: 39°63'11.0" N / 8°24'87.4" W	Javali com castanhas; Bacalhau à Infante; Cabrito à Templário; Morcela de arroz com grelos; Lombinhos de porco com camarão; Posta de Novilho com mandioca; Favas com Entrecosto.
Jardim	GPS: 39°36'16.9" N / 8°24'53.8" W	Bife na Caçarola; Bitoques; Iscas; Bacalhau; Caril de Gambas; Chocos; Lulas Sujas Grelhadas.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Lodge	GPS: 39° 36.' 24,5"N / 8° 24.' 13,0"W	Espetada do Mar; Arroz de Polvo; Lombo de Cherne Grelhado; Caril de Gambas; Bacalhau com Broa; Bacalhau à Lagareiro; Supremos de Garoupa; Polvo à Lagareiro; Secretos de Porco Preto; Bochechas de Porco Preto; Entrecosto de Porco Preto; Espetada Mista; Bife 3 Pimentas; Bife Mostarda; Assado de Vitela Maronesa; Bife à Portuguesa; Bife à Lodge (Lombo); Bife à Lodge (Vazia); Posta Maronesa; Carré de Borrego; Bife de Peru.
Lúria (A)	GPS: 39°55'27.4 8"N / 8°35'79.77" W	Açordas de sável e de cherne; lampreia com arroz ou à Bordalesa; cabrito na brasa com arroz de miúdos e grelos.
Manjar dos Templários	GPS: 39°33'06.7" N / 8°23'17.2" W	Bacalhau à Manjar; Bacalhau na Broa; Bacalhau com Natas; Bacalhau Cozido ou Grelhado; Salmão Grelhado; Perca Grelhada; Pescada Cozida; Bitoque porco; Alheira; Frango Assado; Arroz de Pato; Chanfana; Bife da Vazia Grelhado ou á Manjar; Naco da Vazia á Mirandesa ou na Pedra; Naco do Lombo com 3 Pimentas ou na Pedra; Leitão à Manjar; Leitão à Manjar; Leitão à Manjar.
Marisqueira de Tomar	GPS: 39°36'13.1" N / 8°24'24.9" W	Mariscos; Bifes; Pregos; Sopas de Peixe e frango assado.
Mesa dos Frades	GPS: 39°36'08.5" N	Vitela Estufada; Bifinhos de Frango; Jaquinzinhos; Arroz de Pato; Panados de

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

	8°24'45.9" W	Porco; Carapaus Grelhados; Cachaço, Peixe-espada; Carnes grelhadas.
Nabão	GPS: 39°36'17.5" N / 8°24'38.4" W	Bacalhau; carnes; caldo verde; bacalhau; feijoada; Salmão; coelho; omeletes; camarões; guisado de porco; caril de frango.
Ninho do Falcão	GPS: 39°33'01N / 8°22'39"	Cabrito assado no forno e lampreia (na época).
O Retiro da Águia	GPS: 39°30'56.4" N / - 8°22'5.3"W	Pernil de porco no forno; Francesinha; <i>Kebab</i> de frango; Alheiras com ovos; Bitoques; Entrecosto no forno; Bitoques; <i>Hamburguers</i> ; Panados de frango; Costeletas do cachaço; Arroz de marisco; Tiras de Pota; Alheiras com ovos.
Parreirinha (A)	GPS: 39°36'22.9 237''N,8°2 4'8.5990'' W	Sopa feijão verde; bacalhau com natas; sopa da pedra; carne de porco à alentejana; febras na frigideira; salmão grelhado; cozido a portuguesa; vitela estufada; filetes de pescada; favas guisadas c/entrecosto; carne assada no forno; dourada grelhada; perna de porco assada no forno; frango; carapaus fritos; raia frita; feijoada à transmontana; bifinhos de frango com cogumelos; galo de caril.
Patagonia Tomar	GPS: 39°36'25"N / 8°24'37"W	Comida Argentina: Empanadas; Pizzas; Milanesas; Hambúrgueres, Sandwiches; Massas; Saladas.
Pátio da Saudade	GPS: 39°35'11.2" N / 8°28'30.6" W	Sopa de feijão seco; Carne estufada; Bacalhau com natas; Creme de cenoura; Grelhada mista; Bacalhau à Brás; Sopa de feijão verde; Solha frita; Carne de porco à portuguesa; Bacalhau à lagareiro;

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

		Jardineira; Bacalhau espiritual; Rancho; Lombo assado no forno; Arroz de pato; Costeletas à lagareiro; Pescada frita; Secretos de porco.
Pato-Bravo	GPS: 39°35'35.0" N / 8°25'36.3" W	Barrigas de leitão no forno; perna porco fatiada com molho cogumelos; bacalhau com natas; cozido à portuguesa; estufadinho vitela; lombinho à padeiro; bacalhau à minhota; chocos grelhados; sopa da pedra; barrigas leitão no forno; Perna fatiada com molho de cogumelos; Arroz de Pato; Entrecosto; Dobrada com Feijão Branco; Queixadas; Coelho Frito; iscas de cebolada, peixe-espada grelhado; tamboril com creme de camarão; bacalhau com broa; favas com entrecosto; barrigas de leitão no forno.
Pérola do Bonfim	GPS: 39.606097 N / - 8.403116 W	Febras Grelhadas; Entrecosto Grelhado; Costeletas Fritas / Grelhadas; Bitoques; Ovos Mexidos / Estrelados; Omeletes diversas; Pastéis de Bacalhau; Panados
Picadeiro (O)	GPS: 39° 37' 2" N / 8° 23' 17" W	Bacalhau à Narciso; Cabrito Assado no Forno; Vitela Assada à Moda de Lafões; Cozido à Portuguesa.
Pica-Pau Amarelo	GPS: 39°36'04.1" N / 8°24'52.0" W	Costeletas; Frutos do Mar; saladas; peixe frito; frango; Porco.
Piri-piri	GPS: 39°36'12.4" N / 8°24'45.5" W	Frango; Febras; Secretos de Porco; Entrecosto

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Portas de S. Pedro	GPS: 39.56482 / -8.359554	Bacalhau; Polvo; Dourada; Frango; Coelho; Costeletas de Porco; Entrecosto; Entremeada; Febras; Salsichas; Espetadas; Costeletas de Novilho.
Popular (O)	GPS: 39°41'04.1" N / 8°21'35.1" W	Leitão; Lombo à Salsicheiro; Panados de Perú com Arroz de Legumes; Rancho; Queixadas no forno; Lasanha de Atum; Cozido à Portuguesa; Carne de porco alentejana; Bacalhau gratinado com couves; Chanfana de vaca; Frango de caril; Bife de vaca grelhado; Pescada estufada com puré de legumes; Chanfana de vaca; Arroz de pato.
Praça (Hotel República)	---	Arroz de Peixe; Lombo de bacalhau em cama de grelos e broa; Filete de dourada com <i>tagliatelle</i> de curgete; Salmão com espinafres e espargos; Lagosta à <i>Thermidor</i> ; Arroz de Pato; <i>Filet mignon</i> ; <i>Magret</i> de pato com batata gratinada e molho de cereja; Costeletas de borrego com couscous de legumes e molho de hortelã; Vazia maturada; Costeleta maturada; Risotto de camarão e lima; Risotto de cogumelos; Hambúrguer República; Couscous Primavera.
Refúgio (O)	GPS: 39°60.32'3 7.26"N / 8°40.67'56. 52"W	Bife à Refúgio; Costeletas de Vitela; Dourada Grelhada; Picanha; Salmão e Secretos.
Sabor da Pedra	GPS: 39°32'55.0" N /	Sável laminado frito; achigã e lúcio escalados na grelha, aromatizados com ervas e azeite, com migas e batata a murro; cabrito no forno; fatias de Tomar.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

	8°18'32.3" W	
Sabores ao Rubro	GPS: 39.6040146 /- 8.41176219	Arroz de Marisco; Bacalhau à casa; Bife com 3 Pimentas ou à moda da casa; Polvo à lagareiro; Cozido à Portuguesa e Bacalhau com Natas
S. Lourenço	GPS: 39°35'18.3" N / 8°24'14.0" W	Caldo verde; Arroz de Polvo; Cachaço grelhado; Perna de Peru com laranja; Carne assada à Padeiro; Bifinhos com cogumelos; Bitoques, Alheiras e omeletas várias.
Stop 81	GPS: 39.6331061 3 / - 8.37465852	Dobrada com feijão branco e peixe-espada grelhado;
Tabernáculo do Rio	GPS: 39.6045365 /- 8.41055905	Bacalhau; Bifes; Cachorros; Francesinhas; <i>Fusilli</i> de Camarão e Pudim de Atum.
Tabuleir	GPS: 39°36'14.4" N / 8°24'51.4" W	Caril de Galinha; Carapaus grelhados; Empadão de carne; <i>Red Fish</i> ; Secretos de Porco; Bacalhau; Arroz de Pato; Salmão Grelhado; Lombo de Porco Recheado; Entrecosto.
Tasca do Tó	GPS: 39.5215110 7778515 / - 8.37979668 0936124	Dobrada de Feijão Branco; Carne de Porco à alentejana; Lombo Recheado; Cozido à Portuguesa; Bacalhau assado.
Tasquinha da Mitas	GPS: 39°36'16.6" N / 8°24'46.2" W	Caril de Grão e Legumes; Francesinha; Galinha com Manga; Muamba de Galinha; Bifes; Bitoques; Plumas; Francesinha; Picanha; Secretos; Presa; Polvo; Chocos; Bacalhau; Caril e Açorda de Camarão;

Tomaz	GPS: 39°36'06.8" N / 8°24'46.0" W	Bife à Casa; Alheira; Morcela; Iscas na Caçarola.
1º de Maio	GPS: 39°36'32.9" N 8°24'26.6" W	Sopa da Pedra; Bacalhau à Casa; Bitoque; Francesinha e Alheira

Fonte: autores (2021), adaptado de CMT.

Os produtos que integram a gastronomia endógena, são referenciados como locais, regionais, típicos ou tradicionais. Neste capítulo, tomou-se a opção de referenciar “cozinha tradicional” aquela identificada na região e considerada como tal pelos restaurantes. A doçaria em Tomar tem como especialidade endógena o “Beija-me Depressa” (figura 1) e as Fatias de Tomar (figura 2).

Figura 1 – Beija-me Depressa.



Fonte: Pinterest, 2021

Figura 2 – Fatias de Tomar.



Fonte: Pinterest, 2021

As “Fatias” são o doce típico de Tomar confeccionado apenas com gemas de ovos batidas exaustivamente e cozidas em banho-maria numa **dupla panela** de formato singular especialmente concebida para o efeito. No final da cozedura, o bolo é desenformado e fatiado ainda quente. As fatias são ensopadas numa calda de açúcar. A primeira referência conhecida ao doce com este nome data de 1876, no livro de João da Mata “Arte de Cozinha”.

O levantamento realizado sobre o que se entende por “cozinha tradicional” remete para o exercício crítico sobre a gastronomia endógena, relevando-se a sua particular importância enquanto identidade territorial para um destino turístico.

Os restaurantes da região onde se inscreve este estudo atribuem a classificação de “cozinha tradicional” por refletir a singularidade do lugar. Neste sentido, encontram-se os elementos sociais, culturais e as suas características naturais, favoráveis para a construção de uma identidade territorial de destino (LIN; PEARSON; CAI, 2011).

Eventos gastronómicos em Tomar

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 (tabela 3). As Câmaras Municipais aparecem aqui como as principais organizadoras e promotoras dos eventos.

Tabela 3 – Eventos desenvolvidos sobre gastronomia
“endógena” (anualmente).

Nome do evento	À Mesa com Azeite
Descrição	Mostra gastronómica com base em pratos confeccionados com azeite. Este é um produto com larga tradição no concelho.
Calendarização	Dezembro
Local	Vila Nova da Barquinha
Nome do evento	Congresso da Sopa
Descrição	Diversidade de sopas são confeccionadas pelos restaurantes aderentes da região, assim como vinhos dos produtores regionais.
Calendarização	Maior
Local	Tomar
Nome do evento	Feira de Enchidos, Queijo e Mel

Descrição	Mostra de enchidos vilarregenses, queijos e mel locais são expostos ao longo de nove dias.
Calendarização	Agosto
Local	Vila de Rei
Nome do evento	Feira Mostra de Mação
Descrição	Mostra com cerca de 100 stands apresentam os restaurantes com ementas típicas da região.
Calendarização	Julho
Local	Mação
Nome do evento	Feira Nacional de Doçaria Tradicional
Descrição	Mostra de doces tradicionais e conventuais representativos de todo o território.
Calendarização	final de outubro e início de novembro
Local	Abrantes
Nome do evento	Feira Nacional do Fumeiro, Queijo e Pão
Descrição	Mostra de enchidos, queijos, pão, vinhos e doces.
Calendarização	fim de semana em fevereiro ou março
Local	Sardoal
Nome do evento	Feira Nacional dos Frutos Secos
Descrição	Mostra de frutos secos com marca “Capital dos Frutos Secos”. A feira pretende preservar os saberes e sabores associados aos frutos secos, com principal enfoque na tradição, cultura e património torrejanos.
Calendarização	Outubro
Local	Torres Novas
Nome do evento	Festival da Lampreia

Descrição	A lampreia é rainha nos restaurantes do concelho de Mação. Como é tradicional no concelho, o arroz é feito com o sangue da lampreia mas servido separado desta.
Calendarização	entre fevereiro e abril
Local	Mação
Nome do evento	Festival de Gastronomia do Maranhão
Descrição	Mostra de maranho, bucho recheado, sopa de peixe do rio, cartuchos de amêndoa, as filhós, os coscoréis, as merendas doces e os vinhos fazem parte deste festival. O maranho é confeccionado desde o século XIX. Faz parte da herança cultural e etnográfica do concelho.
Calendarização	Julho
Local	Cernache do Bonjardim
Nome do evento	Festival do Azeite e das Ervas Aromáticas
Descrição	O Festival do Azeite e das Ervas Aromáticas tem o objetivo de divulgar os sabores característicos da cozinha tradicional da região. O trabalho nas fábricas, o cultivo das terras e a apanha da azeitona influenciou a gastronomia local, que se caracteriza por sabores apurados e pelo tempero com azeite e ervas aromáticas.
Calendarização	Junho
Local	Alcanena
Nome do evento	Festival Gastronómico da Cachola e da Morcela
Descrição	O Festival Gastronómico da Cachola e da Morcela tem como objetivo valorizar alguns dos sabores mais distintivos da região. A cachola é um prato confeccionado a partir das miudezas do porco, podendo ser também utilizado para a preparação de sopas.

Calendarização	Novembro
Local	Alcanena
Nome do evento	Festival Gastronómico de Lagostim de Rio
Descrição	O lagostim de rio é o rei neste festival gastronómico. Esta iguaria exótica é considerada uma ementa de luxo muito apreciada nos restaurantes do centro da Europa.
Calendarização	Abril
Local	Ferreira do Zêzere
Nome do evento	Festival Gastronómico do Achigã
Descrição	Mostra de pratos de achigã com o objetivo de apresentar a gastronomia típica do concelho.
Calendarização	Outubro
Local	Vila de Rei
Nome do evento	Mês do Sável e da Lampreia
Descrição	A gastronomia com sável e lampreia são apresentados nos diversos restaurantes para melhor ilustrar a gastronomia típica do concelho: caldeiradas, sopa de peixe do rio, barbos de molhata, fataça na telha, açorda de sável, arroz de lampreia e enguias.
Calendarização	Março
Local	Vila Nova da Barquinha

Fonte: Autores (2021).

Entende-se que os eventos podem valorizar o potencial económico do concelho e dinamizar o património gastronómico.

A gastronomia enquanto hábito alimentar é a maneira de satisfazer as necessidades básicas do ser humano, mas o costume relacionado à arte de preparar alimentos está relacionado com a sua cultura, vinculado à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico (BRAZ; VEIGA, 2009).

Com a aquisição da capacidade para manipular alimentos, como por exemplo, produzi-los, armazená-los, transformá-los, distribuí-los, cozinhá-los, e mais recente torná-los em experiências, os alimentos podem ter uma dupla função no que respeita à atividade turística do ponto de vista da procura, seja, como já se referiu, para colmatar uma necessidade fisiológica, seja para proporcionar uma experiência cultural, através da gastronomia, a alimentação não se pode desassociar do território e da forma como contribui para o seu *empowerment*. A ligação entre os recursos patrimoniais, os eventos e o turismo, é importante, na medida em que contribui para a valorização e a promoção do património gastronómico territorial, contribuindo para a sustentabilidade dos recursos patrimoniais (LOPES; SIMÕES, 2020). O património gastronómico é uma construção cultural e social, envolvendo uma dada época da história. Representa uma sociedade, uma identidade, podendo diligenciar uma

coesão territorial que contribua de modo coletivo para o desenvolvimento do território.

Contributo do património gastronómico para o desenvolvimento sustentável turístico

O reconhecido do potencial da gastronomia para a atividade turística, que muitas vezes se reveste sob a “capa” e o desígnio do turismo gastronómico é concebido e explorado de várias formas, mas uma das suas mais importantes vertentes é a sua utilização pelos agentes, enquanto elemento lúdico-cultural, capacitando dessa forma os territórios de uma ferramenta eficaz na captação e retenção de visitantes num determinado território.

Desta forma, rapidamente se compreende que o fator que gera movimentos turísticos relacionados com o turismo gastronómico é a gastronomia que, segundo Cruz et al, (2019), permite descobrir as raízes culturais do destino, tornando-se assim num fator decisivo na escolha dos turistas. Contudo, a literatura sobre este assunto é escassa, mesmo comparando com outros tipos de turismo. O estudo e interesse no turismo gastronómico do ponto de vista académico é escasso e muito

recente. A crescente ligação entre o turismo e a gastronomia tem sido um elemento considerado de extrema importância no mundo da hotelaria, do marketing e do desenvolvimento turístico (BALDERAS-CEJUDO ET AL., 2019), não só porque, quando juntos, representam em forte medida o património cultural da área geográfica visitada como, se poderão organizar em quatro grupos distintos: “1) food as part of local culture; 2) food as a tourist attraction; 3) food as a tourist product; 4) food as a tourist experience” (BERBEL-PINEDA ET AL., 2019). Alguns autores também se têm debruçado, particularmente sobre a gastronomia e o turismo na perspetiva da experiência cultural (tabela 4).

Tabela 4 - Esquema de Síntese da relação turismo-gastronomia.

Autor / Data	Turismo e Gastronomia
Ruschmann, (1997)	O turismo gastronómico é aquele, cuja principal motivação para o turista é a comida, e embora não possa ser capaz de gerar seu próprio fluxo, pode agregar valor à visita de um lugar, oferecendo a possibilidade de viver uma experiência que aproxime os turistas da população visitada

Brunori and Rossi, (2000)	A alimentação reflete o património social, cultural e ambiental das populações; ou seja, a muito idiosincrasia dos seus habitantes
Gândara and Gimenes Mascarenhas, (2008)	Pode ser gerido através de atrações como a cozinha regional, eventos gastronómicos e a oferta de alimentos e bebidas provenientes de estabelecimentos diferenciados, bem como itinerários gastronómicos como por exemplo rotas e circuitos, rotas e circuitos
Henderson, (2009)	É considerado um ramo do turismo cultural em que os movimentos de visitantes são devido a motivos ligados às práticas gastronómicas de uma localidade específica
Mascarenhas and Gândara (2010)	a análise da gastronomia em relação à atividade turística requer a compreensão de diversas disciplinas, permitindo que ela seja adaptada à oferta turística gastronómica.
Lin and Mao, (2015)	As várias dimensões da alimentação como por exemplo a sensorial, a utilitária e a simbólica são importantes fatores atrair turistas.
López-Guzmán <i>et al.</i> , (2017)	A gastronomia tornou-se num dos principais fatores de atração que definem a competitividade dos destinos turísticos
Özdemir and Seyitoglu, (2017)	A gastronomia representa um dos pilares mais importantes em que o sector do turismo assenta

Fonte: Simões & Lopes (2021: 277).

A gastronomia na sua relação com o turismo, apresenta-se como um recurso importante para o destino turístico, tornando-o promissor, quando este não é detentor de atrativos culturais e naturais predominantes. São em número crescente o número de visitantes e turistas que acabam por aproveitar as

férias para experienciar destinos cujo foco se centre na gastronomia.

As deslocações turísticas em Portugal segundo o travelBI atingiram novos recordes em 2018, nomeadamente: i) o aumento do número de turistas internos (+5% = 9,9 milhões) e externos (+3% = 15,2 milhões) que no seu conjunto representaram cerca de 67,1 milhões de dormidas; ii) o número de empregos a atingir os 328,5 mil, representando 6,7% no total nacional; iii) as receitas turísticas (+9,6%); iv) os proveitos globais (+7,3%) e; v) o aumento de hóspedes (+3,8% = 25,2 milhões) (Turismo de Portugal, 2019). Uma pesquisa recente indica que a gastronomia se tornou num dos elementos fundamentais de escolha do destino turístico na medida em que 15% dos turistas apresenta como uma das mais importantes motivações para viajar, lugares gastronómicos (Berbel-Pineda et al., 2019). Neste sentido, experimentar a gastronomia de um local, é um ato de conexão com o passado histórico do lugar e a sua cultura, presentes na comida.

O património, a cultura e o turismo possuem uma relação mútua benéfica que pode fortalecer a atratividade e a competitividade territorial. A distinção dos destinos turísticos está cada vez mais condicionada pela valorização turística de recursos patrimoniais (LOPES; SIMÕES; NUNES, 2020).

Como tal, os recursos endógenos existentes no(s) território(s), associados à “cozinha tradicional”, poderão ser componentes diferenciadores e identitários pela via do património gastronómico.

Conclusão

O património gastronómico fundamentado nos recursos endógenos existentes num determinado território só tem a retirar benefícios através da atratividade que pode incentivar para o(s) território(s). Algumas atividades turísticas desenvolvidas, como sejam os eventos organizados e promovidos pelos municípios, como se teve a oportunidade de observar neste estudo em análise, em muito contribuem para a valorização e captação de visitantes a esses territórios. Destaque-se que o património cultural e o património cultural pela via da gastronomia agregam valor mútuo, podendo converter-se em instrumentos de desenvolvimento territorial (nas suas vertentes culturais, sociais, económicas e políticas).

Num quadro de procura turística, as dinâmicas do desenvolvimento e da sustentabilidade territorial apresentam-

se como estruturas ativas perante experiências mais diversificadas e qualificadas relacionadas com a gastronomia.

A caracterização e identificação da “cozinha tradicional” atribuída pelos restaurantes deste estudo sobre uma região do centro de Portugal, imbuí-se de especificidades culturais locais. É neste sentido, que se entende o património gastronómico e o seu significado para o desenvolvimento turístico territorial.

Referências

Balderas-Cejudo, A., Patterson, I., & Leeson, G. W. (2019). Senior Foodies: A developing niche market in gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16(April), 100152.

Berbel - Pineda, J. M., Palacios – Florencio, B., Ramírez - Hurtado, J. M., & Santos - Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v.18, 100171.

Boyne S.; Hall, D; Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. In Bendegul Okumusa, *Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey*. Elsevier, 253–261.

Braz, K.; Veiga, L. (2009) – A Gastronomia enaquanto atrativo turístico-cultural. Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo. Brasil: Universidade Estadual de Goiás.

Chang, R. C. Y., Kivela, J.; Mak, A. H. N. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East Meets the West. *Tourism Management*. 32, 307-316.

Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F., Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction. *Journal of Food Service*, 19, 164-176.

Cruz, González Santa F., Choque Tito, J., Pérez-Gálvez, J. C., & Medina-Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7), 1–8.

D'Encarnação, J. (2012). Cidade, Gastronomia e Património. *Revista Memória em Rede*. 2, nº 7, 1-12.

Lin, Y. C., Pearson, T. E., & Cal, L. A. (2011). Food as a form of destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30-48.

Lopes, ER; Simões, JT & Nunes, MR (2020). Turismo Cultural e recursos patrimoniais: evolução dos visitantes de um município, 11-42. Figueira, M; Cortes, Márcia (Orgs.). *Turismo Patrimonial: o passado como experiência (eBook)*. Pelotas: Ed. Do Autor, 271.

Lopes, ER; Simões, JT (2020). Turismo cultural e atividade (s) museológica (s). *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3 (4), 107-119.

López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2011). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A case Study in Spain. Academic Research Centre of Canada. Review of Economics and Finance. 63-72.

Mata, J. (1876). Arte de Cozinha. Editor Veja, 384.

Richards, G., Dodd, D. (2014). European Region of Gastronomy – Proposal. International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism.

Santos, C. N. (2007). Somos los que comemos: identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, 16(2), 234-242.

Simões, JT; Lopes, ER (2021). Turismo e as novas formas de consumo alimentar: uma abordagem exploratória. Journal of Tourism and Heritage Research, 4 (1), 267-288.