



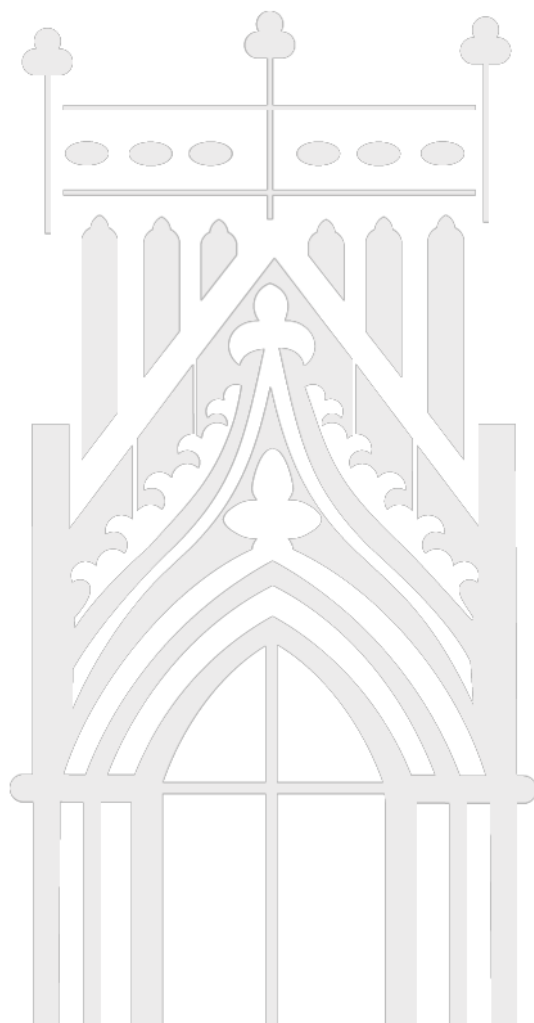
IPG Politécnico
|da|Guarda
Polytechnic
of Guarda

Mestrado em Gestão e Sustentabilidade no Turismo

Os Produtos DOP, IGP e Tradicionais e a
Gastronomia Típica da Região da Comunidade
Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela:
Proposta de Carta Gastronómica

Cristina Manuela Silva Rodrigues

agosto | 2019



Escola Superior de
Turismo e hotelaria



Mestrado em Gestão e Sustentabilidade no Turismo

Os Produtos DOP, IGP e Tradicionais e a Gastronomia Típica da Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela: Proposta de Carta Gastronómica

Cristina Manuela Silva Rodrigues

Agosto 2019



Os Produtos DOP, IGP e Tradicionais e a Gastronomia Típica da Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela: Proposta de Carta Gastronómica

Cristina Manuela Silva Rodrigues, N° 6000576

Dissertação, apresentada à Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda, para a obtenção do grau de Mestre em Gestão e Sustentabilidade no Turismo, realizada sob a orientação do Professor Doutor Adriano Azevedo Costa e da Professora Doutora Anabela Naia Sardo.

Agosto 2019

Agradecimentos

A concretização desta dissertação só foi possível com a colaboração de inúmeras pessoas e organizações às quais quero manifestar um sincero agradecimento.

Ao Professor Doutor Adriano Azevedo Costa, meu orientador, por tão bem entender o que me motivaria numa dissertação, pelos desafios lançados, pelos ensinamentos, pelo incentivo, pelo humanismo e pelas horas que dedicou à orientação deste trabalho. O meu eterno reconhecimento, consciente de que sem o seu apoio não teria sido possível.

À Professora Doutora Anabela de Naia Sardo, minha coorientadora, pelos ensinamentos, pelos incentivos constantes, pela disponibilidade e pelo apoio que sempre me dedicou.

Merecem também especial referência e agradecimento os representantes dos Municípios do território, que tão bem acolheram este projeto, pela disponibilidade e contributo precioso na recolha de informação.

Um agradecimento especial aos responsáveis dos Restaurantes que, num setor tão exigente e apesar da azáfama do dia-a-dia, disponibilizaram o seu precioso tempo para responder às entrevistas, imprescindíveis na realização deste trabalho.

À minha família, meu porto de abrigo, pelo apoio incondicional, pela força e incentivo e pelo tempo que tantas vezes não lhe dediquei.

A todos aqueles, que possam não ter sido mencionados, mas contribuíram de alguma forma para a realização deste trabalho.

Como se diz neste território,

Um grande Bem Haja!

Resumo

Atualmente, a atividade turística evidencia uma dinâmica que nos permite afirmar que o Turismo se assume como promotor das economias regionais, como é o caso das regiões do interior, de montanha e de baixa densidade, nomeadamente quando o aproveitamento dos recursos endógenos os pode tornar capazes de se transformarem em produtos competitivos.

Paralelamente, a Gastronomia tem uma importância cada vez maior como produto turístico e pode constituir uma marca identitária de uma região ou país. O Turismo Gastronómico é um fenómeno emergente e a Gastronomia Portuguesa é um bem imaterial do património cultural de Portugal desde 2000, pelo que esta pode ser um elemento diferenciador da oferta turística em todo o país, com especial destaque para a variedade regional que pode potenciar a criação de excelentes opções gastronómicas. Portugal é reconhecido como um dos melhores destinos para viagens de Gastronomia & Vinhos e este segmento é um dos ativos estratégicos indicado nos sucessivos planos estratégicos para o Turismo.

Baseado nestes pressupostos, o objetivo principal deste trabalho é efetuar o levantamento dos produtos DOP, IGP e tradicionais e da gastronomia típica da região das Beiras e Serra da Estrela, para o qual foi realizado um estudo, baseado em fontes primárias e secundárias, com a pretensão deste poder contribuir para a criação de uma matriz identitária da gastronomia desta região.

Assim, a partir da recolha em 3 sites oficiais, o estudo revela a existência de 19 Denominações de Origem Protegida, 11 Indicações Geográficas Protegidas e 19 Produtos Tradicionais. Por outro lado, a partir de uma amostra de 15 municípios e 185 restaurantes, para a realização de entrevistas exploratórias, o estudo revela que os produtos mais representativos da gastronomia da região são o azeite, o bacalhau, o borrego, o cabrito, os enchidos, o queijo, o requeijão e o vinho. Relativamente aos pratos típicos, os resultados evidenciam que o borrego e o cabrito (grelhados, assados ou ensopados/estufados), as lagaradas e a truta de escabeche, são os que mais representam a gastronomia da região. No que diz respeito às sobremesas, predominam o arroz doce, o leite creme, as papas de milho e o requeijão com doce de abóbora.

Por último, apresentam-se algumas limitações inerentes ao estudo e sugerem-se pistas para investigação futura que prossigam e complementem o presente trabalho.

Palavras-chave: Turismo gastronómico; Gastronomia típica; Produtos DOP, IGP e Tradicionais; Região Beiras e Serra da Estrela

Abstract

Nowadays, the tourist activity shows a dynamic that makes it possible for us to affirm that Tourism assumes itself as a promoter of regional economies, such as the interior, mountain and low density regions, namely when the use of endogenous resources allows them to become competitive products.

At the same time, Gastronomy is becoming increasingly important as a tourism product and can be a trademark of a region or country. Food Tourism is an emerging phenomenon and Portuguese Gastronomy has been an intangible asset of Portugal's cultural heritage since 2000, so it can be a differentiating element of tourism offer across the country, with particular emphasis on the regional variety that can enhance the creation of excellent dining options. Portugal is recognized as one of the best travel destinations for food and wine tourism and this segment is one of the strategic assets indicated in successive strategic plans for tourism.

Based on these assumptions, the main objective of this work is to survey the PDO products, PGI products, traditional products and typical food of the Beiras and Serra da Estrela region, on which a study based on primary and secondary sources was carried out. We aim at contributing to the creation of an identity matrix of the gastronomy of this region.

Thus, from the collection on 3 official sites, the study reveals the existence of 19 Protected Designation of Origin, 11 Protected Geographical Indication and 19 Traditional products. On the other hand, from a sample of 15 municipalities and 185 restaurants, for exploratory interviews, the study shows that the most representative products of the region's gastronomy are olive oil, salted codfish, lamb, "cabrito" smoked sausages, cheese, "requeijão" and wine. Regarding the typical dishes, the results indicate that lamb (grilled, roasted and stewed), "lagaradas" and "truta de escabeche" trout are the ones that most represent the gastronomy of the region. As far as desserts are concerned, "arroz doce", "leite creme", "papas de milho" and "requeijão com doce de abóbora" predominate.

Finally, some limitations inherent to the study are presented and suggestions for future research, to continue and complement the present work, are suggested.

Key words: Food tourism; Typical food; PDO, PGI and traditional products; Beiras e Serra da Estrela region

Glossário

APTECE – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

BSE – Beiras e Serra da Estrela

CAE – Classificação das Atividades económicas

CE – Comunidade Económica

CEE – Comunidade Económica Europeia

CIMBSE – Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela

CNOIV – Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho

DGADR – Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DO – Denominação de Origem

DOC – Denominação de Origem Controlada

DOP – Denominação de Origem Protegida

ET2027 – Estratégia para o Turismo 2027; referencial estratégico para o turismo em Portugal no horizonte 2017-2027

ETG – Especialidade Tradicional Garantida

IG – Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INE – Instituto Nacional de Estatística

IP – Instituto Público

IVV – Instituto da Vinha e do Vinho

JOCE – Jornal Oficial da Comunidade Europeia

JOUE – Jornal Oficial da União Europeia

NUTS – Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos

OMT – Organização Mundial do Turismo

PDO – *Protected Designation of Origin*

PENT – Plano Estratégico Nacional do Turismo

PGI – *Protected Geographical Indication*

PORDATA – Base de Dados de Portugal Contemporâneo

UE – União Europeia

UNESCO – *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*

UNWTO – *United Nations Tourism World Organization*

WTO – *World Tourism Organization*

Índice Geral

Agradecimentos.....	i
Resumo.....	iii
Abstract	v
Glossário	vii
Índice Geral.....	ix
Índice de Figuras	xiii
Índice de Gráficos	xv
Índice de Quadros	xix
1. Introdução	1
1.1. Enquadramento e objetivos	1
1.2. Aspetos metodológicos	3
1.3. Estrutura da dissertação.....	3
2. O Turismo e a Gastronomia	5
2.1. O Turismo em Portugal e na Região das Beiras e Serra da Estrela.....	5
2.2. Gastronomia e Cultura	7
2.3. O Turismo Gastronómico.....	8
3. Os sistemas de proteção e valorização de produtos tradicionais.....	11
3.1. Enquadramento geral.....	11
3.2. Denominação de Origem Protegida	13
3.3. Indicação Geográfica Protegida	13
3.4. Especialidade Tradicional Garantida.....	14
3.5. O caso específico do vinho.....	14
4. A Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela.....	17
4.1. Enquadramento geográfico	17
4.2. Caracterização sociodemográfica e económica.....	18
4.2.1. A população e a demografia.....	18

4.2.2.	Nível de escolaridade	22
4.2.3.	Poder de compra e taxa de desemprego	23
5.	Metodologia do estudo	25
5.1.	Pesquisa e análise aos registos dos produtos DOP, IGP e Tradicionais.....	25
5.2.	Inquérito por entrevista aos municípios e aos restaurantes	25
5.2.1.	Guião das entrevistas.....	26
5.2.2.	Caracterização do universo da amostra e sua dimensão.....	27
6.	Análise dos Resultados.....	29
6.1.	Levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais	29
6.1.1.	Produtos DOP.....	30
6.1.1.1.	Azeite	30
6.1.1.2.	Carne	30
6.1.1.3.	Frutos frescos	31
6.1.1.4.	Frutos secos, secados e similares	31
6.1.1.5.	Queijo e produtos à base de leite.....	32
6.1.1.6.	Vinho.....	33
6.1.2.	Produtos IGP	34
6.1.2.1.	Carne	34
6.1.2.2.	Frutos frescos	35
6.1.2.3.	Produtos fumados.....	35
6.1.2.4.	Vinho.....	36
6.1.3.	Produtos tradicionais	37
6.1.3.1.	Doces e produtos de pastelaria	37
6.1.3.2.	Hortícolas	37
6.1.3.3.	Pão e produtos de panificação	38
6.1.3.4.	Produtos de salsicharia e fumados.....	38
6.1.4.	Região das Beiras e Serra da Estrela.....	39
6.2.	Resultados das entrevistas	41
6.2.1.	Análise das entrevistas aos municípios	42

6.2.1.1.	Azeite	43
6.2.1.2.	Carne	43
6.2.1.3.	Frutos frescos	45
6.2.1.4.	Frutos secos, secados e similares	45
6.2.1.5.	Hortícolas	46
6.2.1.6.	Outros produtos vegetais	46
6.2.1.7.	Mel	47
6.2.1.8.	Pão.....	47
6.2.1.9.	Peixe do rio.....	48
6.2.1.10.	Produtos de salsicharia e fumados.....	48
6.2.1.11.	Queijo e produtos à base de leite.....	49
6.2.1.12.	Vinho.....	49
6.2.1.13.	Sopas e saladas	50
6.2.1.14.	Pratos à base de peixe.....	50
6.2.1.15.	Pratos à base de carne.....	51
6.2.1.16.	Outros pratos tradicionais.....	52
6.2.1.17.	Doces e produtos de pastelaria	53
6.2.1.18.	Região das Beiras e Serra da Estrela.....	54
6.2.2.	Análise das entrevistas aos restaurantes.....	57
6.2.2.1.	Concelho de Almeida	57
6.2.2.2.	Concelho de Belmonte	59
6.2.2.3.	Concelho de Celorico da Beira.....	61
6.2.2.4.	Concelho da Covilhã	64
6.2.2.5.	Concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.....	67
6.2.2.6.	Concelho de Fornos de Algodres	70
6.2.2.7.	Concelho do Fundão.....	72
6.2.2.8.	Concelho de Gouveia	74
6.2.2.9.	Concelho da Guarda	77
6.2.2.10.	Concelho de Manteigas	79

6.2.2.11.	Concelho da Mêda.....	81
6.2.2.12.	Concelho de Pinhel.....	83
6.2.2.13.	Concelho do Sabugal.....	86
6.2.2.14.	Concelho de Seia.....	89
6.2.2.15.	Concelho de Trancoso.....	92
6.2.2.16.	Região das Beiras e Serra da Estrela.....	95
6.3.	Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela.....	99
7.	Conclusões.....	103
7.1.	Introdução.....	103
7.2.	Principais conclusões.....	103
7.3.	Limitações do estudo.....	105
7.4.	Perspetivas e vias futuras de investigação.....	106
	Referências Bibliográficas.....	107
	Bibliografia.....	107
	Legislação Consultada.....	110
	<i>Webgrafia</i>	111
	Anexos.....	113
	Anexo I - Guião de entrevista efetuada aos municípios.....	115
	Anexo II - Guião de entrevista efetuada aos restaurantes.....	119
	Anexo III - Lista de Restaurantes alvo de entrevista.....	123

Índice de Figuras

Figura 1.1 – A importância do Turismo no contexto mundial	1
Figura 4.1 – Localização geográfica da área de estudo relativamente à NUTS I Continente	17
Figura 4.2 – Localização geográfica da área de estudo relativamente à NUTS II Centro	18
Figura 6.1 – Produtos DOP: azeites	30
Figura 6.2 – Produtos DOP: carnes	30
Figura 6.3 – Produtos DOP: frutos frescos	31
Figura 6.4 – Produtos DOP: frutos secos, secados e similares.....	31
Figura 6.5 – Produtos DOP: queijos.....	32
Figura 6.6 – Produtos DOP: produtos à base de leite.....	32
Figura 6.7 – Produtos DOP: vinho	33
Figura 6.8 – Produtos IGP: carne de ovino	34
Figura 6.9 – Produtos IGP: carne de caprino	34
Figura 6.10 – Produtos IGP: frutos frescos	35
Figura 6.11 – Produtos IGP: produtos fumados.....	35
Figura 6.12 – Produtos IGP: vinho.....	36
Figura 6.13 – Produtos tradicionais: doces e produtos de pastelaria.....	37
Figura 6.14 – Produtos tradicionais: hortícolas.....	37
Figura 6.15 – Produtos tradicionais: pão e produtos de panificação.....	38
Figura 6.16 – Produtos tradicionais: produtos de salsicharia e fumados	38
Figura 6.17 – Produtos mais representativos: azeite	43
Figura 6.18 – Produtos mais representativos: carne ovino e caprino.....	43
Figura 6.19 – Produtos mais representativos: carne suíno	44
Figura 6.20 – Produtos mais representativos: carne caça.....	44
Figura 6.21 – Produtos mais representativos: frutos frescos.....	45
Figura 6.22 – Produtos mais representativos: frutos secos, secados e similares	45
Figura 6.23 – Produtos mais representativos: hortícolas e cereais.....	46

Figura 6.24 – Produtos mais representativos: outros produtos vegetais	46
Figura 6.25 – Produtos mais representativos: mel	47
Figura 6.26 – Produtos mais representativos: pão.....	47
Figura 6.27 – Produtos mais representativos: peixe do rio	48
Figura 6.28 – Produtos mais representativos: produtos de salsicharia e fumados	48
Figura 6.29 – Produtos mais representativos: queijo e produtos à base de leite	49
Figura 6.30 – Produtos mais representativos: vinho	49
Figura 6.31 – Especialidades mais representativas: sopas e saladas	50
Figura 6.32 – Especialidades mais representativas: pratos à base de peixe	50
Figura 6.33 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de ovino	51
Figura 6.34 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de caprino	51
Figura 6.35 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de caça	52
Figura 6.36 – Especialidades mais representativas: outros pratos tradicionais.....	52
Figura 6.37 – Especialidades mais representativas: doces e produtos de pastelaria	53
Figura 6.38 – Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela.....	101

Índice de Gráficos

Gráfico 2.1 – Evolução do número de dormidas na NUTS I Continente e nas NUTS II.....	6
Gráfico 2.2 – Evolução do número de dormidas nas NUTS II Centro e nas NUTS III.....	7
Gráfico 6.1 – Presença dos produtos DOP, IGP e Tradicionais na região da CIMBSE.....	39
Gráfico 6.2 – Produtos mais representativos: região da CIMBSE.....	54
Gráfico 6.3 – Especialidades mais representativas: região da CIMBSE.....	55
Gráfico 6.4 – Sobremesas mais representativas: região da CIMBSE.....	56
Gráfico 6.5 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: região da CIMBSE	56
Gráfico 6.6 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Almeida	57
Gráfico 6.7 – Especialidades mais representativas: concelho de Almeida.....	58
Gráfico 6.8 – Sobremesas mais representativas: concelho de Almeida.....	58
Gráfico 6.9 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Almeida	59
Gráfico 6.10 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Belmonte	59
Gráfico 6.11 – Especialidades mais representativas: concelho de Belmonte.....	60
Gráfico 6.12 – Sobremesas mais representativas: concelho de Belmonte.....	60
Gráfico 6.13 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Belmonte	61
Gráfico 6.14 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Celorico da Beira	61
Gráfico 6.15 – Especialidades mais representativas: concelho de Celorico da Beira.....	62
Gráfico 6.16 – Sobremesas mais representativas: concelho de Celorico da Beira.....	62
Gráfico 6.17 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho Celorico da Beira	63
Gráfico 6.18 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Covilhã	64
Gráfico 6.19 – Especialidades mais representativas: concelho da Covilhã.....	65

Gráfico 6.20 – Sobremesas mais representativas: concelho da Covilhã	65
Gráfico 6.21 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Covilhã	67
Gráfico 6.22 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho Fig. Castelo Rodrigo.....	68
Gráfico 6.23 – Especialidades mais representativas: concelho de Figueira de Castelo Rodrigo	68
Gráfico 6.24 – Sobremesas mais representativas: concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.....	69
Gráfico 6.25 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho Fig. C.Rodrigo.....	69
Gráfico 6.26 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Fornos de Algodres	70
Gráfico 6.27 – Especialidades mais representativas: concelho de Fornos de Algodres.....	70
Gráfico 6.28 – Sobremesas mais representativas: concelho de Fornos de Algodres	71
Gráfico 6.29 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho do Fundão	72
Gráfico 6.30 – Especialidades mais representativas: concelho do Fundão	73
Gráfico 6.31 – Sobremesas mais representativas: concelho do Fundão.....	73
Gráfico 6.32 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho do Fundão	74
Gráfico 6.33 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Gouveia	74
Gráfico 6.34 – Especialidades mais representativas: concelho de Gouveia.....	75
Gráfico 6.35 – Sobremesas mais representativas: concelho de Gouveia	75
Gráfico 6.36 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Gouveia	76
Gráfico 6.37 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Guarda	77
Gráfico 6.38 – Especialidades mais representativas: concelho da Guarda	78
Gráfico 6.39 – Sobremesas mais representativas: concelho da Guarda	78
Gráfico 6.40 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Guarda	79
Gráfico 6.41 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Manteigas	79

Gráfico 6.42 – Especialidades mais representativas: concelho de Manteigas.....	80
Gráfico 6.43 – Sobremesas mais representativas: concelho de Manteigas	80
Gráfico 6.44 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Manteigas	81
Gráfico 6.45 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Mêda...	81
Gráfico 6.46 – Especialidades mais representativas: concelho da Mêda	82
Gráfico 6.47 – Sobremesas mais representativas: concelho da Mêda.....	82
Gráfico 6.48 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Mêda	83
Gráfico 6.49 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Pinhel..	83
Gráfico 6.50 – Especialidades mais representativas: concelho de Pinhel	84
Gráfico 6.51 – Sobremesas mais representativas: concelho de Pinhel.....	84
Gráfico 6.52 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Pinhel	85
Gráfico 6.53 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho do Sabugal	86
Gráfico 6.54 – Especialidades mais representativas: concelho do Sabugal	87
Gráfico 6.55 – Sobremesas mais representativas: concelho do Sabugal.....	87
Gráfico 6.56 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho do Sabugal	88
Gráfico 6.57 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Seia.....	89
Gráfico 6.58 – Especialidades mais representativas: concelho de Seia	90
Gráfico 6.59 – Sobremesas mais representativas: concelho de Seia	90
Gráfico 6.60 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Seia	91
Gráfico 6.61 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Trancoso	92
Gráfico 6.62 – Especialidades mais representativas: concelho de Trancoso	93
Gráfico 6.63 – Sobremesas mais representativas: concelho de Trancoso	93
Gráfico 6.64 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Trancoso.....	94
Gráfico 6.65 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: região da CIMBSE .	95

Gráfico 6.66 – Especialidades mais representativas: região da CIMBSE.....	96
Gráfico 6.67 – Sobremesas mais representativas: região da CIMBSE	96
Gráfico 6.68 – Divulgação dos produtos DOP e IGP: região da CIMBSE.....	97
Gráfico 6.69 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: região da CIMBSE	98

Índice de Quadros

Quadro 4.1 – População residente e taxa de variação em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região	19
Quadro 4.2 – Densidade populacional e taxa de variação em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região.....	20
Quadro 4.3 – População residente por grupo etário no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região	21
Quadro 4.4 – Índice de envelhecimento da população de Portugal, do Continente, do Centro, da região das BSE e dos municípios da região	22
Quadro 4.5 – Nível de escolaridade e taxa de analfabetismo da população residente com 15 e mais anos por nível de escolaridade completo mais elevado em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região	23
Quadro 4.6 – Poder de compra <i>per capita</i> e taxa de desemprego em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região.....	24
Quadro 5.1 – Relação entre as questões do guião e os objetivos da entrevista aos municípios ..	26
Quadro 5.2 – Relação entre as questões do guião e os objetivos da entrevista aos restaurantes.	26
Quadro 5.3 – Número de entrevistas a realizar em cada concelho.....	28

1. Introdução

1.1. Enquadramento e objetivos

Atualmente, o Turismo apresenta-se como uma das mais importantes atividades económicas para os países desenvolvidos ou em vias de desenvolvimento. Com a evolução do Turismo, esta atividade deixou de ser apenas “permitida” às classes mais elitistas, muitas vezes como parte de um processo de cura, e chega aos nossos dias como um dado adquirido e possível de vivenciar de uma forma mais generalizada (Ramos & Costa, 2017).

Segundo Boyer (2007) e Cunha (2017), são diversos os fatores cujo contributo foi fundamental para o desenvolvimento do Turismo, nomeadamente, as férias obrigatórias e pagas, o desenvolvimento dos meios de transporte, em especial da aviação, e a melhoria do nível de vida. Neste contexto, sobretudo depois da 2ª Guerra Mundial, o Turismo emerge como um fenómeno mundial com implicações nos mais diversos setores.

De acordo com a OMT (2018), o movimento internacional de turistas passou de 25 milhões de viagens turísticas, em 1950, para 680 milhões, em 2000, 952 milhões, em 2010, e 1 240 milhões em 2016.

Ainda de acordo com a mesma organização o Turismo é muito mais do que se imagina, reportando para a importância que esta atividade tem em áreas como a preservação cultural, a proteção do meio ambiente, o crescimento económico e o desenvolvimento em termos mundiais. A título de exemplo, destaca-se o facto de um em cada dez empregos ser no setor do Turismo e esta atividade contribuir para 10% do PIB (Figura 1.1).



Figura 1.1 – A importância do Turismo no contexto mundial
Fonte: OMT (2018).

Em Portugal, no que diz respeito à Balança de Pagamentos, registou-se um aumento de 23,0% no saldo da rubrica Viagens e Turismo em 2017, claramente acima do aumento de 12,7% em 2016. Para o aumento do saldo contribuiu a aceleração do crescimento das receitas/créditos para 19,5%, face a +10,7% no ano de precedente, as quais totalizaram 15,2 mil milhões de euros, a par de uma subida menos expressiva das despesas/débitos: +11,5% em 2017, após +6,6% em 2016, tendo totalizado 4,3 mil milhões de euros. (INE, 2018).

Considerando que o Turismo é uma atividade transversal com grande capacidade multiplicadora na economia, pode ser, para algumas regiões portuguesas do Interior, um importante fator de desenvolvimento.

O aproveitamento dos recursos endógenos, capazes de se transformarem em produtos competitivos, assume-se como o pilar de sustentação dos países e das regiões menos desenvolvidas do interior, económica e socialmente falando (Costa, 2015). Paralelamente, a Gastronomia tem uma importância cada vez maior como produto turístico e pode constituir uma marca identitária de uma região ou país, contribuindo para a promoção de um destino. Segundo Vitorino (2017, p. 1), “mesmo quando a gastronomia não é a motivação primária de uma viagem existe sempre a necessidade de usufruir dos serviços básicos de alimentação e esta é frequentemente uma forma dos turistas perceberem a cultura dos locais e criarem memórias e bem-estar inerentes”.

A “Gastronomia & Vinhos” é um dos ativos estratégicos qualificadores, nos sucessivos planos estratégicos para o Turismo, porque enriquece a experiência turística acrescentando valor ao território e alavancando ativos diferenciadores dos destinos. Neste caso específico, o Turismo e a Gastronomia podem ser cúmplices na arte da atração e motivação turística. O Turismo Gastronómico surge assim como uma estratégia poderosa para a diferenciação dos destinos em Portugal e no mundo. Portugal é reconhecido como um dos melhores destinos para viagens de gastronomia e vinhos e a dieta mediterrânica é reconhecida como Património Cultural Imaterial pela UNESCO.

Neste contexto, a presente dissertação pretende estudar a NUTS III Beiras e Serra da Estrela, no conjunto dos seus 15 municípios, tendo como objetivo efetuar o levantamento dos produtos Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Tradicionais e da gastronomia que a representam, de forma a poder constituir um instrumento disponível, a pessoas ou organizações, individualmente ou em rede, contribuindo deste modo para a criação de uma matriz identitária da gastronomia da região e para o cumprimento dos desígnios do Turismo para a região em particular, e para o país em geral.

1.2. Aspetos metodológicos

Tendo em vista a consecução dos objetivos propostos, e tendo em conta o tipo de estudo que se pretendia levar a cabo, foi feita uma abordagem de cariz qualitativo.

O estudo da região foi realizado em duas fases:

- 1ª fase – pesquisa e análise aos registos dos produtos DOP, IGP e Tradicionais, para a qual se recorreu a fontes de dados secundários;
- 2ª fase – pesquisa e análise dos produtos e dos pratos típicos, para a qual se recorreu a fontes de dados primários.

Assim, após o levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais, foram realizadas entrevistas exploratórias aos principais promotores da gastronomia na região – os municípios e os restaurantes, de forma a ser efetuado o levantamento dos produtos e dos pratos típicos da mesma.

1.3. Estrutura da dissertação

A presente dissertação está estruturada em sete capítulos, de acordo com as normas para a elaboração de trabalhos científicos.

No primeiro capítulo, é efetuada uma introdução que contém o enquadramento do tema, a identificação dos objetivos e uma breve referência à metodologia.

No segundo capítulo, são desenvolvidas as temáticas do Turismo, na sua dimensão nacional e regional, e da Gastronomia, como fator de atração turística, explorando-se o Turismo Gastronómico como um importante contributo para alavancar a atividade turística em territórios de baixa densidade populacional.

No terceiro capítulo, é feito o enquadramento dos produtos tradicionais, DOP e IGP, nomeadamente no que diz respeito aos conceitos e aos sistemas de valorização e proteção de produtos agroalimentares.

No quarto capítulo, é caracterizada a região das Beiras e Serra da Estrela no que concerne ao seu enquadramento geográfico e aos aspetos sociodemográficos e económicos.

No quinto capítulo, é descrita a metodologia utilizada para a realização do estudo, focando as fases de realização do mesmo, as fontes, a amostra e os instrumentos utilizados.

No sexto capítulo, são apresentados os resultados do estudo com os produtos DOP, IGP e Tradicionais, agrupados por categorias, os produtos e os pratos típicos, agrupados por município,

e os resultados para o conjunto dos municípios que integram a região. É igualmente apresentada uma carta gastronómica identitária da região, na medida em que esta espelha o resultado dos pratos/especialidades e das sobremesas mais representativas identificadas nas entrevistas realizadas.

No sétimo e último capítulo, é elaborada uma síntese dos resultados com as principais conclusões, limitações da investigação, perspetivas e vias futuras de investigação.

2. O Turismo e a Gastronomia

Neste capítulo, aborda-se inicialmente o Turismo com a análise de alguns indicadores da atividade turística no contexto nacional, seguida de uma análise ao nível das NUTS II e das NUTS III da Região Centro.

É também efetuada uma contextualização da Gastronomia, enquanto ativo cultural e fator de identidade de povos ou regiões.

Finaliza-se com a temática do Turismo Gastronómico, nomeadamente com a sua caracterização e a sua importância como ativo estratégico para o Turismo em Portugal.

2.1. O Turismo em Portugal e na Região das Beiras e Serra da Estrela

Segundo Ramos & Costa (2017, p. 29), “Portugal é um dos maiores destinos turísticos mundiais. A atividade turística emprega aproximadamente meio milhão de pessoas e tem um forte impacto nas exportações nacionais.”

Com efeito, de acordo com dados do Banco de Portugal, em 2017, se a procura gerou uma receita turística de 15,2 mil milhões de euros (+19,5% que em 2016), do lado da oferta o setor do alojamento turístico (hotelaria, turismo no espaço rural e de habitação e ainda o alojamento local¹), em julho do mesmo ano, registava também aumentos com 5 840 estabelecimentos em funcionamento e uma capacidade instalada de 402,8 mil camas (+5,8%). O número de hóspedes totalizou 24,1 milhões e as dormidas 65,8 milhões, correspondendo a aumentos de 12,9% e 10,8%, respetivamente, após +11,1% e +11,6% no ano anterior (resultados incluindo o alojamento local na RA Açores). O mercado interno gerou 18,8 milhões de dormidas (+7,3%, após +7,8% em 2016), correspondendo a 28,5% do total. Os mercados externos apresentaram um crescimento superior (+12,2%, sucedendo a +13,3% no ano precedente) e atingiram 47,1 milhões de dormidas (71,5% do total, ultrapassando o peso de 70,6% em 2016) (INE, 2018).

A atividade turística evidencia uma dinâmica que nos permite afirmar que o Turismo se assume como promotor das economias regionais, com particular incidência naquelas que se têm visto privadas de atividades industriais, como é o caso das regiões do interior, de montanha e de baixa densidade (Costa, 2015).

¹ Hotelaria, Turismo no Espaço Rural/Habitação e Alojamento Local (AL no Continente com 10 e mais camas).

Analisando o setor do alojamento turístico, no contexto das NUTS II que compõem a NUTS I Continente, registou-se uma evolução positiva no número de dormidas, nomeadamente a partir de 2013, conforme se pode constatar no Gráfico 2.1.

Ainda de acordo com o mesmo gráfico, apesar da NUTS II Centro ser a penúltima região com mais dormidas, seguida apenas da NUTS II Alentejo, que regista o menor número de dormidas, foi a região que registou o maior aumento de 2016 para 2017, com 19,85%.

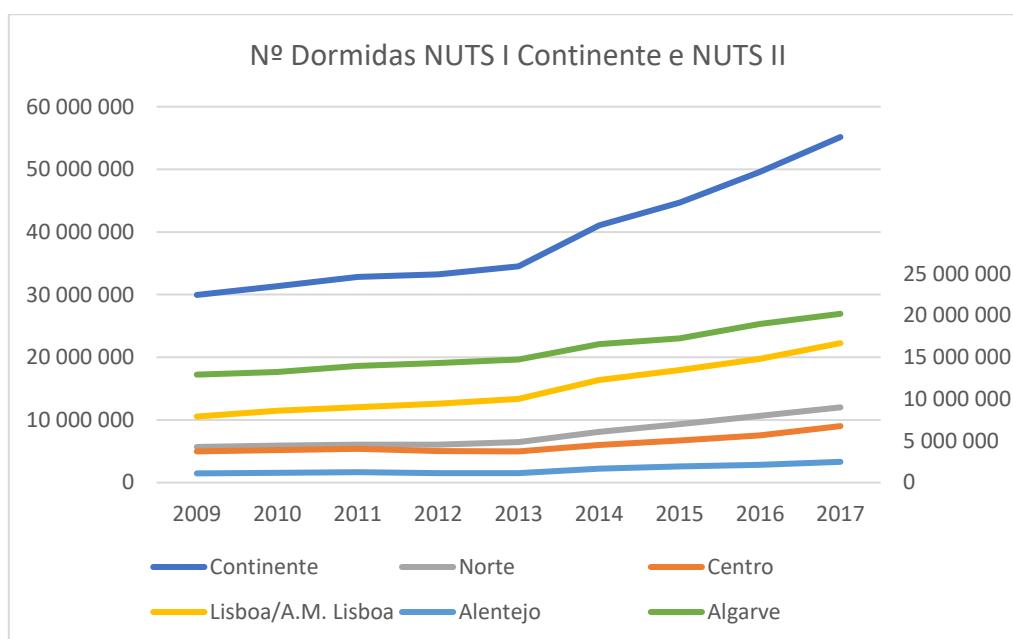


Gráfico 2.1 – Evolução do número de dormidas na NUTS I Continente e nas NUTS II
Fonte: Elaboração própria com base nos dados da PORDATA e INE

Relativamente às NUTS III, que compõem a NUTS II Centro, verifica-se, através da análise do Gráfico 2.2, que também se registou uma evolução positiva no número de dormidas no período de 2014 a 2017. Chama-se a atenção para o facto de que, em 2015, entrou em vigor uma nova divisão regional em Portugal – NUTS 2013, com significativas alterações no número e na composição municipal das NUTS III, as quais passaram de trinta para vinte e cinco unidades territoriais, com a conseqüente quebra de séries nos valores e na agregação e apresentação dos dados.

Das oito NUTS III, a região das BSE é a quarta região com mais dormidas, registando aumentos progressivos de 2014 a 2017. No entanto, no ano de 2017, esta região foi a que registou um acréscimo menor (apenas +0,86%), ao contrário de todas as outras regiões que registaram aumentos superiores a 10% (refira-se que o aumento de 55,36%, registado na NUTS III Médio

Tejo, se ficou a dever a um acréscimo extraordinário das dormidas devido às comemorações do centenário das aparições de Fátima).

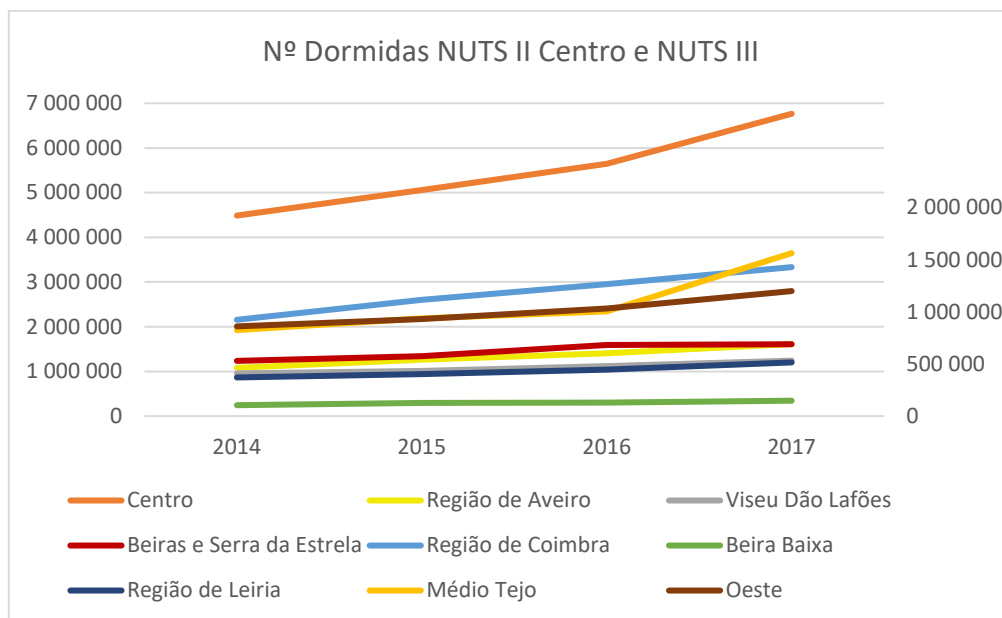


Gráfico 2.2 – Evolução do número de dormidas nas NUTS II Centro e nas NUTS III
Fonte: Elaboração própria, com base nos dados da PORDATA

2.2. Gastronomia e Cultura

De acordo com o Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, entende-se por Gastronomia o “conjunto de conhecimentos e práticas relacionados com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar as iguarias”, ou ainda, a “arte ou modo de preparar os alimentos, típicos de determinada região ou pessoa”.

Em Portugal, a Gastronomia Portuguesa foi elevada a bem imaterial do património cultural de Portugal, por Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de julho de 2000. Neste diploma, o conceito de gastronomia nacional era definido como o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao 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. No mesmo diploma (2000, p. 3618), as artes culinárias eram identificadas como “modos de expressão cultural, muitas vezes sem suporte físico e mais vulneráveis do ponto de vista da respetiva preservação, mas, contudo, relevantes pelo contributo para a caracterização de certos aspetos de uma nação ou das partes que a compõem”. Entendida como o fruto de saberes

tradicionalistas que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional passa então a integrar o património intangível que cumpre salvaguardar e promover. O reconhecimento deste valor criou responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação.

Atualmente, a temática da gastronomia ecoa nos meios de comunicação social, quer seja no que diz respeito às atividades e aos *Chefs* de cozinha de renome, quer seja no que diz respeito a produtos que lhe possam estar diretamente associados.

Em termos académicos, a relevância do tema da alimentação como recurso turístico, e a cultura alimentar a constituir um importante atrativo para os turistas viajarem para um destino, é tal que este é um assunto cada vez mais estudado, verificando-se que o número de artigos publicados duplicou nos últimos dez anos (Lee & Scott, 2015).

A gastronomia ocupa um lugar de destaque no Turismo Cultural, na medida em que contribui para fomentar o Turismo e para a valorização da cozinha local. É, portanto, uma atividade que oferece rendimentos à população local como oportunidades de negócios e também formas de sobrevivência em muitos casos (Corner & Angelo, 2008).

De acordo com Muller, Amaral & Remor (2010, p. 2), a Gastronomia típica pode ser definida como “a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma”.

Por outro lado, Carvalho (2015, p. 40) afirma que “a comida permite visualizar e sentir tradições e rituais de uma população e esta é associada ao património histórico e cultural e às características de um determinado território”.

Segundo a APTECE (2014, p. 9), “a comida local é um dos atributos fundamentais de um destino e que para além de servir o propósito do aumento do número de atrativos do destino, contribui igualmente para o grau de satisfação final do turista, com o destino”.

Neste contexto, podemos afirmar que a gastronomia se assume como um dos representantes da cultura dos locais de destino e se apresenta como um fator de atração turística para estes.

2.3. O Turismo Gastronómico

O conceito de Turismo Gastronómico é um termo ainda pouco usado. Contudo, atendendo ao que diz Beni (2003), o Turismo apresenta uma especificidade própria, consoante as diversas motivações e preferências dos turistas pelo produto principal, produto permanente ou eventual,

que imprime ao núcleo recetor a sua vocação turística e conseqüentemente o poder de atração, permitindo-lhe uma afluência autodeterminada ou dirigida. Deste modo existem vários tipos de Turismo, dos quais destacamos o Turismo Gastronómico.

Segundo Carvalho (2015), baseado em vários autores, o Turismo Gastronómico é tratado em artigos académicos por várias designações, nomeadamente como *Food Tourism*, *Culinary Tourism*, *Tasting Tourism*, *Gourmet Tourism*, *Gastronomy Tourism* ou *Gastronomic Tourism*. Estes termos são usados como sinónimos na literatura internacional, mas o termo mais utilizado é o de *Food Tourism*.

De acordo com Hall & Sharples (2003) e Kim & Ellis (2014), este é um tipo de Turismo que corresponde a experiências de viagens para fins de recreio ou de entretenimento que incluem visitas a produtores de alimentos, participações em festivais gastronómicos, em degustações de produtos alimentares de qualidade ou em qualquer atividade turística relacionada com alimentação.

A OMT (2012) refere que o turismo gastronómico se aplica aos visitantes que planeiam parcialmente ou totalmente as suas viagens, a fim de saborear a gastronomia local ou participar em atividades relacionadas com a gastronomia. A mesma organização defende que o Turismo Gastronómico é um fenómeno emergente, que está a ser desenvolvido como um produto turístico, e o Turismo de Portugal, IP considera que a Gastronomia Portuguesa deve ser um elemento diferenciador valioso, da oferta turística em todo o país, com especial destaque para a variedade regional que potencia a criação de excelentes opções gastronómicas, podendo estas ser colocadas à disposição dos visitantes atuais e futuros.

Mesmo quando a gastronomia não é a principal motivação para escolher um destino, o facto é que esta funciona, cada vez mais, como motivação secundária ou acessória para a deslocação de turistas no mundo.

Baseado em Quan & Wang (2004), mais de um terço dos gastos turísticos são dedicado à alimentação, pelo que a gastronomia do destino é um aspeto de extrema importância na qualidade da experiência turística.

Segundo Cohen & Avieli (2004) e Guzmán & Cañizares (2012), o conhecimento da gastronomia local é uma forma de criar um maior vínculo entre os turistas e os locais de destino.

O turista considera comer e beber como sendo aspetos importantes de uma viagem. A forma como esta é preparada e vivida tem grande importância. Entre as lembranças mais felizes, pode estar a experiência de jantar num local particularmente atraente ou incomum, onde os pratos locais são preparados ou servidos (Goeldner, Ritchie & McIntosh, 2002).

O turista gastronómico viaja à procura da autenticidade dos lugares, através da alimentação e, para este, as viagens servem não só para comer e beber, mas para conhecer as regiões através desses atos, permitindo descobrir formas de confeccionar e de viver distintas do habitual. As tradições e histórias têm especial relevância e devem ser aproveitadas e desenvolvidas de forma a proporcionar experiências autênticas e inesquecíveis (Barroco e Augusto, 2016).

A “Gastronomia & Vinhos” tem sido apontada, nos sucessivos planos estratégicos para o Turismo, como um ativo estratégico nacional. Desde a edição do PENT, em 2007, que esta temática é uma constante nas ações de planeamento. Na ET2027 – o referencial estratégico para o turismo em Portugal no horizonte 2017-2027, são referenciadas “Ações de valorização dos produtos endógenos regionais, nomeadamente, no âmbito do ativo estratégico Gastronomia & Vinhos”, integradas nas “Linhas de Atuação | Tipologias de Projetos Prioritários”, dentro do eixo estratégico “Valorizar o Território e as Comunidades”.

Há, pois, que mobilizar os agentes do setor, entidades públicas e privadas, desde os facilitadores aos que podem colocar em prática, de forma a serem criadas ações conducentes à operacionalização destas estratégias.

3. Os sistemas de proteção e valorização de produtos tradicionais

3.1. Enquadramento geral

Segundo François (2000), as novas tendências de consumo denotam uma preferência cada vez maior por produtos com uma identidade ligada a um território, produtos de qualidade diferenciada, são, com sabor e que deem prazer. Estas tendências oferecem novas oportunidades de mercado para os produtos das zonas rurais que, através da venda direta, nos territórios, constituem oportunidades para a criação de valor acrescentado no território. Por outro lado, reforçar a especificidade dos produtos, atendendo a que alguns têm atrás de si uma história, um modo de produção ou condições geográficas ou agroclimáticas particulares. Através destes produtos é o território e o seu potencial que são valorizados e a sua presença, assinalada expressamente, constitui um meio para que o público – visitantes e população local – ganhe consciência da própria existência do território, do seu valor, da sua cultura e dos seus produtos específicos.

Vales (2014, p. 6) refere que “os produtos alimentares tradicionais têm vindo a assumir um papel cada vez mais importante uma vez que são um testemunho da memória, um valor que emerge do saber empírico, apurado pelo engenho, consagrado pelos laços afetivos que nos ligam às nossas origens; uma referência às nossas raízes mais sólidas e uma convocatória aos sentimentos que nutrimos pelos símbolos distintivos da nossa singularidade”.

No âmbito Regulamento (CE) N.º 2074/2005² da Comissão Europeia, de 5 de dezembro, entende-se por «alimentos com características tradicionais» os que, nos Estados Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

- Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou
- Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

De acordo com a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, responsável por valorizar, promover e coordenar o controlo dos produtos agrícolas e agroalimentares, Portugal detém um extenso e diversificado leque de produtos alimentares de cariz tradicional, associados a cada uma das regiões do país e à dieta mediterrânica, resultado da influência cultural na

² JOCE L 338 de 22.12.2005, p. 27

elaboração destes alimentos, que constituem uma herança viva de um património gastronómico singular e rico.

Ainda de acordo com esta entidade oficial, a identidade do território nacional confunde-se com as produções locais e regionais, estreitamente interligadas aos diversos sistemas de produção agrícolas, ao amplo conjunto de recursos endógenos, às tradições e saberes associados. Os produtos tradicionais promovem processos de obtenção de alimentos menos processados e com menos aditivos ou conservantes, com matérias-primas baseadas em recursos autóctones e por isso mais adaptados às condições de clima e solos, contribuem igualmente para a proteção da natureza e do ambiente e para a segurança alimentar, indo ao encontro da preferência dos consumidores por produtos mais genuínos e com sabores autênticos.

Assim, a valorização e promoção dos produtos tradicionais são atividades que contribuem para o desenvolvimento sustentável dos territórios e para a preservação do património gastronómico nacional e regional.

Por outro lado, existem produtos alimentares que começaram a distinguir-se de outros, com designações muitas vezes associadas aos nomes dos locais ou das regiões onde são produzidos, passando estes a ter uma imagem diferenciadora e nomes que remetem para a sua origem. Muitas vezes foram os próprios consumidores os responsáveis por essa “designação”, para se referirem a estes produtos e os distinguirem dos produtos correntes e vulgares (Soeiro, 2006).

Segundo Vales (2014) e Ribeiro (2011), quando um produto adquire uma reputação tal que chega a ultrapassar fronteiras é possível que no mercado se tenha de confrontar com produtos copiados ou que ao utilizarem o mesmo nome, usurpando-o e fazendo uma concorrência desleal, induzem o consumidor em erro, desencorajando a sua produção. Estas situações conduziram à necessidade da instituição de mecanismos de proteção destes produtos.

De acordo com Tibério & Cristóvão (2001, p. 4), “as políticas de promoção e valorização de produtos agroalimentares tradicionais de qualidade têm sido, nos últimos anos, objeto de atenção constante em diferentes documentos comunitários e apontadas como uma das alternativas ao desenvolvimento do meio rural”.

Neste contexto, os sistemas de proteção e de valorização dos produtos agroalimentares – DOP, IGP e ETG – foram criados pela Comunidade Europeia em 1992, através do Regulamento (CEE) nº 2081/92³ do Conselho, de 14 de Julho de 1992, e do

³ JOCE L 208 de 24.7.1992, p. 1

Regulamento (CEE) n° 2082/92⁴ do Conselho, de 14 de Julho de 1992, alterados pelo Regulamento (CE) n° 510/2006⁵ e do Regulamento (CE) n° 509/2006⁶, respetivamente.

Atualmente, encontra-se em vigor o Regulamento (UE) n° 1151/2012⁷ do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, que revogou e substituiu os anteriores.

3.2. Denominação de Origem Protegida

De acordo com o Regulamento (UE) n° 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, entende-se por “Denominação de Origem” uma denominação que identifique um produto:

- Originário de um local ou região determinados, ou, em casos excecionais, de um país;
- Cujas qualidade ou características se devam essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos;
- Cujas fases de produção tenham todas lugar na área geográfica delimitada.

3.3. Indicação Geográfica Protegida

De acordo com o Regulamento (UE) n° 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, entende-se por “Indicação Geográfica” uma denominação que identifique um produto:

- Originário de um local ou região determinados, ou de um país;
- Que possua determinada qualidade, reputação ou outras características que possam ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica; e
- Em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tenha lugar na área geográfica delimitada.

⁴ JOCE L 208 de 24.7.1992, p. 9.

⁵ JOCE L 93 de 31.3.2006, p. 1.

⁶ JOCE L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁷ JOUE L 343 de 24.12.2012, p. 1.

3.4. Especialidade Tradicional Garantida

O regime legal das especialidades tradicionais garantidas é estabelecido pelo Regulamento (UE) nº 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios, a fim de salvaguardar os métodos de produção e as receitas tradicionais, ajudando os produtores de produtos tradicionais a comercializar esses produtos e a comunicar aos consumidores os atributos dos seus produtos e receitas tradicionais que lhes oferecem uma mais-valia.

De acordo com este diploma, podem ser registadas como especialidades tradicionais garantidas as denominações que descrevam um determinado produto ou género alimentício que:

- Resulte de um modo de produção, transformação ou composição que correspondam a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício; ou
- Seja produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

Para ser registada como especialidade tradicional garantida, a denominação deve:

- Ter sido tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico; ou
- Designar o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

3.5. O caso específico do vinho

Desde os tempos mais remotos, o vinho tem vindo a desempenhar um papel de relevo em quase todas as civilizações. "Fruto da videira e do trabalho do Homem", não é ultrapassado por nenhum outro produto da agricultura, aliando esse fruto saboroso e nutritivo à bebida privilegiada, precioso néctar, dele extraída.

Em Portugal, a vinha é uma das principais culturas agrícolas, tanto em termos de superfície, como em termos de produção INE (2017) e o setor do vinho obedece a legislação específica.

O Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) (2017) é o organismo que coordena e controla a organização institucional do sector vitivinícola, audita o sistema de certificação de qualidade, acompanha a política da União Europeia e prepara as regras para a sua aplicação, bem como participa na coordenação e supervisão da promoção dos produtos vitivinícolas e assegura o funcionamento da Comissão Nacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (CNOIV).

De acordo com esta entidade, o Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, estabelece a organização institucional do sector vitivinícola, disciplina o reconhecimento e proteção das

respetivas denominações de origem e indicações geográficas, o seu controlo, a certificação e utilização, definindo ainda o regime aplicável às entidades certificadoras dos produtos vitivinícolas. Por outro lado, Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão, de 14 de Julho, estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008, do Conselho, de 29 de abril, no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento Delegado (UE) n.º 2018/273, da Comissão, de 11 de dezembro de 2017.

O sistema de proteção e valorização do vinho assenta nas regiões vitivinícolas e atualmente existem em Portugal 31 Denominações de Origem Protegida e 14 Indicações Geográficas Protegidas.

Neste contexto, segundo o “Anuário Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017” (IVV, 2017) entende-se por:

- Denominação de Origem Protegida (DOC ou DOP) – a designação comunitária adotada para os produtos vitivinícolas cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, local, ou denominação tradicional, e cujas qualidade ou características específicas, são devidas ao meio geográfico, fatores naturais e humanos. Estes produtos estão sujeitos a regras específicas de controlo que visam garantir a autenticidade e qualidade e podem ser rotulados como DOC. As Denominações de Origem Protegidas para os produtos vitivinícolas europeus integram um registo comunitário único;
- Indicação Geográfica Protegida (IG ou IGP) – designação comunitária adotada para os vinhos duma região específica cujo nome adotam na rotulagem, elaborados com pelo menos, 85% de uvas provenientes dessa região. Tal como os produtos com DOP/DOC, são sujeitos a regras específicas de controlo. Estes vinhos podem ser rotulados como “Vinho Regional”. As Indicações Geográficas Protegidas para os produtos vitivinícolas europeus integram um registo comunitário único.

4. A Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela

4.1. Enquadramento geográfico

A região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela situa-se no Centro de Portugal Continental, corresponde a uma Unidade Territorial Estatística de Nível III (NUTS III, designada Beiras e Serra da Estrela) e é uma área geográfica composta por 15 municípios – Almeida, Belmonte, Celorico da Beira, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Fundão, Guarda, Gouveia, Manteigas, Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso (Figura 4.1 e Figura 4.2)

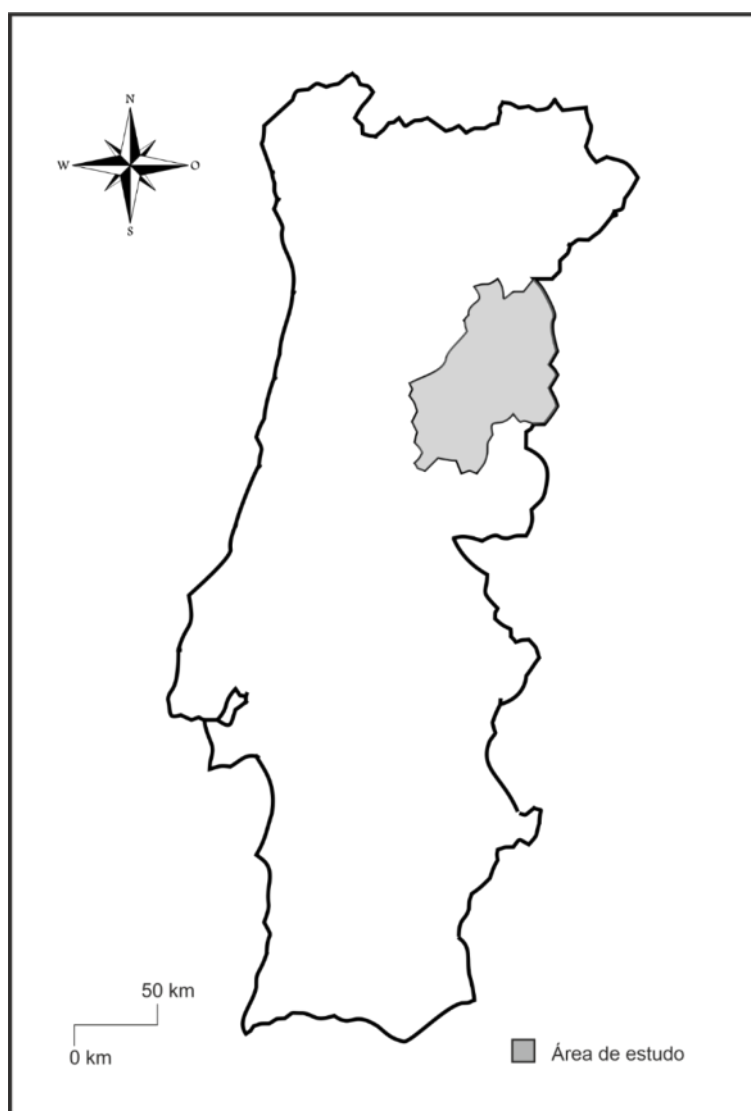


Figura 4.1 – Localização geográfica da área de estudo relativamente à NUTS I Continente
Fonte: Elaboração própria com base na Carta Administrativa Oficial de Portugal - versão 2018.



Figura 4.2 – Localização geográfica da área de estudo relativamente à NUTS II Centro
Fonte: Elaboração própria com base na Carta Administrativa Oficial de Portugal - versão 2018.

O território em estudo ocupa uma superfície territorial de 6.305 Km² e corresponde a 22% do território da Região Centro.

4.2. Caracterização sociodemográfica e económica

4.2.1. A população e a demografia

No período que decorreu entre 1991 e 2011, a população de Portugal e do Continente (NUTS I) aumentou cerca de 7% e a da região Centro (NUTS II) aumentou cerca de 35% (Quadro 4.1). Ao contrário desta tendência, a população das BSE (NUTS III) diminuiu 11,2%, passando de 265 652 habitantes em 1991 para 236 023 habitantes em 2011 (Quadro 4.1).

No que concerne aos municípios da CIMBSE, para o mesmo horizonte temporal de 1991-2011, todos verificaram variações negativas no número de habitantes, à exceção do município da Guarda que registou um aumento de 9,7%. No entanto, ainda relativamente à Guarda e considerando o horizonte temporal 2001-2011, verifica-se uma diminuição de 2,9% (Quadro 4.1).

Quadro 4.1 – População residente e taxa de variação em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região

Zona Geográfica	População residente				
	Nº			variação [%]	variação [%]
	1991	2001	2011	2001/2011	1991/2011
Portugal	9 867 147	10 356 117	10 562 178	2,0	7,0
Continente	9 375 926	9 869 343	10 047 621	1,8	7,2
Centro	1 721 650	2 348 397	2 327 755	-0,9	35,2
Beiras e Serra da Estrela	265 652	258 799	236 023	-8,8	-11,2
Almeida	10 040	8 423	7 242	-14,0	-27,9
Belmonte	7 411	7 592	6 859	-9,7	-7,4
Celorico da Beira	8 875	8 875	7 693	-13,3	-13,3
Covilhã	53 999	54 505	51 797	-5,0	-4,1
Figueira de Castelo Rodrigo	8 105	7 158	6 260	-12,5	-22,8
Fornos de Algodres	6 270	5 629	4 989	-11,4	-20,4
Fundão	31 687	31 482	29 213	-7,2	-7,8
Gouveia	17 410	16 122	14 046	-12,9	-19,3
Guarda	38 765	43 822	42 541	-2,9	9,7
Manteigas	4 192	4 094	3 430	-16,2	-18,2
Mêda	7 440	6 239	5 202	-16,6	-30,1
Pinhel	12 693	10 954	9 627	-12,1	-24,2
Sabugal	16 919	14 871	12 544	-15,6	-25,9
Seia	30 362	28 144	24 702	-12,2	-18,6
Trancoso	11 484	10 889	9 878	-9,3	-14,0

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do INE (CENSOS 1991, 2001 e 2011).

Relativamente à densidade populacional, da análise ao Quadro 4.2, verifica-se que no ano de 2011 a NUTS III BSE apresenta cerca de um terço da densidade populacional da NUTS I Continente e menos de metade da densidade populacional da NUTS II Centro.

Quando nos detemos na análise comparativa dos quinze municípios (Quadro 4.2), relativamente à NUTS II Centro, verifica-se que sete – Belmonte, Covilhã, Fornos de Algodres, Fundão, Guarda, Gouveia e Seia, apresentam valores de densidade populacional superiores. Os restantes oito municípios, apresentam valores de densidade populacional mais baixos. Em termos de comparação com a NUTS I Continente verifica-se que apenas o município da Covilhã apresenta valores próximos.

Relativamente à variação da densidade populacional (Quadro 4.2), entre 2001-2011, toda a região da NUTS III BSE apresenta taxas negativas, com variações superiores aos -0,8% da NUTS II

Centro (à exceção dos -0,4% do município da Guarda), contrárias à tendência da taxa de variação positiva de 2,0% que se verifica para a NUTS I Portugal Continental.

Quadro 4.2 – Densidade populacional e taxa de variação em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região

Zona Geográfica	Densidade populacional		
	Hab/Km ²		Taxa variação [Hab/Km ²]
	2001	2011	2001/2011
Portugal	112,4	114,5	2,1
Continente	110,8	112,8	2,0
Centro	83,3	82,5	-0,8
Beiras e Serra da Estrela	41,0	37,4	-3,6
Almeida	16,3	14,0	-2,3
Belmonte	63,9	57,8	-6,1
Celorico da Beira	35,9	31,1	-4,8
Covilhã	98,1	93,2	-4,9
Figueira de Castelo Rodrigo	14,1	12,3	-1,8
Fornos de Algodres	42,8	38,0	-4,8
Fundão	44,9	41,7	-3,2
Gouveia	53,6	46,7	-6,9
Guarda	60,1	59,7	-0,4
Manteigas	38,9	28,1	-10,8
Mêda	21,8	18,2	-3,6
Pinhel	22,6	19,9	-2,7
Sabugal	18,1	15,2	-2,9
Seia	64,6	56,7	-7,9
Trancoso	30,1	27,3	-2,8

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do INE (CENSOS 2001 e 2011).

Em relação aos grupos etários da população residente na NUTS III BSE, apresentados no Quadro 4.3, verifica-se que o grupo com maior expressão é o dos 25 aos 64 anos, com 51,3% da população, tal como para as NUTS I Continente e NUTS II Centro. No entanto, no que diz respeito aos grupos etários dos 0 aos 14 e dos 15 aos 24 anos, os valores são inferiores. Contrariamente, a esta tendência, no que diz respeito ao grupo etário dos 65 ou mais, a NUTS III BSE apresenta um valor de 27,4%, superior aos 22,4% da NUTS II Centro e aos 19,3% da NUTS I Continente.

Quadro 4.3 – População residente por grupo etário no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região

Zona Geográfica	População residente em 2011			
	Grupos etários			
	0-14	15-24	25-64	65 ou mais
Portugal	14,9%	10,9%	55,2%	19,0%
Continente	14,8%	10,7%	55,2%	19,3%
Centro	13,7%	10,3%	53,6%	22,4%
Beiras e Serra da Estrela	11,6%	9,7%	51,3%	27,4%
Almeida	8,2%	8,1%	46,8%	36,9%
Belmonte	11,8%	9,9%	51,6%	26,8%
Celorico da Beira	12,2%	9,5%	48,8%	29,5%
Covilhã	12,3%	9,7%	54,4%	23,6%
Figueira de Castelo Rodrigo	10,7%	9,4%	47,2%	32,6%
Fornos de Algodres	10,9%	10,2%	47,0%	31,9%
Fundão	11,8%	9,9%	50,6%	27,7%
Gouveia	10,6%	9,4%	47,7%	32,3%
Guarda	13,7%	10,4%	55,1%	20,9%
Manteigas	10,0%	10,3%	50,9%	28,8%
Mêda	10,0%	8,6%	47,0%	34,4%
Pinhel	10,4%	9,2%	47,9%	32,6%
Sabugal	8,0%	7,7%	43,2%	41,1%
Seia	11,2%	10,0%	52,6%	26,2%
Trancoso	11,2%	10,4%	48,4%	30,1%

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do INE (CENSOS 2011).

De acordo com a publicação dos resultados definitivos dos Censos 2011 (2012), o índice de envelhecimento expressa a relação entre a população idosa e a população jovem, definida habitualmente como o quociente entre o número de pessoas com 65 ou mais anos e o número de pessoas com idades compreendidas entre os 0 e os 14 anos (expressa habitualmente por 100 pessoas dos 0 aos 14 anos).

Quando se analisam os dados, relativos ao índice de envelhecimento da população da região das BSE, apresentados no Quadro 4.4, verifica-se que a região das BSE apresenta um valor de 236, muito superior aos 163 apresentados pela região Centro e quase o dobro dos 127,8 verificados em Portugal, o que permite concluir que a população da região está envelhecida e coloca questões ao nível da renovação das gerações.

Quadro 4.4 – Índice de envelhecimento da população de Portugal, do Continente, do Centro, da região das BSE e dos municípios da região

Zona Geográfica	Índice de envelhecimento
	Número de idosos por cada 100 jovens
Portugal	127,8
Continente	130,6
Centro	163,4
Beiras e Serra da Estrela	236,0
Almeida	451,5
Belmonte	227,5
Celorico da Beira	241,8
Covilhã	192,3
Figueira de Castelo Rodrigo	304,0
Fornos de Algodres	293,7
Fundão	235,7
Gouveia	304,8
Guarda	152,1
Manteigas	288,0
Mêda	342,5
Pinhel	313,9
Sabugal	513,3
Seia	234,6
Trancoso	268,7

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados do INE (CENSOS 2011).

4.2.2. Nível de escolaridade

Atualmente, em Portugal, a escolaridade obrigatória é até ao 12.º ano ou até aos 18 anos de idade. No entanto, através da análise do Quadro 4.5, verifica-se que, em 2011, em Portugal cerca de 10% da população residente, com mais de 15 anos, não possuía qualquer nível de escolaridade completo e que cerca de 60% apenas possuía o ensino básico. Esta realidade estende-se também, quer ao Continente, quer à região Centro. No caso da região das BSE, verifica-se que 15,5% da população residente, com mais de 15 anos, não possuía qualquer nível de escolaridade completo e que apesar de 60% possuir o ensino básico, mais de metade destes apenas possui o 1º ciclo, o que demonstra um baixo índice de escolaridade na região.

Por outro lado, pode verificar-se ainda pela análise do Quadro 4.5, que 8,8% da população da região das BSE é analfabeta, valor superior aos 5,2% do Continente e os 6,4% da região Centro.

Quadro 4.5 – Nível de escolaridade e taxa de analfabetismo da população residente com 15 e mais anos por nível de escolaridade completo mais elevado em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região

Zona Geográfica	Nível de escolaridade completo [%]							Taxa de analfabetismo [%]
	Sem nível escolaridade	Ensino Básico			Ensino Secundário	Ensino Médio	Ensino Superior	
		1º ciclo	2º ciclo	3º ciclo				
Portugal	10,4	27,2	12,8	19,1	15,7	1,0	13,8	5,2
Continente	10,3	27,1	12,6	19,1	15,8	1,0	14,0	5,2
Centro	12,6	29,4	12,1	18,4	14,5	0,9	12,1	6,4
Beiras e Serra da Estrela	15,4	33,0	10,0	17,2	12,9	0,8	10,6	8,8
Almeida	17,3	39,0	9,1	15,1	11,9	0,6	7,0	8,9
Belmonte	16,3	34,2	11,6	15,8	13,2	0,9	8,0	10,5
Celorico da Beira	19,4	36,7	8,9	16,7	10,7	0,8	6,9	11,9
Covilhã	12,5	29,9	10,7	18,1	15,0	0,9	12,8	7,3
Figueira de Castelo Rodrigo	20,6	36,0	11,7	14,3	9,4	0,6	7,4	10,6
Fornos de Algodres	19,5	40,2	9,3	14,2	9,5	0,7	6,6	10,7
Fundão	17,5	31,1	10,9	18,0	12,0	1,0	9,5	10,7
Gouveia	16,9	38,4	10,3	14,8	10,2	0,6	8,8	9,2
Guarda	10,5	25,7	9,1	20,9	15,8	1,0	17,0	5,5
Manteigas	14,1	41,7	10,1	14,1	11,9	0,8	7,3	8,8
Mêda	21,7	39,2	10,1	12,4	9,1	0,7	6,7	12,6
Pinhel	19,0	37,6	9,6	15,7	10,9	0,6	6,6	11,2
Sabugal	24,1	38,3	7,8	13,9	9,5	0,7	5,8	14,5
Seia	14,1	37,0	10,6	16,1	12,6	0,8	8,8	7,3
Trancoso	18,5	36,7	8,6	16,3	11,4	0,7	7,9	10,9

Fonte: Elaboração própria com base nos dados da PORDATA e do INE (CENSOS 2011).

4.2.3. Poder de compra e taxa de desemprego

No que concerne ao poder de compra *per capita* da região das BSE, regista-se um índice de 76,8 – inferior aos 87,5 da região Centro e bastante abaixo do índice nacional de 100 (Quadro 4.6). Em termos de municípios, apenas a Guarda se aproxima do índice nacional com 96,9 e a Covilhã se aproxima do valor da região Centro com 84,6. Por oposição, os municípios que registam valores mais baixos são Fornos de Algodres, Mêda, Pinhel e Sabugal com pouco mais de metade do índice nacional.

Relativamente à taxa de desemprego, verifica-se pela análise do Quadro 4.6 que a região das BSE iguala a taxa nacional, situada nos 13,2%, bem como de Portugal continental, sendo, no entanto, superior à registada para a região Centro com 11%.

Quadro 4.6 – Poder de compra *per capita* e taxa de desemprego em Portugal, no Continente, no Centro, na região das BSE e nos municípios da região

Zona Geográfica	Poder de compra <i>per capita</i>	Taxa de desemprego [%]
Portugal	100,0	13,2
Continente	100,8	13,2
Centro	87,5	11,0
Beiras e Serra da Estrela	76,8	13,2
Almeida	74,8	10,1
Belmonte	71,2	15,8
Celorico da Beira	64,3	11,1
Covilhã	84,6	14,3
Figueira de Castelo Rodrigo	61,9	13,4
Fornos de Algodres	57,3	14,1
Fundão	75,1	14,0
Gouveia	67,6	14,6
Guarda	96,9	13,1
Manteigas	61,5	14,8
Mêda	57,9	9,5
Pinhel	59,4	12,8
Sabugal	59,8	9,5
Seia	73,6	13,2
Trancoso	64,2	8,6

Fonte: Elaboração própria com base nos dados da PORDATA e do INE (CENSOS 2011).

5. Metodologia do estudo

Tendo em conta o tipo de estudo que se pretendia levar a cabo e de forma a poder ser efetuado o levantamento dos produtos e da gastronomia típica da Região das Beiras e Serra da Estrela, foi feita uma abordagem de cariz qualitativo.

Assim, entendeu-se por bem realizar este trabalho em duas fases, para as quais se recorreu a dois tipos de fontes de recolha de dados – primários e secundários, utilizadas de acordo com o tipo de dados a recolher e cuja metodologia será agora descrita.

5.1. Pesquisa e análise aos registos dos produtos DOP, IGP e Tradicionais

Tendo em conta que os produtos DOP e IGP são designações regulamentadas pela União Europeia e beneficiam de um sistema de proteção que obedece a legislação específica, recorreu-se à recolha de dados secundários em *websites* de entidades oficiais onde se encontram registados este tipo de produtos, nomeadamente:

- *DOOR - European Commission*, site da Comissão Europeia para Agricultura e Desenvolvimento Rural;
- *DGADR*, site da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural;
- *IVV*, site do Instituto da Vinha e do Vinho.

A partir destas três fontes foi efetuada uma análise às áreas geográficas de produção que permitiu atribuir os produtos aos municípios das BSE e concretizar o levantamento dos mesmos para a região.

5.2. Inquérito por entrevista aos municípios e aos restaurantes

Para a concretização do levantamento dos produtos e dos pratos típicos, foram utilizadas fontes de dados primários, recolhidos através de entrevistas exploratórias.

Para Fortin (2003, p. 245), “a entrevista é um modo particular de comunicação verbal, que se estabelece entre o investigador e os participantes com o objetivo de colher dados relativos às questões de investigação formuladas”.

De acordo com vários autores consultados, as entrevistas podem ser: estruturadas, semiestruturadas ou não estruturadas, conferindo a primeira menor liberdade e a última maior liberdade aos participantes. A entrevista semiestruturada situa-se num ponto intermédio no que

diz respeito ao grau de liberdade dos participantes, pelo que, atendendo às características deste estudo, foi a que se entendeu ser mais adequada.

5.2.1. Guião das entrevistas

A redação do guião das entrevistas foi elaborada de forma a concretizar o estudo em causa e dar resposta ao problema formulado. Os objetivos inerentes a cada uma das questões são apresentados no Quadro 5.1, para o guião das entrevistas a aplicar aos municípios, e no Quadro 5.2, para o guião das entrevistas a aplicar aos restaurantes.

Quadro 5.1 – Relação entre as questões do guião e os objetivos da entrevista aos municípios

	Objetivo(s) das questões do guião a aplicar aos municípios
Introdução	Enquadrar e dar legitimidade à entrevista
1	Conhecer os produtos representativos da gastronomia do concelho
2	Conhecer as iguarias/especialidades representativas da gastronomia do concelho
3	Identificar produtos e/ou especialidades que possam potenciar o desenvolvimento do concelho e da região
4	Garantir que nenhum restaurante relevante para o estudo fosse excluído

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 5.2 – Relação entre as questões do guião e os objetivos da entrevista aos restaurantes

	Objetivo(s) das questões do guião a aplicar aos restaurantes
Introdução	Enquadrar e dar legitimidade à entrevista
1	Conhecer os produtos representativos da gastronomia do concelho
2	Conhecer os produtos representativos da gastronomia do concelho mais utilizados nos restaurantes
3	Conhecer o grau de divulgação dos produtos DOP e IGP
4	Conhecer as iguarias/especialidades representativas da gastronomia do concelho
5	Identificar produtos e/ou especialidades que possam potenciar o desenvolvimento do concelho e da região

Fonte: Elaboração própria.

A aplicação dos guiões das entrevistas foi sujeita a pré-testes, de modo a obter informação que poderia motivar a reformulação, a eliminação ou a inclusão de mais questões.

Deste modo, numa primeira fase, os guiões foram analisados por académicos para a averiguação da clareza das questões e dos termos utilizados. Numa segunda fase, foram efetuados pré-testes, com o município de Seia e com o responsável do Restaurante Casa da Esquila, situado no Sabugal, que depois de analisados, permitiram a correção de algumas questões e a introdução de outras.

Os guiões das entrevistas apresentam-se no Anexo I, para os municípios, e no Anexo II, para os restaurantes.

5.2.2. Caracterização do universo da amostra e sua dimensão

No que concerne aos municípios, e atendendo ao tipo de estudo que se pretendia efetuar, todos foram alvo de entrevista.

Deste modo, foram contactados os 15 municípios através dos responsáveis pelos pelouros da Cultura e do Turismo que aceitaram a entrevista ou indicaram pessoas a quem a mesma foi efetuada.

No caso dos restaurantes, a dimensão da amostra foi determinada pela fórmula indicada por Reis e Moreira (1993, p. 155-156):

$$n = \frac{p(1-p)}{\frac{D^2}{Z^2} + \frac{p(1-p)}{N}}$$

Sendo:

n = dimensão da amostra

N = dimensão da população

Z = valor da distribuição normal

p = proporção de indivíduos na amostra com o atributo

D = nível de precisão

De acordo com dados do INE, relativos ao ano de 2016, para as 4 subclasses da classe 5610 – Restaurantes, da Classificação das Atividades Económicas (CAE), existentes na região estudada, a população é de 354, o que determina uma dimensão da amostra de n = 184, para um nível de confiança de 95% e margem de erro de +/- 5%.

Para o cálculo do número de entrevistas a efetuar, em cada um dos quinze concelhos, foi utilizado um processo de amostragem estratificado, tendo em conta a população residente em cada um destes e que se apresenta no Quadro 5.3. Devido aos arredondamentos efetuados, na utilização deste processo, o número total de entrevistas a efetuar é de 185.

Quadro 5.3 – Número de entrevistas a realizar em cada concelho⁸

Concelho	População	Representatividade	Nº Entrevistas
Almeida	7 242	3,1%	6
Belmonte	6 859	2,9%	5
Celorico da Beira	7 693	3,3%	6
Covilhã	51 797	21,9%	40
Figueira de Castelo Rodrigo	6 260	2,7%	5
Fornos de Algodres	4 989	2,1%	4
Fundão	29 213	12,4%	23
Gouveia	14 046	6,0%	11
Guarda	42 541	18,0%	33
Manteigas	3 430	1,5%	3
Mêda	5 202	2,2%	4
Pinhel	9 627	4,1%	8
Sabugal	12 544	5,3%	10
Seia	24 702	10,5%	19
Trancoso	9 878	4,2%	8
Total			185

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados estatísticos do INE (CENSOS 2011).

A seleção dos restaurantes, aos quais foram solicitadas as entrevistas e cuja lista se apresenta no Anexo III, foi feita considerando os restaurantes mais bem classificados de cada concelho no *site TripAdvisor*. Trata-se de uma plataforma de viagens que ajuda a potenciar as mesmas; viajantes em todo o mundo utilizam a aplicação e o *site* do *TripAdvisor* para procurarem alojamentos, restaurantes, experiências, voos e outros, relacionados com viagens. Quer estejam a planear viajar ou já em viagem, os viajantes podem utilizar o *TripAdvisor* para procurar avaliações e opiniões, comparar preços, bem como para fazer reservas em restaurantes. De acordo com *site* www.tripadvisor.pt, o *TripAdvisor* está disponível em 49 mercados e 28 idiomas.

De forma a garantir que nenhum restaurante, relevante para este estudo e que eventualmente pudesse não estar referenciado no *TripAdvisor*, fosse excluído foi também pedido nas entrevistas aos municípios que indicassem restaurantes que considerassem trabalhar a gastronomia da região. Neste contexto, foram previamente efetuadas as entrevistas aos municípios, seguidas das entrevistas aos restaurantes.

⁸ No caso dos concelhos da Covilhã, Gouveia e Guarda, o número de restaurantes passíveis de entrevista não foi suficiente, pelo que foram solicitadas entrevistas a 32, 8 e 29 restaurantes, respetivamente.

6. Análise dos Resultados

Neste capítulo apresentam-se os resultados da pesquisa e análise efetuada para o levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais, bem como da análise das entrevistas efetuadas aos municípios e aos restaurantes, com vista à concretização do levantamento da Gastronomia Típica da Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela.

O contributo desta análise foi fundamental, na medida em que permite agora retirar conclusões e alcançar o objetivo principal deste trabalho.

6.1. Levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais

Após o levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais, com base nas fontes secundárias identificadas no ponto 5.1. desta dissertação, apresentam-se agora os resultados obtidos.

De forma a melhor estruturar os resultados, estes foram agrupados em categorias, adaptadas de acordo com a nomenclatura utilizada pela DGADR e aplicadas consoante os casos, acrescidas da categoria “vinho”. A saber:

- Azeite
- Carne
- Doces e produtos de pastelaria
- Frutos frescos
- Frutos secos, secados e similares
- Hortícolas
- Pão e produtos de panificação
- Produtos fumados
- Queijo e produtos à base de leite
- Vinho

Os resultados são apresentados, inicialmente, de forma ilustrada e por categoria/concelho, sobre os mapas da região das BSE, seguida de uma síntese gráfica para o conjunto da região.

6.1.1. Produtos DOP

6.1.1.1. Azeite

Relativamente ao azeite verifica-se, através da análise da Figura 6.1, que existem duas Denominações de Origem (DO) – Azeite da Beira Alta e Azeite da Beira Baixa, que abrangem a totalidade dos concelhos das BSE.



Figura 6.1 – Produtos DOP: azeites

Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.1.2. Carne

No que diz respeito às carnes, verifica-se a existência de duas DO – Borrego Terrincho e Borrego Serra da Estrela, que abrangem 10 concelhos das BSE (ver Figura 6.2).



Figura 6.2 – Produtos DOP: carnes

Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.1.3. Frutos frescos

No que concerne aos frutos frescos, pela análise da Figura 6.3, verifica-se a existência da DOP Maça Bravo de Esmolfe em onze dos quinze concelhos do território.

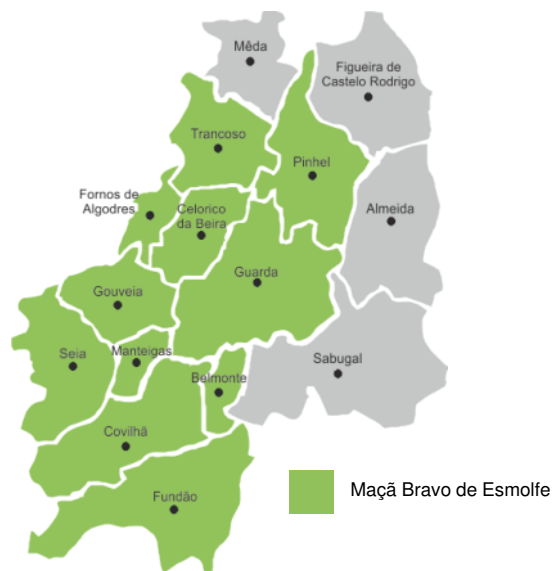


Figura 6.3 – Produtos DOP: frutos frescos
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.1.4. Frutos secos, secados e similares

Em termos de frutos secos, secados e similares verifica-se, através da Figura 6.4, que existem duas DO – a DOP Amêndoa do Douro, nos concelhos da Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo, e a DOP Castanha dos Soutos da Lapa, no concelho de Trancoso.

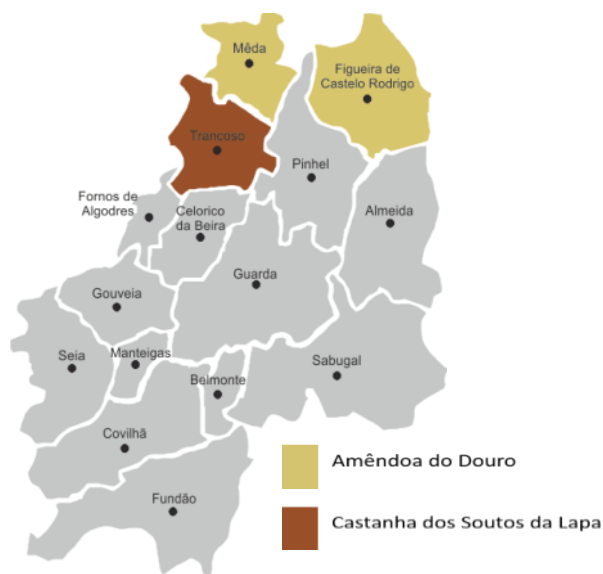


Figura 6.4 – Produtos DOP: frutos secos, secados e similares
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.1.5. Queijo e produtos à base de leite

A categoria queijo e produtos à base de leite é a que regista mais DO, com um total de oito.

Relativamente ao queijo, cujos resultados se apresentam na Figura 6.5, existem cinco DOP – Terrincho, Serra da Estrela, Amarelo, Castelo Branco e Picante (os três últimos constituem os Queijos da Beira Baixa), que abrangem doze concelhos do território em estudo.

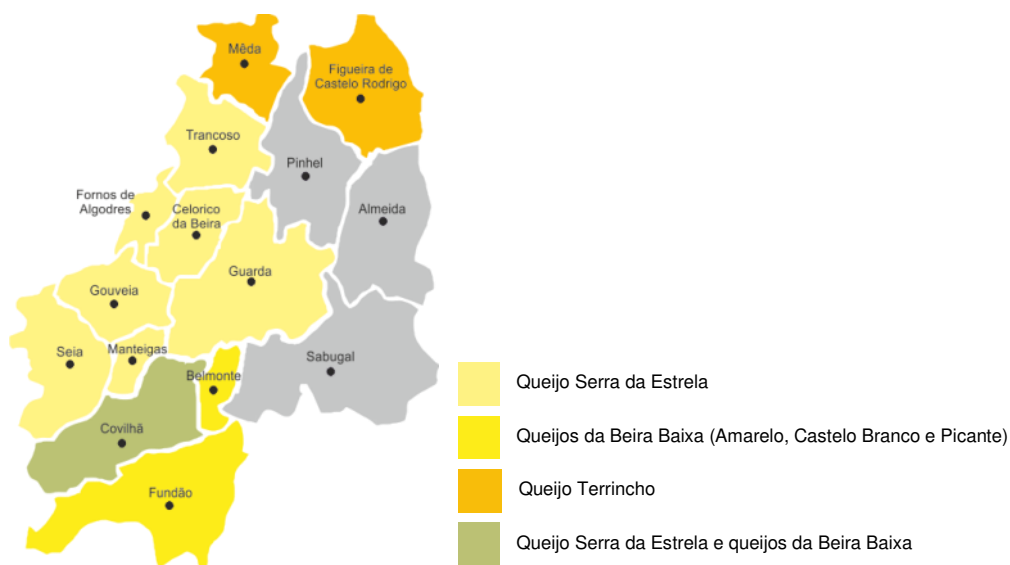


Figura 6.5 – Produtos DOP: queijos
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

Em termos de produtos à base de leite, existem três DOP – Requeijão Serra da Estrela, Requeijão da Beira Baixa e Travia da Beira Baixa, presentes em dez concelhos, tal como se pode verificar na Figura 6.6.

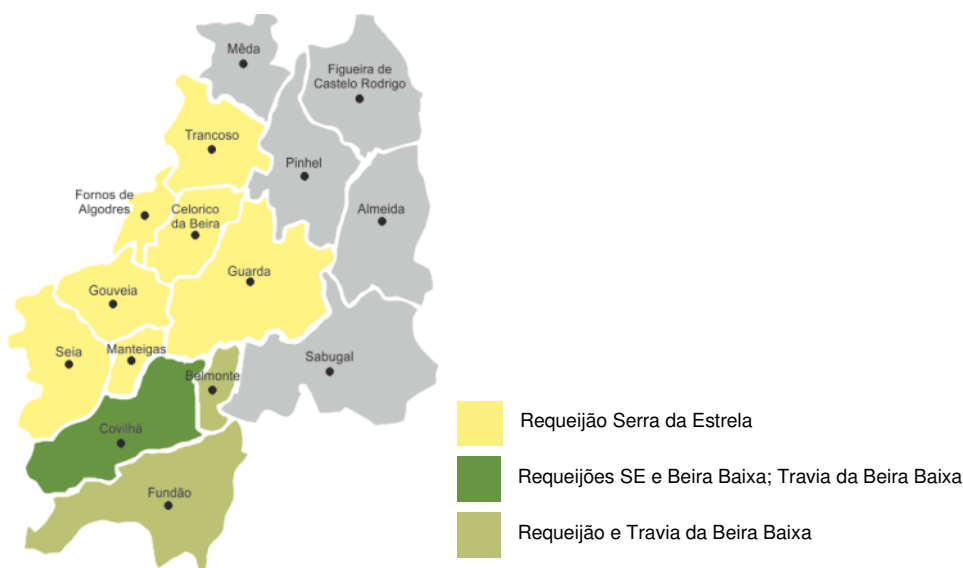


Figura 6.6 – Produtos DOP: produtos à base de leite
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.1.6. Vinho

No que diz respeito ao vinho, verifica-se, pela análise da Figura 6.7, que é um produto cuja área geográfica de produção abrange a totalidade dos concelhos da região, existindo quatro DOP – Beira Interior, Dão, Douro e Porto.

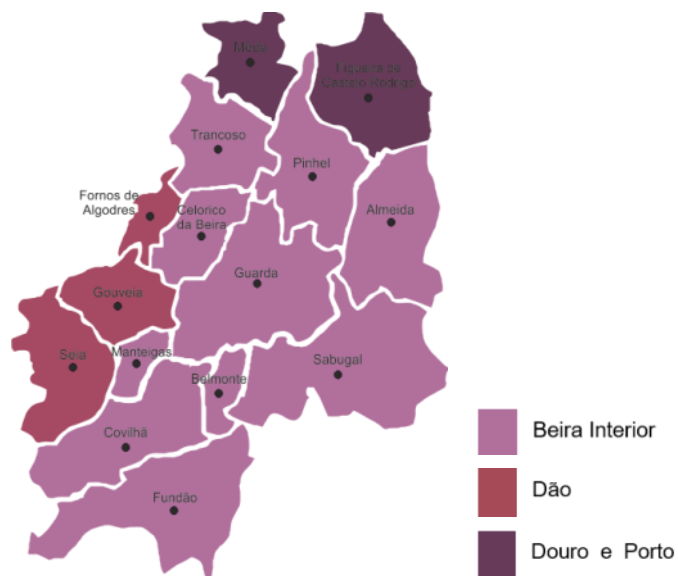


Figura 6.7 – Produtos DOP: vinho
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.2. Produtos IGP

6.1.2.1. Carne

Relativamente à carne, verifica-se a existência de duas IGP – Borrego da Beira, abrangendo dez concelhos, e Cabrito da Beira, abrangendo a totalidade do território (ver Figura 6.8 e Figura 6.9).



Figura 6.8 – Produtos IGP: carne de ovinos
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.



Figura 6.9 – Produtos IGP: carne de caprinos
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.2.2. Frutos frescos

No que concerne aos frutos frescos, verifica-se, através da análise da Figura 6.10, que existem quatro IGP – Maçã da Beira Alta, nos doze concelhos mais a norte, e Cereja, Maçã e Pêssego da Cova da Beira, nos três concelhos mais a sul do território da região das BSE.

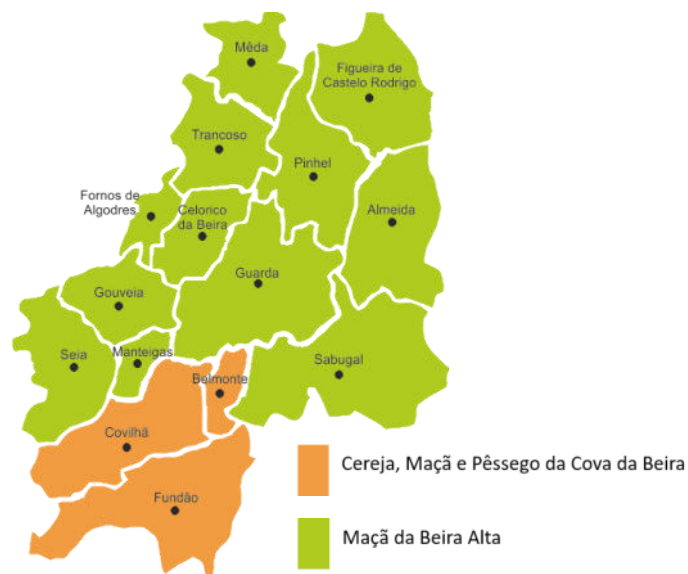


Figura 6.10 – Produtos IGP: frutos frescos
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.2.3. Produtos fumados

No que diz respeito aos produtos fumados, verifica-se a existência de duas IGP – Paleta e Presunto de Santana da Serra, presentes apenas no concelho do Sabugal.



Figura 6.11 – Produtos IGP: produtos fumados
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.2.4. Vinho

Em termos de vinho verifica-se, pela análise da Figura 6.12, que é um produto cuja área geográfica de produção abrange a totalidade dos concelhos da região, existindo três IGP – Terras da Beira, Terras do Dão e Duriense.

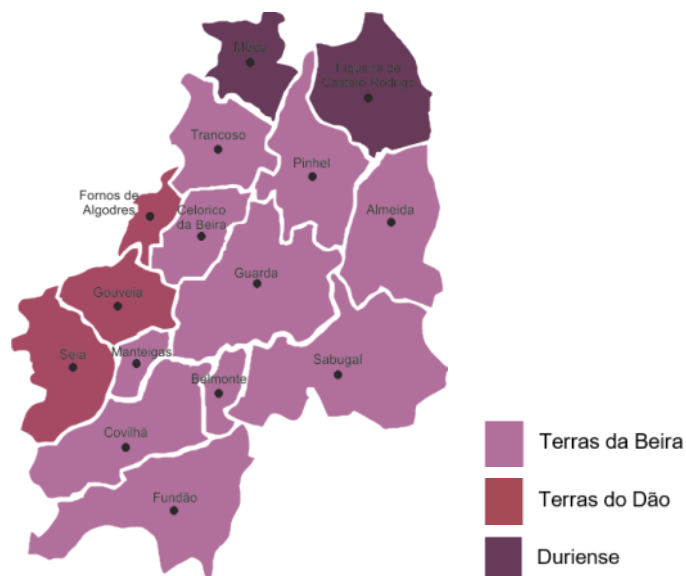


Figura 6.12 – Produtos IGP: vinho
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.3. Produtos tradicionais

6.1.3.1. Doces e produtos de pastelaria

Relativamente aos doces e produtos de pastelaria, pode verificar-se, através da análise da Figura 6.13, que existem cinco Produtos Tradicionais – Biscoitos de Escalhão, no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo; Biscoitos, Cascoréis e Esquecidos da Guarda, no concelho da Guarda; Sardinhas doces de Trancoso, no concelho de Trancoso.



Figura 6.13 – Produtos tradicionais: doces e produtos de pastelaria
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.3.2. Hortícolas

No que concerne aos produtos hortícolas, pela análise da Figura 6.15, verifica-se a existência da Cherovia, que abrange o concelho da Covilhã, como único produto tradicional nesta categoria.



Figura 6.14 – Produtos tradicionais: hortícolas
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.3.3. Pão e produtos de panificação

Em relação ao pão e produtos de panificação, verifica-se a existência de cinco produtos – Pão de Centeio da Guarda, na Guarda, Pão de Centeio do Sabugueiro, em Seia, Pão de Escalhão, em Figueira de Castelo Rodrigo, Pão Santoro de Pêga, na Guarda e no Sabugal, e Bolo Folar da Guarda, na Guarda (ver Figura 6.15).

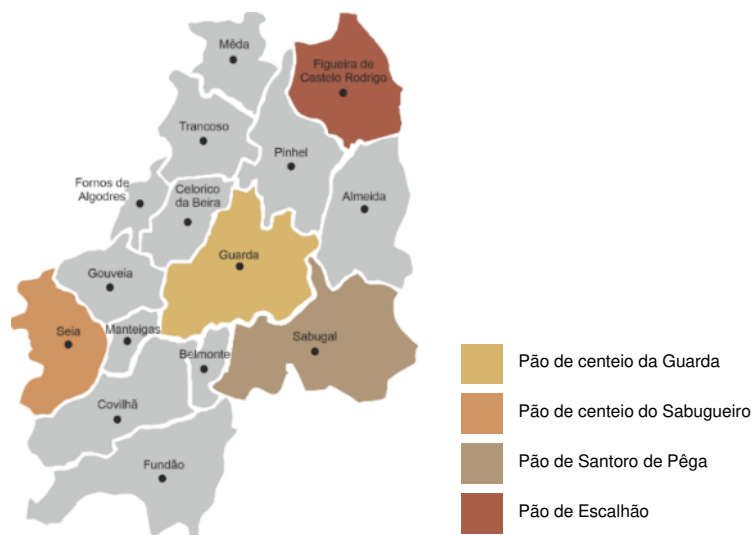


Figura 6.15 – Produtos tradicionais: pão e produtos de panificação
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.3.4. Produtos de salsicharia e fumados

Relativamente aos produtos de salsicharia e fumados, pode verificar-se, através da análise da Figura 6.16, que existem oito Produtos Tradicionais – Chouriço, Farinheira e Paio ou Palaio raianos, nos três concelhos da raia (Figueira de Castelo Rodrigo, Almeida e Sabugal), e Bucho, Chouriça de Bofe, Chouriça de Carne, Farinheira/o e Morcela da Guarda, no concelho da Guarda.

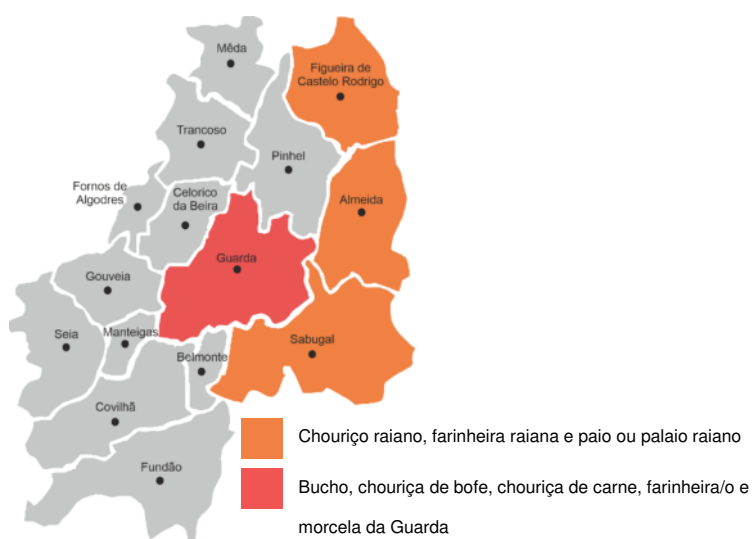


Figura 6.16 – Produtos tradicionais: produtos de salsicharia e fumados
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.1.4. Região das Beiras e Serra da Estrela

Para além da importância que cada um dos produtos tem ao nível da sua presença em termos de município, importa também averiguar a sua abrangência ao nível da região alvo do estudo.

Assim, através da análise do Gráfico 6.1, verifica-se que, ao nível dos Produtos DOP, estes estão presentes na totalidade dos concelhos, com maior expressividade no concelho da Covilhã, com 11 produtos, e menor expressividade nos concelhos de Almeida e Sabugal, com 2 produtos cada.

Ainda com base no mesmo gráfico, verifica-se que os Produtos IGP estão igualmente presentes na totalidade dos concelhos, com maior expressividade nos concelhos de Belmonte, Covilhã, Fundão e Sabugal, com 6 produtos cada, e menor expressividade nos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas e Seia, com 3 produtos cada.

Em relação aos Produtos Tradicionais, verifica-se que estes apenas estão presentes em sete dos quinze concelhos e que, apesar da sua expressividade no concelho da Guarda, com 11 produtos, têm muito pouca expressividade nos concelhos da Covilhã, Seia e Trancoso, com 1 produto cada.

Quando analisamos a totalidade dos produtos, verifica-se que o concelho da Guarda é o que regista a maior quantidade, com 21 produtos, seguido dos concelhos da Covilhã, com 18; Figueira de Castelo Rodrigo, com 17; Belmonte e Fundão, com 14 produtos cada. Por outro lado, Pinhel é o concelho que regista a menor quantidade, com 7 produtos, seguido dos concelhos de Almeida, Celorico da Beira, Fundão, Gouveia e Manteigas, com 9 produtos cada (ver Gráfico 6.1).

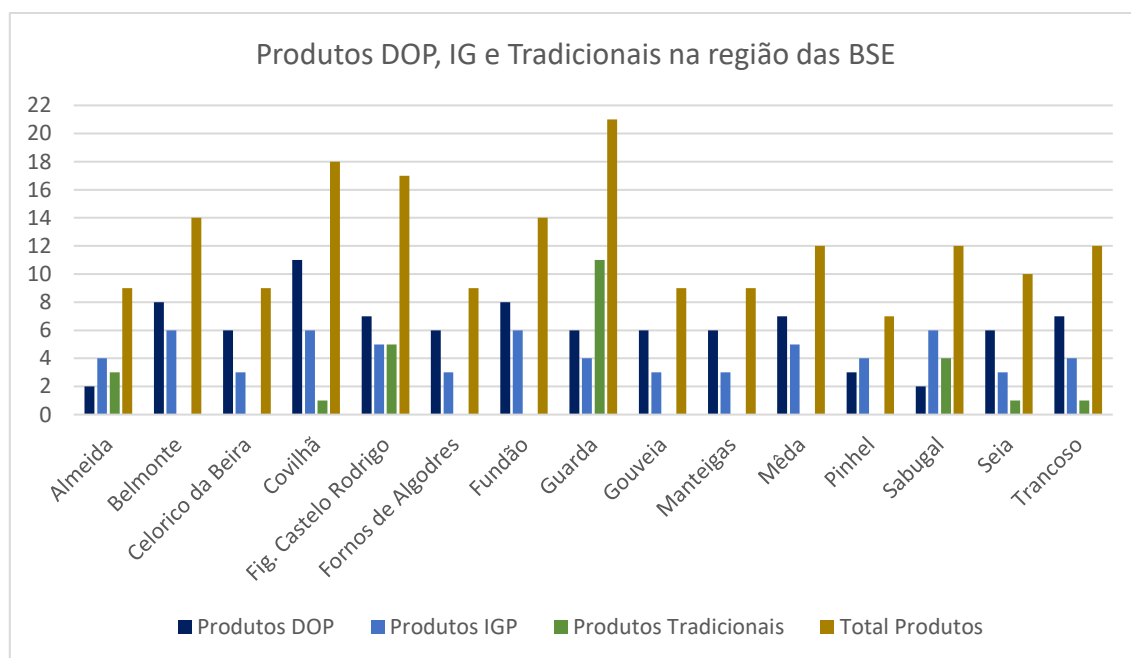


Gráfico 6.1 – Presença dos produtos DOP, IGP e Tradicionais na região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base em informação da DGADR.

6.2. Resultados das entrevistas

As entrevistas aos municípios foram realizadas entre os meses de maio e julho de 2018, tiveram a duração de 15 a 40 minutos e foram efetuadas presencialmente, através de deslocações ao território, à exceção dos municípios da Covilhã, Guarda e Pinhel que solicitaram o uso do email. No caso dos municípios de Almeida, Gouveia e Mêda, apesar das deslocações ao território e da existência de reuniões prévias, os responsáveis solicitaram o envio da informação, posteriormente via email, que não foi concretizado.

Assim, considerando que, dos 15 municípios, 12 responderam à entrevista, a taxa de resposta foi de 80%.

Relativamente às entrevistas aos restaurantes, estas foram realizadas entre os meses de maio e julho de 2018 e os meses de junho e julho de 2019. A sua duração foi de 2 a 40 minutos, de acordo com a disponibilidade por parte dos entrevistados.

Dado a especificidade dos horários e cargas de trabalho da restauração, as entrevistas aos restaurantes foram efetuadas presencialmente, através de deslocações ao território, via telefone ou por email nos casos solicitados e de acordo com as especificidades de cada restaurante.

Atendendo a que, no momento de seleção dos restaurantes alvo de entrevista, se verificou que nos concelhos da Covilhã, Gouveia e Guarda, o número de restaurantes passíveis de entrevista não era suficiente, nomeadamente por não se enquadrarem no estudo, foram solicitadas entrevistas a 33, 8 e 29 restaurantes, respetivamente.

Assim, considerando a amostra de 185 restaurantes, obtiveram-se 150 respostas, 21 não respostas e 14 entrevistas não foram realizadas devido a número insuficiente de restaurantes. A taxa de resposta foi de 81%.

Após a realização das entrevistas foi utilizada a técnica de análise de conteúdo que procura uma descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo expresso nas mesmas.

Na apresentação dos resultados, foram apenas considerados os valores superiores a 15%, à exceção dos produtos com potencial de desenvolvimento, em que são apresentados os resultados na sua totalidade.

6.2.1. Análise das entrevistas aos municípios

Após as entrevistas efetuadas, relativamente aos municípios da região alvo do estudo, apresentam-se agora os resultados obtidos.

De forma a melhor estruturar os resultados, estes foram agrupados em categorias, adaptadas de acordo com a nomenclatura utilizada pela DGADR e aplicadas consoante os casos, acrescidas da categoria “vinho”. A saber:

- Azeite
 - Carne
 - Frutos frescos
 - Frutos secos, secados e similares
 - Hortícolas
 - Outros produtos vegetais
 - Mel
 - Pão e produtos de panificação
 - Peixe do rio
 - Produtos de salsicharia e fumados
 - Queijo e produtos à base de leite
 - Vinho
 - Sopas e saladas
 - Pratos à base de peixe
 - Pratos à base de carne
 - Outros pratos tradicionais
 - Doces e produtos de pastelaria
-
- The diagram consists of two large curly braces on the right side of the list. The top brace groups the items from 'Azeite' to 'Vinho' and is labeled 'Produtos'. The bottom brace groups the items from 'Sopas e saladas' to 'Doces e produtos de pastelaria' and is labeled 'Pratos'.

Os resultados são apresentados, inicialmente, de forma ilustrada e por categoria/concelho, sobre os mapas da região das BSE, seguida de uma síntese gráfica para o conjunto da região.

6.2.1.1. Azeite

Relativamente ao azeite, verifica-se, pela análise da Figura 6.17, que este produto é considerado representativo em sete dos doze municípios que responderam à entrevista.

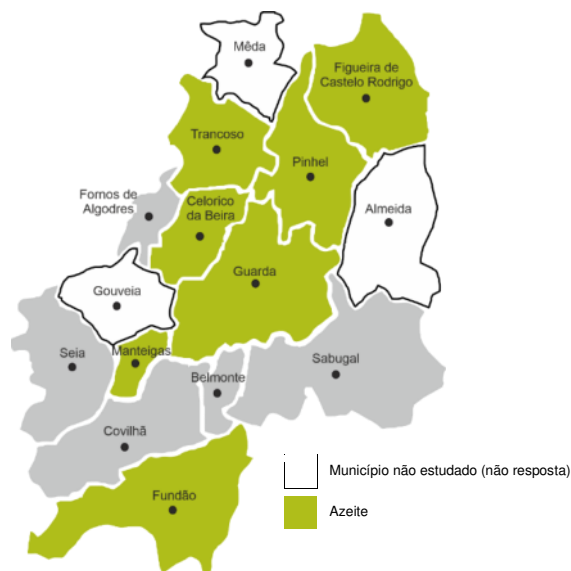


Figura 6.17 – Produtos mais representativos: azeite
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.2. Carne

No que concerne às carnes, verifica-se que são consideradas representativas as carnes de ovino, caprino, suíno e caça. O borrego e/ou o cabrito são representativos em oito dos doze concelhos, como se pode verificar através da Figura 6.18.

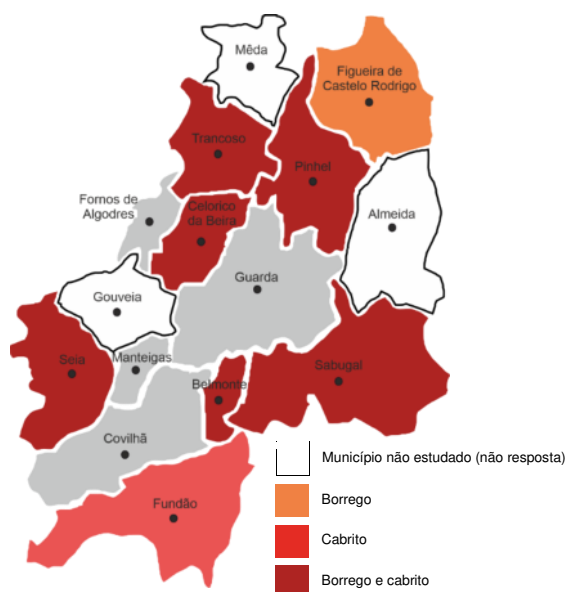


Figura 6.18 – Produtos mais representativos: carne ovina e caprina
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

Quanto ao porco, verifica-se, através da análise da Figura 6.19, que esta carne é considerada representativa apenas em dois dos doze concelhos.

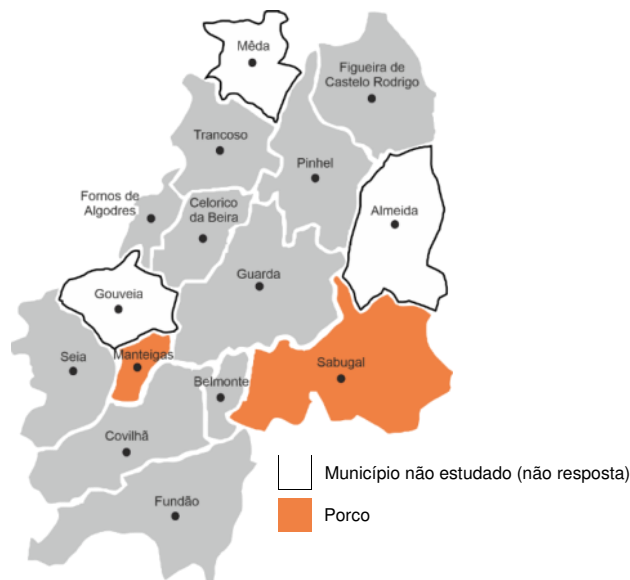


Figura 6.19 – Produtos mais representativos: carne suíno
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

No que respeita à caça, verifica-se, pela análise da Figura 6.20, que esta carne é considerada representativa em quatro dos doze concelhos.

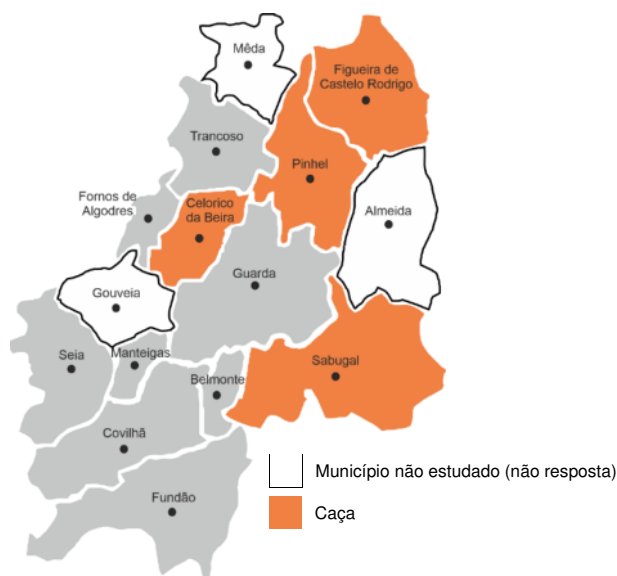


Figura 6.20 – Produtos mais representativos: carne caça
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.3. Frutos frescos

No que diz respeito aos frutos frescos, verifica-se que são considerados representativos: a maçã, em cinco concelhos; a cereja, em quatro concelhos; o pêssigo, em dois concelhos.

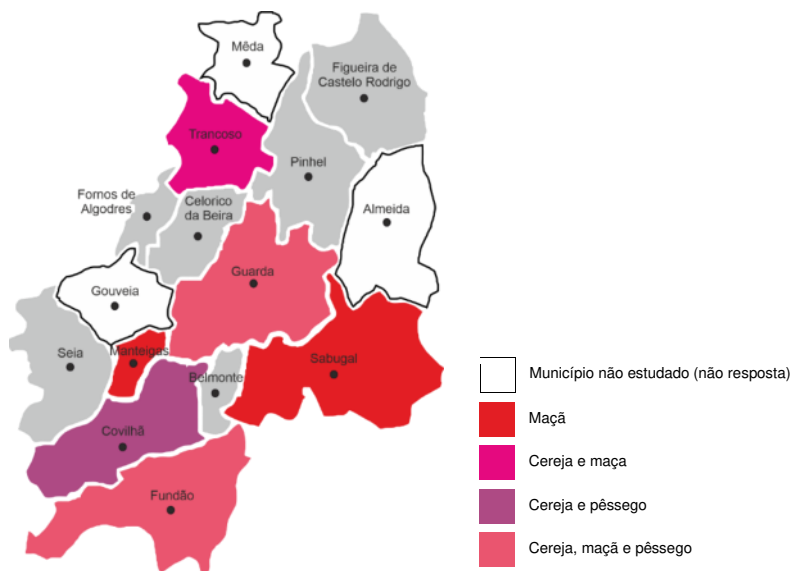


Figura 6.21 – Produtos mais representativos: frutos frescos
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.4. Frutos secos, secados e similares

Em termos de frutos secos, secados e similares, verifica-se, através da Figura 6.22, que a castanha é um produto considerado representativo em metade dos concelhos estudados.

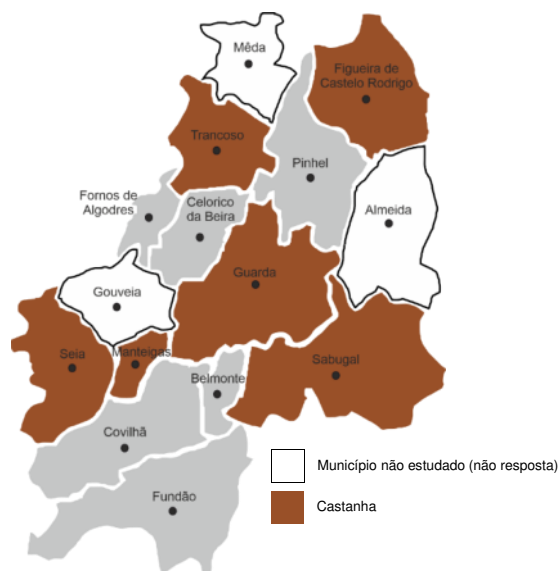


Figura 6.22 – Produtos mais representativos: frutos secos, secados e similares
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.5. Hortícolas

No que concerne aos produtos hortícolas, são consideradas representativas a cherovia, em dois municípios e as hortaliças, noutros dois concelhos, como se pode comprovar na Figura 6.23.

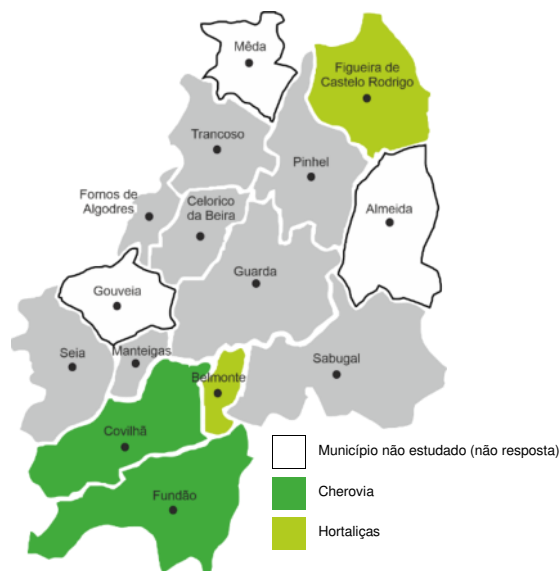


Figura 6.23 – Produtos mais representativos: hortícolas e cereais
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.6. Outros produtos vegetais

Relativamente aos outros produtos vegetais, pode verificar-se, através da análise da Figura 6.24, que são considerados representativos os cogumelos e/ou o míscaro em dois concelhos – Fornos de Algodres e Fundão.

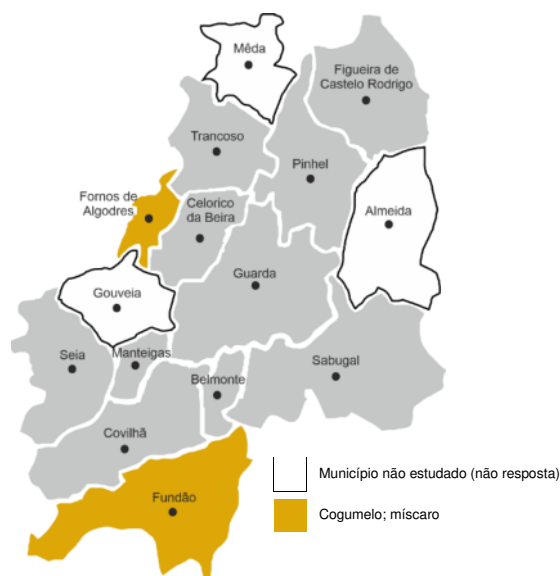


Figura 6.24 – Produtos mais representativos: outros produtos vegetais
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.7. Mel

No que respeita ao mel, este produto foi identificado como representativo em três dos doze concelhos, concretamente em Trancoso, Sabugal e Fundão (ver Figura 6.25).

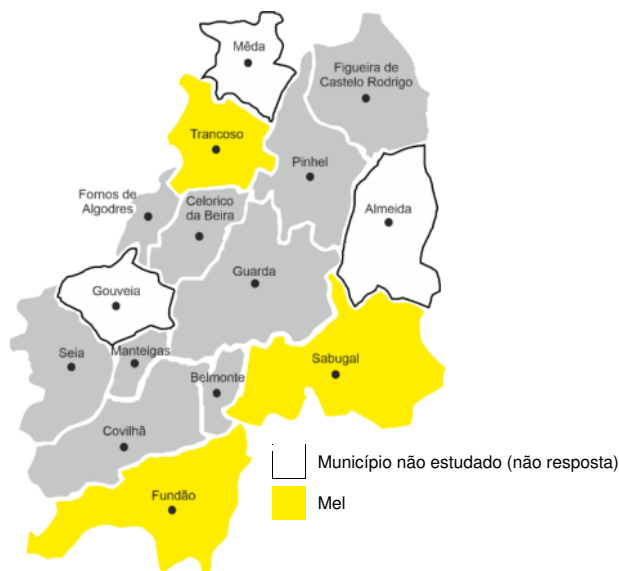


Figura 6.25 – Produtos mais representativos: mel
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.8. Pão

Em termos de pão, verifica-se, pela análise da Figura 6.26, que este produto é considerado representativo em cinco concelhos – Figueira de Castelo Rodrigo, Celorico da Beira, Guarda, Seia e Manteigas.

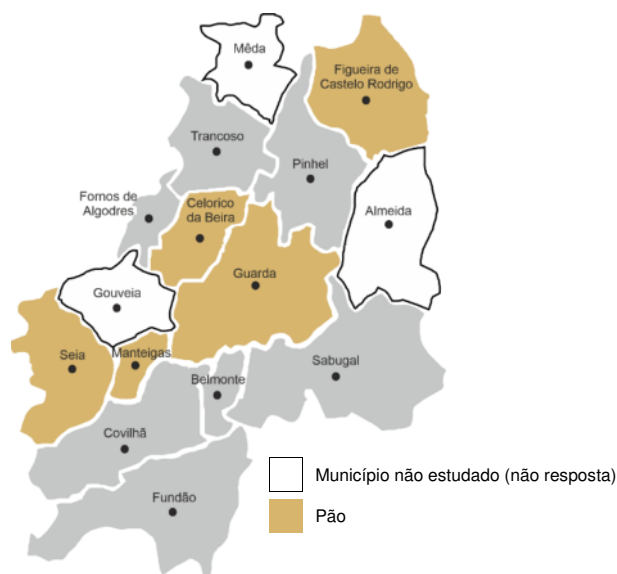


Figura 6.26 – Produtos mais representativos: pão
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.9. Peixe do rio

No que diz respeito ao peixe do rio, é possível verificar, através da Figura 6.27, que a truta é especificamente indicada como representativa em dois concelhos – Manteigas e Sabugal, e os peixes do rio são referidos, de uma forma genérica, no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.

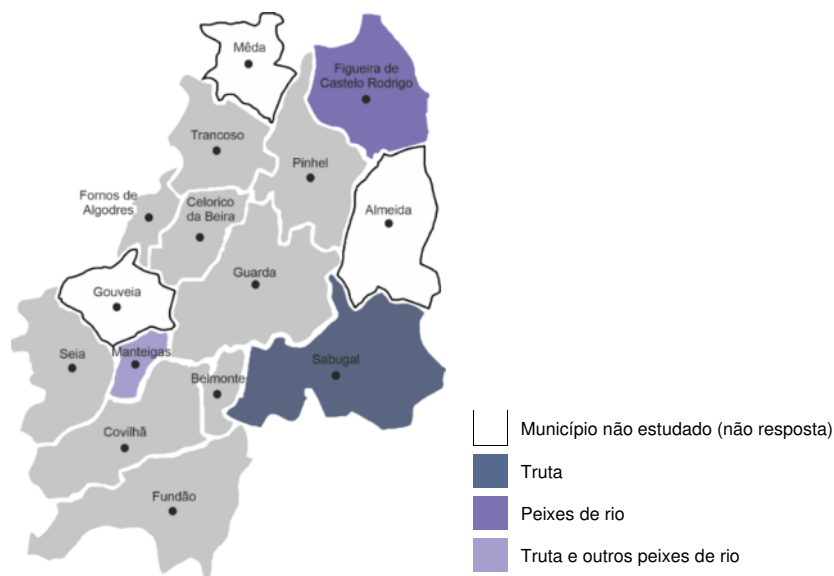


Figura 6.27 – Produtos mais representativos: peixe do rio
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.10. Produtos de salsicharia e fumados

Relativamente aos produtos de salsicharia e fumados, pode verificar-se, através da análise da Figura 6.28, que estes têm bastante expressividade no território, sendo que o bucho foi identificado em dois concelhos e os enchidos foram identificados em dez dos doze concelhos.

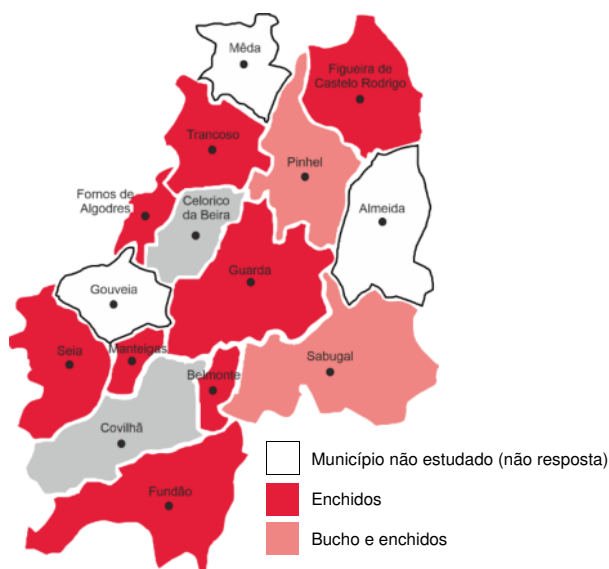


Figura 6.28 – Produtos mais representativos: produtos de salsicharia e fumados
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.11. Queijo e produtos à base de leite

Relativamente ao queijo, cujos resultados se apresentam na Figura 6.29, verifica-se que foram indicados três produtos – Queijo de Cabra, Queijo de Ovelha e Requeijão, com presença em oito dos doze concelhos.

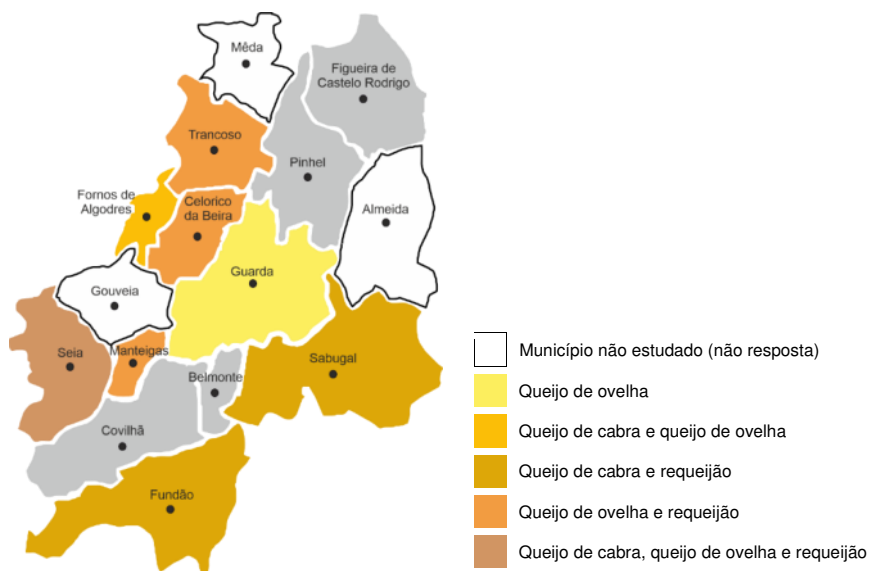


Figura 6.29 – Produtos mais representativos: queijo e produtos à base de leite
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.12. Vinho

Em relação ao vinho, este produto foi indicado em três dos doze concelhos, designadamente Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel e Fundão (ver Figura 6.30).

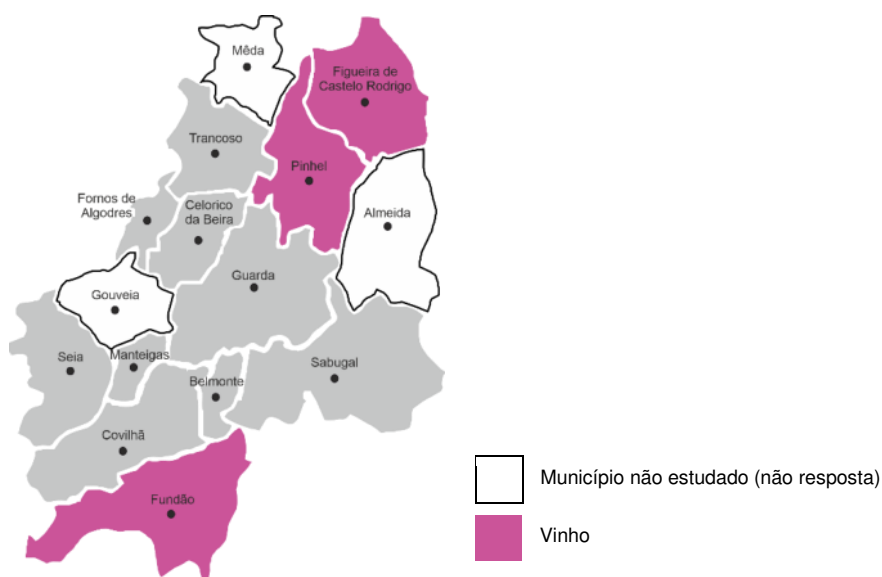


Figura 6.30 – Produtos mais representativos: vinho
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.13. Sopas e saladas

Nesta categoria, foram indicados dois pratos: caldudo ou sopa de castanha, representativo nos concelhos da Guarda, Manteigas e Fundão; salada de merujes, representativa nos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Sabugal (ver Figura 6.31).

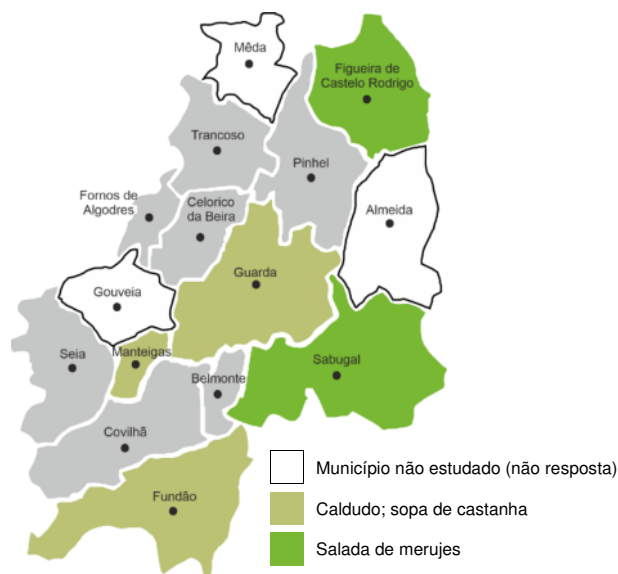


Figura 6.31 – Especialidades mais representativas: sopas e saladas
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.14. Pratos à base de peixe

Relativamente aos pratos à base de peixe, pode verificar-se, pela Figura 6.32, que foram indicadas as lagaradas/tibórnias, em cinco concelhos, e a truta de escabeche, em quatro concelhos.

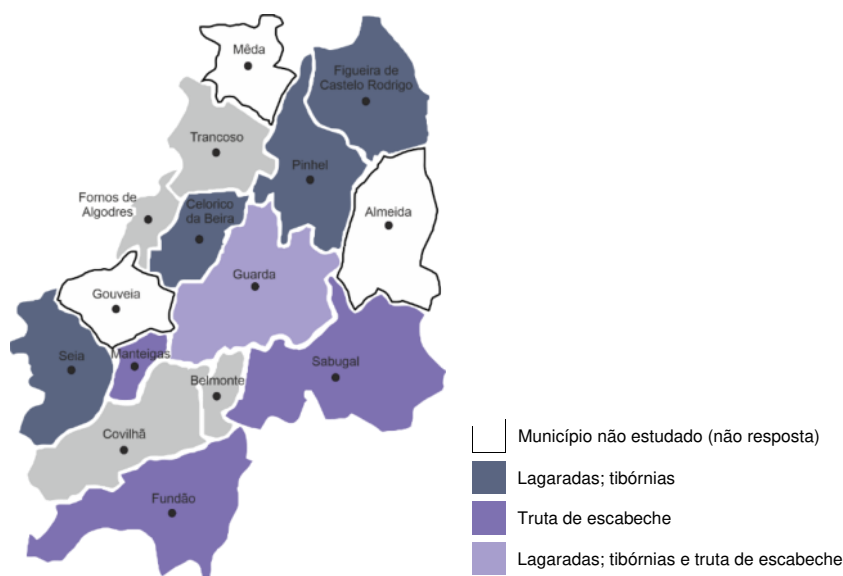


Figura 6.32 – Especialidades mais representativas: pratos à base de peixe
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.15. Pratos à base de carne

Os pratos à base de carne são os que foram identificados em todos os concelhos, à exceção do concelho do Sabugal, sendo, portanto, os pratos com maior representatividade na região. Os pratos de borrego, expressos na Figura 6.33, foram indicados em seis concelhos, em confeções que vão desde os grelhados, aos ensopados e estufados, passando pelos assados.

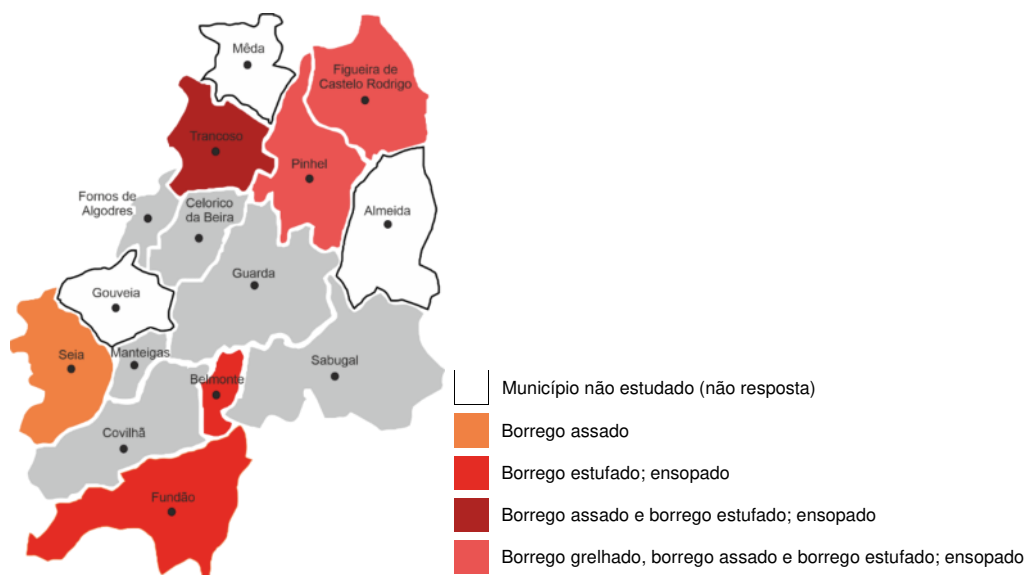


Figura 6.33 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de ovinho
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

Em relação aos pratos de carne de caprino, foram identificadas a chanfana e o cabrito assado, de caldeirada e estufado ou ensopado em nove dos doze concelhos (ver Figura 6.34).

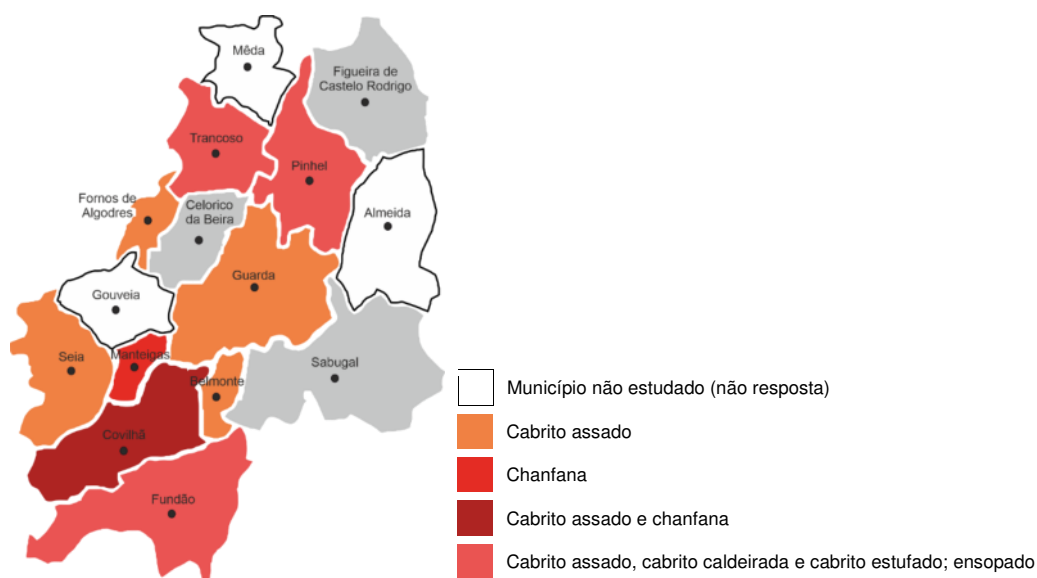


Figura 6.34 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de caprino
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

No que respeita aos pratos com base na caça, pode verificar-se, através da análise da Figura 6.35, que estes foram identificados em quatro, dos doze concelhos, e referem-se ao coelho à caçador, javali e perdiz de escabeche.

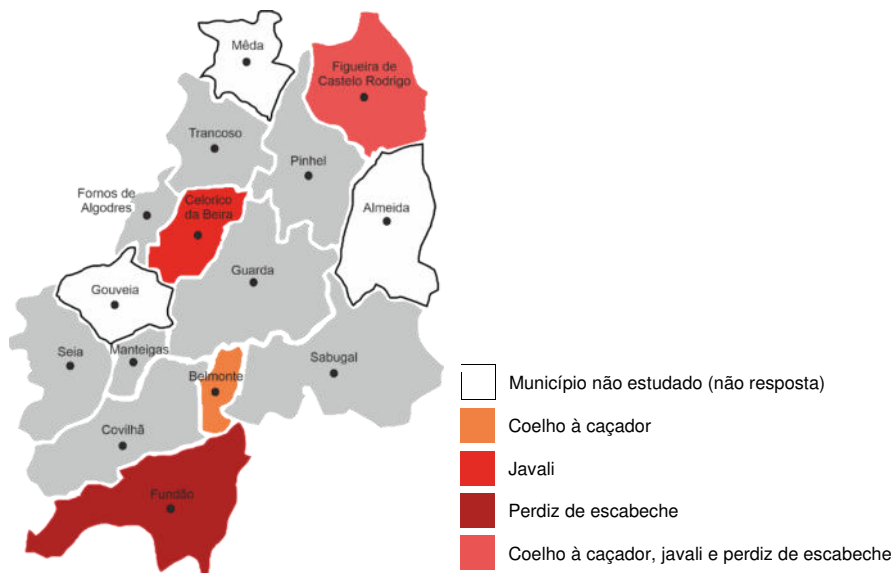


Figura 6.35 – Especialidades mais representativas: pratos à base de carne de caça
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.16. Outros pratos tradicionais

Existem ainda outros pratos tradicionais que foram identificados, designadamente o feijão no forno e a feijoca. O primeiro foi identificado em três concelhos – Celorico da Beira, Manteigas e Fundão e o último foi identificado nos concelhos de Seia e Manteigas (ver Figura 6.36).

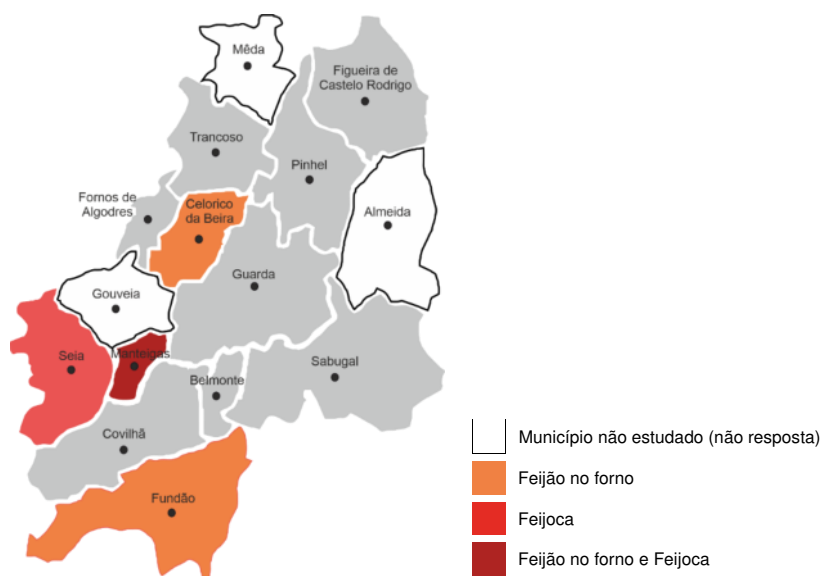


Figura 6.36 – Especialidades mais representativas: outros pratos tradicionais
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.17. Doces e produtos de pastelaria

Por fim, no que concerne aos doces e produtos de pastelaria, que correspondem às sobremesas, estes foram indicados na totalidade dos concelhos, à exceção do concelho de Trancoso. Refira-se que, neste concelho, foram apenas identificadas as sardinhas doces que, ao não serem identificadas por mais nenhum município, representam apenas 8% ficando, por isso, de fora desta análise.

Através da análise da Figura 6.37, pode constatar-se que as sobremesas identificadas como sendo as mais representativas da região são: o arroz doce, presente em sete concelhos; o leite creme e as papas de milho, presentes em seis concelhos; o requeijão com doce de abóbora, presente em cinco concelhos.

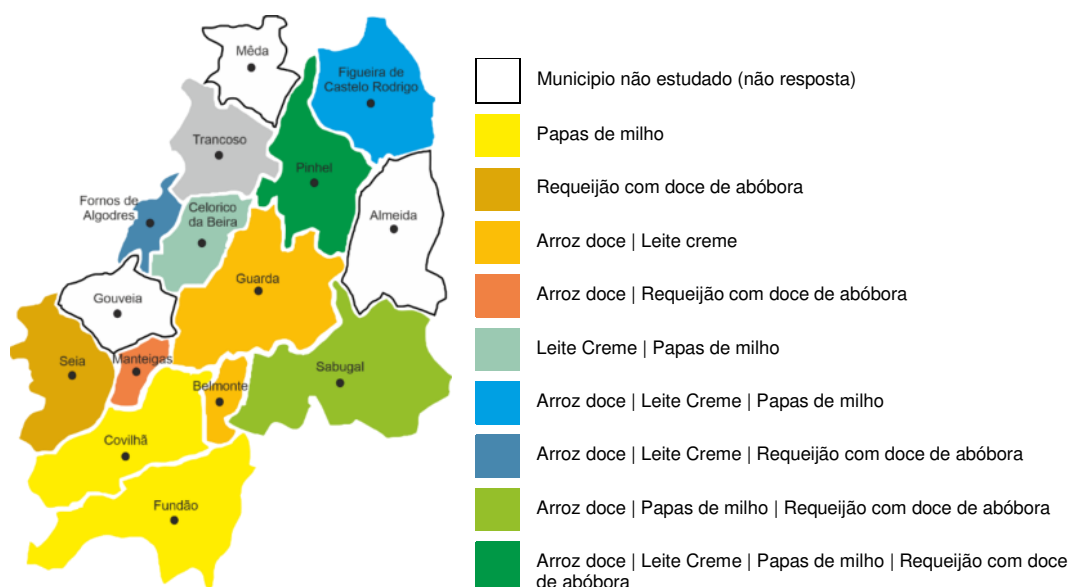


Figura 6.37 – Especialidades mais representativas: doces e produtos de pastelaria
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.1.18. Região das Beiras e Serra da Estrela

Após a apresentação dos resultados das entrevistas aos municípios, relativamente aos produtos e pratos mais representativos da região, de forma ilustrada e por categoria/concelho, importa agora verificar a expressividade ao nível da globalidade dos doze municípios analisados.

Assim, através da análise do Gráfico 6.2, afere-se que os produtos identificados como os mais representativos da região são: os enchidos (identificados em 83% dos concelhos); o azeite, o borrego e o cabrito (em 58%); a castanha, o queijo de ovelha e o requeijão (em 50%). São ainda expressivos a maçã e o pão (identificados em 42% dos concelhos).

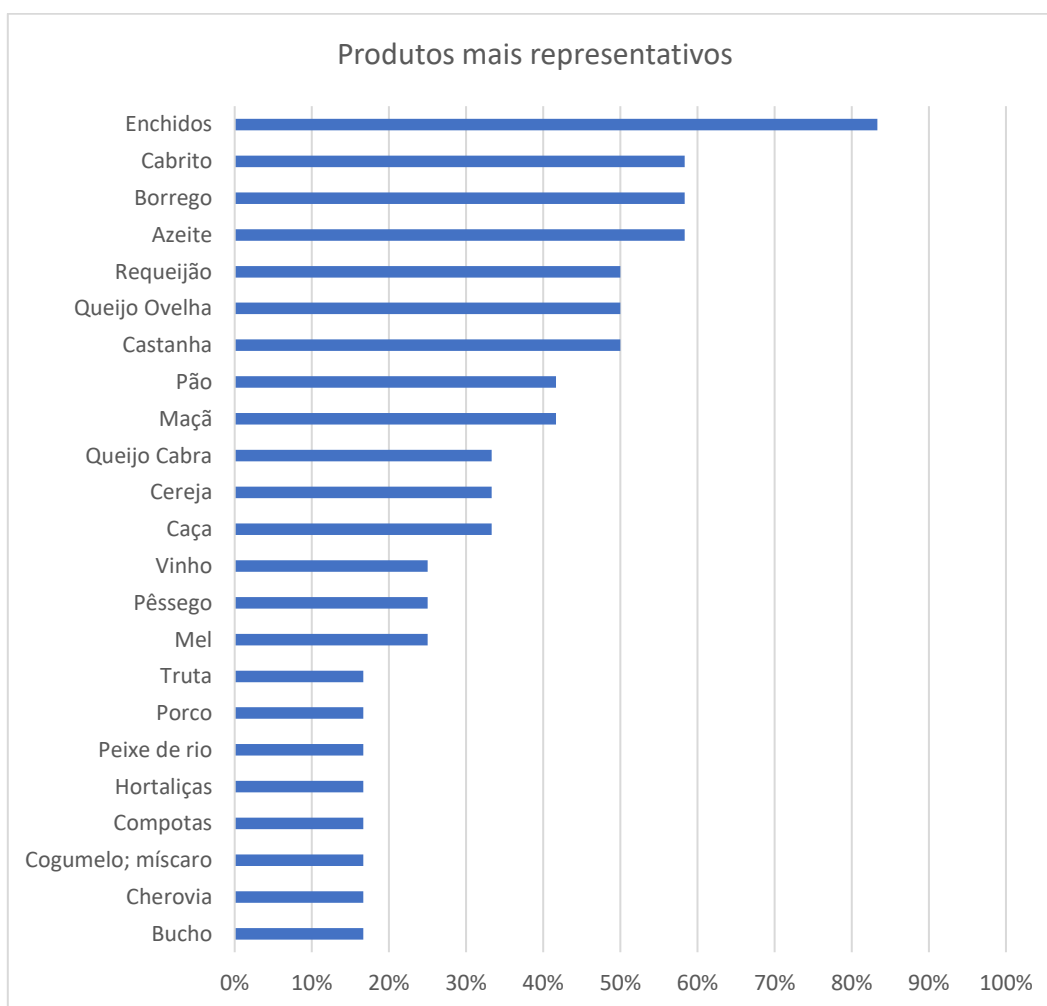


Gráfico 6.2 – Produtos mais representativos: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

No que respeita aos pratos ou especialidades mais representativos da região, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.3, apura-se que o cabrito assado foi identificado em 67% dos concelhos, seguido do borrego estufado, ensopado ou de caldeirada e das lagaradas ou tibórnias, identificados em 42% dos concelhos.

Apesar dos enchidos terem sido identificados como o produto mais representativo, estes não foram referidos relativamente às especialidades mais representativas.

Por outro lado, as lagaradas e tibórnias foram a segunda especialidade, identificada como mais representativa. No entanto, o bacalhau, que lhe serve de base, não foi identificado como produto representativo.

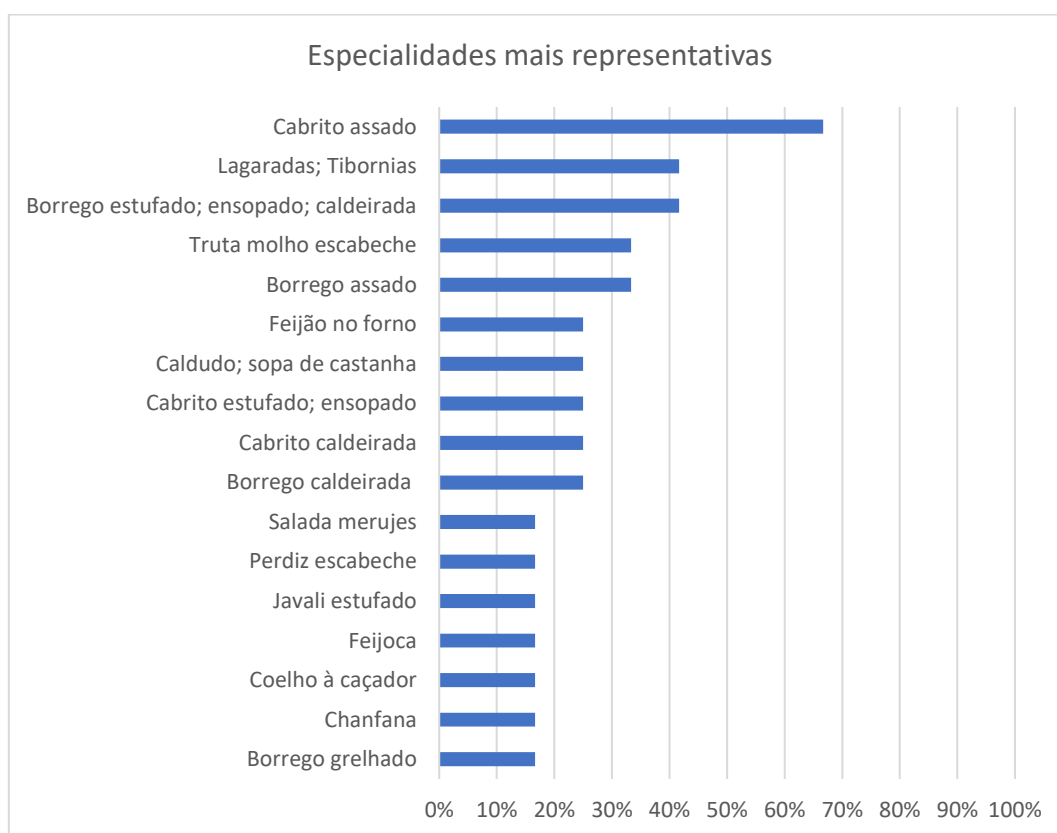


Gráfico 6.3 – Especialidades mais representativas: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

Relativamente às sobremesas e/ou doces, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.4, que as mais referidas foram o arroz doce (em 58% dos concelhos); o leite creme e as papas de milho (em 50%); o requeijão com doce de abóbora (em 42%); as filhós/coscoréis e os esquecidos (referidos em 33% dos concelhos).

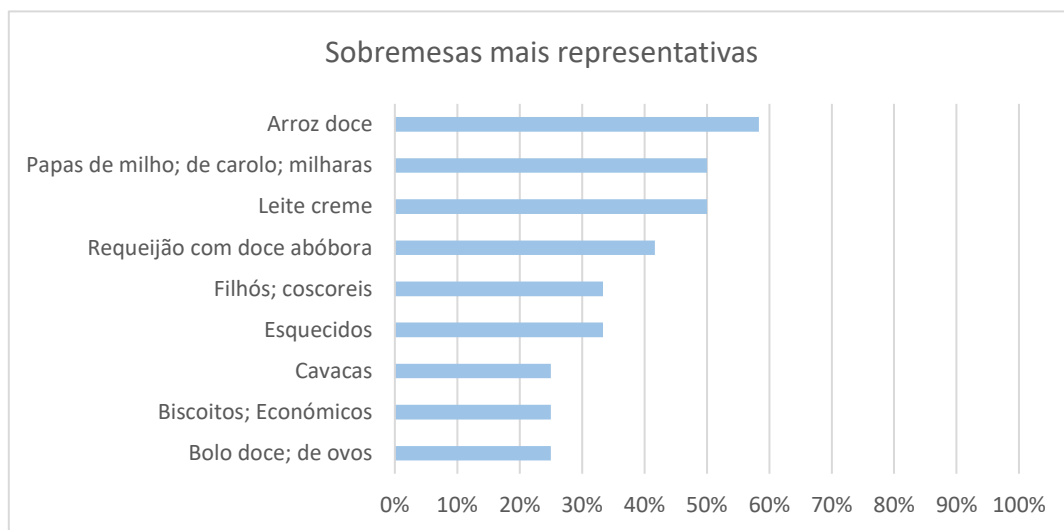


Gráfico 6.4 – Sobremesas mais representativas: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

Finalmente, no que diz respeito aos produtos com potencial de desenvolvimento, foram identificados pelos municípios, maioritariamente, a castanha e o queijo (ver Gráfico 6.5)



Gráfico 6.5 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos municípios.

6.2.2. Análise das entrevistas aos restaurantes

Decorrentes das entrevistas efetuadas, relativamente aos restaurantes da região alvo do estudo, apresentam-se agora os resultados obtidos.

De forma a melhor se visualizarem os resultados, atendendo ao número de entrevistas efetuadas, estes são inicialmente apresentados por concelho e, no final, serão apresentados os resultados globais para o conjunto dos 15 municípios da região da CIMBSE.

6.2.2.1. Concelho de Almeida

Relativamente ao concelho de Almeida, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.6, que o vinho, os enchidos e o borrego foram os produtos identificados como sendo os mais representativos, em 83% dos restaurantes, seguidos da carne bovina, do bacalhau e do azeite, em 67%. Têm também representatividade o queijo de ovelha, o coelho e o cabrito, identificados em 50% dos restaurantes.

No que concerne aos produtos mais utilizados, foram identificados com a mesma representatividade: o vinho e o borrego, em 83% dos restaurantes; a carne bovina e o bacalhau, em 67%; o queijo de ovelha e o cabrito, identificados em 50% dos restaurantes.

Em relação aos enchidos, ao azeite e ao coelho, verifica-se que estes produtos não são utilizados por todos os restaurantes que os identificaram como representativos da gastronomia do concelho.

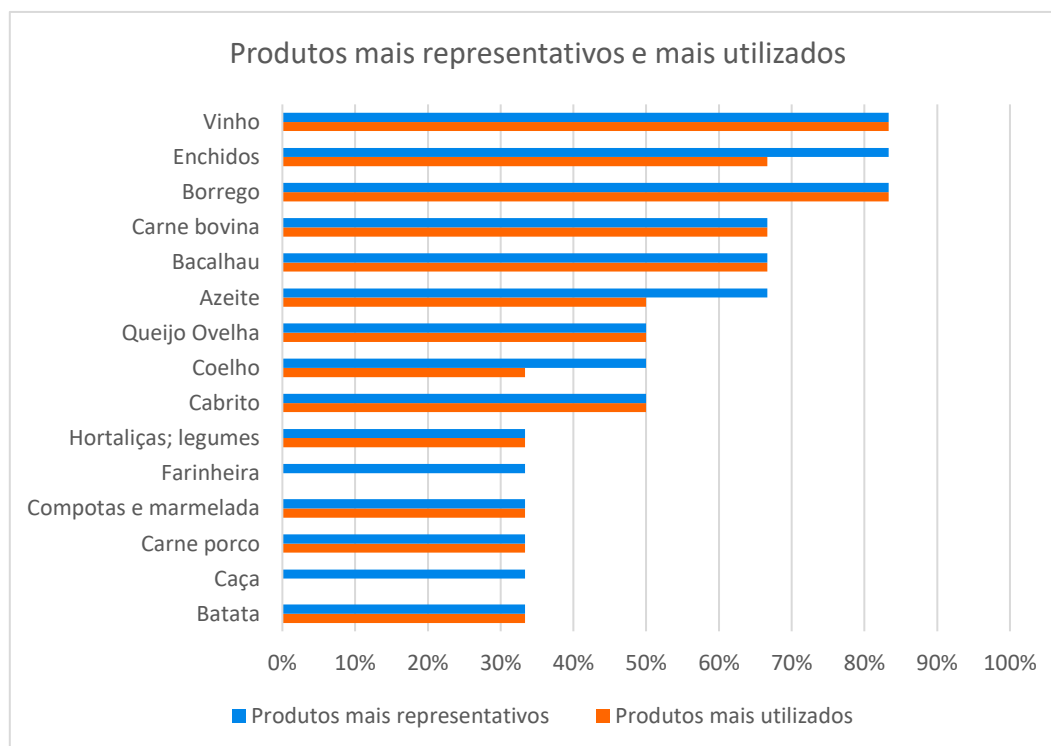


Gráfico 6.6 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Almeida
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita aos pratos/especialidades mais representativas, apresentadas no Gráfico 6.7, foram identificados: o bacalhau, em 83% dos restaurantes; o borrego assado (em 67%); o polvo à lagareiro, o borrego grelhado e o borrego ensopado/estufado (em 50% dos restaurantes).

No caso concreto do bacalhau, este foi referido sempre como um produto/prato estrela, nas entrevistas realizadas, muito procurado pelos vizinhos espanhóis e pelos emigrantes que, aquando das vindas a Portugal, efetuam uma paragem em Almeida para degustarem este produto nas mais diversas formas gastronómicas.

Apesar da carne bovina ter sido identificada como um dos produtos mais representativos, verifica-se que não foram identificados quaisquer pratos representativos que utilizem este produto.

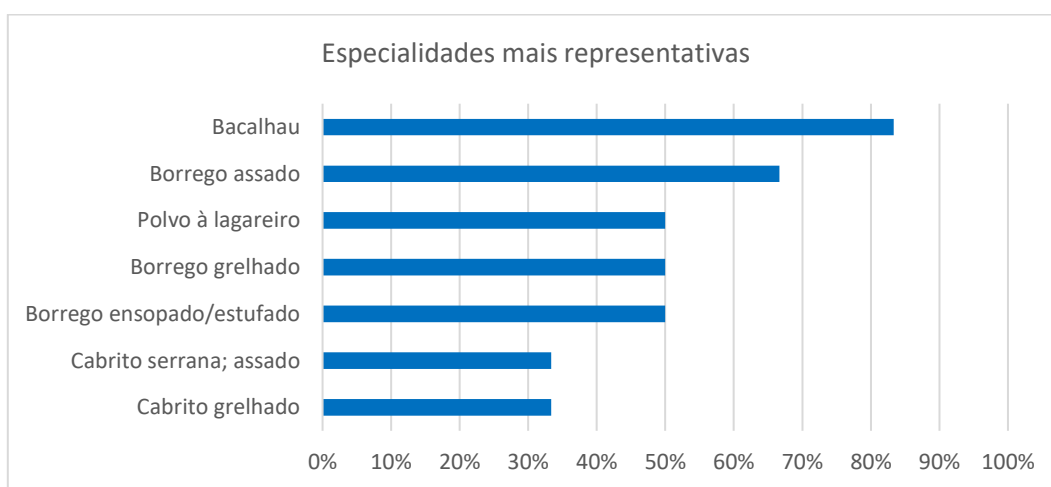


Gráfico 6.7 – Especialidades mais representativas: concelho de Almeida
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Quanto às sobremesas foram identificadas o arroz doce, em 50% dos restaurantes, seguido das farófias, identificadas em 33% dos restaurantes, tal como se pode comprovar pela análise do Gráfico 6.8.

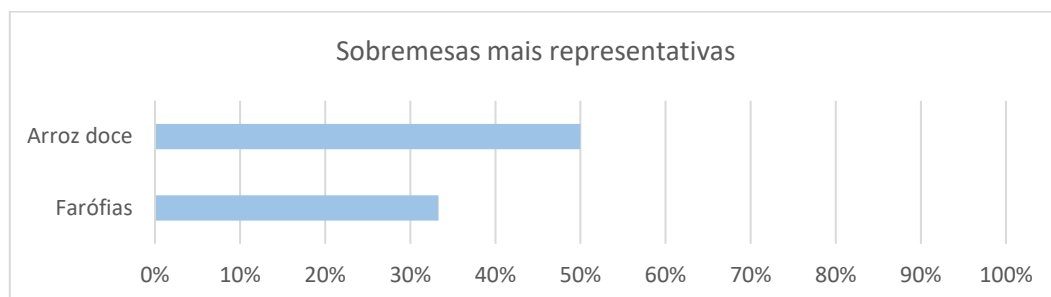


Gráfico 6.8 – Sobremesas mais representativas: concelho de Almeida
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de produtos/especialidades com potencial de desenvolvimento, apresentados no Gráfico 6.9, foram identificados, maioritariamente, o bacalhau e o borrego.



Gráfico 6.9 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Almeida
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.2. Concelho de Belmonte

No que concerne ao concelho de Belmonte verifica-se, através da análise do Gráfico 6.10, que o borrego foi identificado como o produto mais representativo, na totalidade dos restaurantes (e também o mais utilizado, em 80% dos restaurantes), seguido do cabrito, em 80%, e dos enchidos, do bacalhau e do azeite, identificados em 60% dos restaurantes cada. Relativamente ao bacalhau, apesar de ter sido identificado como produto representativo, não foi identificado como sendo dos mais utilizados, em nenhum restaurante, ao contrário de todos os outros. Têm também representatividade o vinho, o queijo de ovelha, o mel, a cereja e a alheira, identificados em 40% dos restaurantes.

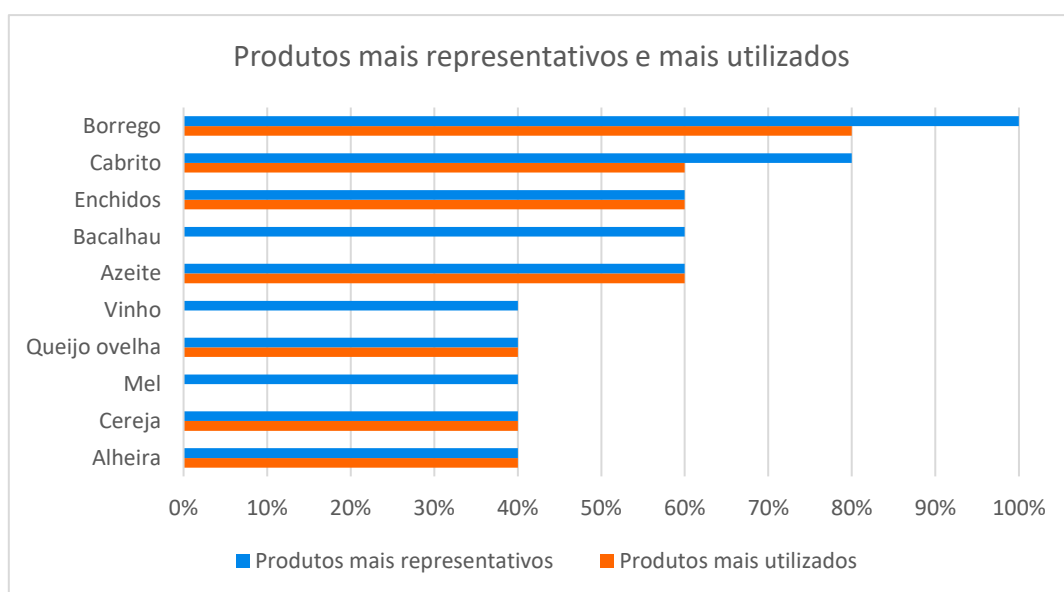


Gráfico 6.10 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Belmonte
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente aos pratos/especialidades mais representativos, foram identificados, maioritariamente, o queijo e os enchidos, em 60% dos restaurantes, seguidos do cabrito grelhado e do borrego ensopado, identificados em 40%, dos restaurantes. Apesar do borrego ter sido identificado como o produto mais representativo, na totalidade dos restaurantes, verifica-se que este aparece apenas em segundo lugar, identificado em 40% dos restaurantes, como prato/especialidade mais representativa (ver Gráfico 6.11).

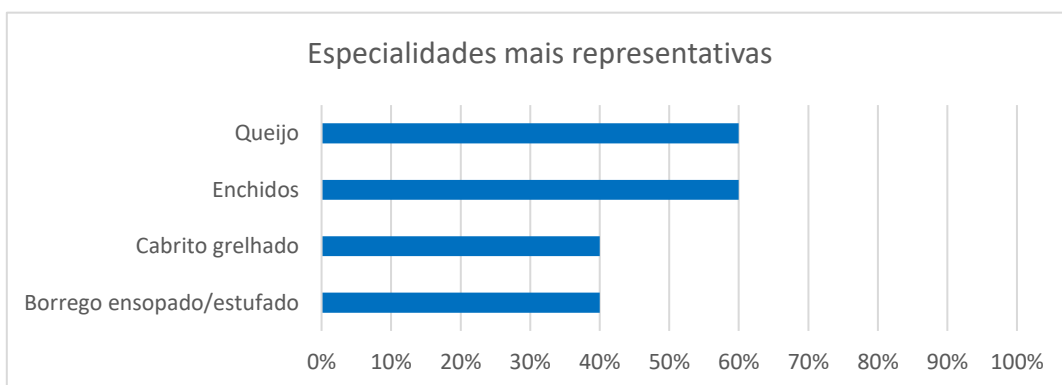


Gráfico 6.11 – Especialidades mais representativas: concelho de Belmonte
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de sobremesas, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.12, que as papas de milho e o arroz doce são as mais representativas, identificadas em 80%, seguidas da tigelada, identificada em 40% dos restaurantes.

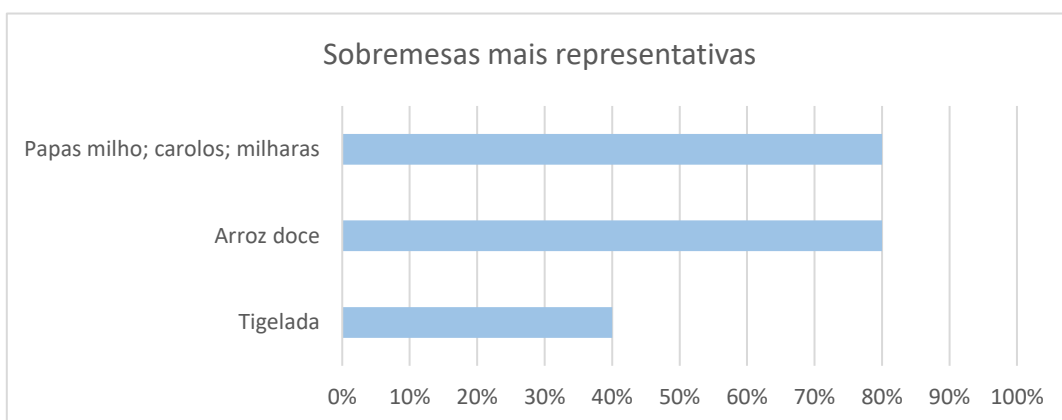


Gráfico 6.12 – Sobremesas mais representativas: concelho de Belmonte
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que diz respeito aos produtos/especialidades com potencial de desenvolvimento, apresentados no Gráfico 6.13, foram indicados, maioritariamente, o cabrito e o borrego.



Gráfico 6.13 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Belmonte
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.3. Concelho de Celorico da Beira

Relativamente ao concelho de Celorico da Beira, pode verificar-se, pela análise do Gráfico 6.14, que os produtos mais representativos são igualmente os mais utilizados, designadamente, o queijo Serra da Estrela e o borrego, identificados na totalidade dos restaurantes; o requeijão, em 80%; e o cabrito, identificado em 60% dos restaurantes. No entanto, à exceção do requeijão, todos estes produtos são utilizados em percentagens inferiores às da sua representatividade. São ainda representativos o queijo de ovelha, os enchidos e o azeite, identificados em 40% dos restaurantes.

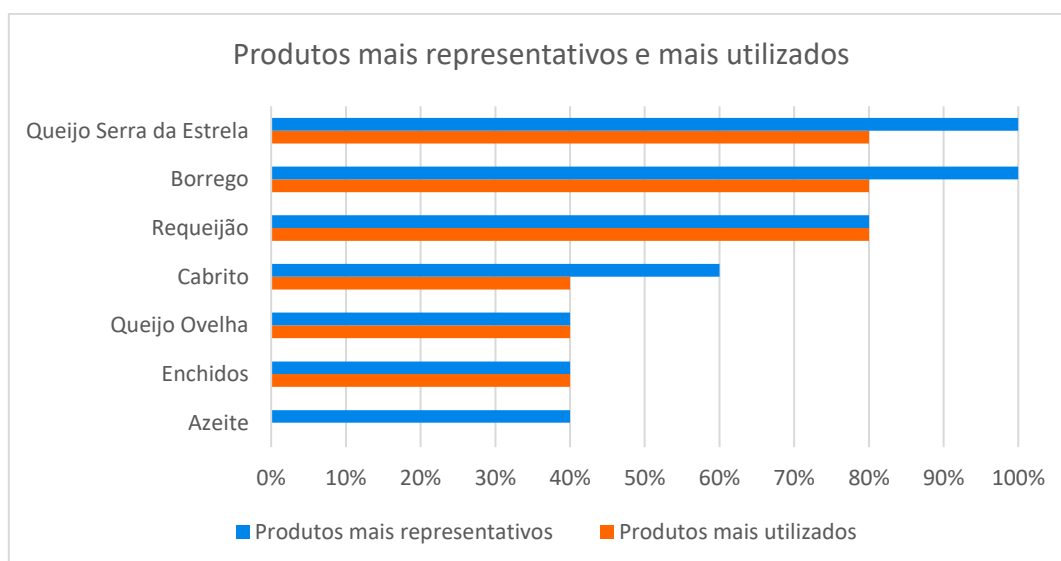


Gráfico 6.14 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Celorico da Beira
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de pratos/especialidades mais representativos, foram identificados o queijo e o borrego grelhado e assado, em 80% dos restaurantes; seguidos do borrego ensopado/estufado, em 60%; e do cabrito assado e grelhado, identificados em 40% dos restaurantes (ver Gráfico 6.15).

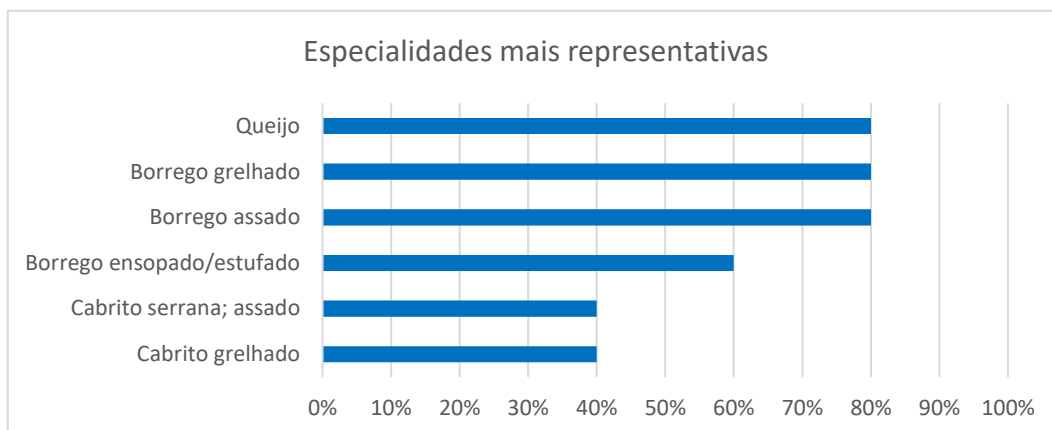


Gráfico 6.15 – Especialidades mais representativas: concelho de Celorico da Beira
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Quanto às sobremesas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.16, foram identificadas o arroz doce, na totalidade dos restaurantes, seguido do queijo com marmelada/compotas, das papas de milho e do leite creme, identificados em 60% dos restaurantes.

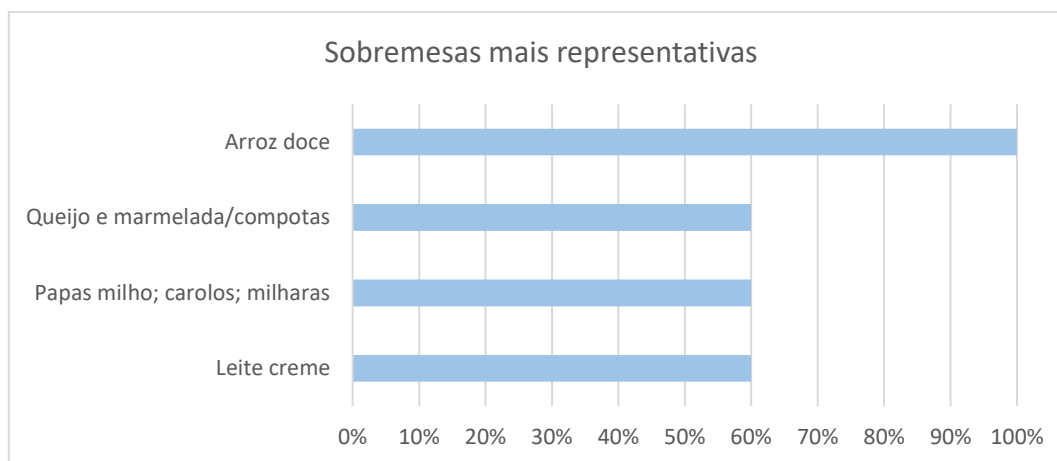


Gráfico 6.16 – Sobremesas mais representativas: concelho de Celorico da Beira
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Apesar do requeijão ter sido identificado como um produto representativo e utilizado, em 80% dos restaurantes, verifica-se, no entanto, que não foram indicadas quaisquer pratos/especialidades ou sobremesas baseadas neste produto.

Por último, em relação aos produtos com potencial de desenvolvimento, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.17, que o borrego foi indicado pela totalidade dos restaurantes do concelho, seguido do queijo e do cabrito, indicados por 3 e 2 restaurantes, respetivamente.



Gráfico 6.17 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho Celorico da Beira
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.4. Concelho da Covilhã

No que concerne ao concelho da Covilhã, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.18, que foram identificados como produtos mais representativos o cabrito, em 89% dos restaurantes, seguido dos enchidos, em 79%, e da cereja, identificada em 75% dos restaurantes. Embora em percentagens inferiores, estes são também, pela mesma ordem, os produtos mais utilizados pelos restaurantes. É ainda relevante a representatividade do queijo de ovelha, identificado em 61% dos restaurantes; do pêsego, da cherovia e do azeite, identificado em 50%; do queijo Serra da Estrela, identificado em 46%; do borrego e do queijo de mistura, identificados em 36% dos restaurantes. No caso concreto da cherovia, este produto é utilizado em apenas metade dos restaurantes, dos quais foi identificada como produto mais representativo da gastronomia do concelho. De acordo com as respostas às entrevistas, esta realidade fica a dever-se ao facto deste não ser um produto muito apreciado, em termos de gosto, e também ao facto do seu consumo ser muitas vezes associado a um passado de dificuldades económicas nas famílias.

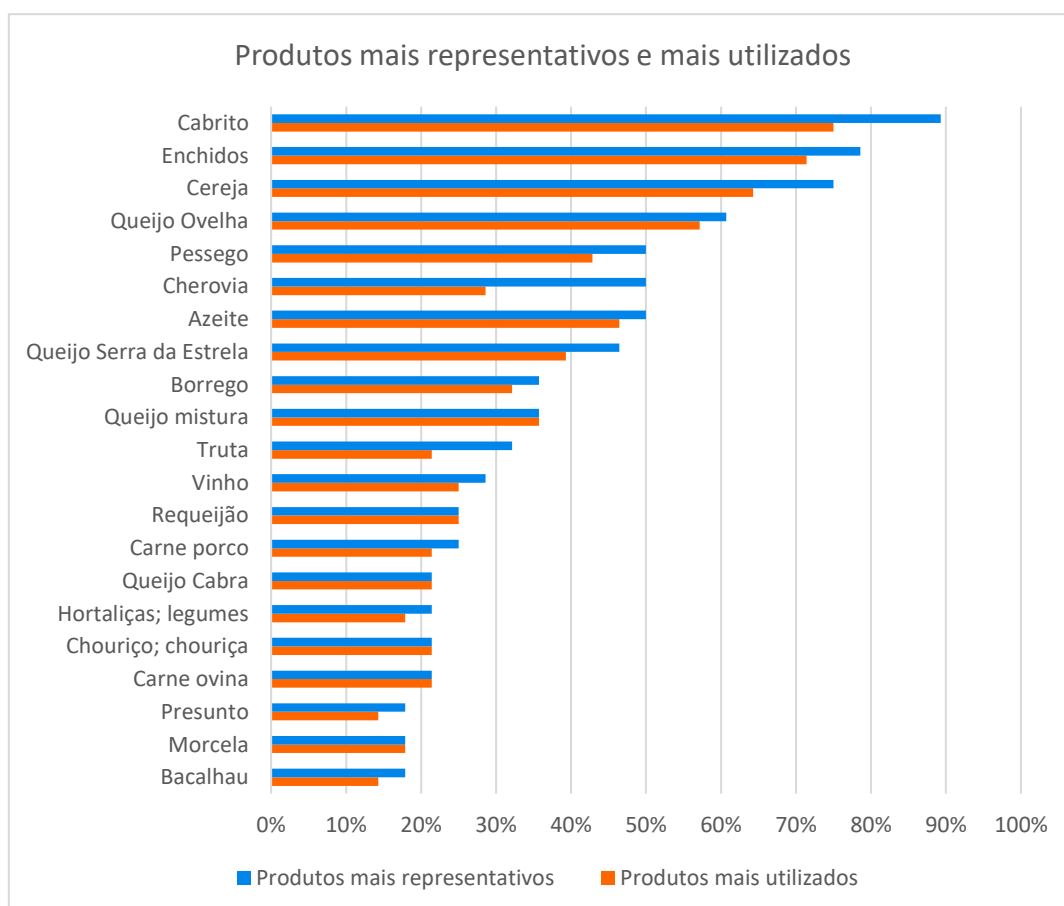


Gráfico 6.18 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Covilhã
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente aos pratos/especialidades mais representativos, foram identificados o cabrito assado, em 61% dos restaurantes, seguido do queijo e dos enchidos, identificados em 46% dos restaurantes. Os pratos como a panela no forno, a chanfana e o cabrito grelhado têm também representatividade, tendo sido identificados em 32% dos restaurantes (ver Gráfico 6.19).

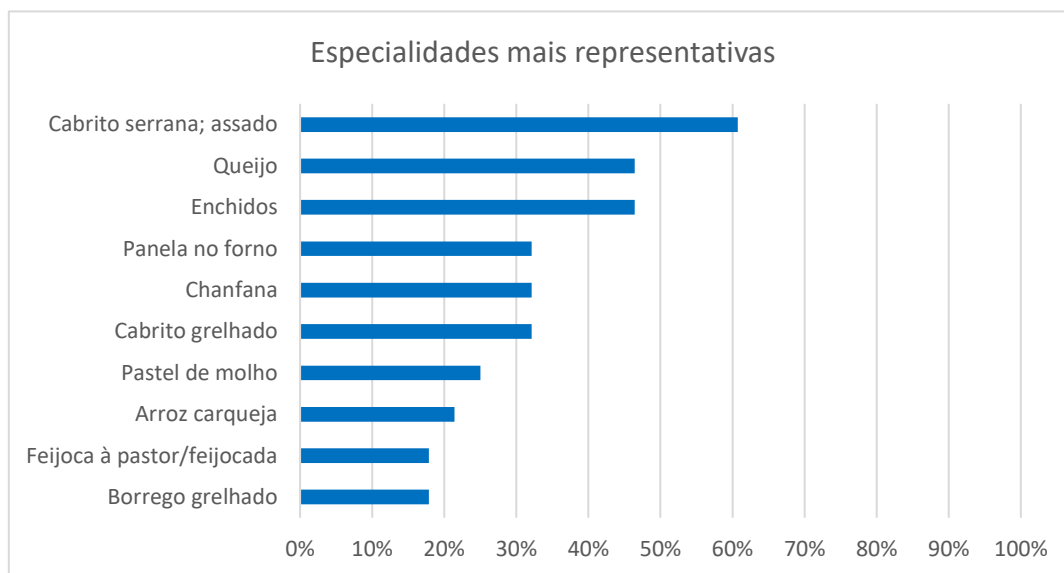


Gráfico 6.19 – Especialidades mais representativas: concelho da Covilhã
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.20, que as mais representativas são papas de milho, identificadas em 61% dos restaurantes, seguidas do arroz doce, em 57%, e da tigelada, identificada em 46% dos restaurantes. Apesar da representatividade das frutas, como a cereja e o pêssgo, verifica-se que não são indicadas quaisquer sobremesas baseadas nestes produtos.

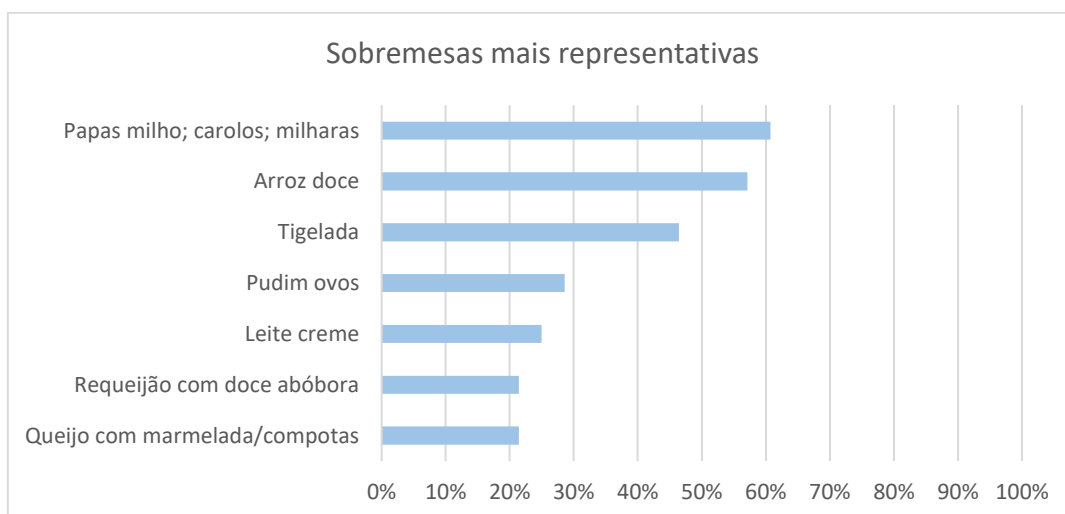


Gráfico 6.20 – Sobremesas mais representativas: concelho da Covilhã
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de produtos com potencial de desenvolvimento, apresentados no Gráfico 6.21 foram indicados, maioritariamente, o cabrito, em 8 restaurantes, e o pêsego e o queijo, indicados em 3 restaurantes.



Gráfico 6.21, foram indicados, maioritariamente, o cabrito, em 8 restaurantes, e o pêsego e o queijo, indicados em 3 restaurantes.

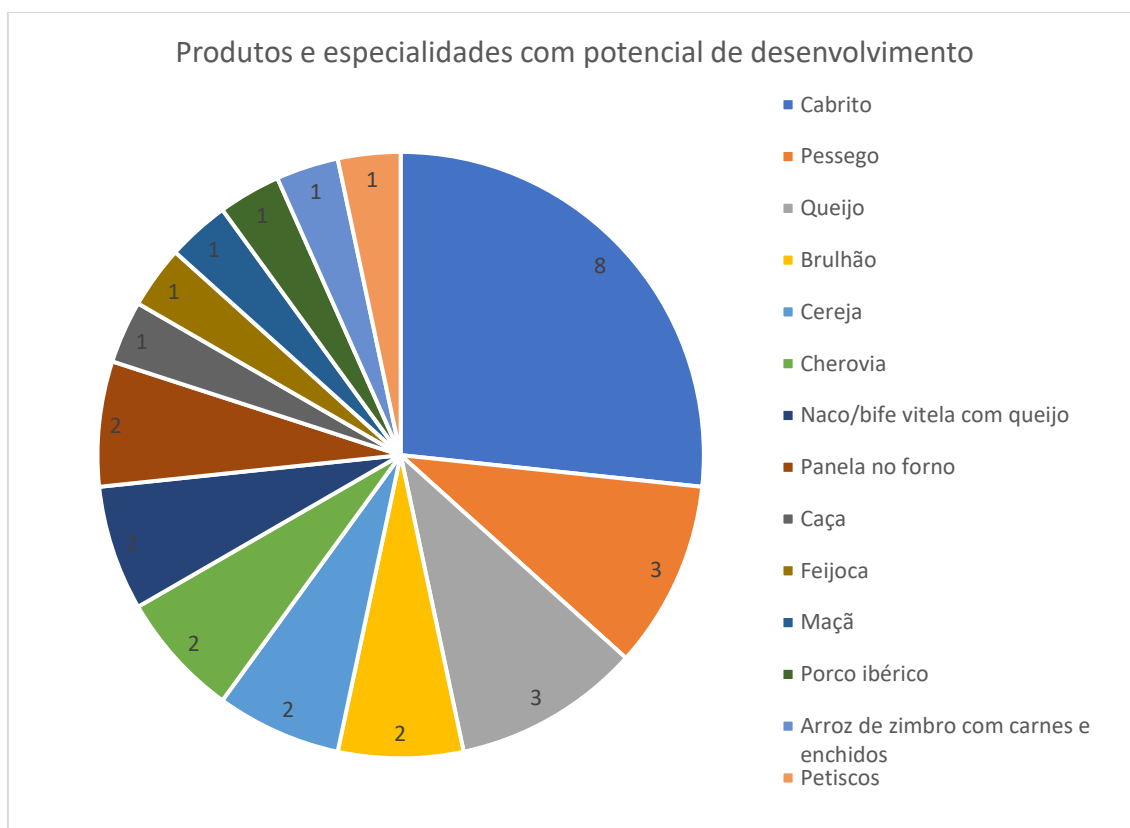


Gráfico 6.21 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Covilhã
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.5. Concelho de Figueira de Castelo Rodrigo

Relativamente ao concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.22, que o azeite e a amêndoa foram identificados como os produtos mais representativos, na totalidade dos restaurantes, seguidos do vinho, identificado em 80% dos restaurantes; do borrego da Marofa e do borrego, em 60%; do mel, dos enchidos, da carne bovina e da batata, identificados em 40% dos restaurantes.

No que respeita aos produtos mais utilizados, foram identificados o azeite, na totalidade dos restaurantes, o vinho, em 80%, e o borrego, identificado em 60% dos restaurantes. Em relação à amêndoa, apesar de ter sido identificada como representativa, na totalidade dos restaurantes, apenas 60% dos restaurantes referiram que a utilizam. O mesmo acontece com o borrego da Marofa, com 60% de representatividade e 40% de utilização, tendo sido apontada a escassez deste produto como uma das explicações para este facto. Verifica-se também que a carne bovina, apesar de ter sido identificada como representativa, não foi indicada como sendo utilizada pelos restaurantes do concelho.

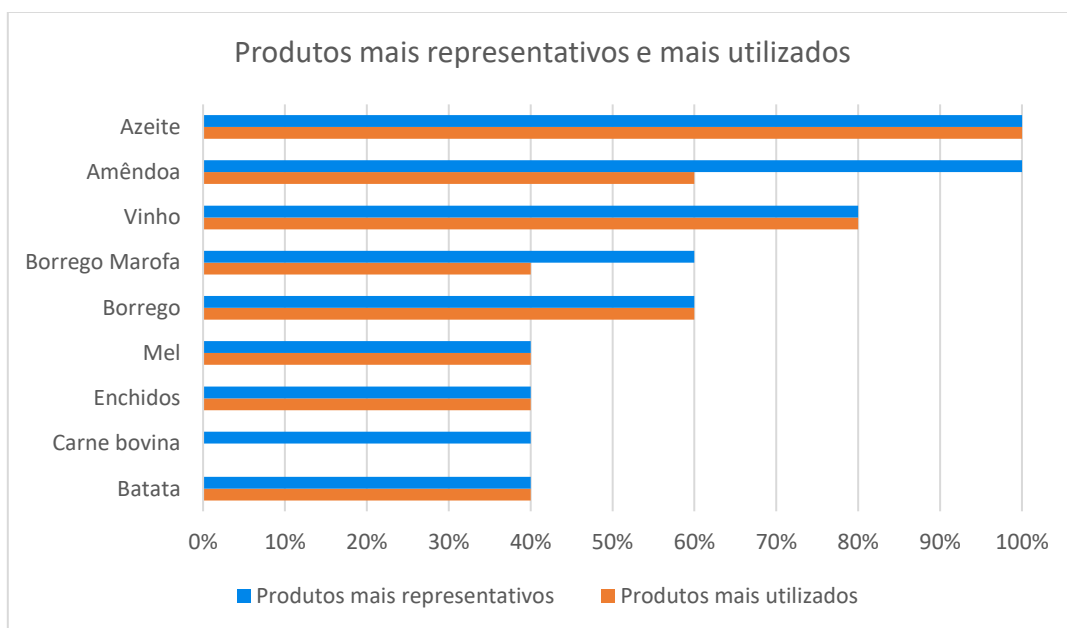


Gráfico 6.22 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho Fig. Castelo Rodrigo
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Quanto às especialidades mais representativas, verifica-se, a partir da análise do Gráfico 6.23, que foram identificadas o borrego assado, grelhado e ensopado, em 100%, 80% e 60% dos restaurantes, respetivamente. Foi ainda identificado o bacalhau, em 40% dos restaurantes, pese embora o facto de não ter sido identificado como um produto representativo da gastronomia do concelho.

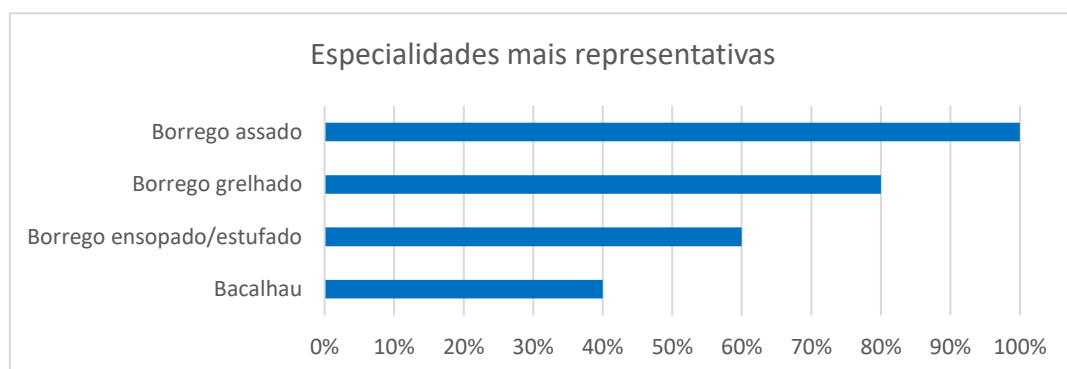


Gráfico 6.23 – Especialidades mais representativas: concelho de Figueira de Castelo Rodrigo
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne às sobremesas, cujo resultado se apresenta no Gráfico 6.24, foram identificadas a tarte de amêndoa, em 80% dos restaurantes, o pudim de ovos, em 60%, e a tarte de grão de bico, a par do bolo de amêndoa, identificados em 40% dos restaurantes.

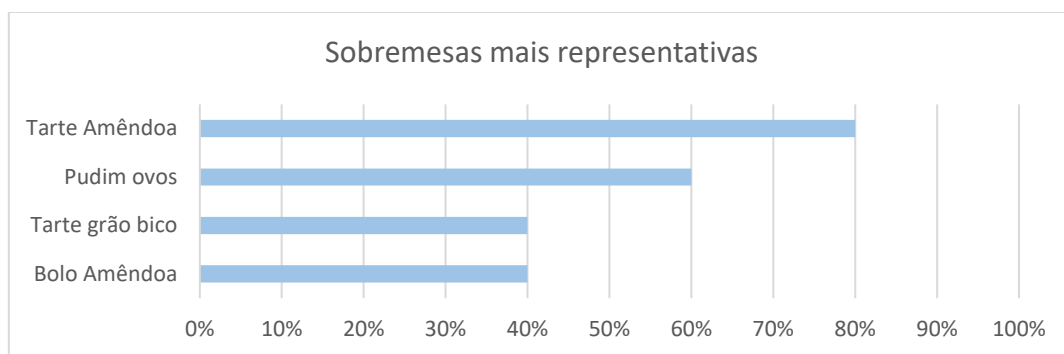


Gráfico 6.24 – Sobremesas mais representativas: concelho de Figueira de Castelo Rodrigo
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, foi indicado o borrego da Marofa, em 2 restaurantes, seguido da amêndoa, da laranja de Barca d'Alva, do queijo e do vinho, identificados por 1 restaurante cada (ver Gráfico 6.25).

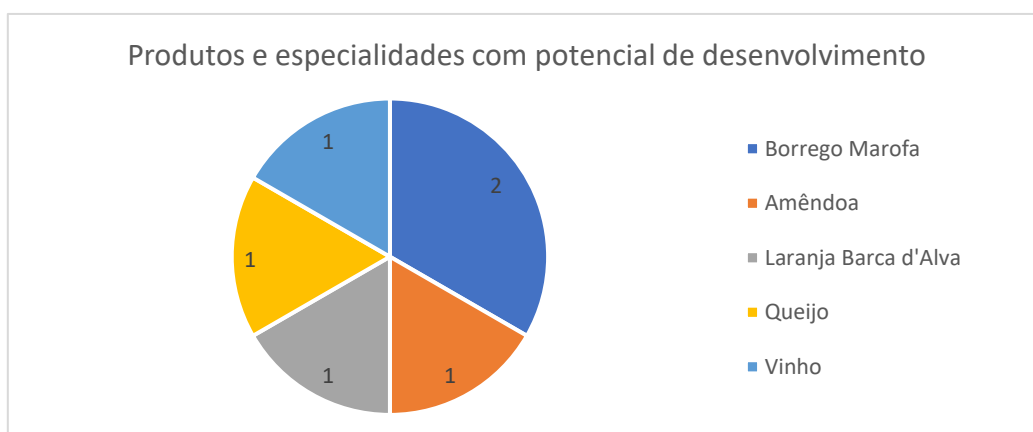


Gráfico 6.25 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho Fig. C.Rodrigo
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.6. Concelho de Fornos de Algodres

Relativamente ao concelho de Fornos de Algodres, foram indicados como produtos mais representativos o queijo Serra da Estrela, cabrito, borrego e azeite, na totalidade dos restaurantes, seguidos do requeijão, queijo de ovelha, mel, enchidos, compotas e marmelada, cogumelos e castanha, indicados em 50% dos restaurantes. Apenas o cabrito foi identificado como o produto mais utilizado, em 100% dos restaurantes, seguido do queijo Serra da Estrela, do queijo de ovelha, do cogumelo/míscaro e da castanha, identificados em metade dos restaurantes (ver Gráfico 6.26).

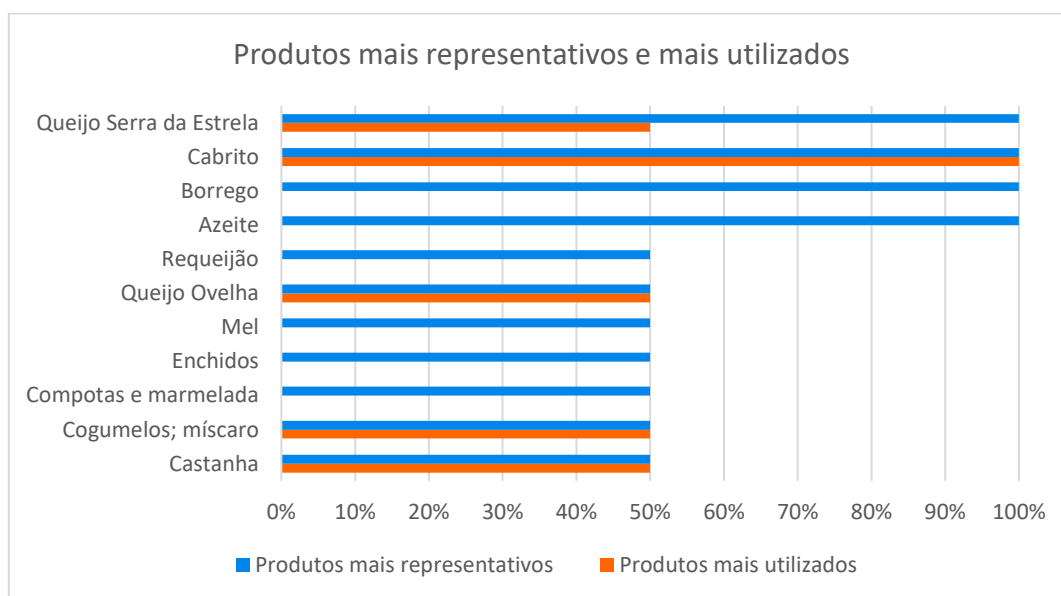


Gráfico 6.26 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Fornos de Algodres
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne aos pratos mais representativos, foram identificados o cabrito assado e o cabrito grelhado, na totalidade dos restaurantes, tal como se pode observar pelo Gráfico 6.27.

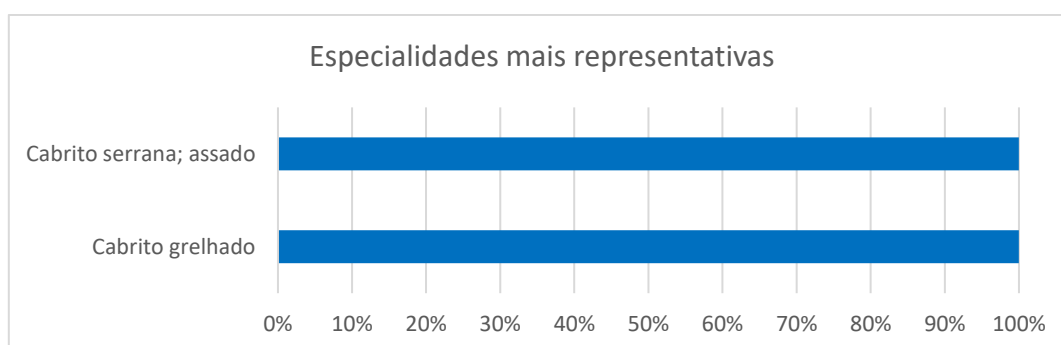


Gráfico 6.27 – Especialidades mais representativas: concelho de Fornos de Algodres
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, foram indicadas como mais representativas o leite creme e o arroz doce, pela totalidade dos restaurantes, como se pode verificar pela análise do Gráfico 6.28.

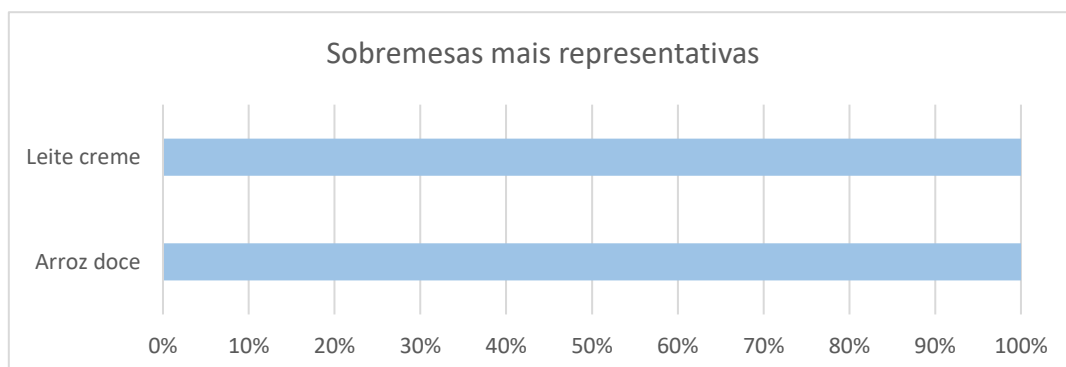


Gráfico 6.28 – Sobremesas mais representativas: concelho de Fornos de Algodres
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Por fim, em relação aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento foi apenas indicado o cabrito na totalidade dos restaurantes do concelho de Fornos de Algodres.

6.2.2.7. Concelho do Fundão

No que concerne ao concelho do Fundão, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.29, que o queijo de mistura, o cabrito e a cereja foram os produtos identificados como sendo os mais representativos, em 94% dos restaurantes, seguidos dos enchidos, em 82%; o azeite, em 65%; o vinho e o borrego, em 53%; o maranho, em 47%; a morcela, identificada em 35% dos restaurantes.

Em relação aos produtos mais utilizados, a tendência é de acompanhamento dos valores dos produtos representativos, à exceção do cabrito e dos enchidos que registam valores ligeiramente inferiores.

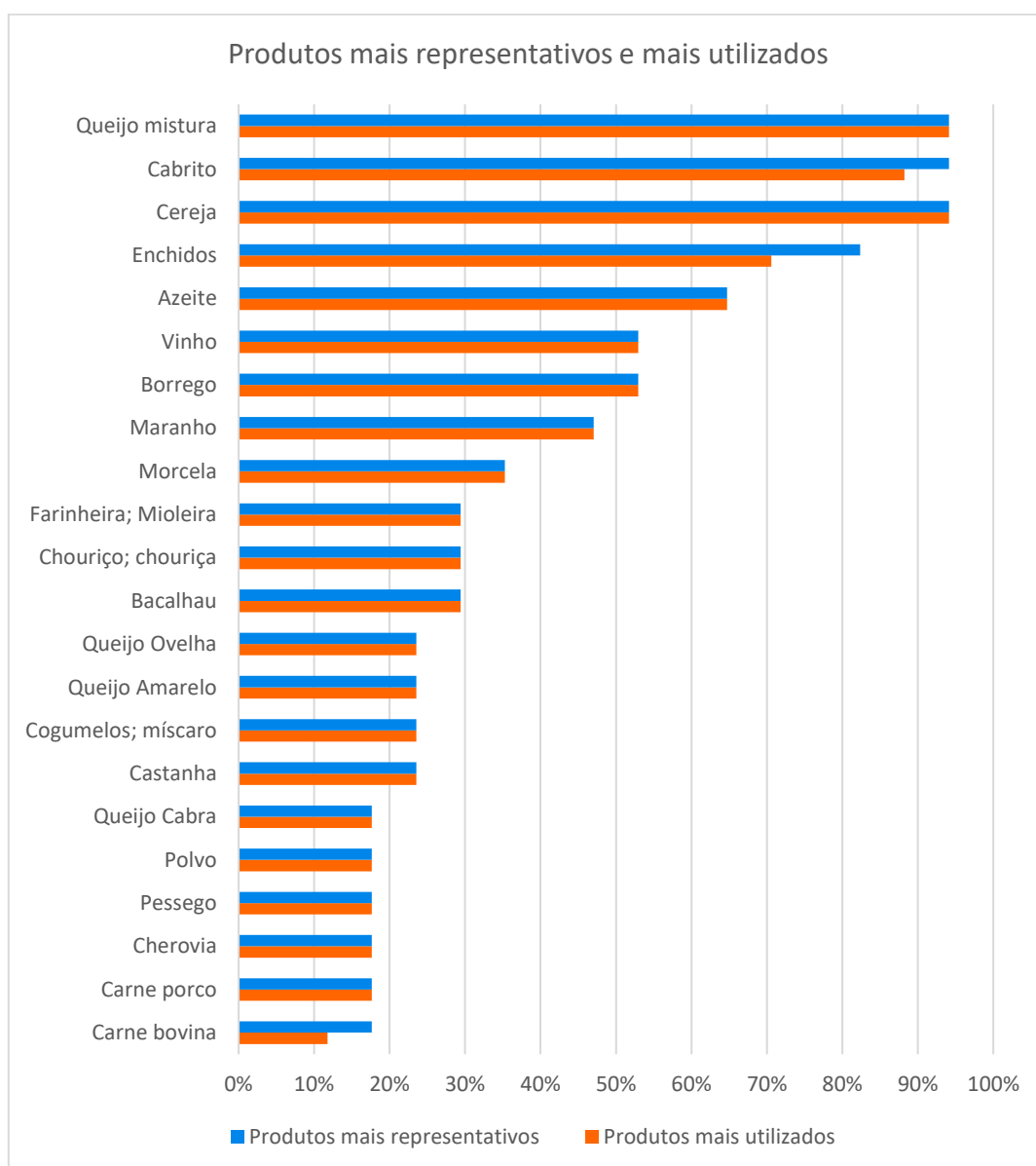


Gráfico 6.29 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho do Fundão
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente aos pratos/especialidades mais representativos, foram identificados o cabrito assado, em 65% dos restaurantes, seguido do cabrito grelhado, em 47%, e do queijo e do borrego grelhado, identificados em 41% dos restaurantes (ver Gráfico 6.30). Apesar da representatividade e utilização indicada para os enchidos, estes não são identificados como uma especialidade representativa, na medida em que apenas estão implícitos no cozido à portuguesa.

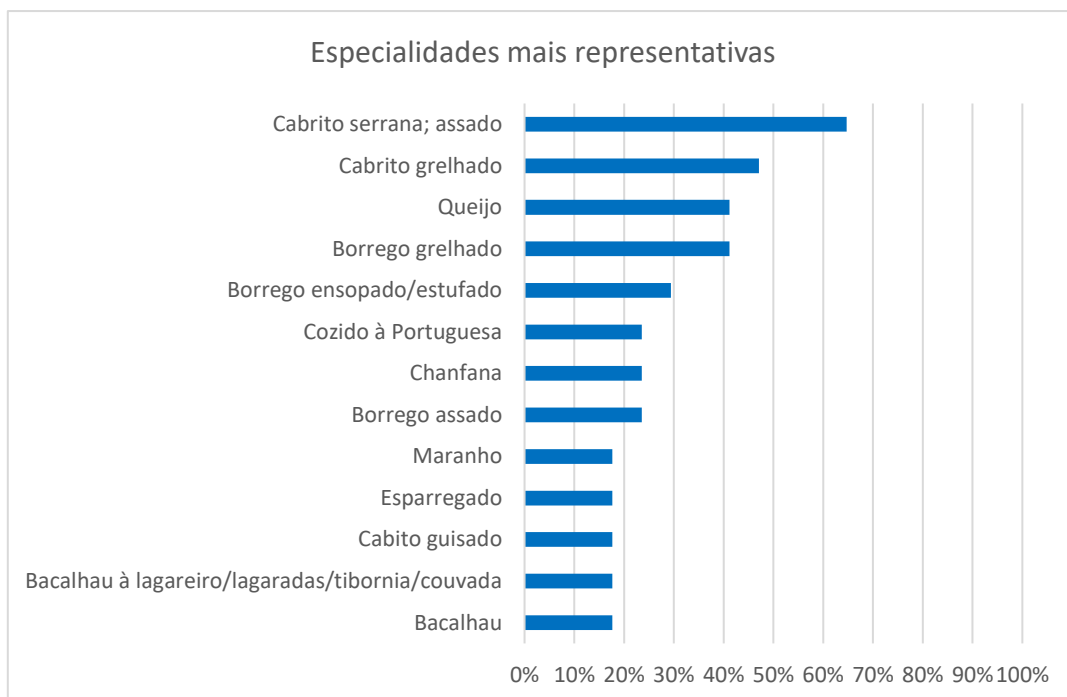


Gráfico 6.30 – Especialidades mais representativas: concelho do Fundão
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de sobremesas, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.31, que o arroz doce e as papas de milho são as mais representativas, indicadas em 76% e 65% dos restaurantes, respetivamente. Apesar da cereja ser representativa, não foi indicada nenhuma sobremesa baseada neste produto.

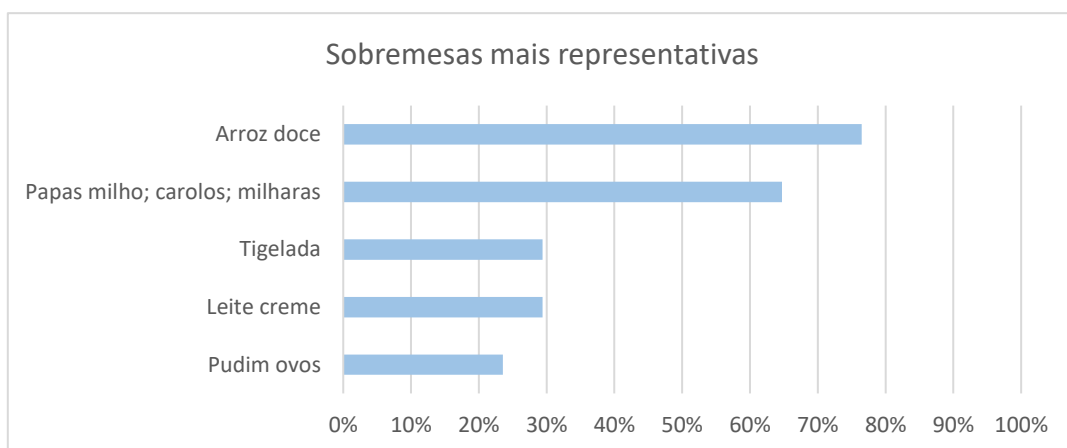


Gráfico 6.31 – Sobremesas mais representativas: concelho do Fundão
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, foram indicados a cereja, o cabrito e os enchidos, respetivamente, em 4, 3 e 2 restaurantes (ver Gráfico 6.32).

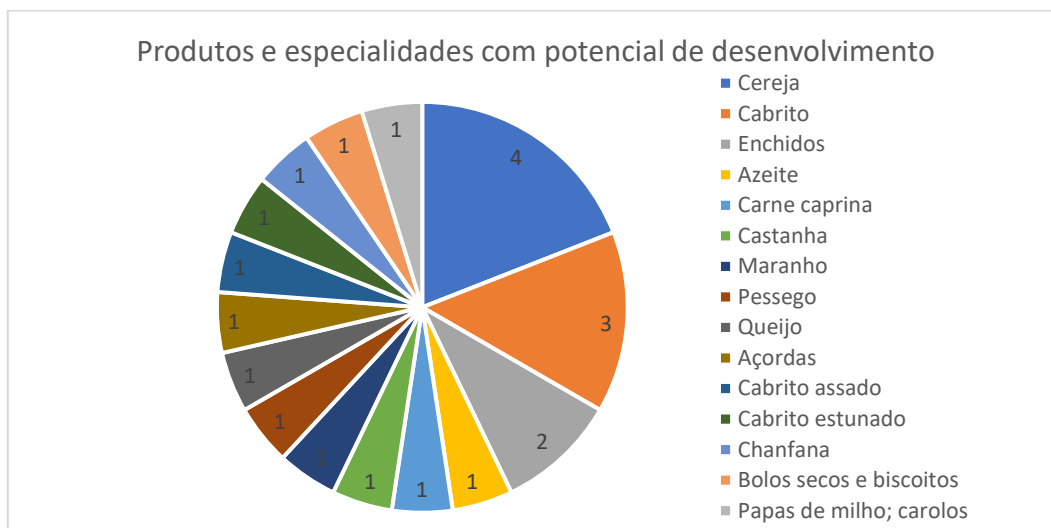


Gráfico 6.32 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho do Fundão
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.8. Concelho de Gouveia

Relativamente ao concelho de Gouveia, pode verificar-se, pela análise do Gráfico 6.33, que os produtos mais representativos são igualmente os mais utilizados (à exceção do cabrito e do borrego, com valores inferiores), designadamente, o queijo de ovelha e o cabrito, identificados na totalidade dos restaurantes; os enchidos e o borrego, em 86%; o vinho e o requeijão, em 71%; a morcela, a farinheira e o chouriço, em 57%; a feijoca, identificada em 43% dos restaurantes.

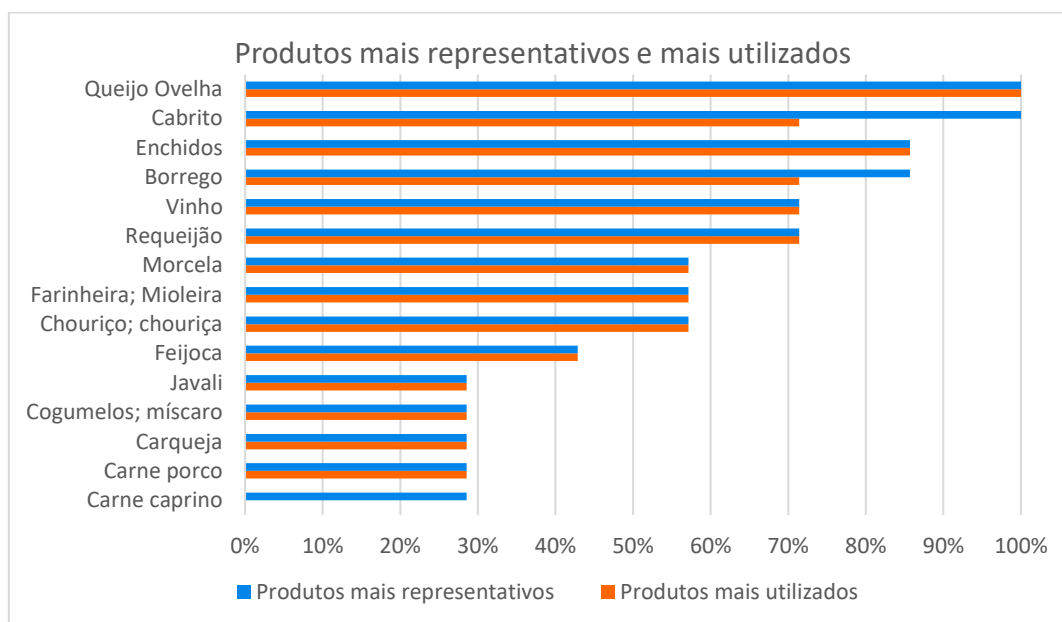


Gráfico 6.33 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Gouveia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às especialidades mais representativas, apresentadas no Gráfico 6.34, foram identificadas os enchidos, o cabrito assado e o borrego grelhado, em 57%, seguidos do queijo, feijocada e borrego ensopado, identificados em 43% dos restaurantes.

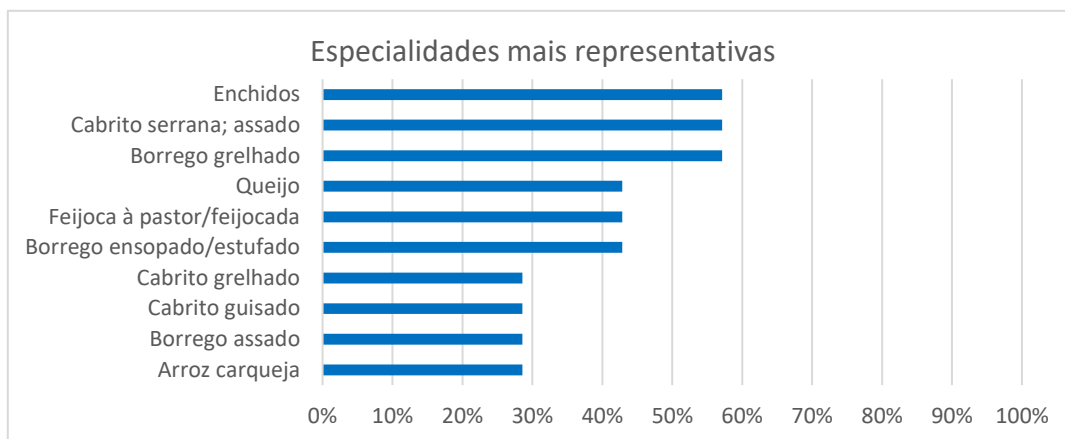


Gráfico 6.34 – Especialidades mais representativas: concelho de Gouveia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação às sobremesas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.35, foram identificadas o arroz doce, em 86% dos restaurantes; o requeijão com doce de abóbora e o leite creme, em 71%; o queijo com marmelada/compotas, identificado em 57% dos restaurantes.

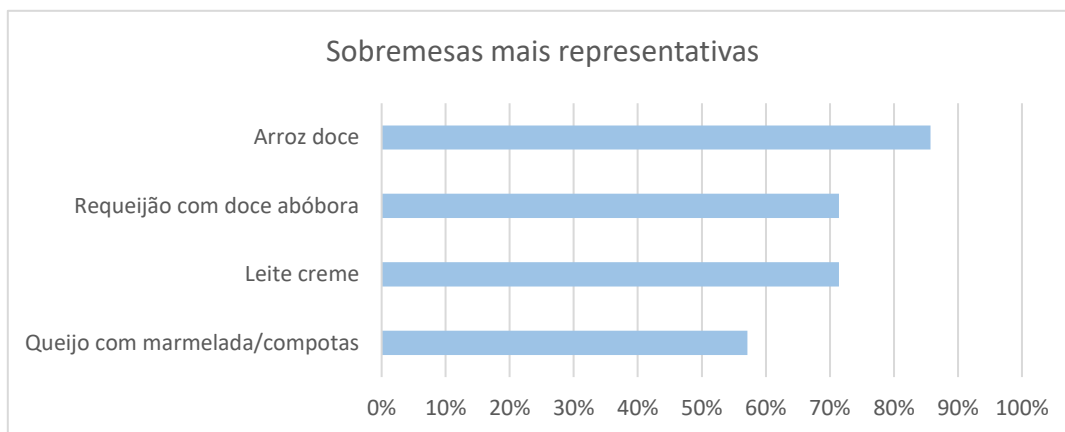


Gráfico 6.35 – Sobremesas mais representativas: concelho de Gouveia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Por fim, relativamente aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento foram indicados o arroz de carqueja, o borrego, o cabrito, a chanfana, o naco/bife de vitela com queijo e o queijo, como se pode verificar através da análise do Gráfico 6.36.

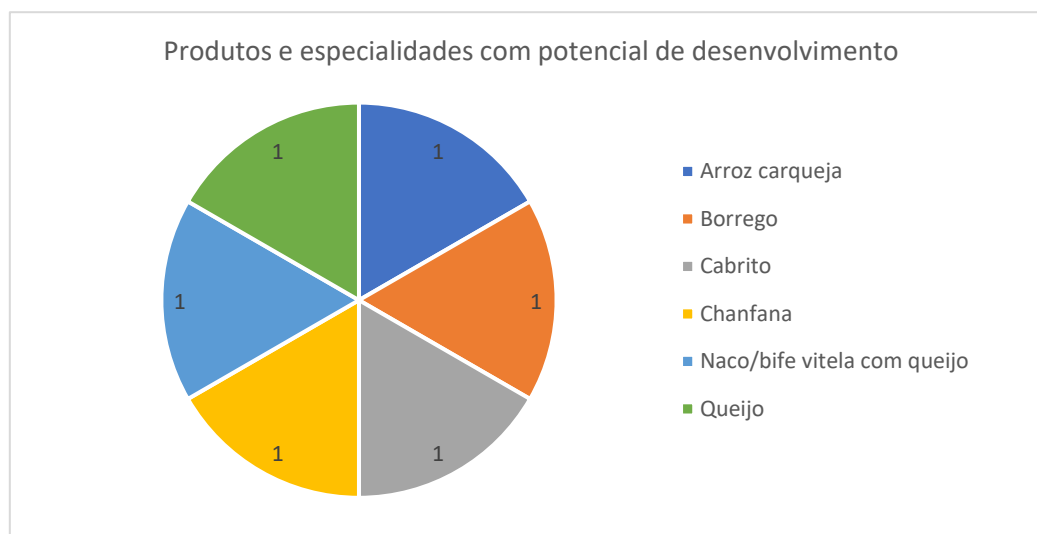


Gráfico 6.36 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Gouveia
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.9. Concelho da Guarda

No que concerne ao concelho da Guarda, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.37, que foram identificados como produtos mais representativos o cabrito, em 93% dos restaurantes, seguido dos enchidos, em 86%; o borrego, em 75%; a morcela, em 64%; o queijo Serra da Estrela, a farinheira e a carne jarmelista, em 43%; o chouriço, em 39%; o queijo de ovelha, identificado em 36% dos restaurantes. Embora em percentagens inferiores, estes são também, pela mesma ordem, os produtos mais utilizados pelos restaurantes. No caso do borrego e da carne jarmelista, as diferenças são mais acentuadas, atendendo a que no caso do borrego apenas 43% dos restaurantes referiram que o utilizam (contrariamente aos 75% de representatividade), bem como da carne jarmelista em que apenas 21% dos restaurantes indicaram que a utilizam (ao contrário dos 43% de representatividade). No caso concreto da carne jarmelista, de acordo com as respostas às entrevistas, esta realidade fica a dever-se ao facto de haver escassez deste produto.

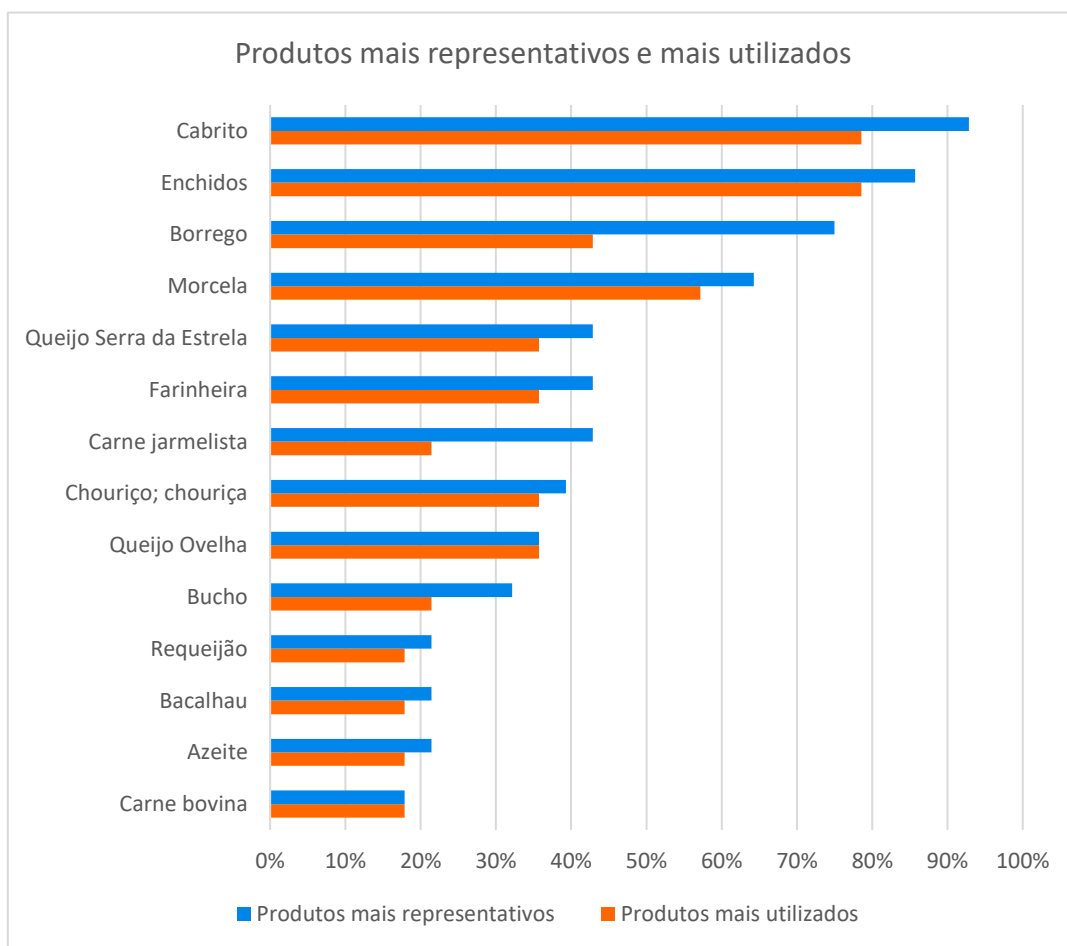


Gráfico 6.37 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Guarda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação às especialidades mais representativas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.38, foram identificados os enchidos, em 61% dos restaurantes, seguidos do cabrito grelhado, em 46%, e do cabrito assado, identificado em 43% dos restaurantes.

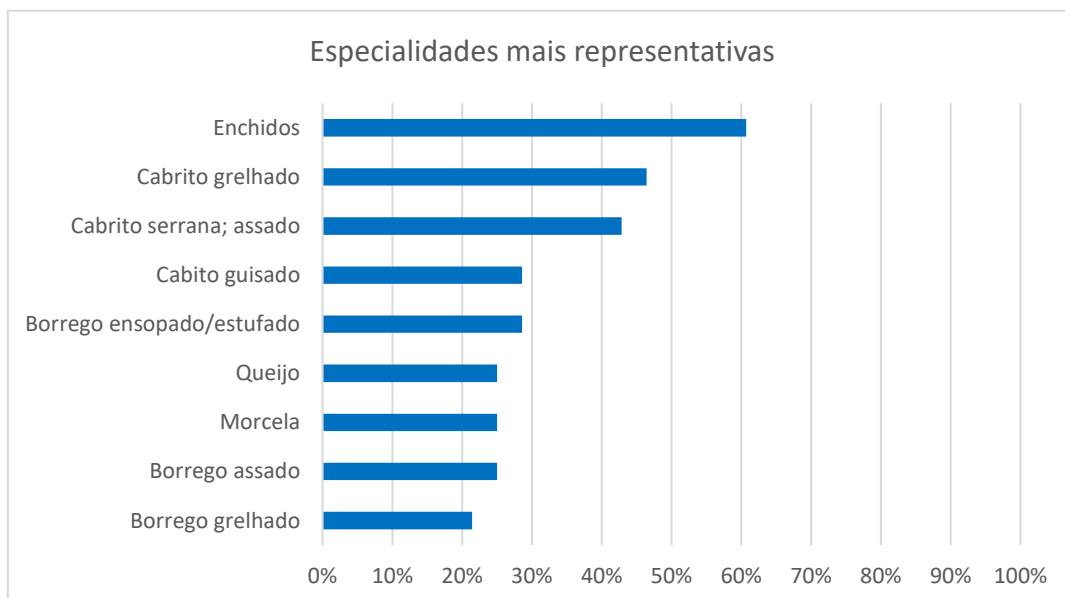


Gráfico 6.38 – Especialidades mais representativas: concelho da Guarda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, foram indicadas como sendo as mais representativas o arroz doce, o leite creme e o queijo com marmelada/compotas, respetivamente, em 54%, 43% e 39% dos restaurantes, como se pode verificar pela análise do Gráfico 6.39.

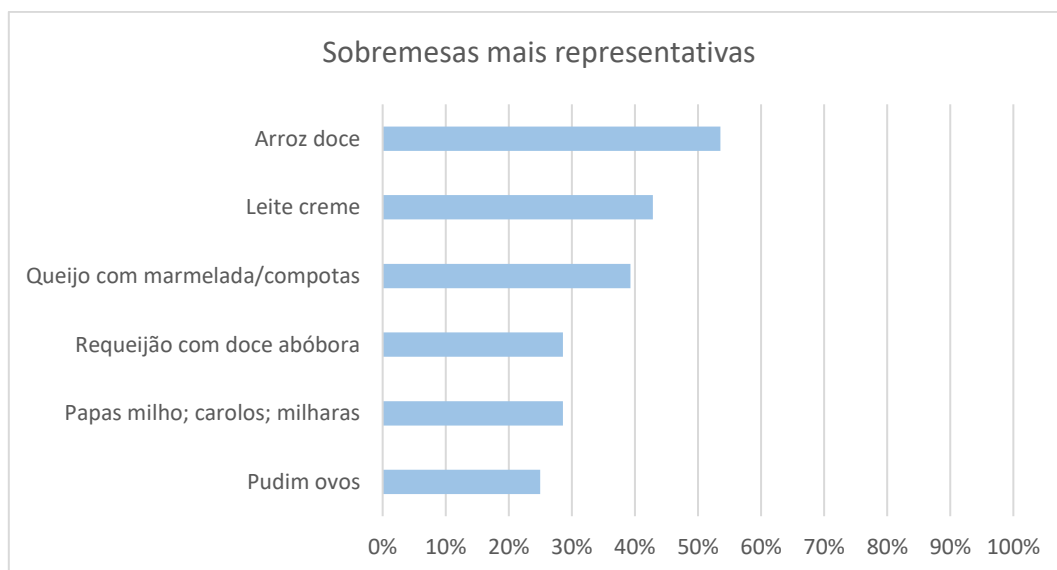


Gráfico 6.39 – Sobremesas mais representativas: concelho da Guarda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento verifica-se, através da análise do Gráfico 6.40, que foram indicados a carne jarmelista, em 7 restaurantes, e o cabrito e a morcela, indicados em 5 restaurantes.

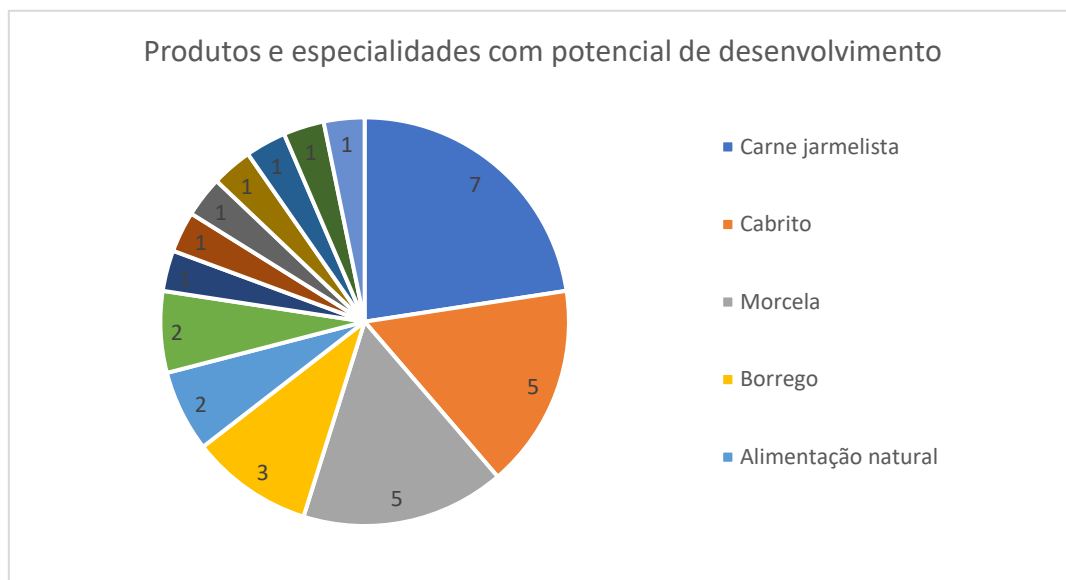


Gráfico 6.40 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Guarda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.10. Concelho de Manteigas

No que concerne ao concelho de Manteigas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.41, foram indicados como produtos mais representativos, bem como os mais utilizados, a feijoca e o cabrito, na totalidade dos restaurantes, seguidos da truta, requeijão e queijo Serra da Estrela, indicados em 67% dos restaurantes.

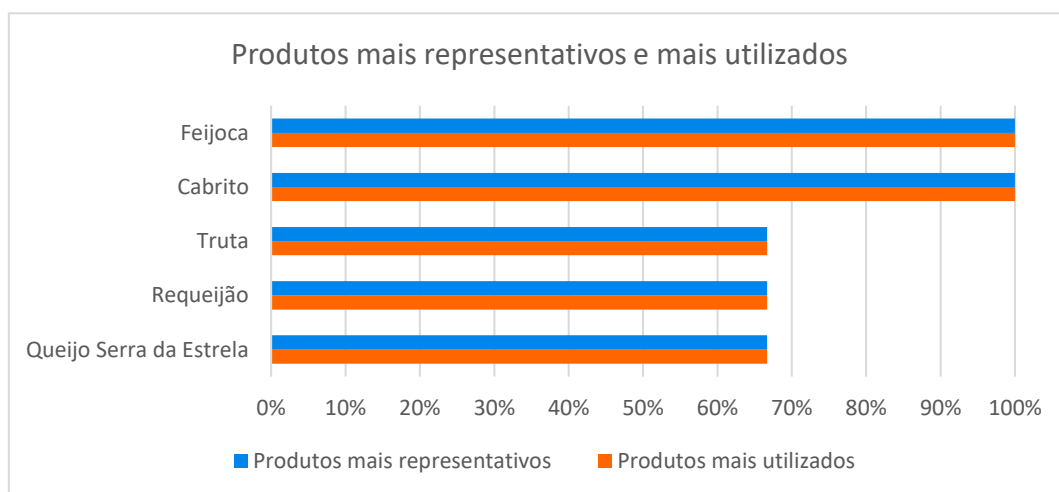


Gráfico 6.41 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Manteigas
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente às especialidades, foi identificada como a mais representativa a feijocada, na totalidade dos restaurantes (ver Gráfico 6.42).

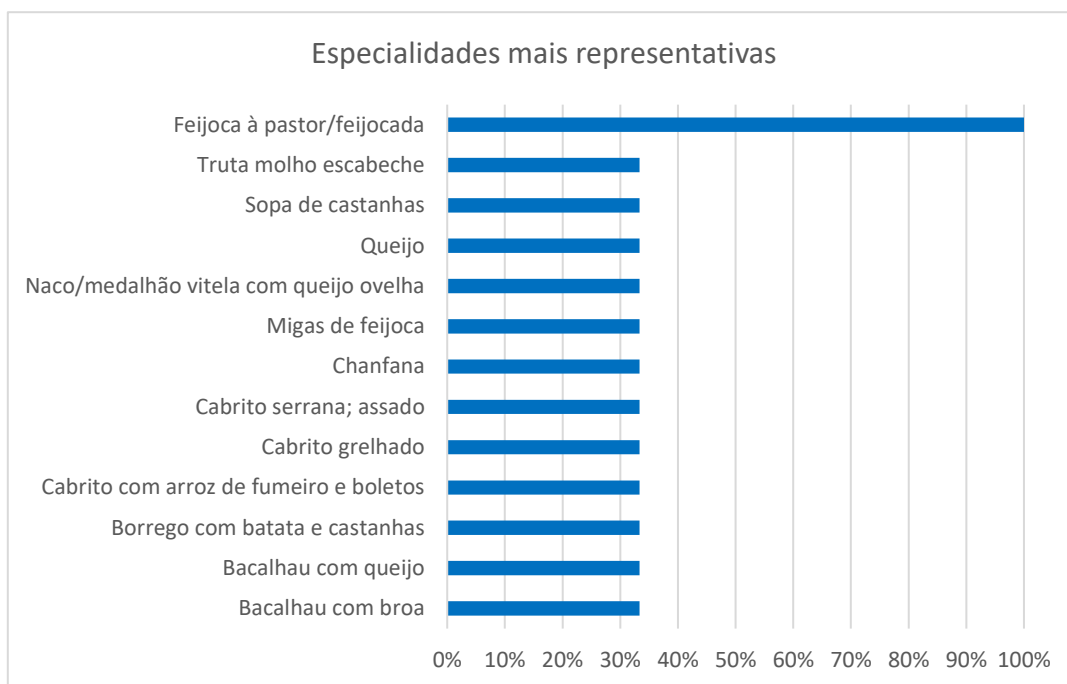


Gráfico 6.42 – Especialidades mais representativas: concelho de Manteigas
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, apresentadas no Gráfico 6.43, foram identificadas como mais representativas o requeijão com doce de abóbora e o arroz doce, em 67% dos restaurantes.

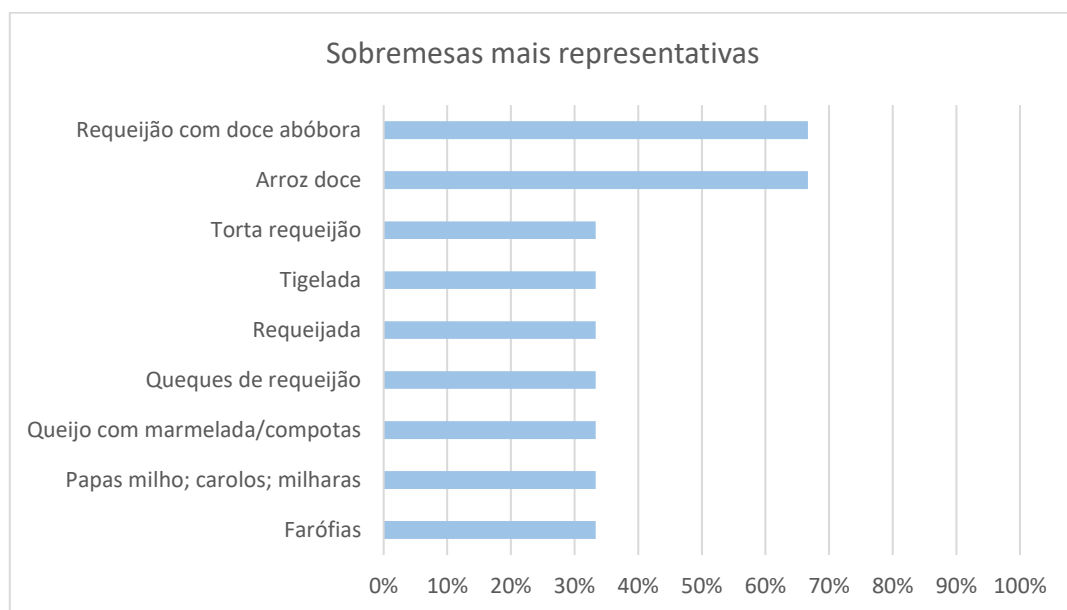


Gráfico 6.43 – Sobremesas mais representativas: concelho de Manteigas
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, foram indicados o cabrito e a feijoca, em 2 restaurantes, bem como a caça, os cogumelos, o queijo e a truta, indicados por 1 restaurante cada, como se pode comprovar pela análise do Gráfico 6.44.



Gráfico 6.44 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Manteigas
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.11. Concelho da Mêda

Relativamente ao concelho da Mêda, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.45, que os produtos identificados como mais representativos são todos igualmente utilizados, designadamente, o vinho, cabrito, azeite e amêndoa, identificados na totalidade dos restaurantes; a carne de porco e o bacalhau, identificados em 50% dos restaurantes.

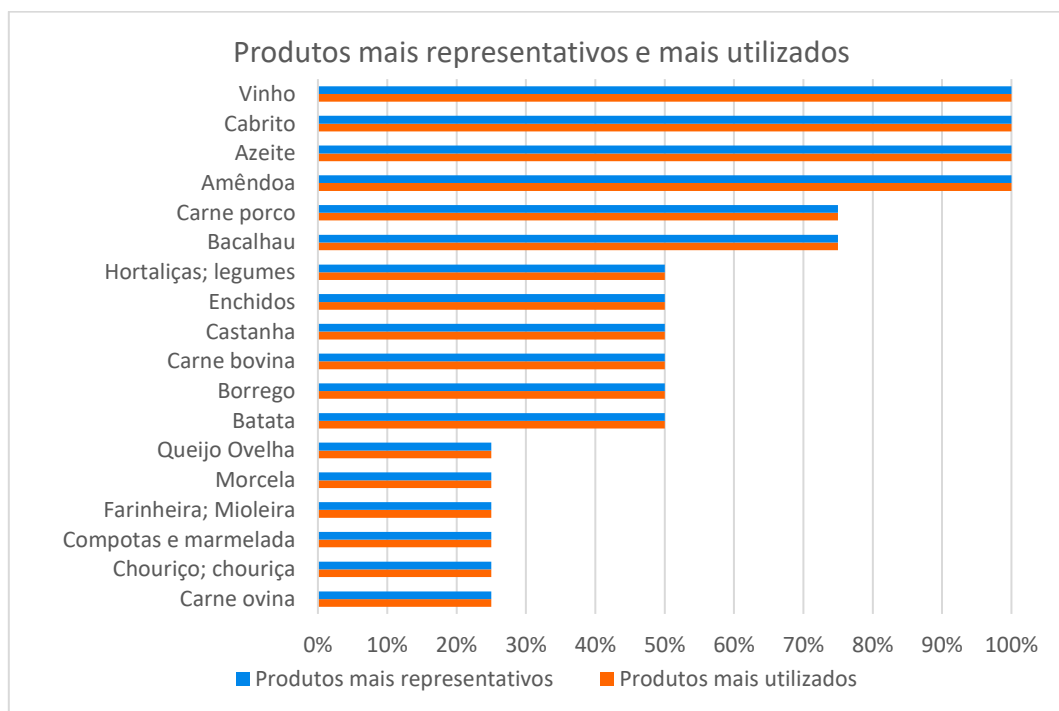


Gráfico 6.45 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho da Mêda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne às especialidades, foram indicadas como as mais representativas os grelos/couves à pobre, o esparregado e o cabrito assado, em 75% dos restaurantes, bem como a posta dos pobres, o cozido à portuguesa, o cabrito grelhado e o bacalhau à lagareiro, indicados em 50% dos restaurantes (ver Gráfico 6.46).

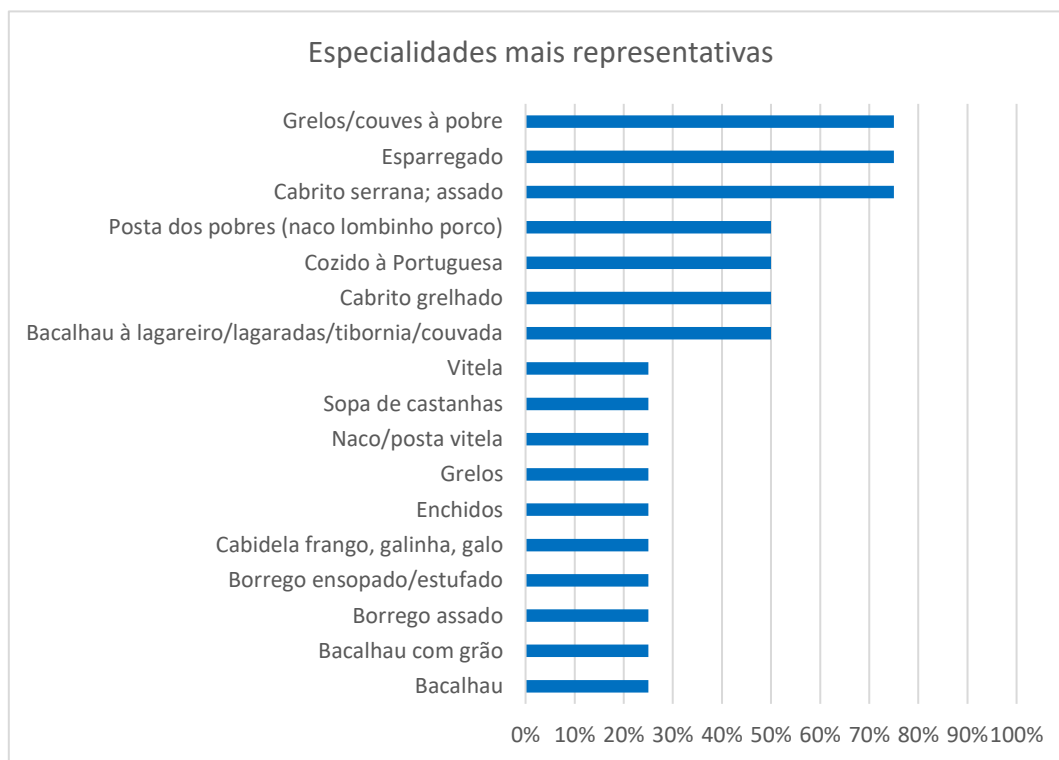


Gráfico 6.46 – Especialidades mais representativas: concelho da Mêda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, o arroz doce foi identificado como a mais representativa em 75% dos restaurantes, como se pode verificar pela análise do Gráfico 6.47.

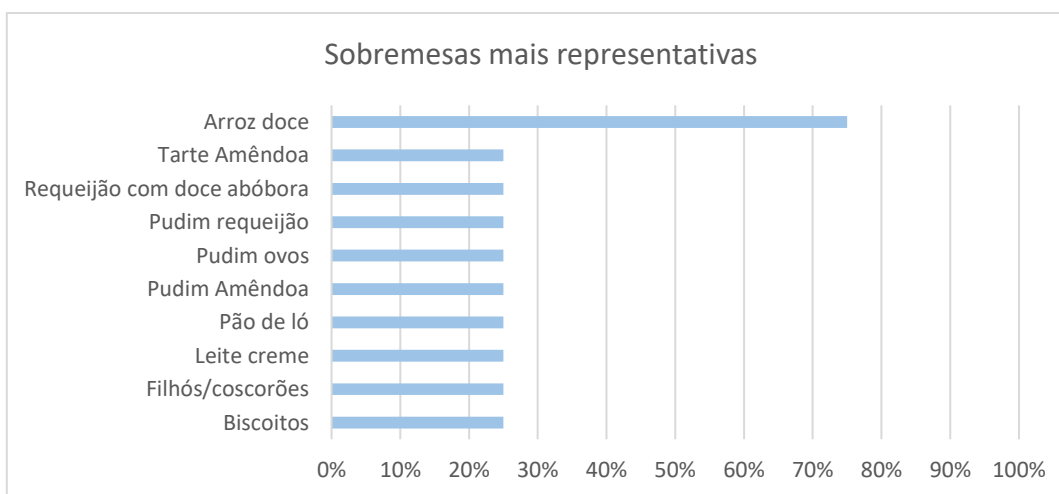


Gráfico 6.47 – Sobremesas mais representativas: concelho da Mêda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Por fim, em relação aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.48, foram indicados o cabrito, a amêndoa e o azeite.

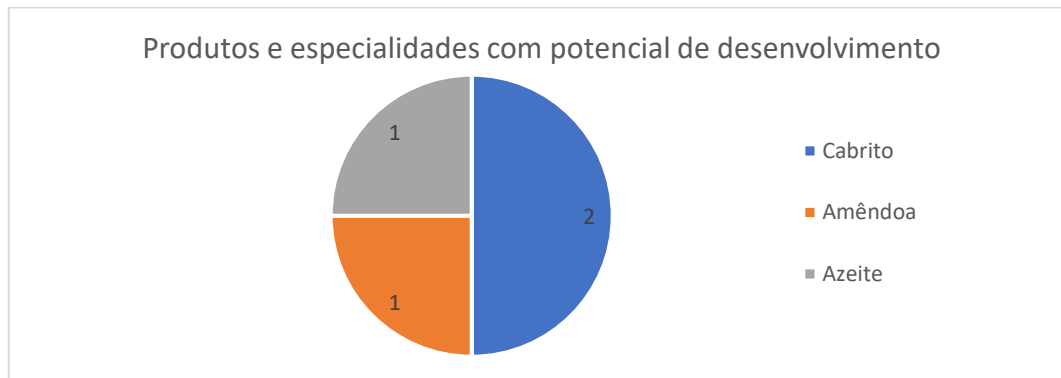


Gráfico 6.48 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho da Mêda
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.12. Concelho de Pinhel

Relativamente ao concelho de Pinhel, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.49, que foram indicados como produtos mais representativos o vinho e o azeite, na totalidade dos restaurantes; o cabrito, em 88%; o borrego, em 75%; a carne bovina e o bacalhau, em 63%; as compotas e marmelada, indicadas em 38% dos restaurantes. Estes produtos são também os mais utilizados, embora no caso do cabrito, do borrego e da carne bovina, estes não sejam utilizados por todos os restaurantes.

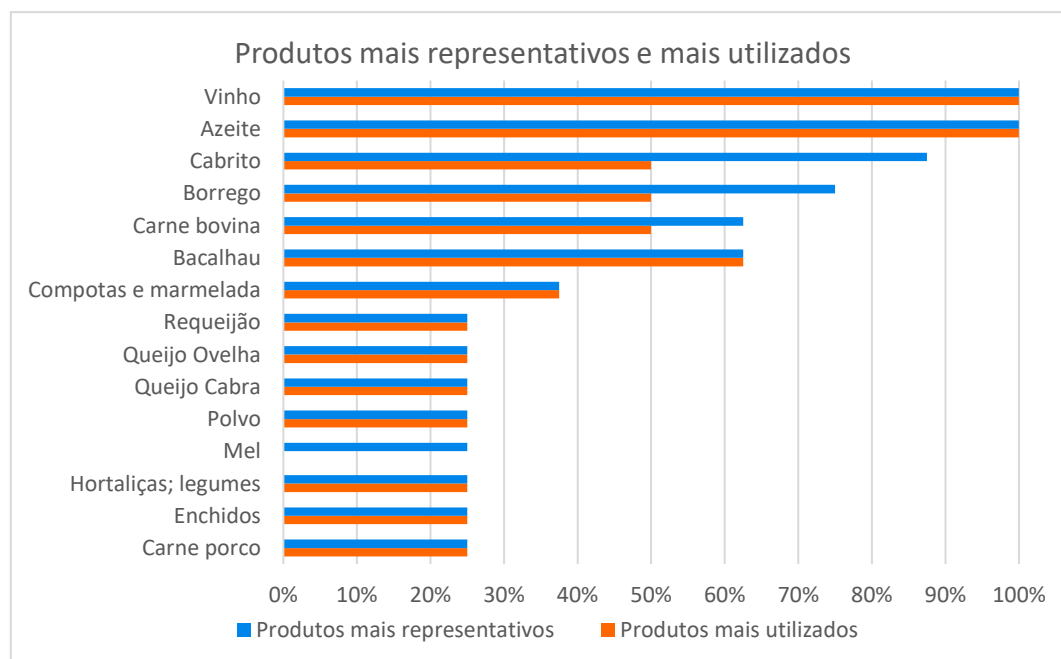


Gráfico 6.49 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Pinhel
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos de especialidades, foram identificadas como as mais representativas o naco/posta de vitela e o borrego grelhado, em 38% dos restaurantes, tal como se pode verificar pela análise do Gráfico 6.50.

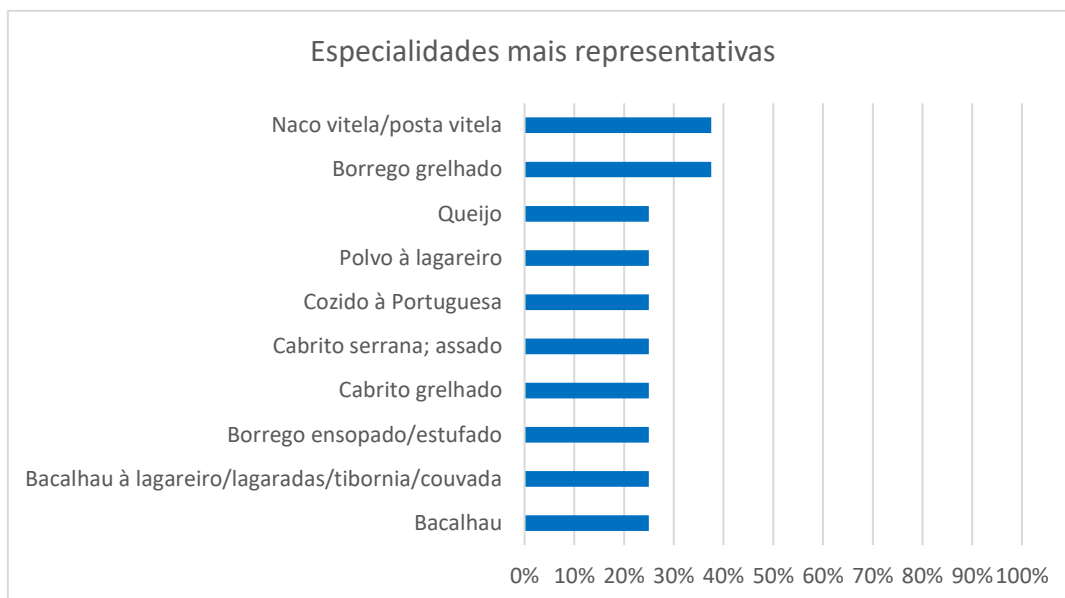


Gráfico 6.50 – Especialidades mais representativas: concelho de Pinhel
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às sobremesas, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.51, que as mais representativas são o arroz doce, indicado em 88% dos restaurantes; o leite creme, em 75%; o pudim de ovos, indicado em 63% dos restaurantes.

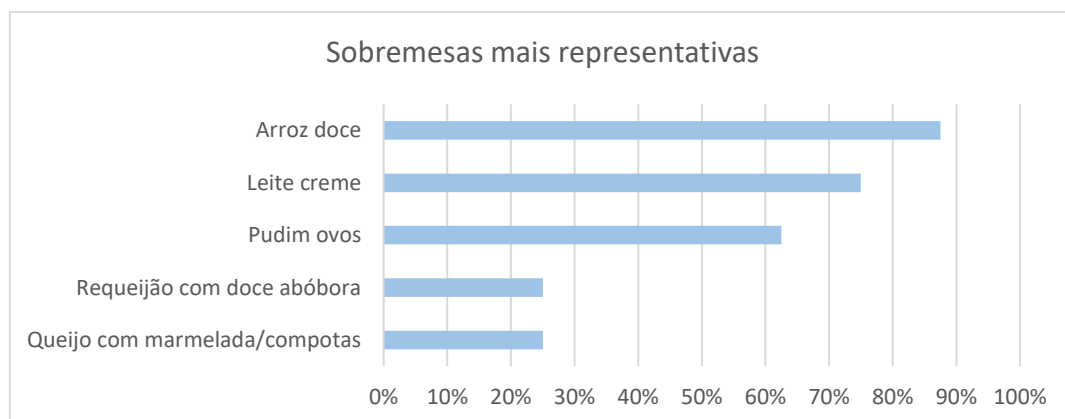


Gráfico 6.51 – Sobremesas mais representativas: concelho de Pinhel
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.52, que foram indicados o vinho, em 2 restaurantes, e o azeite, enchidos, presunto e queijo, indicados por 1 restaurante cada.



Gráfico 6.52 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Pinhel
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.13. Concelho do Sabugal

No que respeita ao concelho do Sabugal, foram identificados como produtos mais representativos o cabrito, em 89% dos restaurantes; os enchidos e o borrego, em 78%; a morcela e a carne bovina, em 56%; a truta, o queijo de cabra, a castanha, a carne de porco, o bucho, a batata, o bacalhau e a farinheira, identificados em 44% dos restaurantes. Como produtos mais utilizados, foram identificados os enchidos, em 78% dos restaurantes; o cabrito e o borrego, em 67%; a morcela, em 56%; a carne bovina, o queijo de cabra, a castanha, a carne de porco, o bucho, a batata, o bacalhau e a farinheira, identificados em 44% dos restaurantes (ver Gráfico 6.53).

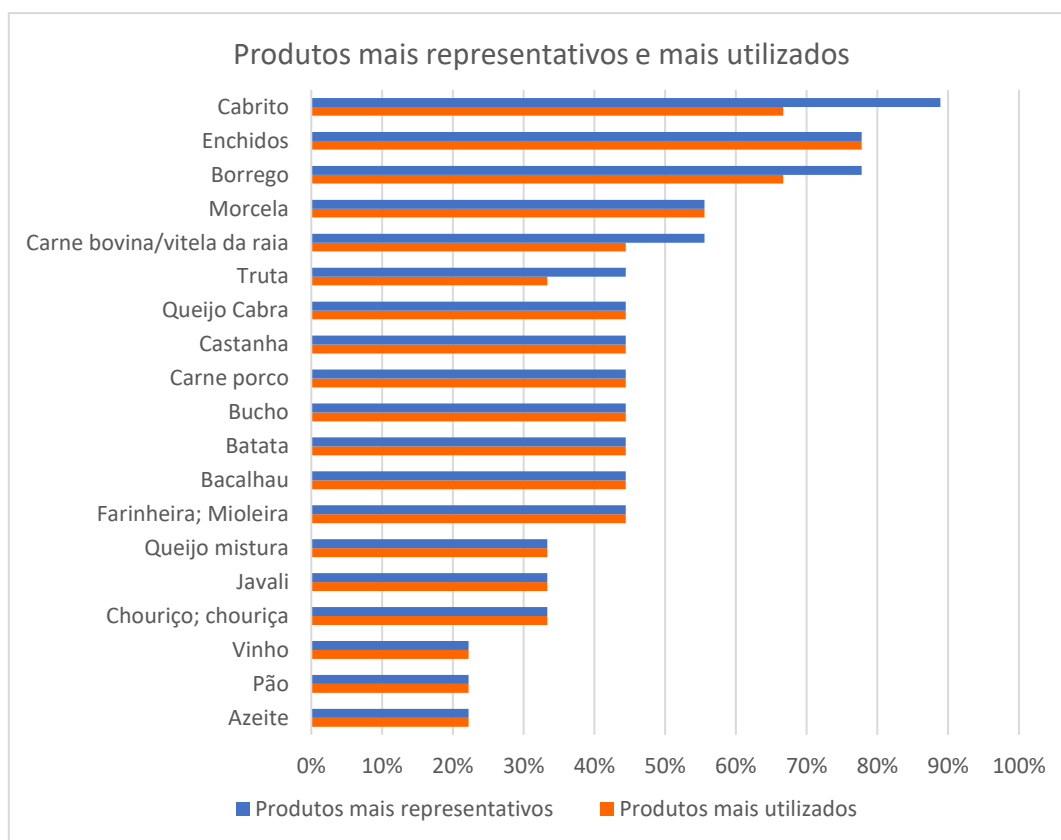


Gráfico 6.53 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho do Sabugal

Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Relativamente às especialidades mais representativas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.54, verifica-se que foram indicadas o cabrito grelhado, em 67% dos restaurantes, seguido do borrego grelhado, em 56%, e do queijo e enchidos, indicados em 44% dos restaurantes. Verifica-se ainda que apesar da representatividade da truta, enquanto produto, esta não é identificada como uma especialidade representativa da gastronomia do concelho do Sabugal.

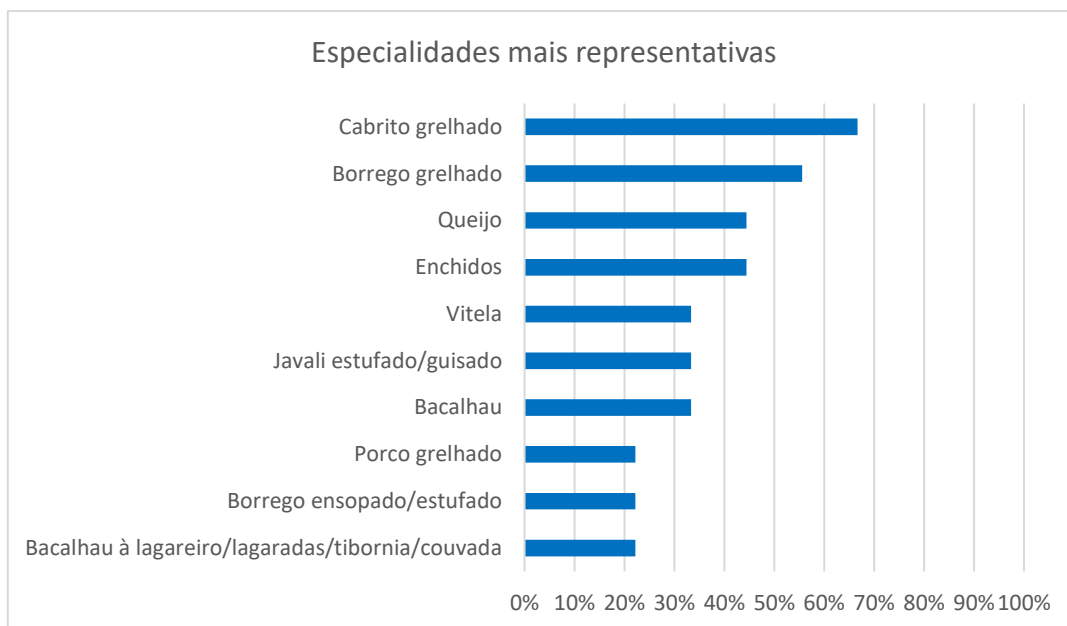


Gráfico 6.54 – Especialidades mais representativas: concelho do Sabugal
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação às sobremesas, foram identificadas como as mais representativas o arroz doce, em 78% dos restaurantes; as papas de milho e as farófias, em 67%; a tapioca, identificada em 56% dos restaurantes (ver Gráfico 6.55)

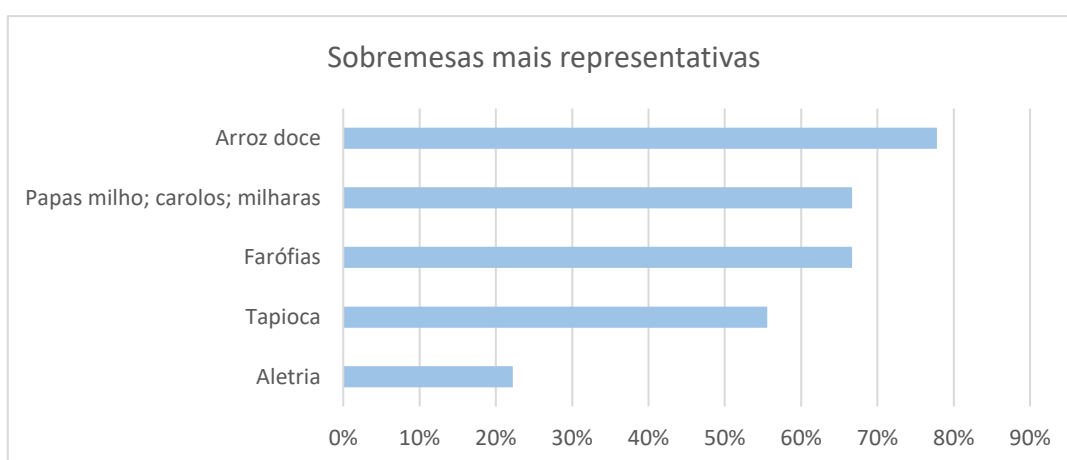


Gráfico 6.55 – Sobremesas mais representativas: concelho do Sabugal
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.56, que foram indicados, maioritariamente, o cabrito, em 3 restaurantes, e a carne bovina, indicada em 2 restaurantes.

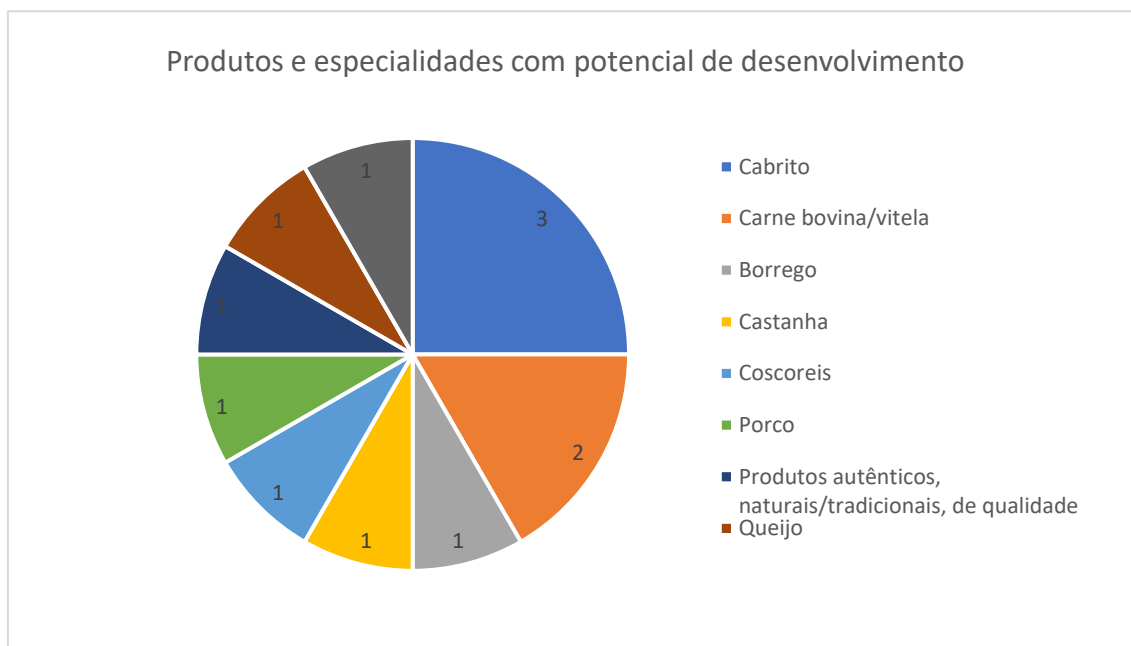


Gráfico 6.56 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho do Sabugal
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.14. Concelho de Seia

Relativamente ao concelho de Seia, verifica-se, pela análise do Gráfico 6.57, que os produtos mais representativos são os enchidos, indicados na totalidade dos restaurantes; o requeijão, em 93%.; o cabrito, em 87%; o queijo de ovelha, a broa de milho e o borrego, em 73%; a morcela, a farinheira e o chouriço, em 53%; o vinho, o pão, o mel e o bacalhau, em 47%; o pão centeio e as compotas e marmelada, indicados em 40% dos restaurantes. Em relação aos produtos mais utilizados, são todos igualmente utilizados à exceção do queijo de ovelha e do borrego, que são utilizados em 67% dos restaurantes, e do cabrito, que é utilizado em 60% dos restaurantes, apesar de uma representatividade de 87%.

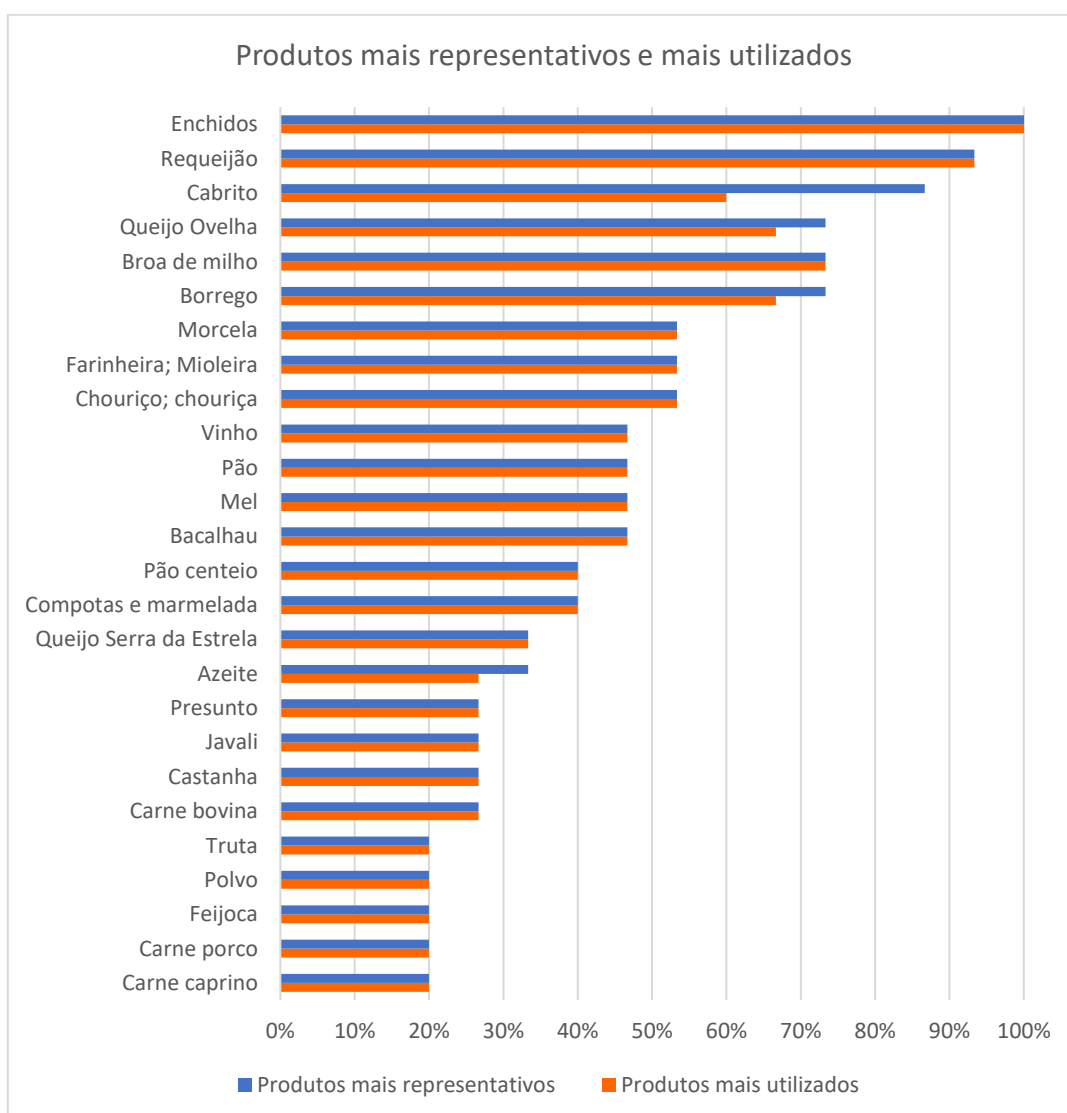


Gráfico 6.57 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Seia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às especialidades, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.58, que os enchidos foram identificados como a mais representativa, em 87% dos restaurantes, seguidos do queijo e do bacalhau com broa, em 60%; a chanfana e o borrego assado, em 53%; o cabrito assado, identificado em 47% dos restaurantes.

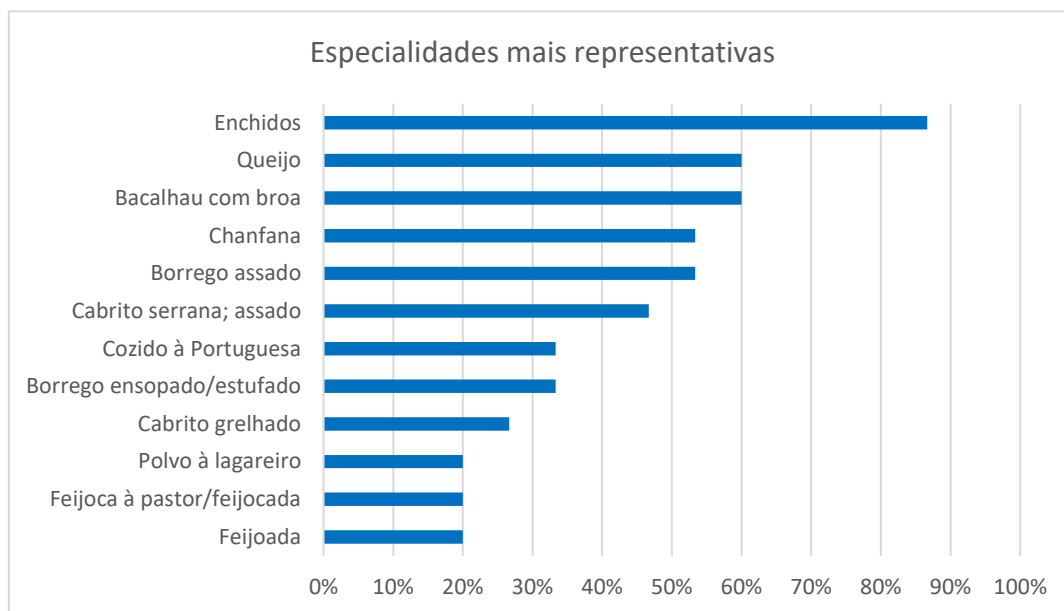


Gráfico 6.58 – Especialidades mais representativas: concelho de Seia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação às sobremesas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.59, as mais representativas são o arroz doce, identificado em 93% dos restaurantes; o requeijão com doce de abóbora e o leite creme, em 87%; o queijo com marmelada/compotas, em 60%; o pudim de ovos, identificado em 40% dos restaurantes.

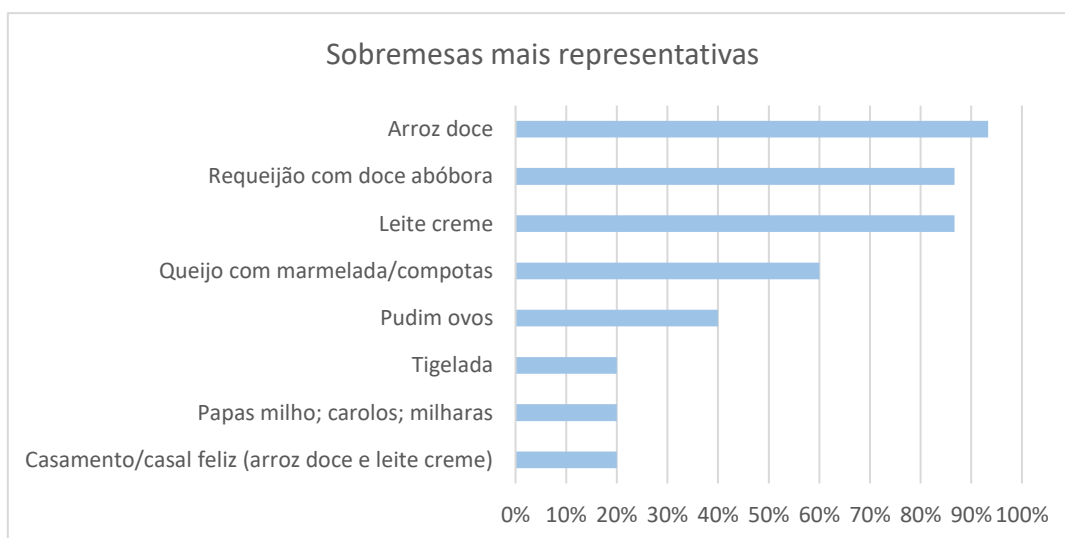


Gráfico 6.59 – Sobremesas mais representativas: concelho de Seia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.60, que foram indicados, maioritariamente, o cabrito e o queijo, em 3 restaurantes, e a castanha e o mel, indicados em 2 restaurantes.

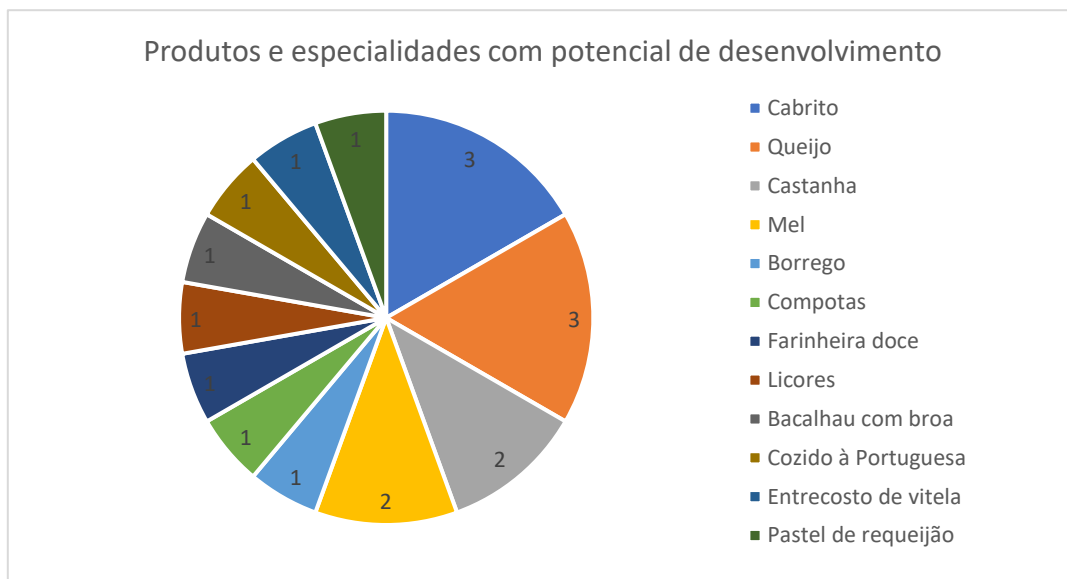


Gráfico 6.60 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Seia
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.15. Concelho de Trancoso

Relativamente ao concelho de Trancoso, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.61, os produtos mais representativos indicados foram os enchidos e o cabrito, na totalidade dos restaurantes; a castanha, em 88%; as sardinhas doces e o borrego, em 75%; os cogumelos e o bacalhau, indicados em 50% dos restaurantes. Em relação aos produtos mais utilizados, verifica-se a mesma ordem, embora estes não sejam utilizados em todos os restaurantes que os identificaram como representativos, à exceção dos cogumelos.

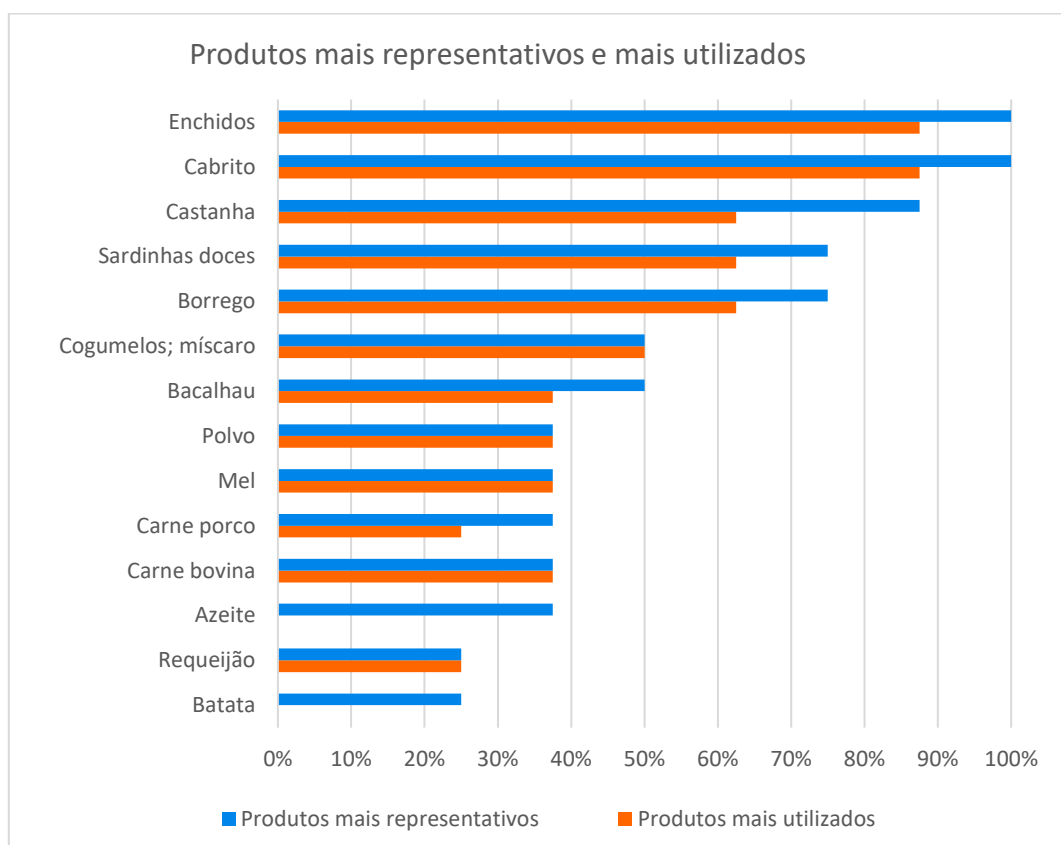


Gráfico 6.61 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: concelho de Trancoso
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que respeita às especialidades, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.62, que os enchidos foram identificados como a mais representativa, em 63% dos restaurantes, seguidos do cabrito e do borrego assados, em 50%; a marrã à Trancoso e o cabrito grelhado, identificados em 38% dos restaurantes.

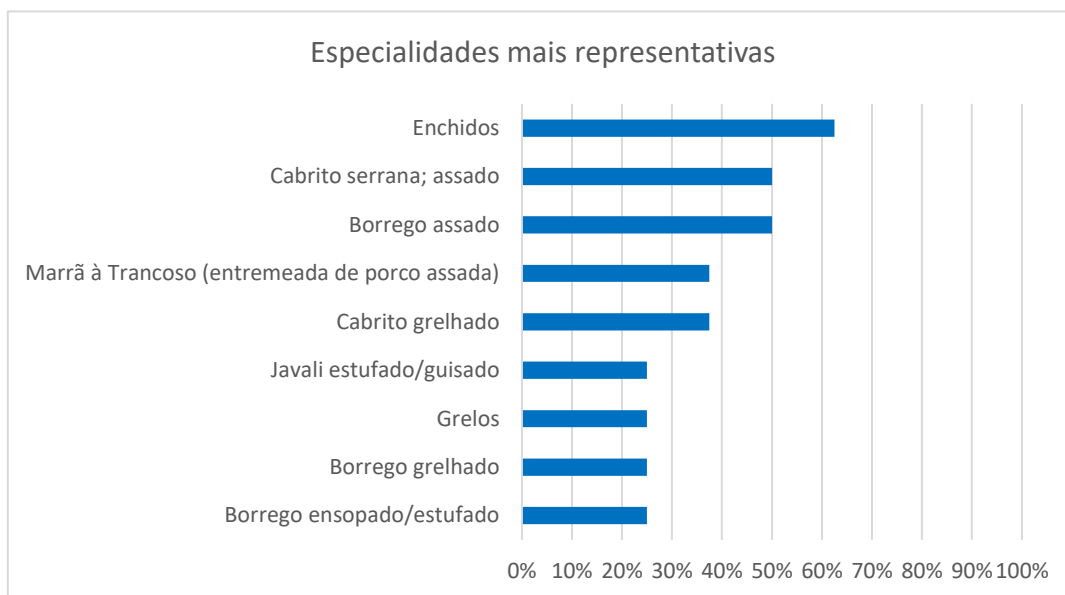


Gráfico 6.62 – Especialidades mais representativas: concelho de Trancoso
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne às sobremesas, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.63, as mais representativas são as sardinhas doces, identificadas em 50% dos restaurantes, e o leite creme, identificado em 38% dos restaurantes.

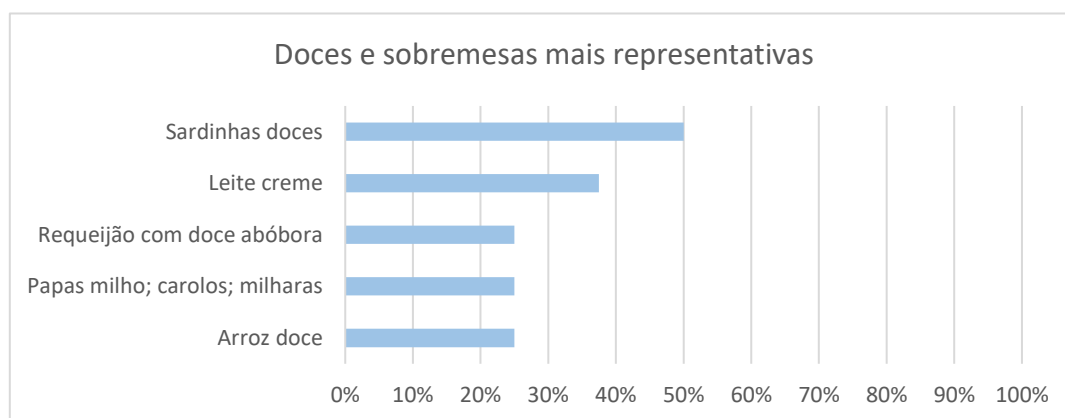


Gráfico 6.63 – Sobremesas mais representativas: concelho de Trancoso
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Apesar da representatividade da castanha, indicada em 88% dos restaurantes, verifica-se que não foram identificadas quaisquer pratos/especialidades ou sobremesas baseadas neste produto.

Em relação aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.64, foi identificada, maioritariamente, a castanha, em metade dos restaurantes do concelho.



Gráfico 6.64 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: concelho de Trancoso
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.2.2.16. Região das Beiras e Serra da Estrela

Relativamente aos resultados da região das BSE verifica-se, pela análise do Gráfico 6.65, que os produtos mais representativos são: o cabrito, indicado em 86% dos restaurantes; os enchido, em 75%; o borrego, em 66%; o azeite, em 47%; o queijo de ovelha, em 42%; o vinho, em 37%; a morcela, em 33%; o bacalhau, indicado em 32% dos restaurantes da região. Em relação aos produtos mais utilizados, verifica-se a mesma ordem dos produtos mais representativos, embora estes não sejam utilizados em todos os restaurantes. Verifica-se que as diferenças não são acentuadas, à exceção do cabrito, com 86% de representatividade e 71% de utilização, e do borrego, com 66% de representatividade e 53% de utilização.

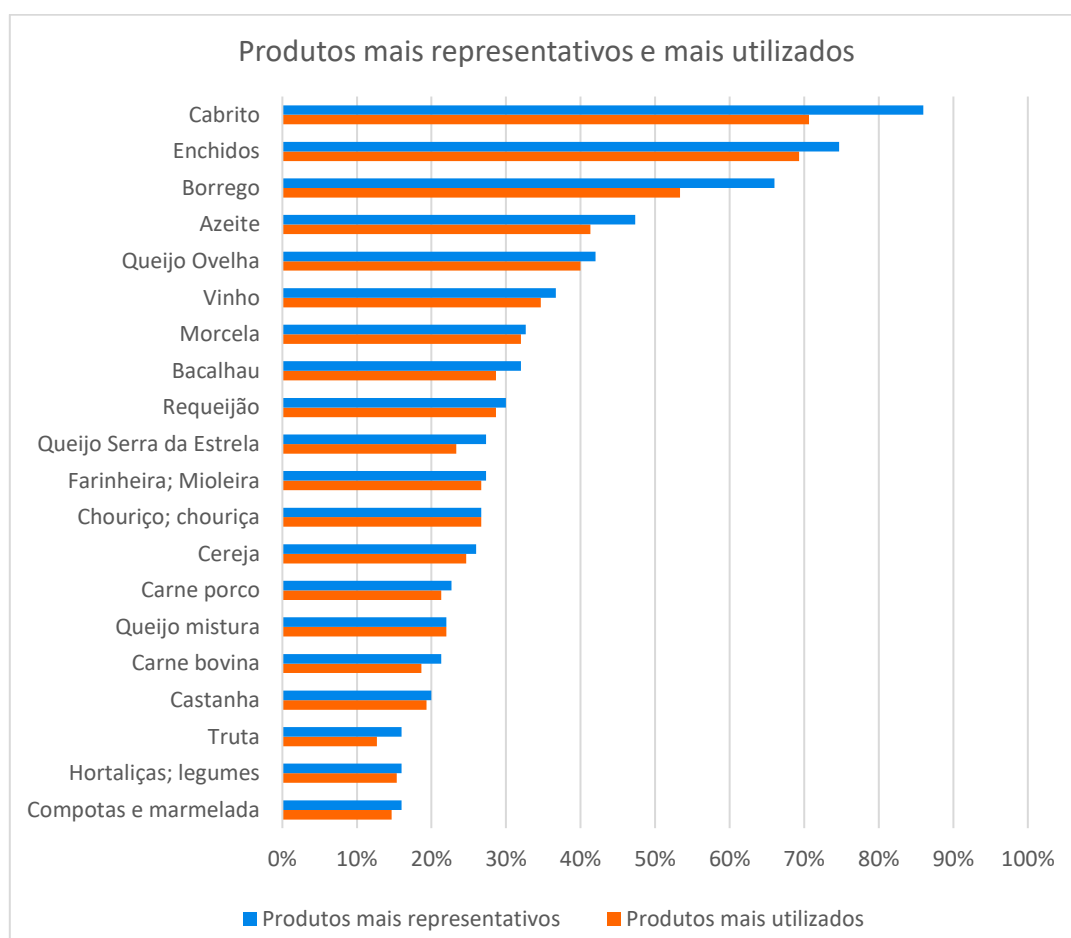


Gráfico 6.65 – Produtos mais representativos e produtos mais utilizados: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em termos das especialidades mais representativas da região, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.66, que foram identificadas: o cabrito assado, em 45% dos restaurantes; os enchidos, em 43%; o cabrito grelhado, em 39%; o queijo, em 36%; o borrego grelhado, identificado em 31% dos restaurantes.

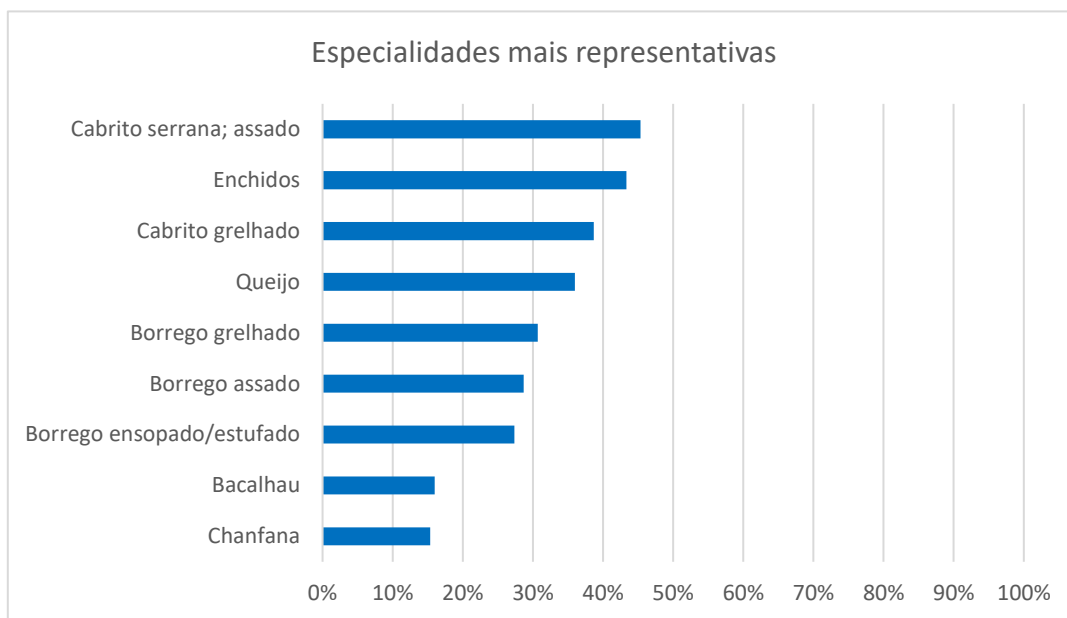


Gráfico 6.66 – Especialidades mais representativas: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Em relação às sobremesas, foram identificadas: o arroz doce, em 67% dos restaurantes; o leite creme, em 40%; as papas de milho, identificadas em 38% dos restaurantes (ver Gráfico 6.67)

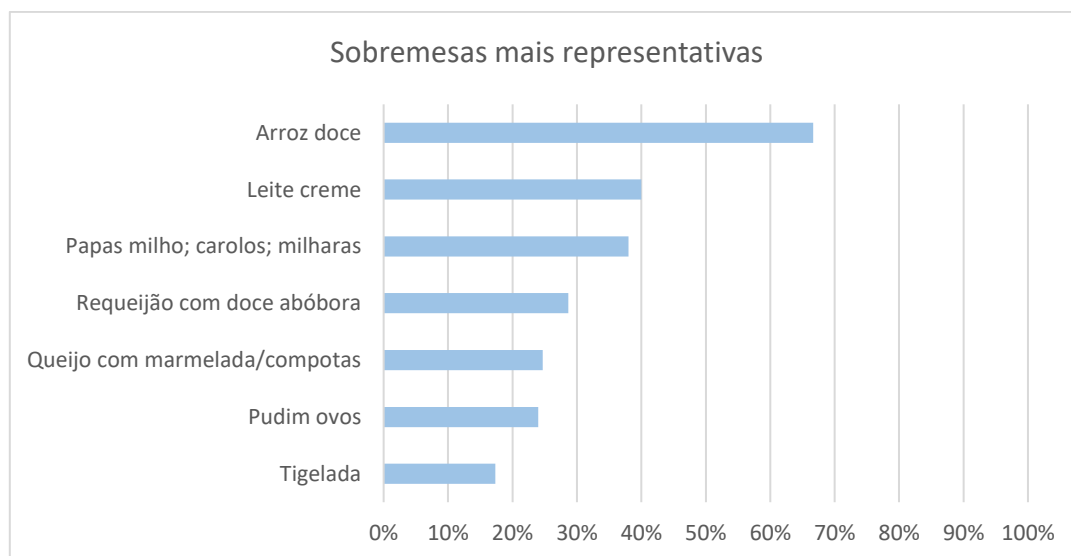


Gráfico 6.67 – Sobremesas mais representativas: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

No que concerne à divulgação dos produtos DOP e IGP, cujos resultados se apresentam no Gráfico 6.68, verifica-se que, relativamente à região das BSE, 67% dos restaurantes conhece ou já ouviu falar destas designações. No que respeita aos concelhos, propriamente ditos, verifica-se que em Fornos de Algodres e Manteigas todos os restaurantes conhecem ou já ouviram falar destes produtos. Estão também bastante divulgados nos concelhos de Belmonte e Celorico da Beira, com 80%; Pinhel e Trancoso, em que 75% dos restaurantes referiram conhecer ou já ter ouvido falar nestes produtos. Por outro lado, em Almeida apenas 33% dos restaurantes conhecem ou já ouviram falar, bem como em Figueira de Castelo Rodrigo, com 40% e na Mêda, em que só metade dos restaurantes conhece ou já ouviu falar destas designações. Nos restantes concelhos, os valores situam-se muito próximos da média da região.

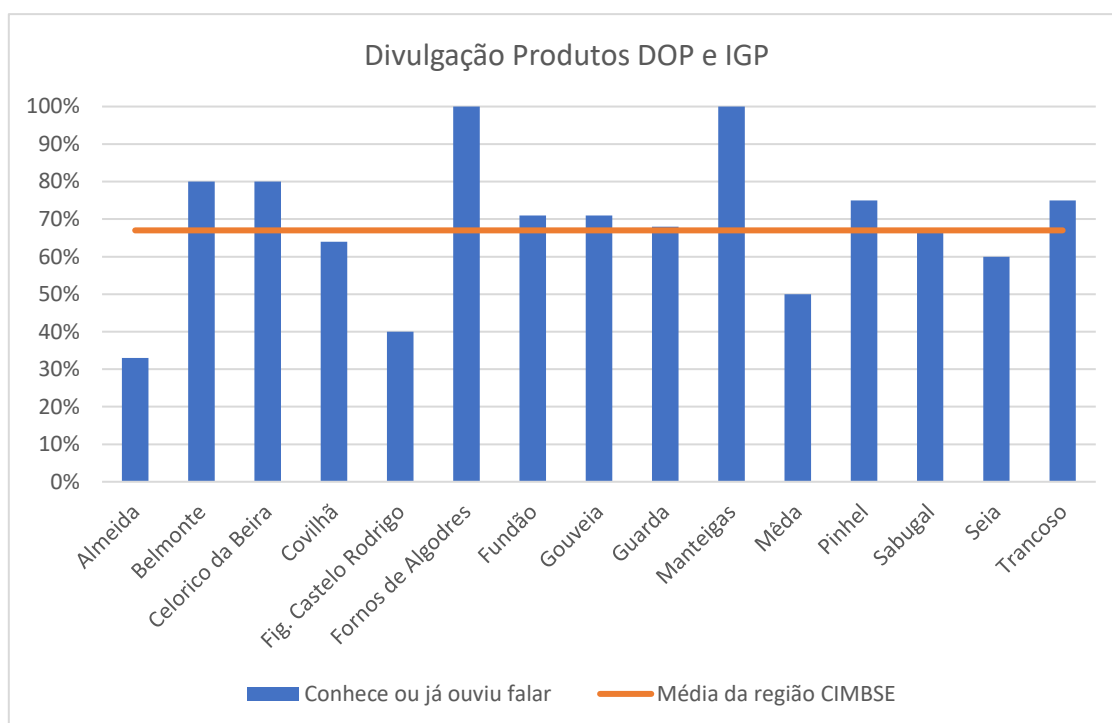


Gráfico 6.68 – Divulgação dos produtos DOP e IGP: região da CIMBSE
Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

Por fim, no que respeita aos produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento, verifica-se, através da análise do Gráfico 6.69, que foram indicados, maioritariamente, o cabrito, em 36 restaurantes, o queijo, em 18, e o borrego, indicado em 16 restaurantes.

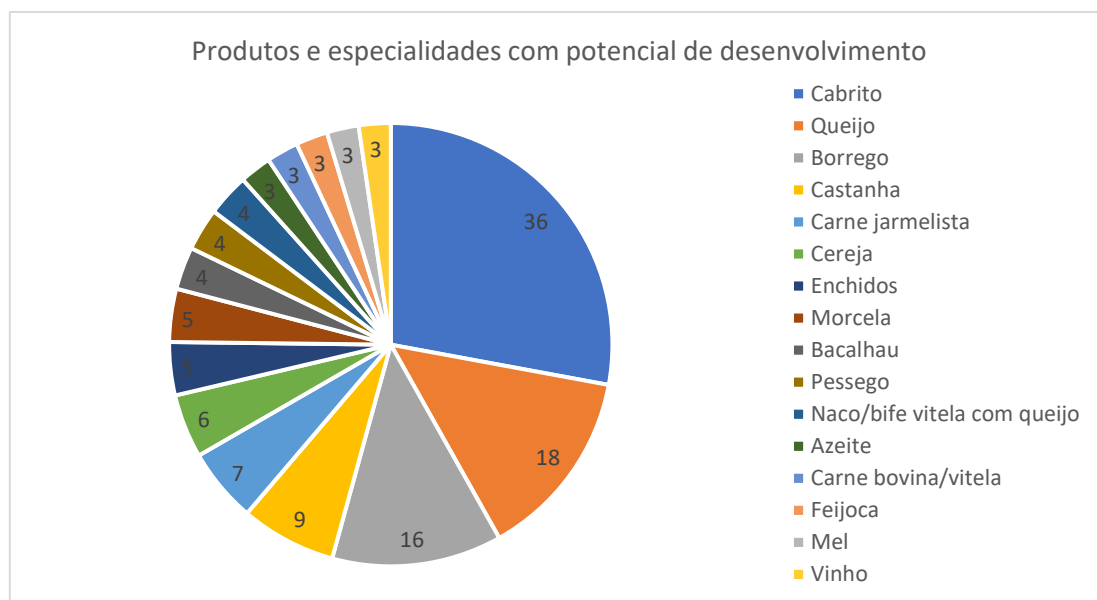


Gráfico 6.69 – Produtos e especialidades com potencial de desenvolvimento: região da CIMBSE
 Fonte: Elaboração própria com base nas entrevistas realizadas aos restaurantes.

6.3. Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela

Decorrente da análise dos resultados, apresenta-se agora, na Figura 6.38, uma proposta para a construção da Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela que espelha o resultado das respostas às entrevistas realizadas. Esta proposta integra os três primeiros pratos ou especialidades e as três primeiras sobremesas identificados pelos restaurantes de cada um dos 15 concelhos que constituem a região.

Globalmente, e em termos de entradas e pratos principais, nesta proposta é oferecida a possibilidade de degustar o queijo em 9 concelhos da região e os enchidos em 8; quanto ao bacalhau, é possível encontrar propostas variadas, maioritariamente, em 5 concelhos; para comer cabrito grelhado, há uma oferta generalizada em 12 concelhos da região e o cabrito assado em 10; também é possível optar pelo borrego assado em 8 concelhos e pelo borrego grelhado em 7; há ainda a possibilidade de degustar a chanfana, de uma forma generalizada, em 3 concelhos da região.

No que respeita às sobremesas, nesta proposta é oferecida a possibilidade de degustar o arroz doce em 14 concelhos; o leite creme, em 9; as papas de milho, em 7; o queijo com marmelada ou compotas, em 5; o requeijão com doce de abóbora, em 5; a tigelada, em 4 dos concelhos da região.

De uma forma mais específica, é também possível optar por especialidades ou sobremesas características de 1 ou 2 concelhos, como são exemplos: a sopa de castanhas, na Mêda e em Manteigas; o polvo à lagareiro, em Pinhel e Almeida; o cozido à Portuguesa, na Mêda e em Almeida; o naco/posta de vitela, na Mêda e em Pinhel; a feijoca à pastor, em Gouveia e em Manteigas; a panela no forno, na Covilhã; a marrã/entremeada de porco assada ou as sardinhas doces, em Trancoso; a tarte de amêndoa, na Mêda e em Figueira de Castelo Rodrigo; a tapioca no Sabugal; a requeijada, os queques e a torta de requeijão, em Manteigas.

LEVANTAMENTO DOS PRODUTOS DOP, IGP E TRADICIONAIS
E DA GASTRONOMIA TÍPICA DA REGIÃO DAS BEIRAS E SERRA DA ESTRELA

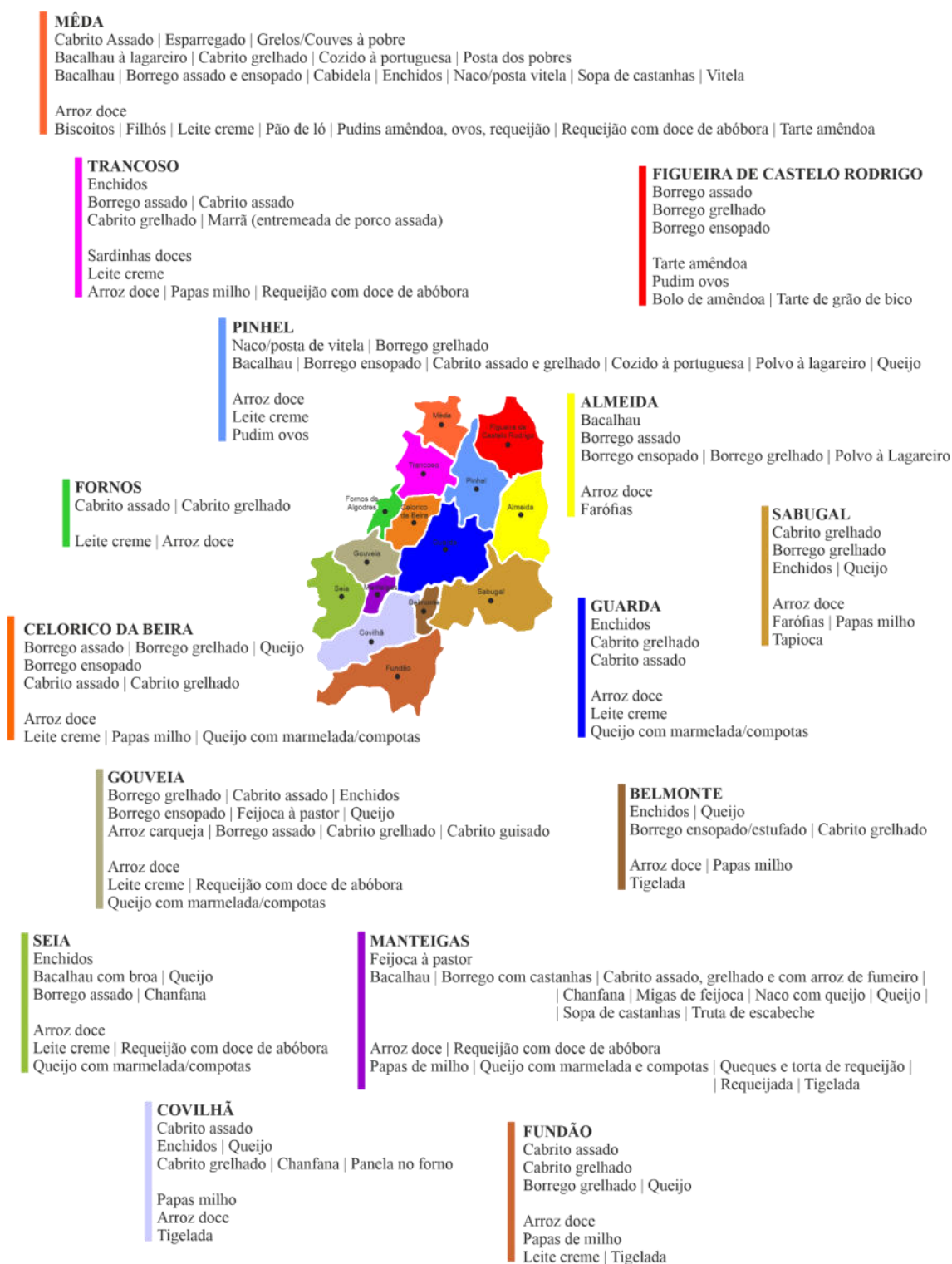


Figura 6.38 – Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela
Fonte: Elaboração própria com base nos resultados obtidos, após entrevistas.

7. Conclusões

7.1. Introdução

Após ter-se efetuado, no capítulo anterior, a apresentação e análise dos resultados deste estudo, bem como se ter apresentado uma proposta para a Carta Gastronómica da Região das Beiras e Serra da Estrela, neste capítulo é feita uma síntese com as principais conclusões do trabalho desenvolvido, apresentam-se algumas limitações inerentes ao próprio estudo e sugerem-se pistas para investigação futura que prossigam e complementem o presente trabalho.

Considerando o objetivo principal – efetuar o levantamento dos produtos DOP, IGP e tradicionais, bem como da gastronomia típica da região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela, foi levada a cabo uma revisão da literatura que permitiu aferir o enquadramento atual do Turismo, no contexto da economia, bem como perceber a importância cultural da Gastronomia.

O estudo efetuado incidiu sobre a região das Beiras e Serra da Estrela, tendo contribuído para o conhecimento dos produtos e da gastronomia típica que até à presente data pouco havia sido estudada e compilada de uma forma tão completa e abrangente. Para o efeito, recorreu-se a fontes de dados secundários, mas também a fontes de dados primários.

As conclusões agora apresentadas resultam do cruzamento dos resultados do levantamento dos produtos DOP, IGP e Tradicionais, com as entrevistas realizadas nos municípios, bem como com as entrevistas efetuadas aos restaurantes.

7.2. Principais conclusões

Relativamente aos produtos DOP, existem na região 19 Denominações de Origem: 2 azeites, 2 carnes, 1 fruto fresco, 2 frutos secos, secados ou similares, 5 queijos, 3 produtos derivados do leite e 4 vinhos, tendo-se verificado que o azeite e vinho estão presentes em todo o território.

Em termos de produtos IGP, existem 11 Indicações Geográficas na região: 2 carnes, 4 frutos frescos, 2 produtos fumados e 3 vinhos, tendo-se verificado que o cabrito, os frutos frescos e o vinho estão presentes em todo o território.

No que respeita aos Produtos Tradicionais, existem 19 na região: 5 doces e produtos de pastelaria, 1 hortícola, 5 pão e produtos de panificação e 8 produtos de salsicharia e fumados.

Em relação a estas 3 tipologias de produtos, verifica-se que, enquanto todos os concelhos têm produtos DOP e IGP, os produtos tradicionais apenas estão presentes em 7 dos 15 concelhos que constituem a região.

No que concerne aos resultados globais das entrevistas, os resultados dos municípios são coerentes com os resultados dos restaurantes, na medida em que os enchidos, o cabrito, o borrego, o azeite e o queijo são os produtos mais representativos da região em ambos os casos.

Apesar do bacalhau ter sido identificado pelos restaurantes, como um produto representativo da gastronomia da região, não foi identificado como tal pelos municípios. Este resultado pode ficar a dever-se ao facto deste não ser um produto originário da região e, por isso, as pessoas não o verem como representativo. No entanto, este é, tradicionalmente, um “peixe” das regiões de interior. Este facto pode também ter condicionado os resultados das entrevistas aos restaurantes.

No que respeita aos produtos mais utilizados pelos restaurantes, estes acompanham a tendência dos produtos mais representativos, pese embora o facto de, nos casos do cabrito e do borrego, existirem, respetivamente, 15% e 13% dos restaurantes que não os utilizam, tendo sido apontados como motivos principais, na realização das entrevistas, o custo da matéria prima, a dificuldade de confeção e manutenção dos pratos e a escassez de matéria prima. No caso concreto da cherovia, que é um produto pouco utilizado por ser pouco apreciado, em termos de gosto, pode revelar-se uma oportunidade de melhoria no que diz respeito ao desenvolvimento de novas opções gastronómicas.

Em relação à caça, verifica-se que é um produto identificado pelos municípios, bem como são identificados pratos baseados neste produto. No entanto, o mesmo não acontece com os restaurantes, o que pode indiciar a existência de um potencial por explorar, em termos de oferta gastronómica na região.

Relativamente aos pratos mais representativos, o cabrito assado é a especialidade por excelência da região, bem como noutras formas de confeção, como o grelhado e o ensopado. O mesmo se verifica em relação ao borrego, nas suas diferentes formas de confeção.

Em termos de sobremesas, os principais resultados são coincidentes, tanto nas entrevistas aos municípios, como nas entrevistas aos restaurantes, tendo sido identificadas como mais representativas o arroz doce, o leite creme, as papas de milho e o requeijão com doce de abóbora.

No que concerne aos produtos com potencial de desenvolvimento, os resultados são mais dispares, no que diz respeito às respostas dos municípios e dos restaurantes, embora tenham sido identificados simultaneamente: a castanha, o cabrito, o queijo, o borrego e a carne bovina jarmelista. Esta última, foi várias vezes referida como um produto de excelência, mas do qual se verifica muita escassez, levando a que seja pouco utilizada, embora exista uma vontade expressa para que possam surgir iniciativas que promovam e potenciem a sua produção.

Face ao exposto, podemos afirmar que a região das BSE é um território onde existe uma grande variedade e gama de produtos autênticos e de qualidade reconhecida, facto que leva a que exista igualmente uma oferta gastronómica também diversificada e de qualidade.

Por outro lado, sendo o turismo feito de pessoas e para pessoas, logo só existem pessoas numa dada região se a mesma lhe oferecer oportunidades de subsistência. Como se pode verificar, através dos últimos Censos, o número de habitantes na região da CIMBSE está a diminuir a um ritmo muito elevado, o que leva ao seu despovoamento. Mesmo em relação às que ainda persistem, verificam-se índices de envelhecimento elevados, comparativamente à média nacional, em praticamente todos os concelhos da região, o que faz temer o futuro da mesma.

Neste contexto, a Gastronomia pode e deve ser um produto turístico a considerar e o Turismo Gastronómico uma atividade muito importante que poderá permitir a fixação, ou até mesmo a atração, das pessoas na/e para a região, criando empregos, não só no setor primário, onde seria necessário potenciar as produções, mas também no setor terciário, com a prestação de mais e ainda melhores serviços.

Sendo o Turismo Gastronómico um produto de nichos de mercado, este, tal como todos os produtos deste tipo, deve ter alguma(s) característica(s) que o diferencie dos restantes. Deste modo, a proposta apresentada para a criação da Carta Gastronómica da região da CIMBSE permite identificar quais os pratos/especialidades e sobremesas que podem ser considerados representativos de toda a região, mas também quais os pratos/especialidades e sobremesas que podem ser característicos de determinados concelhos, nos quais possam ter uma importância fundamental e, como tal, serem os embaixadores dos mesmos. Normalmente, estes pratos/especialidades têm por base os produtos DOP, IGP e Tradicionais existentes nesses concelhos, pelo que se estes mesmos produtos forem utilizados nas confeções estamos a criar condições para que a produção dos mesmos seja alavancada e valorizada. É a sua qualidade e o seu valor distintivo, inerentes aos sistemas de proteção e valorização, que hoje em dia são também muito valorizados por esta tipologia de turista, o que faz com que o Turismo Gastronómico possa ser um segmento emergente, com potencial de desenvolvimento e um forte aliado para alavancar a atividade turística em territórios de baixa densidade populacional, contribuindo, desta forma, para a fixação de pessoas, levando em última análise à sustentabilidade destas regiões.

7.3. Limitações do estudo

Tal como em outros estudos, também este comporta algumas limitações as quais podem levar a alguns enviesamentos nos dados apresentados.

A primeira limitação é que nem todos os municípios acederam a responder ao pedido de entrevistas, como foram os casos dos concelhos de Almeida, Gouveia e Mêda. Este facto pode levar a algum enviesamento dos dados em termos de resultados dos municípios que integram a CIMBSE.

A segunda limitação decorre da representatividade da amostra. Como sabemos, o processo de amostragem deverá ser escolhido partindo do pressuposto de que a amostra seja representativa da população alvo do estudo, porquanto só desta forma será possível extrapolar, para toda a população, as conclusões do estudo. É certo que procurámos que a amostra das entrevistas aos restaurantes fosse o mais representativa possível do universo da região, mas, dadas as limitações em termos de tempo e de custos envolvidos, procedemos a uma amostragem por quotas interrelacionadas, de modo a minimizar o efeito da não aleatoriedade.

A terceira limitação está relacionada com o período em que foram realizadas as entrevistas aos restaurantes, nomeadamente entre os anos de 2018 e 2019. Apesar destas terem sido realizadas, sensivelmente, nos mesmos meses do ano, este facto poderá ter levado a um ligeiro enviesamento dos resultados em relação à opinião dos respondentes dos restaurantes.

7.4. Perspetivas e vias futuras de investigação

A ciência constitui um processo dinâmico, permanentemente em edificação, parca em certezas definitivas, mas cheia de realidades não explicadas parcial ou totalmente. Esta realidade confere à investigação científica um carácter inacabado, unificado em tentativas, erros, aproximações sucessivas e melhorias contínuas.

Conscientes desta dinâmica, e tendo em atenção que o Turismo Gastronómico é uma área de investigação relativamente recente em termos de Turismo, este estudo permite perspetivar um conjunto alargado de novas investigações, não só no campo teórico, mas sobretudo no que respeita à sua aplicação prática.

Assim, seria interessante e recomendável aplicar o presente modelo de estudo a outras regiões de Portugal, nomeadamente aquelas acerca das quais haja ainda pouca informação e/ou esta exista de uma forma pouco sistematizada.

Por outro lado, será também desejável que o estudo se alargue a uma amostra ainda mais representativa, isto é, proceder-se à realização das entrevistas a todos os municípios e restaurantes.

Para finalizar, espera-se que este trabalho possa constituir o ponto de partida para outras investigações.

Referências Bibliográficas

Bibliografia

- APTECE (2014). *Manual Prático de Turismo de Culinária*, APTECE
- Barroco, C. & Augusto, L. (2016). Turismo Gastronómico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva. *Revista Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 6(2), 23–39.
- Beni, M. C. (2003). *Análise Estrutural do Turismo*, São Paulo, Brasil: SENAC.
- Boyer, M. (2007). *Le Tourisme de Masse*, Paris, França: L'Harmattan.
- Carvalho, R. J. G. S. F. (2015). *O Perfil e as Motivações do Visitante Gastronómico e do Enoturista de Guimarães*. Dissertação de Mestrado, Minho: Universidade do Minho. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/40765>.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.
- Corner, D. M. R. & Angelo, E. R. B. (2008). *O Património Cultural Imaterial sob a Perspetiva da Gastronomia*, Universidade de Caxias do Sul, Rio grande do Sul, Brasil
- Costa, A. F. C. (2015). *Turismo na Serra da Estrela - Impactos, transformações recentes e caminhos para o futuro*. Tese de Doutoramento, Coimbra: Universidade de Coimbra. Disponível em <http://hdl.handle.net/10316/29365>.
- Cunha, L. (2017). *Turismo e Desenvolvimento Realidades e Perspetivas*, Lisboa: Lidel
- Fortin, M. F. (2003). *O processo de Investigação: da concepção à realização*. Loures: Lusociência.
- François, M. (2000), *Comercializar os Produtos Locais Através dos Circuitos Curtos*. In: *Comercializar os Produtos Locais. Circuitos Curtos e Circuitos Longos, Inovação no Meio Rural*, Caderno nº7, Bruxelas: Observatório Europeu LEADER.
- Goeldner, C. R., Ritchie, J. R. B. & McINTOSH, R. W. (2002). *Turismo: princípios, práticas e filosofias*, Porto Alegre, Brasil: Bookman.
- Guzmán, T. L. & Cañizares, S. S. (2012). Culinary tourism in Cordoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168–179.

Hall, M & Sharples, L. (2003). *The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste*. Food Tourism Around the World, Elsevier, Oxford, UK.

Instituto Nacional de Estatística (2002). *Censos 2001 Resultados Definitivos – Portugal*. Lisboa: INE.

Instituto Nacional de Estatística (2002). *Censos 2001 Resultados Definitivos – Região Centro*. Lisboa: INE.

Instituto Nacional de Estatística (2012). *Censos 2011 Resultados Definitivos - Portugal*. Lisboa: INE.

Instituto Nacional de Estatística (2012). *Censos 2011 Resultados Definitivos – Região Centro*. Lisboa: INE.

Instituto Nacional de Estatística (2018). *Estatísticas do Turismo 2017*. Lisboa: INE.

Instituto da Vinha e do Vinho (2017). *Anuário Vinhos e Aguardentes de Portugal 2017*. Lisboa: IVV.

Kim, S.; Ellis, A. (2014). Noodle production and consumption: from agriculture to food tourism in Japan. *Tourism Geographies*, 17(1), 151–167.

Lee, K. H. & Scott, N. (2015). Food tourism reviewed using the paradigm funnel approach. *Journal of Culinary Science & Technology, Association of Food Scientists and Technologists of India*, 13(2), 95-115.

Ministério da Economia (2017). *Estratégia Turismo 2027. Liderar o Turismo do Futuro*. Lisboa

Ministério da Economia e da Inovação (2007). *Plano Estratégico Nacional do Turismo. Para o Desenvolvimento do Turismo em Portugal*. Lisboa

Ministério da Economia e do Emprego (2012). *Plano Estratégico Nacional do Turismo. Horizonte 2013-2015*. Lisboa

Muller, S. G., Amaral, F. M. & Remor, C. A. (2010). Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *Anais do VI Seminário em Pesquisa e Turismo do MERCOSUL*. Caxias do Sul, Brasil: Universidade de Caxias do Sul.

Organização Mundial do Turismo (2012). *Global Report on Food Tourism - AM Reports: Volume four*. Madrid, Spain: UNWTO.

Organização Mundial do Turismo (2018). *Annual Report 2017*. Madrid, Spain: UNWTO.

Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305.

Ramos, D. M. & Costa, C. M. (2017). Turismo: tendências de evolução. *Revista Eletrónica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP*, 10(1), 21–33.

Reis, E. & Moreira, R. (1993). *Pesquisa de Mercados*. Lisboa: Editora Sílabo.

Ribeiro, A. L. (2011). *Valorização do Cabrito da Gralheira IGP: estudo exploratório junto dos consumidores*, Dissertação de Mestrado, Universidade Aberta. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.2/1801>.

Soeiro, A., 2006. Proteger as Nossas Denominações de Origem e as Nossas Indicações Geográficas: Proteger o Património e Proteger o Futuro. *Revista Marcas & Patentes – A Revista da Propriedade Industrial*. Ano XX, n.º 4, 12–13.

Tibério, M. L. & Cristóvão, A. (2001). Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. *I Congresso de Estudos Rurais*, Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais e Departamento de Economia e Sociologia, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Disponível em: https://food.origin-for-sustainability.org/pdf/wp3/pt_wpap/artic1.pdf.

Vales, D. L. (2014). *Contributo para a Valorização e Proteção dos Produtos Tradicionais Açorianos*. Dissertação de Mestrado, Universidade dos Açores. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.3/3401>.

Vitorino, A. C. S. (2017). *A Experiência Gastronómica em Turismo e a sua Relação com a Hospitalidade no Meio Rural: Caso de Estudo – Concelho da Sertã*, Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Tomar. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.26/21247>.

Legislação Consultada

Regulamento (CE) n° 2074/2005 da Comissão, de 5 de dezembro de 2005, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n° 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n° 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n° 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho.

Regulamento (CE) n° 479/2008 do Conselho, de 29 de abril de 2008, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Regulamento (CE) n° 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n° 510/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n° 607/2009 da Comissão, de 14 de julho, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n° 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas.

Regulamento (CEE) n° 2081/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (CEE) n° 2082/92 do Conselho, de 14 de julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (UE) n° 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão, de 11 de dezembro de 2017, respeitante ao regime de autorizações para plantações de vinhas, ao cadastro vitícola, aos documentos de acompanhamento e à certificação, ao registo de entradas e de saídas, às declarações obrigatórias, às comunicações e notificações e à publicação das informações recebidas nesse âmbito.

Resolução do Conselho de Ministros n° 96/2000, de 26 de julho de 2000, considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal.

Webgrafia

Carta Administrativa Oficial de Portugal, disponível em http://www.dgterritorio.pt/cartografia_e_geodesia/cartografia/carta_administrativa_oficial_de_portugal_caop/caop_download/carta_administrativa_oficial_de_portugal_versao_2018_em_vigor/, consulta em 27/03/2019

DGADR – Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, disponível em <https://tradicional.dgadr.gov.pt/>

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/produtos-por-regime-de-qualidade/dop-denominacao-de-origem-prottegida>, consulta em 20/12/2017

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/produtos-por-regime-de-qualidade/igp-indicacao-geografica-prottegida>, consulta em 20/12/2017

DOOR – Portal da Comissão Europeia para a agricultura e desenvolvimento rural, disponível em <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqQLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34%21-370879141>, consulta em 20/12/2017

PORDATA – Base de Dados de Portugal Contemporâneo, disponível em <https://www.pordata.pt/>

<https://www.pordata.pt/Municípios/Dormidas+nos+alojamentos+tur%C3%ADsticos+total+e+por+tipo+de+alojamento-748>, consulta em 26/04/2019

<https://www.pordata.pt/Municípios/Poder+de+compra+per+capita-118>, consulta em 27/03/2019

[https://www.pordata.pt/Municípios/Popula%C3%A7%C3%A3o+residente+com+15+e+mais+anos+por+n%C3%ADvel+de+escolaridade+completo+mais+elevado+segundo+os+Censos+\(percentagem\)-380](https://www.pordata.pt/Municípios/Popula%C3%A7%C3%A3o+residente+com+15+e+mais+anos+por+n%C3%ADvel+de+escolaridade+completo+mais+elevado+segundo+os+Censos+(percentagem)-380), consulta em 27/03/2019

<https://www.pordata.pt/Municípios/Taxa+de+analfabetismo+segundo+os+Censos+total+e+por+sexo-721>, consulta em 27/03/2019

[https://www.pordata.pt/Municípios/Taxa+de+desemprego+segundo+os+Censos+total+e+por+sexo+\(percentagem\)-405](https://www.pordata.pt/Municípios/Taxa+de+desemprego+segundo+os+Censos+total+e+por+sexo+(percentagem)-405), consulta em 27/03/2019

TRIPADVISOR – Plataforma de viagens do mundo, disponível em <https://www.tripadvisor.pt/>

<https://tripadvisor.mediaroom.com/pt-about-us>, consulta em 02/10/2017

https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g189145-Covilha_Castelo_Branco_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018

https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g2137525-Trancoso_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018

https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g2184372-Sabugal_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018

- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g230084-Guarda_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g2712647-Celorico_da_Beira_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g3442386-Fornos_de_Algodres_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g3935659-Meda_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g608950-Fundao_Castelo_Branco_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g616222-Belmonte_Castelo_Branco_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g652090-Figueira_de_Castelo_Rodrigo_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g652091-Gouveia_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g652094-Seia_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g663589-Almeida_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g666185-Manteigas_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018
- https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g8514724-Pinhel_Guarda_District_Central_Portugal.html, consulta em 16/05/2018

Anexos

Anexo I - Guião de entrevista efetuada aos municípios



ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E HOTELARIA

GUIÃO ENTREVISTA MUNICÍPIOS

Este questionário tem como objetivo recolher dados essenciais para a realização de um “Levantamento dos Produtos e Gastronomia Típica e Tradicional da Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela” e insere-se no âmbito de uma parceria estabelecida entre o Instituto Politécnico da Guarda|Escola Superior de Turismo e Hotelaria e a Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela.

1. Quais são os produtos representativos da Gastronomia do concelho?
2. Quais são as iguarias/especialidades representativas da Gastronomia do concelho?
3. Indique um(alguns) produto(s) e/ou especialidade(s) com potencial de desenvolvimento para o concelho.
4. Indique quais os principais restaurantes do seu Concelho e em que freguesias se localizam.

Anexo II - Guião de entrevista efetuada aos restaurantes



ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E HOTELARIA

GUIÃO ENTREVISTA RESTAURANTES

Este questionário tem como objetivo recolher dados essenciais para a realização de um “Levantamento dos Produtos e Gastronomia Típica e Tradicional da Região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela” e insere-se no âmbito de uma parceria estabelecida entre o Instituto Politécnico da Guarda|Escola Superior de Turismo e Hotelaria e a Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela.

1. Quais são os produtos, representativos da Gastronomia do concelho?
2. Destes quais os que habitualmente utiliza no restaurante?
3. Conhece o conceito de Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP)?
4. Quais são as iguarias/especialidades que serve no restaurante e que considera serem representativas da Gastronomia do concelho?
5. Indique um(alguns) produto(s) e/ou especialidade(s) com potencial de desenvolvimento para o concelho.

Anexo III - Lista de Restaurantes alvo de entrevista

