esec
ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO
DE COIMBRA

Departamento de Comunicação e Ciências Empresariais

Mestrado em Turismo de Interior - Educação para a Sustentabilidade

O Pastel de Tentúgal e a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal: contributos para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal

Sílvia Isabel Tapadinhas Gomes do Amaral Cunha

Coimbra, 2016

esec
ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO
DE COIMBRA

Sílvia Isabel Tapadinhas Gomes do Amaral Cunha

O Pastel de Tentúgal e a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal: contributos para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal

Dissertação de Mestrado em Turismo de Interior- Educação para a Sustentabilidade, apresentada ao Departamento de Comunicação e Ciências Empresariais da Escola Superior de Educação de Coimbra para obtenção do grau de Mestre

Constituição do juri:
Presidente: Professora Doutora Maria de Fátima Neves
Arguente: Professora Doutora Laurinda Abreu
Orientadora: Professora Doutora Maria do Rosário Castiço de Campos

Data da realização da prova pública: 25 de julho de 2016

Classificação obtida: 18 valores

AGRADECIMENTOS

"O desafio do Homem é ser completo, e o futuro de Portugal depende da capacidade que todos tivermos de aceitar esta como a nossa missão. Ser completo é ser capaz de ter uma visão "grandiosa" sobre o Mundo, é ser capaz de gerir o tangível e o intangível, é ser capaz de saber que o sucesso coletivo é muito mais nobre do que o sucesso individual" (Coelho, 2007, p. 12).

Ainda que não conheça o autor que proferiu a afirmação supra, acredito, tal como ele, num futuro risonho para o nosso país, considerando, igualmente como o autor, que de todos nós depende o sucesso de Portugal. Nesse sentido, voltei a estudar para me encontrar, de novo, com a minha paixão de sempre, o Turismo e aprofundar conhecimentos sobre o setor, como este estudo procura ilustrar.

Gostaria, por isso, de agradecer à minha orientadora, Professora Doutora Maria do Rosário Castiço de Campos, toda a ajuda, atenção, colaboração e disponibilidade que sempre demonstrou ao longo desta minha investigação.

À Drª Olga Cavaleiro, que desde o meu primeiro tímido *email*, foi incansável na ajuda e na disponibilização de material de estudo e análise, os meus mais sinceros agradecimentos.

À Drª Filomena Pinheiro, agradeço toda a sua amabilidade e colaboração.

À Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, gostaria de agradecer os inúmeros convites feitos para participar nas atividades realizadas.

A todos os inquiridos que contribuíram efetivamente para que o trabalho de investigação se tenha realizado, um sincero agradecimento.

Aos meus colegas de trabalho, sobretudo à Paula e à Drª Sandra, e aos meus colegas da ESEC, em particular, à Flávia e à Fátima, agradeço, por me terem ajudado e apoiado nesta aventura.

Aos meus pais, ao meu marido e aos meus filhos, agradeço tudo.

À minha família e a todos os que me apoiaram,

Muito Obrigada!

RESUMO

Tentúgal, sede de uma freguesia do centro de Portugal, por ela passa a estrada nacional que liga as cidades de Coimbra e da Figueira da Foz. Situa-se no concelho de Montemor-o-Velho e é, para muita pessoas, uma paragem obrigatória, circunscrevendo-se, no entanto, essa paragem, normalmente, à degustação do Pastel de Tentúgal.

O Pastel de Tentúgal é, sem dúvida alguma, *o ex-libris* da doçaria local, tendo o mesmo ganho maior visibilidade e popularidade quando da sua candidatura ao Concurso das "Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa" e ao ficar classificado entre os 21 finalistas do referido concurso, em Setembro de 2011.

De salientar, no âmbito da valorização e promoção da gastronomia e dos produtos autóctones de cada região, a ação das confrarias gastronómicas, como é o caso da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. Com efeito, são objetivos da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal valorizar e reabilitar a doçaria originária do Convento de Nossa Senhora do Carmo, convento indissociável dos doces da vila, entre os quais se destaca o Pastel de Tentúgal.

Estudar e compreender de que modo a confeição e degustação do Pastel de Tentúgal se reveste como uma atração turística local e de que forma a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal contribui para a preservação e defesa do Pastel de Tentúgal, foram objetivos subjacentes à realização deste trabalho.

Palavras-chave: Pastel de Tentúgal, Património Cultural, Turismo Gastronómico, Turismo de Culinária, Confrarias Gastronómicas

ABSTRACT

Tentúgal, seat of a parish council in the center of Portugal, is located on the national road between the cities of Coimbra and Figueira da Foz. In the municipality of Montemor-o-Velho, Tentúgal is, for many, a mandatory stop, confining itself, in most cases, to the tasting of its pastry.

The *ex-libris* of the regional sweets is, undoubtedly, the Pastel de Tentúgal, the pastry that gained greater visibility and popularity entering the competition of the "Seven Wonders of Portuguese Gastronomy". To be ranked among the 21 final candidats of the competition, in September 2011, was also a factor of increasing popularity.

To point out, within the development and promotion of food and local products of each region, the action of the gastronomic brotherhoods, such as the Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, a conventual sweets brotherhood.

Indeed, the Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal aims to value and rehabilitate the original sweets of the Convento de Nossa Senhora do Carmo. Its history is inseparable of the village's sweets, among which stands out the Pastel de Tentúgal.

To study and understand in which way its making and tasting is coated as a local tourist attraction and how the Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal contributes to the preservation and defense of the Pastel de Tentúgal, were underlying objectives of this project.

Keywords: Pastel de Tentúgal, Cultural Heritage, Gastronomic Tourism, Culinary Tourism, Gastronomic Brotherhoods

ÍNDICE

ABREVIATURAS

ADELO- Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego

AHRESP- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

ANTT - Arquivo Nacional Torre do Tombo

APT- Associação de Pasteleiros de Tentúgal

APTECE- Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

AR- Assembleia da República

AUC- Arquivo da Universidade de Coimbra

CDCT- Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

CE- Comissão Europeia

CEGOT - Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território

CEUCO- Conselho Europeu das Confrarias

CMMV- Câmara Municipal de Montemor-o-Velho

DOP- Denominação de origem protegida

DRE- Diário da República

ERTC- Entidade Regional de Turismo do Centro

ESEC- Escola Superior de Educação de Coimbra

FECOES- Federación Española de Confradías Enogastronómicas

FICE- Federazione Italiana Circoli Enogastronomici

FPCG- Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas

FSCBG- Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques

FT- Freguesia de Tentúgal

ICOMOS- Conselho Internacional de Monumentos e Sítios

ICTA- International Culinary Tourism Association

IGP- Indicação Geográfica Protegida

III- Itinerário Intermunicipal Integrado

INPI- Instituto Nacional de Propriedade Industrial

ME- Ministério da Economia

MEE- Ministério da Economia e Emprego

OMT- Organização Mundial de Turismo

PCI- Património Cultural Imaterial

PCM- Presidência de Conselho de Ministros

PENT- Plano Estratégico Nacional de Turismo

PR- Presidência da República

PORDATA- Base de Dados de Portugal Contemporâneo

RNATT- Registo Nacional dos Agentes de Animação Turística

RP- República Portuguesa

RTP- Radio Televisão Portuguesa

SIPA- Sistema de Informação para o Património Arquitetónico

TAP- Transportadora Aérea Portuguesa

TGWB- Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Culturelle de Wallonie e de Bruxelles

UNESCO- United Nations Educational Scientific and Cultural Organization

UNWTO- World Tourism Organization

WFTA-World Food Travel Associaton

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Índice de Gráficos

INTRODUÇÃO

O turismo gastronómico é o segmento com maior crescimento na indústria mundial do turismo, segundo o *Global Report on Food Turism* (OMT, 2012). De acordo com o relatório da Organização Mundial de Turismo, Portugal é o segundo país da Europa com maior número de produtos certificados, o que dá um cariz de excelência ao nosso mercado.

Portugal faz parte dos países que se baseiam na Dieta Mediterrânica, tendo sido parte ativa para que este património imaterial viesse a ser considerado pelo Comité da Unesco, Património Cultural Imaterial da Humanidade, em 04 de dezembro de 2013.

O efeito multiplicador do turismo é, no caso do turismo gastronómico, por demais evidente, sobretudo ao nível do desenvolvimento local e regional, e à medida que os consumidores procuram experiências únicas e autênticas, poderão usufruir de uma experiência holística que advém da comida. Esta experiência traduz-se, com efeito, numa combinação de fatores que podem passar pela escolha do local onde se vai comer, pelo próprio ato de comer, pela hospitalidade, pelo ambiente que oferece o restaurante, e pela vontade de se querer saber o que está por detrás do prato que está a degustar e por descobrir a sua história.

O turismo de culinária é indissociável desses fatores e de outros, como é o caso da proliferação de canais e programas de televisão apenas dedicados a viagens e a comida, e das designadas *Estrelas Michelin*, iniciativa que propicia que alguns estabelecimentos acabem por se tornar verdadeiros atrativos turísticos.

O turista de culinária não só se preocupa em conhecer a gastronomia de um determinado local, como procura saber o porquê da sua existência, quem lhe está associada, que produtos são utilizados, quer conhecer o processo de confeição e procura destinos que lhe permitam concretizar essas experiências únicas, desde o prato mais simples à moderna cozinha molecular, que tem cada vez mais adeptos e verdadeiros seguidores por todo o mundo.

Na nossa investigação vamos evidenciar que as Confrarias Gastronómicas são um veículo, por excelência do património cultural, dada a sua ação como via de preservação e da passagem de testemunhos de geração em geração, bem como de

receituários que se procuram perpetuar ao longo dos tempos. Estas associações, através do seu trabalho, em regime de voluntariado, têm como objetivo primordial compreender e dar a conhecer a gastronomia local, reforçando a identidade cultural e deixando a sua marca na economia das regiões e nas comunidades locais.

No nosso caso, a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, inspirada na simbologia e na herança das Carmelitas do Convento de Nossa Senhora do Carmo, tem por objetivo desenvolver atividades que visam a preservação não só do património doceiro, mas de toda o património cultural e imaterial da vila de Tentúgal. Iremos, assim, evidenciar de que forma o receituário conventual associado ao Convento de Nossa Senhora do Carmo, foi transmitido e recuperado, nomeadamente, no que concerne ao Pastel de Tentúgal. Esta iguaria tornou-se o principal agente de divulgação de Tentúgal, detendo desde 2013, a classificação de *Indicação Geográfica Protegida*, atribuida pela Comunidade Europeia.

De salientar que "em 1834, no âmbito da Reforma geral eclesiástica empreendida pelo Ministro e Secretário de Estado, Joaquim António de Aguiar, executada pela Comissão da Reforma Geral do Clero (1833-1837), pelo Decreto de 30 de Maio, foram extintos todos os conventos, mosteiros, colégios, hospícios e casas de religiosos de todas as ordens religiosas, ficando as de religiosas sujeitas aos respectivos bispos, até à morte da última freira, data do encerramento definitivo" (ANTT, 2008). Nesse sentido, o Convento de Nossa Senhora do Carmo veio a encerrar em 1898, depois da morte da última freira (Neves, 2012), situação que permitiu que os segredos das receitas do convento viessem a passar posteriormente para a comunidade.

O nosso estudo visa compreender a importância da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal na desfesa e preservação do Pastel de Tentúgal, bem como perceber de que modo o processo de confeição e degustação do Pastel de Tentúgal se reveste como uma atração turística local.

CAPÍTULO I- CONTEXTUALIZAÇÃO DO ESTUDO REALIZADO

1.-ENQUADRAMENTO DO ESTUDO E METODOLOGIA

Para a realização de um trabalho de investigação é essencial definir a problemática subjacente ao estudo a realizar, identificar os objetivos a atingir com a investigação a efetuar, bem como identificar os instrumentos metodológicos a aplicar, tendo em vista os objetivos enunciados. Nesse sentido, este capítulo remete para o enquadramento do estudo e para a metodologia que seguimos para o realizar.

1.1.- Problemática do estudo e objetivos da pesquisa

"A metodologia de investigação constitui o traço caraterístico da ciência: sem uma dificilmente pode existir a outra" (Moreira, 2007, p.9). Ainda segundo o mesmo autor o processo de pesquisa é composto por cinco grandes fases que tentámos cumprir no estudo efetuado: a formulação do problema, o plano de estudo, o trabalho de campo, a análise de dados e apresentação de resultados. Para Moreira (2007), a definição de problema é primordial em todo o processo de investigação, seja ele de cariz qualitativo ou quantitativo e deve entender-se como "o processo de elaboração que vai desde a ideia inicial de investigar algo até à conversão dessa ideia num problema investigável" (Moreira, 2007, p. 67).

De acordo com Fortin, Côté & Filion (2009, p. 52) “formular um problema de investigação é fazer a síntese do conjunto dos elementos de informação colhidos sobre o tema. É desenvolver uma ideia baseando-se numa progressão lógica dos factos, em observações e raciocínios relativos ao estudo que se deseja compreender”.

Face ao exposto, equacionámos o nosso trabalho no âmbito da seguinte problemática: sendo a vila de Tentúgal, predominantemente, conhecida pelo seu pastel, traduzindo-se, para muitos, em função dessa mesma iguaria, um ponto de paragem inevitável, considerámos pertinente perceber de que modo o Pastel, indissociável da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, contribui para a compreensão do Turismo de Culinária em Portugal e compreender de que modo a confeição e degustação do Pastel de Tentúgal se reveste como uma atração turística

local, contribuindo para a afirmação de Tentúgal como destino de Turismo de Culinária.

Nesse sentido, estudar e compreender de que forma a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal contribui para a preservação e defesa do Pastel de Tentúgal e de que modo a confeição e degustação do Pastel de Tentúgal se reveste como uma atração turística local, foram objetivos gerais definidos para a realização deste trabalho. Foram, por sua vez, objetivos específicos: conhecer o perfil do turista que visita Tentúgal, conhecer o perfil de turista que visita as atividades da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal e compreender a relevância da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal para o Turismo de Culinária em Portugal.

1.2.- Metodologia subjacente à investigação realizada

Para Hill & Hill (2012), um trabalho de investigação tem como suporte inicial e básico a revisão da literatura, por nos permitir a descrição, a avaliação e a comparação com outros trabalhos empíricos.

Para Cardoso, Alarcão & Celorico (2010, p.24), "a actividade de rever a literatura envolve um processo de transformação da informação em conhecimento, o que implica a capacidade de gerir a informação e trabalhá-la. Ressalta desta afirmação que a grande finalidade da revisão da literatura é CONHECER". Para os autores a revisão da literatura destina-se a proporcionar um conhecimento aprofundado e alargado sobre um determinado tema, abrindo os horizontes e contextualizando o estudo, de modo a fundamentar o enquadramento teórico-metodológico e a familiarizar o investigador com uma determinada área (Cardoso *et al.*, 2010). O Quadro 1, apresenta as finalidades da revisão da literatura segundo Cardoso *et al*. (2010):

A Revisão da Literatura destina-se a:	
Proporcionar conhecimento aprofundado e alargado sobre um tema	Possibilita **a identificação, definição e justificação da relevância do objeto de estudo.** Inserida nesta finalidade, e particularmente relevante para quem está a iniciar-se na investigação ou no estudo de um determinado tema, é o caráter exploratório que a revisão da literatura pode desempenhar, **ajudando a clarificar e a definir o objecto de estudo e o seu âmbito** em termos de limites temporais e subtemas a considerar; pode inclusive, evidenciar que, afinal, o tema não é relevante ou o estudo não é exequível.
Abrir horizontes	Ao **mapear o campo**, o investigador **estabelece os alicerces para o seu estudo, identifica tendências e problemáticas**, contacta com **ideias novas; abre perspetivas.**
Contextualizar o estudo	O investigador **encontra espaços de inovação** nas brechas ainda em aberto, apercebe-se de **articulações com outros temas,** situa o presente estudo **no contexto de outros já existentes**, evitando assim a repetição de investigações (excetuando os casos em que os estudos devam ser replicados)
Fundamentar o enquadramento teórico-metodológico	O conhecimento do campo **favorece a identificação dos seus temas estruturantes** e o modo como se articulam, mas também **evidencia os autores de referência e as metodologias susceptíveis de serem utilizadas**. Partindo como ponto de partida para uma nova investigação, **permite fundamentar o enquadramento teórico-metodológico** em que se encaixará o desenvolvimento da investigação e a interpretação dos resultados alcançados.
Familiarizar-se com a área	Ao caracterizar aprofundadamente o campo temático, **o investigador familiariza-se com os autores de referência nessa matéria** e inicia-se na **linguagem específica da área** num processo de socialização, **criando a sua própria rede articulada de conhecimentos e contactos,** sendo de particular importância para os jovens investigadores.

Quadro 1- Finalidades da Revisão da Literatura

Fonte: Elaboração própria, adaptado de Cardoso *et al.* (2010)

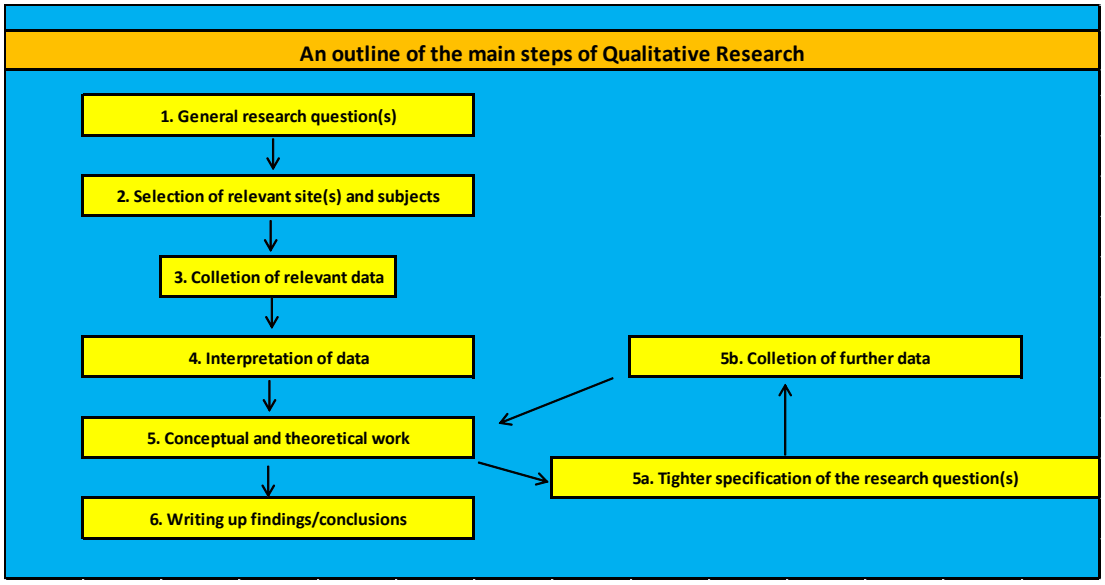
Desta forma, recorremos à revisão da literatura com o intuito de, por essa via, procurarmos clarificar o objeto de estudo, conseguirmos fundamentar o enquadramento teórico do trabalho, identificarmos os temas estruturantes, bem como procurarmos outras temáticas que com os mesmo de articulassem.

Na organização desta investigação, de referir, que recorremos a uma metodologia não só qualitativa, mas também quantitativa, procedendo-se, para o efeito, à realização do inquérito por entrevista e ao inquérito por questionário.

Quando nos referimos ao termo de pesquisa qualitativa, Strauss & Corbin (2008) afirmam que queremos designar qualquer pesquisa cujos resultados obtidos não sejam alcançados através de procedimentos estatísticos ou demais meios de quantificação. Queremos, sim, pesquisar sobre a "a vida das pessoas, experiências vividas, comportamentos, emoções e sentimentos, e também à pesquisa sobre funcionamento organizacional, movimentos sociais, fenômenos culturais e interação entre nações" (Strauss & Corbin, 2008, p.23).

Segundo Fortin *et al.* (2009, p.31), na investigação qualitativa "os factos e os princípios são determinados pelos contextos históricos e culturais; existem várias realidades. O processo está na base da pesquisa. A compreensão do comportamento humano é primordial". Para os autores, o método qualitativo começa, grande parte das vezes, pelo estudo de um assunto pouco conhecido ou investigado, e inicia-se pela formulação de uma questão geral de investigação, a qual vai sendo mais precisa à medida que o travalho evolui, avançando o investigador num movimento circular: à medida que recolhe os dados vai procedendo à sua análise, e baseando-se nas suas descobertas, toma o caminho a seguir, visando uma compreensão global e alargada do fenómeno analisado.

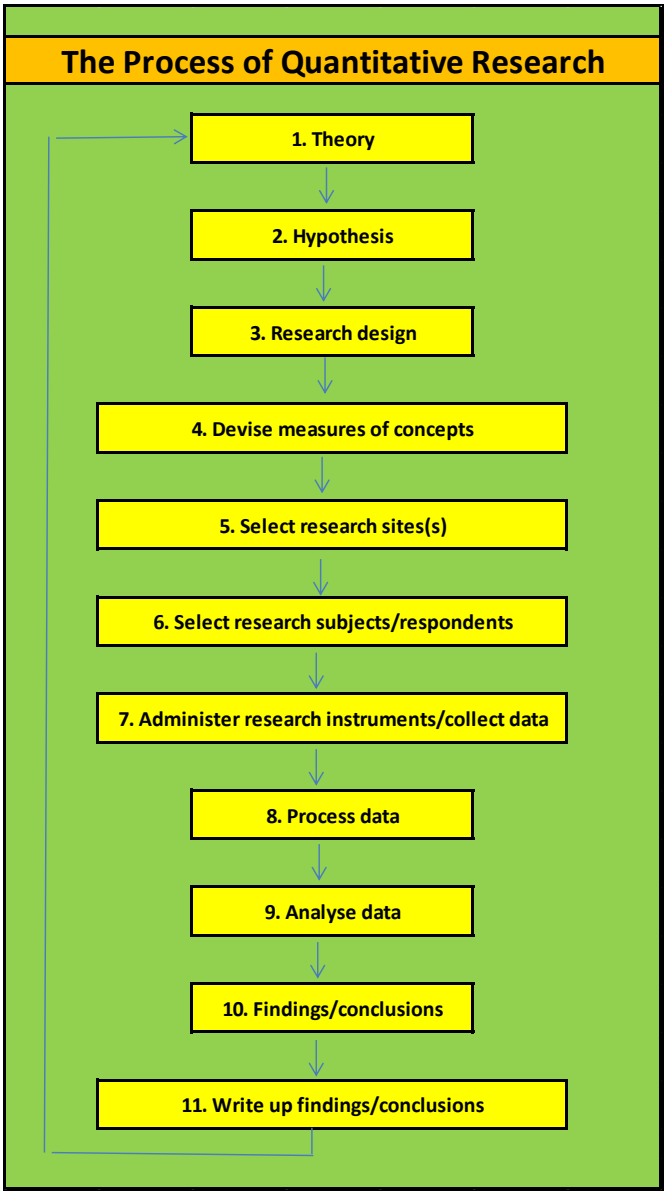
Bryman (2012) descreve os passos principais que existem num processo de investigação qualitativa, conforme esclarece o Quadro 2. Assim, segundo o autor, em primeiro lugar, vamos ter a questão central do tema a pesquisar. Seguem-se a seleção dos principais objetivos e a identificação dos sujeitos/locais a estudar. No terceiro passo, o investigador recolhe os dados que serão a matéria de interpretação e análise no quarto passo. No quinto passo, o autor refere que é feito o trabalho de análise de conteúdo, o que sistematiza e focaliza os dados de acordo com a nossa questão central incial. Por fim, são apuradas as conclusões do estudo.



Quadro 2- ***Main Steps of Qualitative Research***

Fonte: Elaboração própria, adaptado de Foster (1995) citado por Bryman (2012)

No entanto, no que diz respeito à investigação quantitiava, também Bryman (2012), sintetiza em esquema os seus principais tópicos. Como poderemos ver no Quadro 3, em primeiro lugar, neste tipo de estudo vamos ter uma teoria ou um problema cientifico que nos leva a formular algumas hipóteses que pretendemos ver clarificadas e testadas com o desenrolar da investigação. De seguida, são definidos o tipo de abordagem e as variáveis que vão ser utilizadas no estudo, com a seleção dos sujeitos e dos locais onde o mesmo vai ser operado. São então administradas as técnicas ou instrumentos de recolha de dados, com a consequente análise e fase conclusiva, para que, por fim, se possam confirmar ou refutar as nossas hipóteses iniciais.



Quadro 3- ***The Process of Quantitative Research***

Fonte: Elaboração própria, adaptado de Bryman (2012)

Segundo Moreira (2007), uma metodologia de investigação quantitativa, baseia-se num conhecimento sistemático, comprovável e comparável, mensurável e replicável.

Ainda para Fortin *et al.* (2009), na investigação quantitativa, o investigador após definir as suas variáveis operacionais, recolhe os dados de forma metódica, verifica-os através da sua amostra e analisa-os através de técnicas estatísticas.

Para Coutinho (2011, p. 24), a investigação quantitiativa "centra-se na análise de factos e fenómenos observáveis e na medição/avaliação de em variáveis comportamentais e/ou sócio-afectivas passíveis de sem medidas, comparadas e/ou relacionadas no decurso da investigação empírica".

Por outro lado, Flick (2009) diz-nos que a associação das duas abordagens, a qualitativa e a quantitativa resulta na obtenção de um conhecimento mais abrangente sobre o tema em análise, em detrimento do conhecido obtido apenas por uma única abordagem. O autor refere ainda que os dois métodos conjugados poderão permitir "a validação mútua das descobertas de ambas as abordagens" (Flick, 2009, p. 46).

Fortin *et al.* (2009, p. 27), afirmam ainda que é "o método quantitativo, que coloca a tónica na explicação e na predição, assenta na medida dos fenómenos e na análise dos dados numéricos" e "no método qualitativo, o acento tónico é posto na compreensão alargada dos fenómenos".

Em relação à nossa investigação os nossos instrumentos de recolha de dados foram, no caso da abordagem quantitativa, o recurso ao inquérito por questionário (Anexo I), e no que toca à abordagem qualitativa, optámos pelo inquérito por entrevista. Neste sentido, foram efetuadas duas entrevistas, uma à Drª Filomena Pinheiro, Diretora do Departamento de Operações Turísticas da Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal e outra à Drª Olga Cavaleiro dirigida à Presidente da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (Anexos II e III).

No que se refere às técnicas de recolhas de dados usadas no estudo efetuado será feita uma caraterização das mesmas no Capítulo IV.

1.3.- Plano geral do estudo

O trabalho foi dividido em cinco capítulos, que apresentam subdivisões de forma a clarificar e desenvolver as diversas temáticas abordadas.

O primeiro capítulo introduz o tema a estudar, sendo feito o enquadramento da investigação e da metodologia utilizada.

No segundo capítulo, é feita a fundamentação teórica relativamente ao estudo do Turismo de Culinária em Portugal, um nicho de mercado em ascensão no nosso país

e parte integrante do nosso património cultural imaterial, o qual se traduz num recurso cada vez mais precioso, pelos valores patrimoniais que encerra, indissociáveis da nossa identidade. Neste capítulo, evidencia-se ainda a relevância do Património Gastronómico e da Doçaria Conventual no âmbito das disposições legais e da política do Turismo em Portugal, sendo também feita a apresentação das confrarias gastronómicas no nosso país. Nesse sentido, procura-se conhecer a origem das mesmas e a sua evolução, bem como estabelecer um paralelo entre as confrarias portuguesas e congéneres europeias.

No terceiro capítulo, pretende-se fazer a caraterização da vila de Tentúgal, dando-se destaque ao Convento de Nossa Senhora do Carmo e ao Pastel de Tentúgal, como património de referência na localidade. Neste capítulo, iremos também conhecer as origens e a organização da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, bem como as suas iniciativas tendo em vista a preservação e a divulgação da doçaria conventual de Tentúgal.

No quarto capítulo, é feita a análise dos dados obtidos em função da aplicação do inquérito por questionário e do inquérito por entrevista.

No quinto capítulo, são apresentadas as conclusões a que chegámos tendo por base o estudo empírico e apresenta-se uma proposta de intervenção, com a qual se pretende promover o intercâmbio entre as várias entidades envolvidas na propostas, tendo em vista viabilizar a construção de determinados itinerários que incluirão, sempre, a degustação da gastronomia local.

Por último, faremos uma análise crítica e reflexiva do panorama atual da temática em foco neste trabalho, bem como evidenciaremos limitações inerentes ao estudo realizado.

CAPÍTULO II- FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA DO ESTUDO

1. O PATRIMÓNIO CULTURAL E O TURISMO GASTRONÓMICO

Neste capítulo focaremos a relação entre património, identidade e turismo.

Igualmente, serão aprofundados os conhecimentos sobre o Turismo Gastronómico, dando-se a este nível, particular atenção ao nicho do Turismo de Culinária.

Assim a revisão da literatura, neste capítulo, vai incidir sobre a temática do património cultural como recurso turístico, e sobre a sua importância quando o mesmo se particulariza, pela sua autencidade e unicidade, em património imaterial. Faremos uma caraterização dos turismos de nicho e tentaremos fazer a distinção entre Turismo Gastronómico e Turismo de Culinária. Por fim, focaremos a relevância do Património Gastronómico e da Doçaria Conventual, no âmbito das disposições legais e da política do Turismo em Portugal, sendo também feita a apresentação das confrarias gastronómicas no nosso país, fazendo-se ainda um paralelo entre estas e as confrarias congéneres europeias.

1.1.-Património Cultural, Identidade e Turismo

Para Valbona & Costa (2003), o património cultural remete para bens materiais e imateriais diversos, para elementos simbólicos que ajudam a configurar a identidade de um território, uma vez legitimados socialmente. Como evidenciam os autores, o turismo pode potenciar a revalorização do património cultural, gerando-se como que um círculo vicioso: se o turismo traz mais receitas, os recursos patrimoniais poderão ser reabilitados e preservados, bem como as respetivas infraestruturas de apoio, e consequentemente são criadas mais condições que poderão permitir a atração de mais visitantes e assim sucessivamente (Valbona & Costa, 2003).

Segundo Baptista & Durão (2011, p.120), "a sustentabilidade do património cultural depende da preservação da memória social e cultural, permitindo a recuperação das tradições, exaltando a sua sobrevivência, adaptação às mudanças e a preservação da identidade cultural."

Para Martins (2011), existe a necessidade de destacar o valor e o potencial do património cultural, pois, segundo o autor, se o soubermos gerir, o património traduz-se num recurso de "desenvolvimento durável e da qualidade de vida" (Martins, 2011, p. 18). E, é nossa obrigação defender e preservar um monumento histórico, um lugar e uma tradição, não só por representarem um sinal de presença e de vida de quem nos antecedeu, mas, porque são um contributo decisivo para o enriquecimento da nossa vida e nossa existência (Martins, 2011). Para Martins (2011, p.19), "o Património cultural está, cada vez mais, na convergência dinâmica entre a herança material e imaterial, representada, pelos monumentos e pelas tradições, pelos costumes e pelas mentalidades, de um lado, e a criação cultural contemporânea, a inovação e a modernidade, de outro."

Segundo Cavaco (2001), as práticas turísticas dos nossos dias são complexas e caraterizam-se por uma renovação constante, pelo que existe uma reinterpretação, revalorização e reinvenção dos lugares turísticos a par da criação de outros. Para a autora: "O turismo, forma de ocupação dos tempos livres, tempos libertos do trabalho, dos cuidados pessoais e obrigações familiares e sociais, é hoje considerado um direito, quase uma necessidade básica, vital, entre as populações do mundo ocidental desenvolvido. Estas dispõem para tal de níveis de rendimentos elevados, tempos de trabalho reduzidos […] facilidades de deslocação e de circulação e [...] são portadoras de valores culturais de liberdade individual, de democratização, de "direito à preguiça", ao repouso e ao prazer" (Cavaco, 2001, p. 25).

Acresce o facto que os consumidores dos produtos/destinos turísticos estão cada vez melhor informados, e perante a oferta respondem de uma forma responsável, exigente e experiente, por um lado, e por outro, os operadores de turismo cientes desta evolução, tiveram que mudar as suas ofertas no sentido de haver disciplina e respeito pelos locais a explorar e a visitar, e sobretudo pelos contactos e vivências com as populações autóctones (Cavaco, 2001, p. 29).

Por outro lado, e como argumenta Santos (2006), existe uma relação entre o global e o local, que nem sempre se manisfesta pacífica, que conduz a uma reflexão no interior dos próprios territórios culturais, que se vêem obrigados a questionar as suas origens e singularidades. Para o autor, "a questão da autentacidade e unicidade estão cada vez mais presentes, num contexto de heterogeneidade, servindo para

discutir a essência identitária de comunidades cada vez mais virtuais e translocais. Conscientes da proliferação de vias e do mosaico cultural em que vivem, sentem-se impelidos a redefinir constantemente as fronteiras simbólicas do seu espaço" (Santos, 2006, p. 47).

Relativamente a esta relação entre o binómio da globalização e identidade local, em termos do turismo gastronómico, Hall & Mitchell (2002, p. 83) defendem ainda que "from the seeds of the globalization strong local food identities and sustainable food systems have the potential to grow with tourism playing na important role", podendo-se destacar o trabalho das comunidades locais no reforço das suas identidades culturais.

Segundo Vieira (2009, p.107), "a identidade corresponde a um sentimento de pertença a uma dada cultura, a um dado grupo social, a uma dada classe, e pode gerar novas formas de valorização do património e de envolvimento coletivo em actividades de afirmação, de valorização, de apresentação para o outro, o turista, que busca a fuga ao quotidiano e o experenciar de novas situações e contextos sócio-culturais."

Para Kappert (s.d), na indústria do turismo lidamos, essencialmente, com regiões e pessoas. Para o autor, "we should be aware of the impact of 'national' labels and focus on places and its inhabitants with their specific singularities and learn to appreciate them, thus promoting the pluralistic conception of society and apply tchniques of tolerance and mutual understanding, leading to a concept ot transculturality"(Kappert, s.d., p. 272). Por outro lado, não nos podemos alhear da complexidade de um produto turístico.

Para Baptista (2003), o património arquitetónico, histórico, cultural e arqueológico, bem como a história, a cultura, as tradições, o artesanato, o clima, a paisagem, a natureza e os recursos naturais são a oferta primária ou original de um determinado produto turístico. Este compõe-se ainda das infraestruturas básicas, como as acessibilidades, as comunicações, as redes de fornecimentos de água, eletricidade e de serviços de saúde e sistemas de segurança. Para Baptista (2011), o produto turístico ainda é composto pela oferta derivada ou construída, incluindo-se ainda, a este nível, o alojamento, a restauração, e todas as estruturas de animação cultural e de recreio que têm interesse para o desenvolvimento do turismo.

Referirmo-nos ao património, remete-nos ainda para as convenções internacionais de proteção do património.

Tendo como marco histórico a Convenção da Unesco de 1972, designada "Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural", será de salientar que a partir desta Convenção foi criado o Comité do Património Mundial, estabelecendo-se, por sua vez, nos artigos 4º a 7º do documento, o compromisso entre os vários estados membros subscritores da Convenção, em reconhecer e assegurar a identificação, proteção, conservação e transmissão às gerações futuras do património cultural e natural em cada um dos países (Unesco, 1972). Por sua vez, em 1999, o Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (Icomos, 1999) através da Carta Internacional do Turismo Cultural, alerta-nos para a necessidade da preservação sustentável do património cultural evidenciando a necessária otimização da experiência do visitante. Ainda no âmbito das disposições da Unesco sobre o património cultural será de salientar a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, de 2003 (Unesco, 2003) e a Convenção Proteção e a Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, de 2005 (Unesco, 2005). Esta última disposição foi aprovada, em Portugal, pela Resolução da Assembleia da República n.º 10-A/2007, de 16 de março, e nela a cultura é salientada como um elemento estratégico fundamental nas políticas nacionais e internacionais, bem como se evidencia os seus contributos para o desenvolvimento sustentável, enquanto fonte de riqueza material e imaterial dos povos (RP, 2007).

Assim, e como refere Cravidão (2006, p. 277): "Porque o lugar, qualquer que seja a sua dimensão, é na sua essência uma produção humana, é nele que se constroem as relações sociais, é nele que se (re)cria a identidade, a singularidade cultural, a atividade turística tem de saber encontrar o comprometimento entre quem visita e quem habita, sobretudo quando esses lugares estão em territórios periféricos, de baixas densidades, com populações envelhecidas, com graus de literacia baixos ou nulos".

1.2.- O Turismo Gastronómico como turismo de nicho

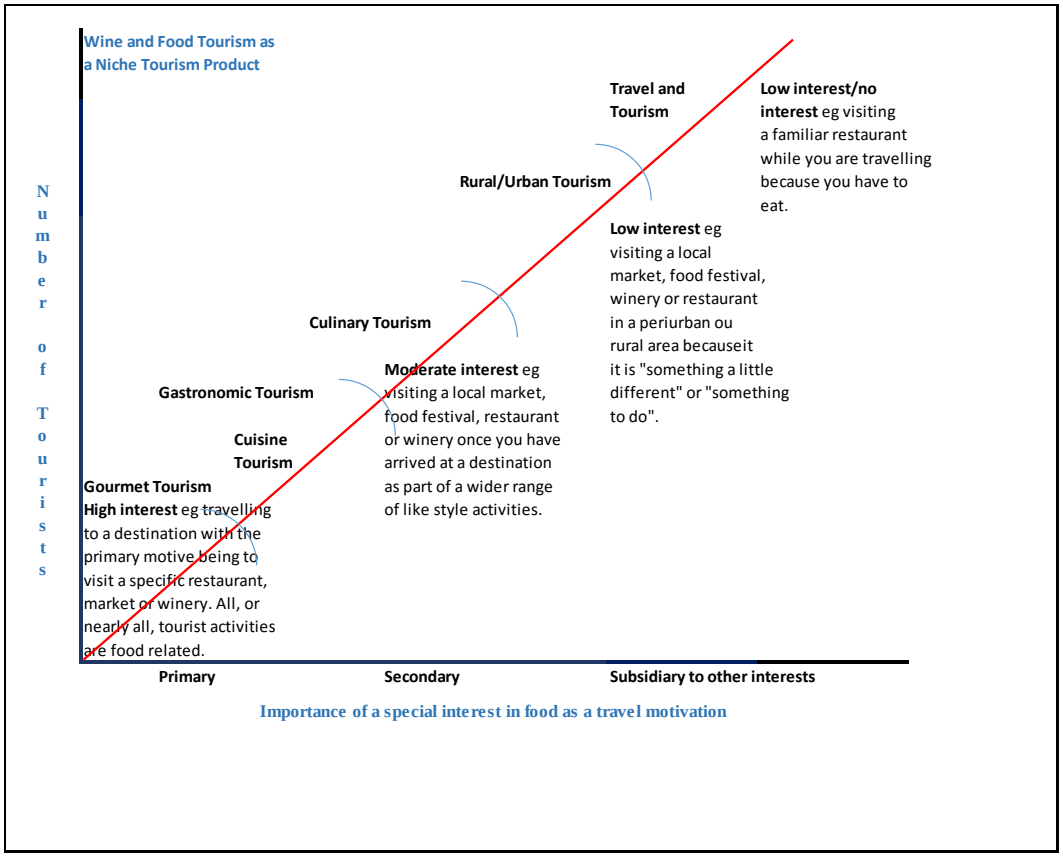
Para Cavaco & Simões (2009), a competitividade à escala mundial, a inovação e a busca pela diferenciação levam ao aparecimento de produtos turísticos diversos e diferentes. Para os autores "a tipificação dos turismos de nicho torna-se, assim, uma necessidade, não apenas para um melhor entendimento da amplitude e diversidade do fenómeno, mas também, e de um ponto de vista mais operativo, para uma melhor programação, desenvolvimento, promoção e comercialização dos respetivos produtos turísticos" (Cavaco & Simões, 2009, p.30). Trata-se de desenvolver programas cujos interesses são específicos e que por norma envolvem um reduzido número de turistas na atividade que se propõem participar. Cavaco & Simões (2009) alertam-nos ainda para a relação do turismo com o território, a qual é significativa. O território é o local onde é exercida a atividade turística e, por vezes, é o próprio recurso turístico. Relativamente aos turismos de nicho, os autores acrescentam que "a escala intimista de uma parte deles tende a aprofundar ainda mais a sua relação com o território, conduzindo muitas vezes à conformação e emergência do que podemos designar como «territórios turísticos de nicho»"(Cavaco & Simões, 2009, p.34).

Shenoy (2005, p.176) refere, por seu turno, que: “culinary tourism destinations should either articulate the availability of indigenous local dishes, or lay emphasis on the availability of variety of culinary cultures and food tourism experiences. Food’s value as a socializing agent by providing a tourist with opportunities for getting together with fellow tourists may also be employed as one of the potential attractions to attract this niche market.”

A gastronomia e o enoturismo são bons exemplos desta perfeita sintonia entre a atividade turística e o território: para Hall & Mitchell (2005), o turismo gastronómico é um mercado em franca expansão. Este tipo de turismo de nicho tem uma relação direta com a qualidade dos produtos oferecidos, isto é, a procura por produtos de qualidade no que diz respeito ao turismo gastronómico é uma realidade. Os referidos autores defendem que o desenvolvimento de um destino de turismo gastronómico, sobretudo a um nível regional, está diretamente relacionado com a imagem de marca dos locais de produção de um determinado produto. A gastronomia passa a ter um papel de destaque na atividade turística e é fundamental na

experiência turística, pois o turista/consumidor, através das suas memórias, mesmo posteriormente à experiência ocorrida, é levado a voltar a um determinado local por causa dessa mesma experiência gastronómica que vivenciou ou, simplesmente, aconselha aquele destino a outras pessoas, por causa de um determinado produto que consumiu e gostou (Hall & Mitchell, 2005).

No Quadro 4, verificamos que Hall & Mitchell (2005) consideram a importância do interesse pela comida como uma motivação de viagem, definindo dentro do "Wine and Food Tourism", vários tipos de turismo que equivalem a diferentes segmentos de mercado: o *Turismo Gourmet*, o *Turismo Gastronómico* e o *Turismo de Cozinha*, nos quais o interesse pela comida é elevado, sendo uma motivação primária o querer visitar um restaurante específico, um mercado ou umas caves, estando, nestes casos, as atividades turísticas que o turista procura, praticamente todas, relacionadas com a comida. Com interesse moderado e com uma motivação secundária, identificam os autores o *Turismo de Culinária*, dado que visitar um festival gastronómico, um mercado local ou restaurante pode ser incluído no plano da visita do turista, entre outras atividades (Hall & Mitchell, 2005).



Quadro 4- ***Wine and Food Tourism as a Niche Tourism Product***

Fonte: Elaboração própria, adaptado de Hall & Sharples (2003), cit. *in* Hall & Mitchell (2005)

O efeito multiplicador do turismo é, neste tipo de turismo, por demais evidente, sobretudo ao nível do desenvolvimento local e regional e, à medida que os consumidores procuram experiências únicas e autênticas, expressando a sua individualidade e fugindo aos "mercados de massa", a segmentação do mercado ganha uma maior importância (Middleton, 2002). "A segmentação, em um ambiente de negócios de rápidas mudanças, é um processo dinâmico. Novos segmentos emergem à medida que os mais antigos desaparecem ou não são mais viáveis, como resultado da mudança do mercado" (Middleton, 2002, p. 129). Um estado de alerta permanente é evidenciado por Middleton (2002): planear, agir e supervisionar, tendo em conta as mutações do mercado são as tarefas essenciais do marketing de turismo indissociável do turismo gastronómico.

Para Richards (2002), a alimentação pode, por isso, ser o suporte da identidade de um povo e pode estruturar o dia de um turista: "A large propotion of most tourist experiences are spent either consuming food and drink, or deciding what and where to consume" (Richards, 2002, p. 11), e, segundo o mesmo autor, uma das tarefas principais do marketing turistico consiste em tornar a experiência de comer memorável.

Segundo o *Global Report on Food Turism* da Organização Mundial de Turismo (OMT, 2012), o turismo gastronómico é o segmento com maior crescimento na indústria mundial do turismo, encontrando-se em Portugal a dar os primeiros passos. No entanto, Portugal tem um enorme potencial, pela diversidade e multiplicidade de recursos, os quais podem e devem ser conjugados com outros segmentos de atividade turística existentes no país, como a cultura, a aventura, o bem-estar e saúde, o desporto, entre outros. Além disso, o turismo gastronómico poderá ter uma influência na redução da sazonalidade da procura da atividade turística no país. Ainda de acordo como o referido relatório, Portugal é o segundo país da Europa com maior número de produtos certificados, o que dá um cariz de excelência ao nosso mercado e, a marca "Prove Portugal", criada, em 2010 pelo Turismo de Portugal, visou incrementar, especificamente, o reconhecimento da cozinha portuguesa. Por outro lado, Portugal faz parte dos países que se baseiam na Dieta Mediterrânica, tendo sido parte ativa para que a mesma viesse a ser considerada pelo Comité da Unesco, Património Cultural Imaterial da Humanidade, em 04 de dezembro de 2013, na cidade de Baku (Queiroz, 2014). Segundo o autor referenciado: "A dieta mediterrânica, pela sua relação com os produtos locais, com a agricultura familiar e de proximidade, por se basear no respeito pelos ciclos astrais e pela sazonalidade produtiva que sempre orientaram a vida das sociedades mediterrânicas, criou uma alimentação rica em nutrientes e saudável, contribui para a proteção do património biogenético agrícola, estimula a medicina e a saúde nutricional preventivas e novas aplicações, na farmacologia e na cosmética" (Queiroz, 2014, p. 244-245).

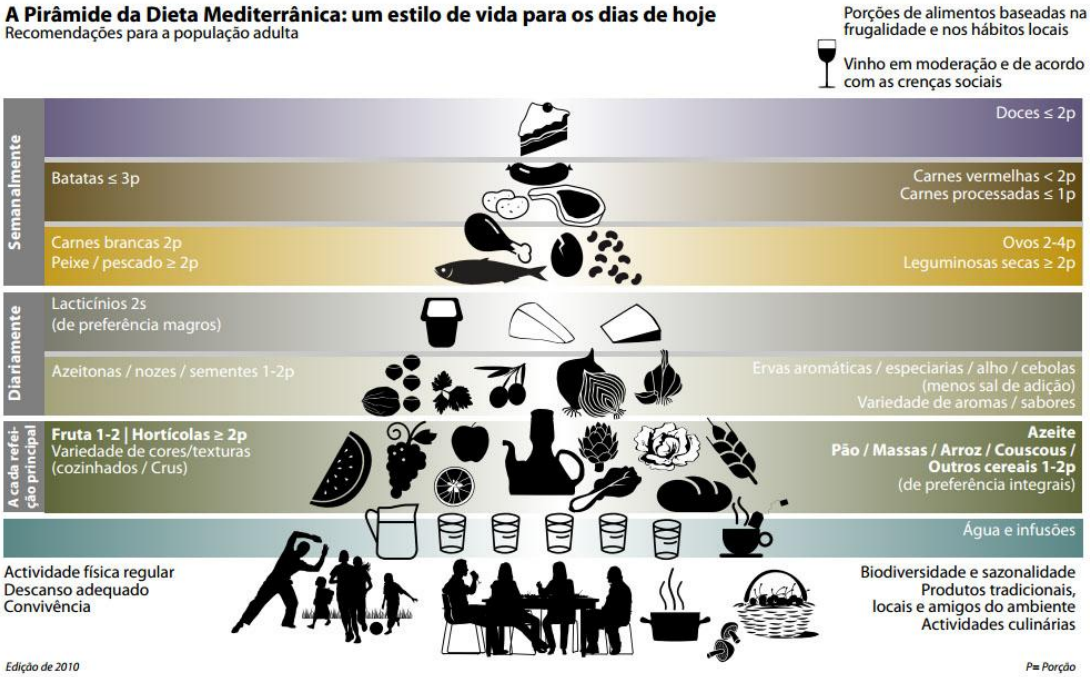


Figura 1- Pirâmide da Dieta Mediterrânica

Fonte: *Fundación Dieta Mediterránea* (2010) cit. *in* Queiroz (2014)

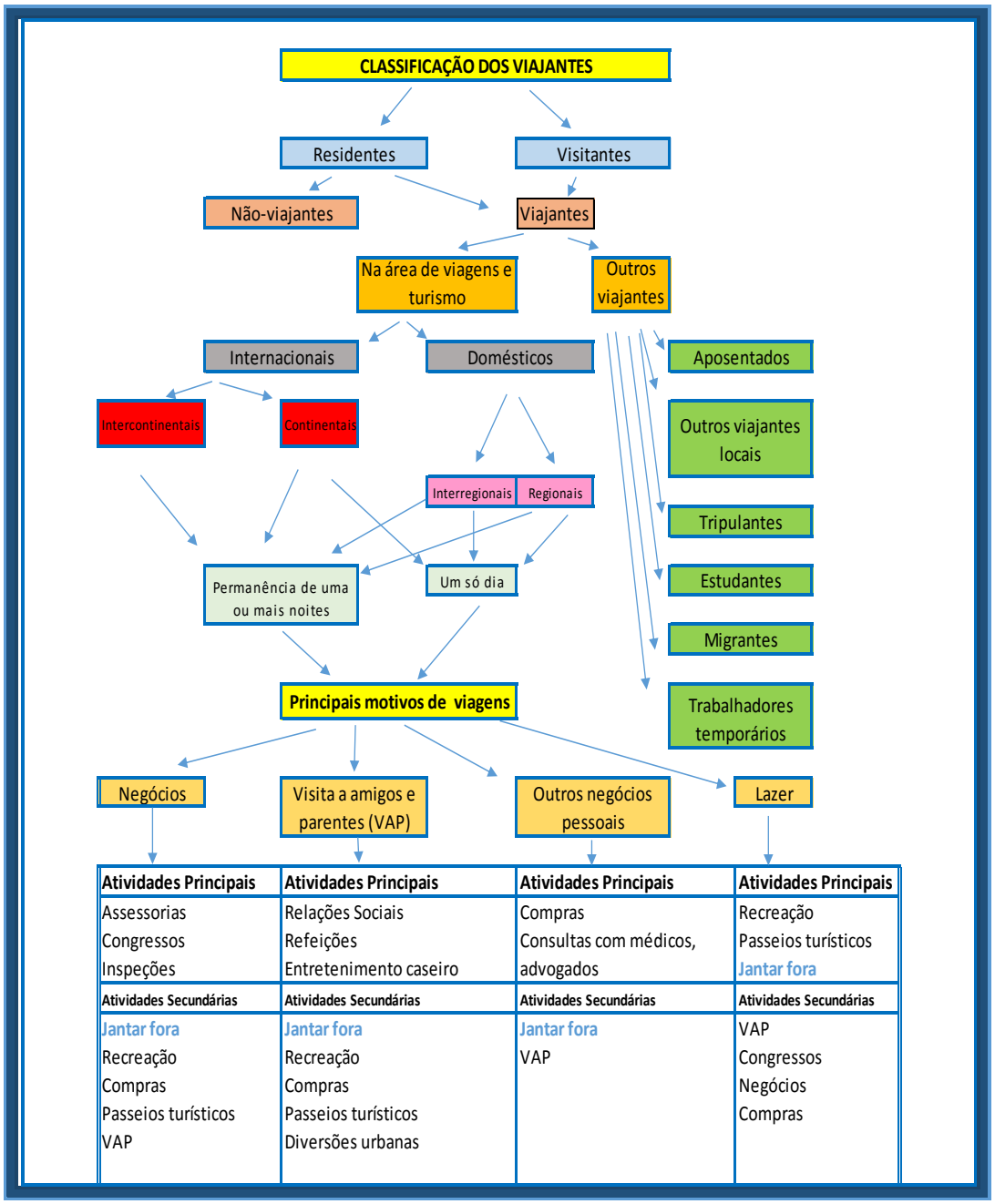
A classificação da Dieta Mediterrânea como Património da Humanidade, foi a segunda inscrição portuguesa nesta categoria de bens imateriais classificados pela Unesco: a primeira foi o *Fado*, classificado em 2011. Igualmente se encontram classificados com o mesmo distintivo, o *Cante Alentejano*, reconhecido Património da Humanidade em 2014, e os *Chocalhos*, reconhecidos em 2015.

Encontrando-se o turismo gastronómico e o turismo de culinária em franca expansão em Portugal, compreende-se a pertinência da política do turismo em evidenciar esses nichos de mercado (MEE, 2013).

Para finalizar, podemos ainda referir nesta temática dos turismo de nicho que existe uma gama de produtos e de experiências únicas cuja "diversidade alarga-se quase sem limites" (Cavaco, 2006, p.350), desde uma visita aos "céus crespusculares dos mares do sul ou da Patagónia" aos "cursos de culinária e de provas de vinhos" (Cavaco, 2006, p. 351).

1.3.- O Turismo Gastronómico *versus* Turismo de Culinária

Segundo Ignarra (2003, p.14), "o turismo é uma combinação de atividades, serviços e indústrias que se relacionam com a realização de uma viagem: transportes, alojamento, serviços de alimentação, lojas, espetáculos, instalações para atividades diversas e outros serviços recetivos disponíveis para indivíduos ou grupos que viajam para fora de casa." De acordo com o mesmo autor, existem dois grandes grupos de viajantes: os residentes e os visitantes, sendo que, parte dos residentes, é não viajante e, os visitantes são viajantes que podem ser divididos em viajantes na área do turismo e em outro tipo de viajantes, conforme o Quadro 5:



Quadro 5- Classificação dos Viajantes

Fonte: Elaboração própria, adaptado de Ignarra (2003)

Se observarmos a classificação dos viajantes, de acordo com o quadro supra, qualquer que seja o motivo da viagem, verificamos que o "jantar fora" está sempre contemplado como sendo uma atividade secundária da viagem. Contudo, quando o lazer é o principal motivo da viagem, o "jantar fora" passa a ser uma atividade principal. Para o autor, existe a tendência de diferenciar e distinguir as várias formas

de fazer turismo, tendo em conta a especificidade de cada turista/consumidor (Ignarra, 2003).

Também para Gimenes, Brea e Gândara (2012, p. 810): “El análisis de la experiencia de comer afuera se torna aún más interesante en el contexto turístico. Motivado por conocer la gastronomía local o un establecimiento diferenciado, el turista se enfrenta a la comida como una parte integrante del viaje aunque conocer el patrimonio gastronómico no esté entre sus principales motivaciones turísticas”.

Gimenes *et al.* (2012) referem-se ainda à experiência holística da comida, a qual se traduz numa combinação de factores que interfere não só na escolha do local onde se vai comer, como também no próprio usufruto do ato de comer, dos pratos degustados, da hospitalidade, da companhia dos demais comensais e do ambiente que oferece o restaurante.

Não existem dúvidas de que para analisar o turismo gastronómico é necessário, em primeiro lugar, entender o comportamento de quem o pratica. Para Oliveira (2011), um turista que não sente um especial interesse pela gastronomia de um lugar, não se desloca com a intenção, seja primária ou secundária, de a provar. O turista apenas se alimenta como o faria um residente comum, apenas por necessidade. Para este autor, existem rotas nas quais podemos encontrar turistas gastronómicos a par de turistas que viajam por outros motivos. Para o autor, o turismo gastronómico está, também, intimamente ligado ao enoturismo, coexistindo a grande maioria das vezes.

Já vimos que o turismo gastronómico é essencialmente uma atividade que os indivíduos pretendem realizar e que está relacionada com os alimentos existentes num destino (Oliveira, 2011). De acordo com Oliveira (2011), o excursionismo é, também, muito importante neste tipo de mercado. No caso particular de um estudo que o autor fez sobre a Mealhada, verificou que os excursionistas fazem um consumo, bastante significativo, deste tipo de turismo em função do sobejamente conhecido "Leitão à Bairrada". Contudo, verificou igualmente uma série de limitações à permanência do visitante no local.

Mas afinal como poderemos definir o turismo gastronómico?

Comecemos por referir a definição utilizada pela Organização Mundial de Turismo (OMT, 2012), no relatório sobre o turismo gastronómico. Para esta organização "the cuisine of the destination is an aspect of utmost importance in the

quality of the holiday experience". No referido relatório, a OMT cita a definição dos autores Hall & Sharples (2003), os quais consideram que o turismo gastronómico supõe uma viagem experimental a uma região gastronómica, para fins recreativos ou de entretenimento, a qual inclui visitas a produtores primários ou secundários de alimentos, a festivais gastronómicos, feiras de alimentação, eventos gastronómicos, mercados de agricultores/produtores, demonstrações de cozinha, provas de alimentos ou qualquer atividade que esteja relacionada com comida. Para os referidos autores, este conceito inclui evidentemente a experimentação, a degustação de produtos de diferentes culturas, o conhecimento de produtos gastronómicos de qualidade e as especialidades que cada região tem para oferecer. Tudo isto constitui a principal motivação para os turistas gastronómicos, ou, pelo menos, é uma das principais razões da sua viagem.

A WFTA (2014) cit. *in* APTECE (2014), faz a classificação dos turistas na sua relação com a gastronomia conforme se apresenta no Quadro 6: "o aventureiro hedonista" procura o luxo e o requinte, tem um elevado poder de compra e espera ter novas experiências culinárias e de alta cozinha, representando 13% dos turistas; "o hiperativo urbano", representa 11% dos turistas, e este tipo procura o que está na moda, sendo que gastam a maior parte do tempo e dinheiro em restaurantes e compras, revelando-se um importante segmento para destinos culinários que ofereçam modernidade na experiência da viagem; "o *gourmet* urbano", procura "pequenos prazeres", apreciam a alta cozinha e a cozinha exótica, preferindo desfrutar de um requintado jantar, em detrimento do alojamento e transporte; o tipo indulgente, tem a maior representatividade dos turistas com 20%, procurando o prazer em toda a viagem, procuram opções divertidas de refeições, desde o exótico às *steakhouses*; "o explorador intelectual", privelegia o autêntico e a cultura local, no entanto, procura refeições a preços acessíveis, em restaurantes de bairro ou em experiências de agroturismo e ao livre, para poder gastar mais em atividades culturais; 11% dos turistas representam "as famílias indulgentes", nas quais se incluem, normalmente, crianças pequenas, procurando o prático e fácil em família, e apreciando refeições rápidas, familiares e *"buffets tudo incluído"*; o tipo "campo e praia", com 13% de representação, para quem a gastronomia é secundária, sendo que as refeições constituem uma preocupação secundária, tendo como opções básicas as

refeições rápidas como o *fast food* e as *pizzarias*; por fim, de referir "os aventureiros", que correspondem a 12% dos turistas, que optam por refeições rápidas e em família, não tendo qualquer interesse em especial pela gastronomia: a escolha dos restaurantes é feita apenas pela necessidade básica de comer, constituindo um segmento sem qualquer interesse para a indústria do turismo de culinária.

Tipo	Representam	Procuram	Apreciam
AVENTUREIRO HEDONISTA	15% dos turistas	Luxo e Requinte	Cozinha Exótica e Alta Cozinha
Procura prazer na aventura Disponíveis para gastar e divertirem-se, querem ser mimados e ter experiências culinárias e de alta cozinha Possuem um elevado poder de compra, formação e desejo de viajar Não têm medo de experimentar novos destinos para encontar o seu paraíso e estão mais orientados para a experiência do que para o local É um segmento muito interessante para destinos culinários com oferta de estaurantes mais requintados			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
HIPERATIVO URBANO	11% dos turistas	O que esteja na moda	Bistro/Cafés; Cozinha Exótica; Locais na moda
Privilegia atividade em ambiente urbano A experiência do jantar é a mais importante e gastam principalmente em restaurantes e compras, durante as férias Preferem a agitação urbana, lugares na moda, restaurantes exóticos, bistrôs e cafés É um turista com idade entre os 35 e 55 anos, com formação e ainda jovem que visita museus, festivais e aprecia a vida noturna como forma de enriquecer a sua experiência de viagem É um importante segmento para destinos culinários que ofereçam modernidade na experência de viagem			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
GOURMET URBANO	9% dos turistas	Pequenos prazeres	Alta Cozinha e Cozinha Exótica
Privilegia o urbano com requinte Atribui grande importância ao jantar durante a viagem, escolhendo destinos que oferecem não só uma grande variedade de restaurantes de cozinha exótica e altacozinha, mas outras atividades urbanas, tais como compras e passeios Procura o prazer e gasta menos com alojamento e transporte, para que possa desfrutar de um requintado jantar Gosta do ambiente familiar e apresenta um elevado potenial de repetição de visita São geralmente de classe média e viajam e usufruem da gastronomia em casal			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
INDULGENTES	20% dos turistas	Diversão	Grelhados, *Steakhouses* e Cozinha Exótica
Procura o prazer em toda a viagem Viajam em casais e com amigos e dão muita importância ao jantar, mas acima de tudo gostam de ser mimados nas viagens que fazem Conhecidos como geração *internet*, possuem entre 20 e 35, anos, e procuram divertidas opções de refeições, desde o exótico às *steakhouses* , churrasqueiras e tudo o que tenha a vercom grelhados Seja o destino bem conhecido ou não, apreciam a mobilidade e são ativos Gostam de relaxar sem preocupações, querendo fazer de tudo: desde praia, jantares requintados e outras formas de entretenimento			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
EXPLORADOR INTELECTUAL	10% dos turistas	Autentacidade	Restaurantes de bairro e agroturismo
Privilegia o autêntico e a cultura local Turistas maduros que procuram uma experiência cultural e por isso são atraídos para destinos com museus, história e beleza natural Apreciam os momentos de refeição, priveligiando os restaurantes de bairro e experiências genuínas e autênticas *"da quinta para a mesa"* e ao ar livre Possuem elevado nível de formação e preferem alojamento e refeições a preços acessíveis, para poderem gastar mais nas atividades culturais preferidas e viajar para longe das grandes cidades			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
FAMÍLIAS INDULGENTES	11% dos turistas	Prático e com ambiente familiar	Refeições rápidas, familiares e *buffets tudo incluído*
Procuram o prático e fácil em família Atraídos por viagens práticas e organizadas, consideram as refeições, mais importantes como função do que como diversão São geralmente famílias com crianças pequenas e é compreensível que procurem opções para refeições em família, incluindo refeiçõs rápidas e *buffets "tudo incluído"* , para de seguida partirem para qualquer outra atividade orientada para a família			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
CAMPO E PRAIA	13% dos turistas	Ambiente familiar	Refeições rápidas, familiares e pizzarias
Para quem a gastronomia é secundária Privilegiam os destinos que oferecem sol, campo e de preferência condições ideais para a prática de atividades náuticas São demograficamente muito diversos, mas possuem em comum a preferência pela conveniência e segurança quando viajam As refeições são uma preocupação secundária, onde a escolha recai quase sempre por restaurantes familiares, com opções básicas como o *fast food* e as *pizzarias,* de baixo custo e rápido			
Tipo	**Representam**	**Procuram**	**Apreciam**
AVENTUREIROS	12% dos turistas	O que esteja na moda	Refeições rápidas e familiares
Privilegia atividade em ambiente urbano Famílias que querem sair da cidade e desfrutar de uma estadia em ambiente natural, não tendo qualquer objetivo de enriquecimento cultural, nem contacto com os habitantes locais ou a sua cultura gastronómica A escolha dos restaurantes é feita com base na necessidade primária de comer, logo optam geralmente por espaços onde possam fazer uma refeição básica em família, incluindo opções de *fast food* É um segmento sem qualquer interesse para a indústria de turismo de culinária			

Quadro 6- Classificação dos Turistas

Fonte: Elaboração própria, adaptado da WFTA (2014), cit. *in* APTECE (2014)

Ao aprofundarmos o estudo do turismo gastronómico verificamos que este pode assumir várias designações: *Food Tourism*, expressão utilizada, sobretudo, por autores de origem anglo-saxónica; *Culinary Tourism*, mais utilizada pelas correntes norte americanas e *Gastronomic Tourism* ou *Turismo Gastronómico*, designação usada, predominante, nos países latinos.

A *World Food Travel Association* (WFTA, 2015), que até 2012 se designou por *International Culinary Tourism Association* (ICTA), com sede em Oregon, nos Estados Unidos da América, abandonou a designação, que inicialmente deteve, por haver pessoas na indústria do turismo que consideravam o termo "culinary", um termo exclusivo, sendo que o "food tourism is all about what is unique and memorable, not necessarily what is exclusive", segundo as palavras do presidente da referida associação, Erik Wolf[1].

Para a Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia (APTECE, 2014), as definições associadas ao turismo transmitem dois tipos de realidades diferentes e têm sobretudo a ver com a distinção entre os termos "gastronomia" e "culinária". Para a APTECE (2014, p. 15), "o turismo gastronómico está relacionado com a viagem feita para destinos onde a comida e as bebidas do local são atrativos suficientes para motivar a viagem, sem envolver necessariamente a experiência culinária", enquanto que "o turismo de culinária está relacionado com a experiência em torno das artes culinárias, não apenas no usufruto da refeição, mas na «procura de uma experiência única e memorável» que perdure na mente do turista" .

Face a estes princípios, a APTECE, adota ela própria, enquanto Associação, a designação de turismo de culinária e realça a ideia de que este não é pretensioso, nem elitista, defendendo que a culinária é popular e está longe de ser apenas uma lista de restaurantes onde se come comida dita *gourmet.* Para a APTECE, o turismo de culinária abrange desde a produção, a cultura, os valores e a história envolvente,

[1] Erik Wolf é o fundador da *Worl Food Travel Association* (WFTA) e é considerado, por muitos, um visionário da indústria do turismo gastronómico. Líder de pensamento, estratega e orador convidado em inúmeras conferências nos EUA, e no exterior, é ainda consultor, em termos de gastronomia, no programa Rede de Cidades Criativas da UNESCO (WFTA, 2015).

pensa na satisfação do turista tendo em conta o envolvimento e as expetativas dos produtores e da comunidade local, numa perspetiva de uma atividade cada vez mais obrigatoriamente sustentável.

Ainda de acordo com a APTECE, os destinos de turismo de culinária mais conhecidos são a França, a Itália e a Califórnia, sendo, por sua vez, a Croácia, o Vietname, o México e o Perú destinos emergentes, neste tipo de turismo.

Por sua vez, o turismo de culinária surge associado a outras tendências, como é o caso da proliferação de canais e programas de televisão apenas dedicados a viagens e a comida, como é o caso do *Foodnetwork* ou o *24 Kitchen*, em cujos programas, por vezes, se torna difícil distinguir se se tratam de programas sobre viagens ou sobre gastronomia, pois, com frequência, as duas ideias estão completamente associadas. O interesse em experimentar receitas únicas, quer seja apenas pela confeição e degustação, quer seja pelo ir ao encontro desses pratos no seu local de origem, ou ainda, o querer saborear as iguarias de um determinado chefe, que seja detentor de *Estrelas Michelin*, faz com que viajar para comer passe a assumir um novo e atual significado. Com efeito, desde o início do século passado, o guia *Michelin* é um regulador do firmamento culinário, fornecendo aos viajantes os nomes e as moradas dos principais hotéis e restaurantes, classificando-os por ordem de mérito, citando as principais iguarias. Com esta iniciativa, alguns estabelecimentos acabam por se tornar verdadeiros templos de gastronomia, sendo verdadeiros atrativos turísticos. Neirinck & Poulain (2006) afirmam que o símbolo *Michelin* tornou-se num marco de excelência, para o visitante, e para os donos dos restaurantes o reconhecimento do sucesso.

O turismo de culinária, como referido anteriormente, consiste na procura pela divertida e extraordinária experiência em torno da gastronomia e carateriza-se por uma forma diferente de encarar a alimentação, que nos leva do local ao global, e que utiliza o rústico e tradicional aliado às novas tecnologias como forma de procurar alternativas ao desenvolvimento da atividade turística e ir ao encontro de novas tendências dos consumidores (APTECE, 2014). É função desta associação ser um dos elos de ligação entre a diversificação que existe atualmente no mundo rural, que aos poucos se tem aberto ao desenvolvimento das atividades turísticas, quer através da oferta dos seus produtos e serviços, aos habitantes locais e aos turistas, quer

através da criação de atividades mais estruturadas como atrações turísticas, unidades de alojamento que podem ainda incluir visitas a lojas rurais, produtores e quintas.

Por outro lado, segundo a WFTA (2014) e de acordo com o esquema do Quadro 7, a indústria mundial do *food tourism* divide-se em quatro grandes grupos, os quais se intersecionam e relacionam indiscutivelmente:

Quadro 7- ***World's Food Tourism Industry***

Fonte: APTECE, adaptado da WFTA (2014)

Na realidade, os dois tipos de definições, ou seja, o turismo gastronómico e turismo de culinária, complementam-se. Contudo, podemos afirmar que o turismo de culinária coloca a tónica na experimentação, no viver a realidade da arte culinária e do meio envolvente, indo assim, além do turismo gastronómico. O turista de culinária não só se preocupa em conhecer a gastronomia do um determinado local, como procura saber o porquê da sua existência, quem a elabora, que produtos são utilizados, quer conhecer o processo de confeição e procura destinos que lhe permitam concretizar essas experiências únicas, desde o prato mais simples à

moderna cozinha molecular, que tem cada vez mais adeptos e verdadeiros seguidores por todo o mundo.

1.4.- O Património Gastronómico e a Doçaria Conventual no âmbito disposições legais em Portugal e da política do Turismo

Das disposições legais em Portugal relativas ao património gastronómico, há que referir a Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de julho, na qual se reconheceu o valor cultural e identitário que existe na gastronomia nacional, a qual deve ser defendida em termos de autenticidade e difundida ao nível local, nacional e internacional, salientando-se no nº 2, da referida resolução, que se entende "por gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares 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" (RP, 2000). Esta Resolução salienta também a importância da "promoção interna e externa da gastronomia nacional, designadamente com o objetivo de fomentar a procura turística". De referir que já em 2001, a Lei nº 107 de, de 8 de setembro, estabelecia as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural, evidenciando-se no artigo 91º, que devem merecer "Especial proteção […] as expressões orais de transmissão cultural e os modos tradicionais de fazer, nomeadamente as técnicas tradicionais de construção e de fabrico e os modos de preparar os alimentos" (RP, 2001). De referir ainda, que o Decreto do Presidente da República nº 28/2008, de 26 de Março, ratificou o estipulado na Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Unesco, adotada na 32.ª Sessão da Conferência Geral da UNESCO, em Paris, a 17 de Outubro de 2003, aprovada, pela Resolução da Assembleia da República n.º 12/2008, em 24 de Janeiro de 2008 (RP, 2008). Este Decreto promove a salvaguarda do património cultural imaterial, promove o respeito pelo património cultural imaterial das comunidades, grupos e indivíduos envolvidos, evoca a sensibilização a nível

local, nacional e internacional para a importância do património cultural imaterial e da sua apreciação recíproca, e estipula o dever de cooperação e assistência internacionais, em termos de património.

Segundo Veloso (1992), com o decorrer do tempo, muitas receitas conventuais, tornaram-se património da região onde surgiram e o encerramento de muito conventos, devido às perseguições anticlericais, levou à "passagem de testemunho" dessas receitas a fabricantes locais e à institucionalização dessas especialidades regionais. Através dos relatos de viajantes, contados pelo autor, podemos ainda verificar que a abundância de doces era extraordinária, já no século XVIII, em todas as ocasiões da vida quotidiana: "[...] em casa, às refeições; nas ruas, com vendedeiras ambulantes, tendas, mercados e feiras; nas festas e recepções, nas assembleias ou partidas, também chamadas de funções...com pretexto ou sem, ingeriam-se quantidades inacreditáveis de doces açucaradíssimos, acompanhados por café açucarado, chocolate açucarado e chá com ... açúcar!" (Veloso, 1992, p. 124).

Atualmente, a questão da unicidade e autenticidade dos produtos tornou-se, por outro lado, uma das preocupações de maior parte dos destinos turísticos (Martins, Baptista & Costa, 2012). Para os autores, a competitividade e o diferencial turístico são obtidos quando os locais se preocupam em oferecer experiências únicas ou raras de serem encontradas. E, relativamente ao desenvolvimento dos produtos gastronómicos, o envolvimento dos agentes responsáveis pela atividade turística é essencial, pois permite a interação entre produtores, fornecedores, consumidores e a comunidade local (Martins *et. al*, 2012).

Para Gomes (2010, p. 169), a "modernidade só tem consistência quando resulta da evolução natural da tradição. Só há cozinha nova, moderna ou contemporânea quando assenta em bases sólidas adquiridas na tradição. Sem improvisaçoes, e sem rupturas fracturantes na essência dos produtos ou das receitas."

Se nos reportarmos às disposições relativas à política do Turismo em Portugal na sua relação com a temática, será de referir que na Resolução do Conselho de Ministros n.º 24/2013 de 16 de abril, que levou à revisão do PENT de 2007 (MEE, 2013), se evidenciava a gastronomia como um fator importante de avaliação de uma viagem. Na definição de produtos estratégicos evidenciava-se, por sua vez, que se deveria enriquecer a experiência turística por via da gastronomia e vinhos nacionais

através: da criação e promoção da marca "Prove Portugal"; da sensibilização dos produtores/industriais agroalimentares em formatarem rotinas de visitação/usufruto que complementam a sua atividade principal; da qualificação dos serviços de restauração e da valorização dos produtos e receituários regionais; do desenvolvimento de roteiros enogastronómicos e da promoção internacional dos produtos de excelência e dos chefes no âmbito da marca "Prove Portugal". Com certeza, que subjacente à "valorização dos produtos e receituários regionais" e quando se prescreve a "promoção internacional dos produtos de excelência" se visava a doçaria conventual (MEE, 2013).

Em Portugal, a gastronomia, como produto turístico tem tido, desde 2000, um crescimento anual de 5% a 8% e a tendência é de aumentar para 8% a 10% nos próximos 19 anos, segundo o que referia o PENT (MEE, 2013). O referido documento, evidenciava então como os principais mercados emissores enogastronómicos a Espanha, o Reino Unido e a França e como os principais destinos concorrentes de Portugal a Espanha, a França e a Itália. Entre os vários fatores de competitividade considerados no documento referenciado, salientava-se a variedade e riqueza da gastronomia nacional, classificada como bem imaterial do património cultural português, referindo-se que a doçaria tradicional e conventual é muito apreciada, sendo que a qualidade e a diversidade de produtos existentes potenciam uma oferta distintiva para o turista que visita Portugal.

No que concerne às atuais estratégias referidas no plano Turismo 2020 (ME, 2016), a política do Turismo assenta em cinco princípios básicos: a pessoa, a liberdade, a abertura, o conhecimento e a colaboração. Princípios esses fundamentais para tornar Portugal, no horizonte temporal de 2016-2020, "o destino turístico mais ágil e dinâmico da Europa" (ME, 2016, p.24). Desta forma, o primeiro pincípio, a pessoa, estabelece que o turista é "o centro de todas as fases do ciclo de viagem e da cadeia de valor do turismo"; o segundo princípio, a liberdade, traduz-se no "respeito pela liberdade de escolha das pessoas e pela liberdade de iniciativa das empresas do sector, de forma a responder às motivações da procura"; o terceiro princípio, ou seja, a abertura, refere que o setor do turismo deverá ser aberto"à mudança, à inovação, à criatividade e à concorrência"; o quatro princípio, o conhecimento, alega que a estratégia passa por estar atento "ao conhecimento, às novas oportunidades de

negócio, rumo a um destino turístico inteligente"; e o último princípio, a colaboração, a qual deverá ser "multissectorial, assumindo o turismo como atividade transversal" (ME, 2016, p.9).

O referido documento salienta ainda que "a era do primado da oferta, assente na definição de produtos, deu lugar à era do primado da procura, numa progressiva afirmação das experiências turísticas. Esta mudança torna o rigor da segmentação e o desenvolvimento da customização de massa uma necessidade permanente para todos os que têm a responsabilidade de gerir destinos turísticos. O que lhe dá origem não são já produtos ou regiões mas as motivações" (ME, 2016, p.68). E um produto estratégico é todo aquele que consiga dar resposta às motivações turísticas, de uma forma sustentável e integrada, baseado num conjunto de fatores, como a autentacidade, a personalização, a inovação, a tecnologia e sustentabilidade (ME, 2016).

De acordo com o mesmo documento, verificamos que a gastronomia promovendo a "valorização do destino Portugal" (ME, 2016, p. 106) é, tal como o era no PENT, considerado um produto turístico complementar, produto "alinhado com todas as regiões" do país, como demonstra o Quadro 8. "De facto, a gastronomia, bem como os vinhos portugueses, têm demonstrado uma enorme capacidade de agradar e surpreender quem nos visita. Os inúmeros prémios internacionais e, acima de tudo, a opinião manifestada pelos turistas em sucessivos inquéritos de satisfação, confirmam a gastronomia e vinhos como um dos fatores mais fortes de valorização do destino Portugal" (ME, 2016, p.106).

Produtos Turísticos	Sol e Praia	Touring Cultural	City Breaks	Negócios	Golfe	Natureza	Turismo do Mar	Turismo Residencial	Saúde e Bem-Estar	Gastronomia e Vinhos
Motivações										
Cultura										
Cultura e Religião		x	x							x
Conhecimento		x	x	x						x
Costumes Locais		x	x			x				x
Prazer										
Convívio	x	x	x	x	x		x			x
Aventura						x	x			x
Diversão	x		x				x			x
Quebrar a Rotina	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Relaxamento										
Bem-Estar	x				x	x			x	x
Família	x	x	x			x	x	x		x
Descanso	x							x	x	x
Disfrutar o Clima	x					x		x		x
Físico										
Contacto com Natureza	x	x			x	x	x			x
Desporto	x				x	x	x			x
Vida Ativa	x				x	x	x			x

Quadro 8- Matriz Motivações vs Produtos

Fonte: Turismo2020 (TP, 2016)

De referir ainda, que o plano de ação Turismo 2020 pretende desenvolver uma série de conceitos e dinâmicas que poderão ser de grande interesse para a região Centro, como é o caso da "mitigação da sazonalidade", do "Portugal: Destino Turístico Inteligente", das "rotas e itinerários experienciais", da *"sharing economy"*, em que se prevê a colaboração do Turismo de Portugal, bem como das Entidades Regionais de Turismo com os agentes locais dinamizadores da atividades e produtos turísticos (ME, 2016).

No âmbito da temática que estamos analisar, pensamos poder ser pertinente evidenciarmos o nome de António Maria de Oliveira Bello (1994). Conhecido pelo pseudónimo de Olleboma, o mesmo, conjuntamente com Ernesto Roma, fundou, em 1933, a Sociedade Portuguesa de Gastronomia. Esta Sociedade, extinta em 1978, definia como objetivo principal "promover o estudo dos alimentos quanto à sua origem, produção, fabrico, apresentação e paladar para conseguir melhorá-los" (Bello, 1994, p.12).

Enunciar os estatutos da referida Sociedade parece-nos relevante, não só pela sua atualidade no que diz respeito à proteção do património gastronómico, como pela sua modernidade em termos de atividade turística gastronómica dadas as verosimilhanças que encontramos entre esta Sociedade e os objetivos das confrarias gastronómicas atuais. Assim, os estatutos da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, a qual se extinguiu em 1978, eram: "a) fazer ressaltar a cozinha nacional melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos alimentares de primeira qualidade; b) promover exposições, concursos, semanas de culinária e fazer publicações concernentes à gastronomia e ao turismo nacional"; c) criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local e a manter as boas condições culinárias; d) fazer propaganda e afirmar o valor dos bons produtos nacionais, encorajando as suas boas qualidades e a sua apresentação condigna quer para consumo no país quer para exportação"; e) apontar as fraudes alimentares e lutar contra a concorrência dos produtos estrangeiros; f) coligir elementos para a História da Cozinha e Alimentação Portuguesa nas suas caraterísticas e nas suas influências estrangeiras; g) promover e auxiliar a criação de escolas culinárias e de serviços caseiros; h) prestar homenagem aos escritores e homens da ciência que têm lutado por melhorar as condições da alimentação, base da vida sã e duradoura. Em resumo: A Sociedade dá todo o seu concurso à boa cozinha e aos bons produtos, procura melhorar o turismo tornando-o mais agradável, indicando onde se encontra o conforto e a boa mesa nos hotéis, restaurantes e pensões, incitando e encorajando a conservação das traduções e costumes que mereçam respeitar-se."[2]

[2] Estatutos da Sociedade Portuguesa de Gastronomia citados no prólogo da autoria de Albino Forjaz de Sampaio, no livro *"A Culinária Portuguesa",* de António Maria de Oliveira Bello, reeditado em 1994

2. AS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS

Será nosso intuito neste capítulo fazer uma caraterização das confrarias gastronómicas em Portugal, referindo-nos igualmente à sua génese e estabelecendo uma anologia com as sua congéneres europeias.

2.1.- Caracterização das confrarias gastronómicas em Portugal

De acordo com Beirante (1990), as confrarias ou irmandades medievais eram associações religiosas, com uma estrutura bem definida pelas autoridades eclesiásticas, como o fim de incentivarem e promoverem o culto público e exercerem a caridade. Segundo a autora, tiveram origem nos *collegia* romanos e nas *gildas* germânicas. Uma caraterística eminente dos *collegia* romanos era a organização periódica de banquetes e outra era a existência de um patrono benfeitor e de um santo protetor. Por seu turno, as *gildas* germânicas desenvolveram-se em regiões onde a cristianização foi mais tardia e ténue e tinham igualmente o objetivo da assistência na necessidade, a pacificação de litígios e proteção dos associados contra terceiros (Beirante, 1990).

Em Portugal, as confrarias mais antigas de que existem dados remontam ao século XII (Beirante, 1990). Segundo a autora, as irmandades portuguesas figuram nos documentos como sinónimos de confrarias e existem registos que ao longo dos tempos, a par do seu caráter religioso, também as podemos ligar a atividades laicas, como, por exemplo, a atividade comercial, dando lugar às confrarias de artesãos em algumas localidades portuguesas.

A entrada numa confraria era feita publicamente com o juramento do compromisso sobre os Santos Evangelhos, ficando a inscrição registada no livro dos confrades. Internamente, as confrarias eram compostas por órgãos próprios, com estatutos escritos, sendo a assembleia dos confrades ou cabido o principal órgão administrativo das mesmas, obedecendo a uma determinada periodicidade (Beirante, 1990). Nas assembleias, os confrades "ouviam ler o compromisso, faziam as suas orações pelos defuntos e deliberavam sobre assuntos de interesse comum [...]. As

refeições comunitárias (colações e banquetes) constituíam o aspeto mais importante na área da sociabilidade [...] eram anuais e tinham lugar no mesmo dia do cabido geral.” (Beirante, 1990, pp. 31-33).

Como afirma Penteado (1995, p.15), "a importância das confrarias medievais na sociedade portuguesa da Época Moderna é hoje um dado inegável".

De referir, no que respeita à origem das confrarias gastronómicas portuguesas, que, de acordo com Machado (2015), esta remonta a 1578. Segundo ao autor, nessa data, na localidade de Quintela de Lampaças, no concelho de Bragança, o povo criou uma irmandade de veneração à Santa Cruz, com influências da vizinha Castela. Para contrariar essa associação, os cristãos novos da terra logo se apressaram a criar a Confraria do Burraço, cujos objetivos principais eram comer, beber e folgar, sendo considerada a primeira confraria gastronómica portuguesa (Machado, 2015). Naturalmente, devido ao escândalo que a constituição desta confraria implicou, a intervenção do Santo Ofício determinou o julgamento de Pedro Lopes, um dos seus mentores, que argumentou em sua defesa que burraço era o termo que "se traz muito em prática e quando alguma pessoa cai em algum descuido ou parvoíce lhe dizem que é burraço, e que há-de pagar para o burraço, pelo que todo ele réu está sem culpa" (Machado, 2015).

De acordo com Machado (2015), outra organização indissociável das confrarias gastronómicas dos nossos dias é a Confraria da Pandocarda de Vilarinho dos Galegos, no concelho de Mogadouro. As suas origens remontam a 1940. Segundo o autor, por altura das vindimas, e após a festa católica em honra de S. Miguel, carinhosamente apelidado pelo povo por *São Miguel da Uva*, padroeiro da freguesia, os confrades dançavam ao ar livre, em redor da igreja ao som de um ensurdecedor pandeiro, comendo e bebendo, comemorando em "copiosas libações″ (Machado, 2015).

Será ainda de referir, para o estudo das confrarias gastronómicas em Portugal, que em 1965, surge a primeira Associação Báquica Portuguesa, a qual se designou por Colegiada de São Martinho, tendo por objetivos “valorizar a qualidade dos vinhos portugueses e promover a sua defesa e expansão” (Mota, 2003, p. 9).

Mota (2003) refere que as Confrarias Báquicas começaram a emergir, sobretudo nos anos 80 e 90, do século XX, impulsionando outro movimento de índole fraterna, que não pode estar dissociado da origem das confrarias gastronómicas.

Segundo Dias (1998, p. 22), "as Confrarias Báquicas foram aparecendo, sobretudo, para defender e divulgar e vinho das suas regiões, exaltar as suas qualidades, promover a sua venda e salvaguardar o património cultural, etnográfico e social que lhes está inerente". Ainda segundo o mesmo autor, cada confraria báquica tem os seus estatutos e pretende ganhar adeptos para conhecer e valorizar as qualidades e caraterísticas dos vinhos das suas terras, "associando, não raro, confrarias gastronómicas" (Dias, 1998, p.23).

De salientar ainda que Sampaio (2005, p. 36), a propósito 4º Congresso Nacional da Gastronomia, ocorrido em outubro de 2005, se referia ao trabalho das confrarias da seguinte forma: “o trabalho das Confrarias Gastronómicas na inventariação do Receituário, assim como na qualidade das matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, idem em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal e que possam ser considerados como produtos tradicionais e por isso passivéis de serem considerados como DOP…O nosso regozijo por verificar que já são muitas as Confrarias que com os produtores se esforçam para que nos respectivos territórios esses produtos sejam de Qualidade.”

De referir também que, a 28 de junho de 2001, foi criada a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Trata-se de uma associação sem fins lucrativos que tem como principal objetivo a promoção, a divulgação e a defesa da Gastronomia Tradicional Portuguesa. Hoje em dia, a FPCG congrega cerca de 80 confrarias, muitas das quais especificadas no Quadro 9, procurando enriquecer as comunidades locais com o trabalho que desenvolvem localmente.

CONFRARIAS GASTRONÓMICAS EFETIVAS E ASSOCIADAS DA FPCG		
Confraria da Gastronomia do Ribatejo – Santarém | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria da Moenga – Évora | 18 Jun. 2004	Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal - Tentúgal | 02 Set. 2008
Confraria da Broa de Avintes – Vila Nova de Gaia | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria da Pêra Rocha do Oeste – Cadaval | 18 Jun. 2004	Confraria do Anho Assado com Arroz no Forno – Marco de Canaveses | 06 Jan. 2009
Confraria Gastronómica do Mar – Matosinhos | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria das Peraltas – Gastronomia da Serra da Lousã – Lousã | 17 Jun. 2005	Confraria Gastronómica Os Tanheiros - Moçarria | 17 Ago. 2009
Confraria Gastronómica Panela ao Lume – Guimarães | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria do Velhote – Valadares | 27 Jul. 2005	Confraria dos Ovos Moles de Aveiro – Aveiro | 26 Jan. 2010
Confraria Gastrónomos do Minho – Viana do Castelo | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria Gastronómica De Almeirim – Almeirim | 2006	Confraria Gastronómica de Pinhal do Rei – Leiria | 26 Jan. 2010
Confraria Gastronómica O Moliceiro – Murtosa | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria Gastronómica da Gândara "Aromas e Sabores Gandareses" – Tocha | 2006	Confraria do Bucho Raiano – Sabugal | 12 Mar. 2010
Confraria Gastronómica da Região de Lafões – S. Pedro do Sul | Fundadora da FPCG 28 Jun. 2001	Confraria Gastronómica "O Rabelo" – S. João da Pesqueira | 2006	Confraria dos Carolos e Papas de Milho | Nov.2011
Confraria da Carne Barrosã – Boticas | 2001	Confraria da Castanha- Sernancelhe | 2006	Confraria dos Sabores Poveiros- Póvoa de Varzim | 3 Dez.2011
Academia Madeirense das Carnes/ Confraria Gastronómica da Madeira – Madeira | Fundadora da FPCG 18 Dez. 2001	Confraria do Queijo Rabaçal – Penela | 2006	Real Confraria da Matança do Porco – Miranda do Corvo | 17 Jan. 2012
Confraria da Fogaça da Feira – Santa Maria da Feira | 11 Set. 2002	Confraria Gastronómica do Bacalhau – Ílhavo | 2006	Confraria Gastronómica dos Aromas e Sabores Raianos – Almeida | 20 Jan. 2012
Confraria Gastronómica das Tripas à Moda do Porto – Porto | 5 Fev. 2003	Confraria do Bucho de Arganil - Arganil | 2006	Confraria da Marmelada de Odivelas – Odivelas | 04 Mai. 2012
Confraria Nabos e Companhia – Carapelhos – Mira | 5 Fev. 2003	Confraria do Vinho de Lamas- Miranda do Corvo | Jan.2007	Confraria Gastronómica de Sever do Vouga – Sever do Vouga | 14 Mai. 2012
Confraria do Queijo de S. Jorge – S. Jorge/ Açores | 23 Abr. 2003	Confraria dos Gastrónomos do Algarve – Portimão | 2007	Confraria do Medronho – Tábua | 16 Mai. 2012
Confraria da Chanfana – Vila Nova de Poiares | 23 Abr. 2003	Confraria do Chá Porto Formoso – S. Miguel/ Açores | 30 Mar. 2007	Confraria Gastronómica do Arroz de Aba de Cinfães | 31 Mai.2012
Confraria do Queijo Serra da Estrela – Oliveira do Hospital | 23 Abr. 2003	Confraria Gastronómica da Amadora – Amadora | 09 Abr. 2007	Confraria Gastronómica da Maçã Portuguesa – Moimenta da Beira | 02 Jul. 2012
Real Confraria do Maranho – Pampilhosa da Serra | 20 Ago. 2003	Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo – Tondela | 23 Mai. 2007	Confraria Gastronómica As Sainhas de Vagos – Vagos | 05 Jul. 2012
Confraria Saberes e Sabores da Beira "Grão Vasco" – Viseu | 20 Ago. 2003	Confraria Gastronómica do Arroz e do Mar – Figueira da Foz | 20 Jun. 2007	Confraria Gastronómica do Concelho de Ovar – Ovar | 23 Jul. 2012
Confraria Gastronómica do Norte Alentejano – Portalegre | 11 Dez. 2003	Confraria do Bodo – Pombal | 07 Ago. 2007	Confraria da Sopa dos Açores – Fajã de Baixo - S. Miguel | 29 Nov. 2012
Confraria da Lampreia de Penacova – Penacova | 11 Dez. 2003	Confraria da Broa d'Avanca – Estarreja | 07 Ago. 2007	Confraria das Sardinhas Doces de Trancoso – Trancoso | 29 Nov. 2012
Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão – Aguada de Cima | 11 Dez. 2003	Confraria Atlântica do Chá – Porto | 30 Ago. 2007	Confraria Gastronómica de Sousel | 30 Nov. 2012
Confraria Queirosiana – Vila Nova de Gaia | 8 Jan. 2004	Confraria Gastronómica do Toiro Bravo – Coruche | 16 Nov. 2007	Confraria do Chícharo - Alvaiázere | 30 Nov. 2012
Confraria Gastronómica do Concelho de Palmela - Palmela | 8 Jan. 2004	Confraria Gastronómica do Leitão da Bairrada – Anadia | 17 Dez. 2007	Confraria do Mel- Macedo de Cavaleiros | 2012
Real Confraria da Cabra Velha – Miranda do Corvo | 18 Abr. 2004	Confraria do Bolo de Ançã – Ançã | 2008	Confraria Sabores da Abóbora- Soza| 29 Nov.2013
Confraria Gastronómica "Gastrónomos dos Açores" – S. Miguel/ Açores | 18 Jun. 2004	Confraria das Papas de S. Miguel – Oliveira de Azeméis | 18 Fev. 2008	Confraria dos Rojões da Bairrada com grelo e batata à racha- Oliveira do Bairro | 2014
Confraria Gastronómica da Raça Arouquesa – Arouca | 18 Jun. 2004	Confraria da Pateira – Pateira de Fermentelos | 25 Fev. 2008	Confraria do Presunto e da Cebolada do Vale de Sousa | Mar. 2015

Quadro 9- Confrarias Efetivas e Associadas da FPCG

Fonte: Elaboração própria, adaptado da FPCG (2015a)

Podemos constatar, através da análise de dados da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG, 2015a), que o início das confrarias gastronómicas como organizações dotadas de estatutos próprios ocorreu a partir dos finais dos anos oitenta do século passado e desenvolveu-se nos anos noventa desse século, tendo a sua expansão ocorrido já na primeira década deste século.

A FPCG integra um conjunto de entidades que intervêm, direta ou indiretamente, na gastronomia, enquanto produto estratégico da nossa economia, e de um modo particular no Turismo, defendendo sempre as Artes Culinárias, o Património Cultural, valorizando a convivialidade, o saber comer, as nossas memórias e a nossa história (ERTC, 2015).

A Federação é igualmente responsável pela realização do Inventário do Património Gastronómico Português, no qual se pretende catalogar as confrarias com os produtos caraterísticos das suas regiões como Património Cultural Imaterial (FPCG, 2013a). Temos o exemplo da ficha técnica do Pastel de Tentúgal, como poderemos ver na Figura 2.

Património Imaterial

Inv. : 0002 PCI FPCG

Denominação: Receita do Pastel de Tentúgal

Domínio: Processos e técnicas tradicionais

Categoria: Cozinha, alimentação e estimulantes

Contexto tipológico: A receita do doce conventual nasceu no Convento da Nossa Senhora do Carmo pelas mãos das irmãs carmelitas. Este doce que começou por ser produzido apenas no interior do Convento ganhou notoriedade a partir de 1834 altura em que as irmãs iniciam a venda deste doce na roda como forma de angariar recursos financeiros que permitissem a sobrevivência.

Não publicado na internet

Figura 2- Excerto da Ficha de Inventário do Pastel de Tentúgal da FPCG

Fonte: FPCG (2013)

Associando o património gastronómico e o património vinícola, as confrarias enogastronomómicas, por sua vez, e de acordo com Coelho (2013, p.38), têm o "propósito defender, promover e difundir a qualidade dos produtos típicos dos seus lugares, e com eles redimensionar toda a economia, sociedade, cultura, tradições e costumes que os envolvem, numa vontade clara de identificação e promoção socioeconómica local e regional e de valorização nacional e internacional do nosso património material e imaterial."

A FPCG, em parceria com o Casino Figueira, inaugurou a Casa das Confrarias de Portugal, no dia 5 de Julho de 2013. A Casa das Confrarias de Portugal pretende ser uma "casa mãe", um espaço de reunião e confraternização, sob o desígnio das tradições gastronómicas, onde as cerca de 80 confrarias "poderão descobrir afinidades, cumplicidades e projectos comuns e, ainda, de visibilidade para todo o movimento de confrarias que se esforça por dar a conhecer o imenso património gastronómicos portuguese (*sic*)" (FPCG, 2013a, p. 27). Pretende-se assim englobar num mesmo recinto as singularidades gastronómicas de cada confraria. Efetivamente, considera-se esta Casa "um espaço das confrarias onde dominam as nossas tradições gastronómicas traduzidas nos trajes que se encontram em exposição e que mostram como o movimento confraternal gastronómico português tem força, está presente na sociedade e é activo nas suas funções e objectivos. Mas a Casa das Confrarias também precisa das confrarias para ter conteúdo, programação e vida. Queremos trazer as confrarias à sua Casa, ao espaço que é delas e onde tudo pode acontecer" (CDCT, 2014).

De salientar, ainda, que a FPCG apresentou e defendeu a instituição do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa. A proposta foi aprovada por unanimidade pela Assembleia da República, e essa celebração terá lugar a cada último domingo de maio, a começar em 2016 (FPCG, 2015b).

Face ao exposto, podemos concluir que as Confrarias Gastronómicas são detentoras de um património cultural transmitido pelo povo, através da preservação e da passagem de testemunho de geração em geração e de receituários que se procuram perpetuar ao longo dos tempos. As Confrarias Gastronómicas, através do seu trabalho voluntário, têm como objetivo primordial compreender e dar a conhecer

a gastronomia local, reforçando a identidade cultural e deixando a sua marca na economia das regiões e nas comunidades locais.

Figura 3- Logótipo da FPCG

Fonte: FPCG (2015a)

2.2.- Confrarias gastronómicas europeias congéneres das confrarias portuguesas

Já salientámos que a maioria das confrarias nascem quase espontaneamente da vontade de um grupo de pessoas, que pretende valorizar e preservar o património gastronómico ou vinícola da sua região. Não sendo um exclusivo nacional, há confrarias congéneres às portuguesas, em vários países da Europa. Temos excelentes exemplos destas associações na vizinha Espanha, em França, em Itália, na Bélgica, no Luxemburgo e na Suíça.

De referir que, em Espanha existe um grande número de confrarias gastronómicas e báquicas, as quais estão agregadas na *Federación Española de Confradías Enogastronómicas* e têm como objetivo o fomento e desenvolvimento dos recursos agroalimentares, enfatizando as suas extraordinárias qualidades e peculiaridades, sobretudo, se pensarmos nas distintas e diversas Comunidades Autónomas em que se divide o país (FECOES, 2015).

Figura 4- Logótipo da FECOES

Fonte: FECOES (2015)

Através da organização de diversos eventos de índole cultural, as confrarias espanholas, acabam igualmente por apelar ao consumo dos produtos agroalimentares e à sua degustação no final dos referidos eventos (FECOES, 2015).

A FECOES tenta ainda angariar mais confrarias e associações para o seu seio, e tenta ainda estabelecer, relações internas e externas. A nível interno com o Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação, bem como com as respetivas Secretarias de Estado e a nível externo, com as suas congéneres e com outros organismos internacionais, sempre com o propósito de divulgar e dar a conhecer a qualidade dos produtos espanhóis. Pretende ainda conservar e fortalecer os vínculos com os Conselhos Reguladores de Denominação de Origem e com as Indicações Geográficas Protegidas das Comunidades Autónomas. Além disso, a FECOES mantém relações com outras associações e federações similares em Espanha, nos outros países da União Europeia e no resto do mundo.

França, país cuja gastronomia está inscrita como património cultural imaterial da Unesco, desde 16 de novembro de 2010, congrega no seu vasto território um significativo número de confrarias gastronómicas e báquicas. Tal como em Portugal e em Espanha, as confrarias francesas estão representadas por um organismo nacional, *Le Conseil Français des Confréries*, o qual tem como principal função, a divulgação e articulação das diferentes atividades destas associações que anseiam igualmente pela salvaguarda de uma património gastronómico único (*Le Conseil Français des Confréries*, 2015).

Figura 5- Logótipo do Conseil Français des Confréries

Fonte: Le Conseil Français des Confréries (2015)

A Bélgica, apesar de ser um país de pequena dimensão, detém grande representatividade no que respeita às confrarias enogastronómicas. Mais uma vez, a maioria das mesmas está representada pelo *Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Cuturelle de Wallonie e de Bruxelles* (TGWB, 2015).

Figura 6- Logótipo do TGWB

Fonte: TGWB (2015)

Relativamente ao caso das confrarias suiças, a cozinha e tudo o que diz respeito à gastronomia e vinhos, bem como o espírito da convivialidade e camaradagem, aliados ao gosto pela arte de bem comer e bem beber, são motivos suficientes para a criação de inúmeras confrarias gastronómicas e báquicas, que estão associadas na *Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques* (FSCBG, 2015).

Figura 7- Logótipo da FSCBG

Fonte: FSCBG (2015)

De referir ainda as confrarias italianas que têm, igualmente, uma enorme representatividade. Surgiram também com o objetivo primordial de aliar a componente tradicional da cozinha italiana como a história, os costumes, o folclore com as especificidades mais técnicas que compõem a gastronomia e os vinhos. Segundo a *Federazione Italiana Circoli Enogastronomici* (2015), a partir da realidade de cada lugar e região, surgiram, de uma forma quase anarquista, as confrarias gastronómicas italianas. Ainda de acordo com a FICE (2015), que congrega mais de uma centena e meia de confrarias, as mesmas são caraterizadas pelo seu espírito fraterno, espontâneo e serviçal que se julga necessário para apoiar a verdadeira tradição culinária de um território e de um povo.

Figura 8- Logótipo da FICE

Fonte: FICE (2015)

Em 2005, foi criado o Conselho Europeu das Confrarias com o objetivo de levar a cabo "a promoção e a defesa dos produtos agroalimentares e gastronomia de qualidade, dos respetivos países da União Europeia, onde existam Confrarias ou Associações com os mesmos fins, mantendo o legado histórico dos costumes dos respetivos povos, comarcas ou regiões, valorizando os territórios para incremento do conhecimento do turismo, com a finalidade de evitar o desaparecimento de tradições em torno da cultura dos nossos vinhos e gastronomia, evitando igualmente, dentro possível, a globalização" (CEUCO, 2015).

Por fim, cumpre-nos ainda salientar que o Conselho Europeu das Confrarias , é composto, atualmente, por nove representantes: Espanha, França, Itália, Portugal, (membros fundadores deste Conselho), Estónia, Hungria, Grécia, Bélgica e Macau (CEUCO, 2015).

De acordo com o CEUCO (2015), "as Confrarias defendem e difundem a cultura e gastronomia das regiões, são um escaparate itinerante enfeitado com o folclore popular e decorado com costumes e tradições, convertendo-os numa serpente colorida de sabores. As Confrarias mantêm a idiossincrasia, promovem os produtos agroalimentares de qualidade das diferentes regiões, baseando-se nas receitas ancestrais e criam um círculo de amizades entre os países, cujo valor é de extrema importância nos tempos que correm."

Figura 9- Logótipo do CEUCO

Fonte: CEUCO (2015)

CAPÍTULO III- TENTÚGAL, SEDE DE UMA DAS FREGUESIAS DO CONCELHO DE MONTEMOR-O-VELHO

1. TENTÚGAL E A DOÇARIA CONVENTUAL

Portugal é um país rico em doces conventuais, os quais, tradicionalmente, são assim designados por serem oriundos dos conventos, caraterizando-se por serem compostos por grandes quantidades de açúcar e gemas de ovos. Segundo Saramago & Fialho (1997), "os doces acompanharam desde o início das fundações dos conventos o fausto das refeições claustrais, mas foi a partir dos séculos XV e XVI, com uma melhor divulgação do açúcar, que atingiram notoriedade. Foi nos conventos femininos que a elaboração dos doces atingiu o seu esplendor, doces que eram destinados a uma classe habituada a ricos e sofisticados paladares."

Este capítulo remete para uma caraterização da vila de Tentúgal, evidenciando-se, nessa análise, o seu património tangível e intangível existente localmente.

1.1.- Enquadramento geográfico e socioeconómico de Tentúgal, freguesia do concelho de Montemor-o-Velho

Tentúgal, freguesia do concelho de Montemor-o-Velho, localiza-se na margem direita do rio Mondego, a 10 Km da sede de concelho. Este concelho situa-se no centro de Portugal, pertence ao distrito de Coimbra (Figura 9) e faz fronteira com os concelhos de Cantanhede a norte, de Soure a sul, Figueira da Foz a oeste, e Coimbra e Condeixa-a-Nova, a este. Dista 225 Km de Lisboa, 145 Km do Porto, 16 Km da Figueira da Foz e 25 Km de Coimbra.

Figura 10- Região do Baixo Mondego

Fonte: ADELO (2016a)

O concelho de Montemor-o-Velho tem uma área de 235 Km2 e é composto por 11 freguesias, a saber: União das freguesias de Abrunheira, Verride e Vila Nova da Barca, Arazede, Carapinheira, Ereira, Liceia, Meãs do Campo, União das freguesias de Montemor-o-Velho e Gatões, Pereira, Santo Varão, Seixo de Gatões e Tentúgal (Figura 10).

As EN 111 e a A14 são as duas principais vias de comunicação rodoviárias do concelho de Montemor-o-Velho, sendo o concelho ainda atravessado pela linha ferroviária do Norte com as correspondentes ramificações para a Figueira da Foz, linha da Beira Alta e Oeste.

Figura 11- Concelho de Montemor-o-Velho e divisão por freguesias

Fonte: CMMV (2016a)

De acordo com dados do Instituto Nacional de Estatística (INE, 2011), o concelho de Montemor-o-Velho é composto por uma população residente de 26171 habitantes, podendo identificar-se, entre esta, 12616 homens e 13555 mulheres, conforme Quadro 10.

ZONA GEOGRÁFICA	População residente			População presente			Famílias		Núcleos familiares	Alojamentos familiares			Alojamentos coletivos	Edifícios clássicos
	HM	H	M	HM	H	M	Clássicas	Institu-cionais		Total	Clássicos	Não clássicos		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Montemor-o-Velho	26 171	12 616	13 555	24 908	11 716	13 192	9 873	8	8 421	13 214	13 207	7	11	11 697
Abrunheira	637	291	346	639	281	358	262	1	210	445	445	-	1	437
Arazede	5 508	2 680	2 828	5 170	2 466	2 704	1 992	1	1 776	2 645	2 642	3	1	2 573

Carapinheira	2 898	1 370	1 528	2 757	1 267	1 490	1 086	1	924	1 473	1 471	2	1	1 345
Gatões	516	263	253	495	248	247	202	-	162	272	272	-	-	271
Liceia	1 254	608	646	1 149	526	623	475	-	417	562	561	1	-	553
Meãs do Campo	1 853	889	964	1 778	837	941	683	1	583	868	868	-	1	766
Montemor-o-Velho	3 154	1 501	1 653	3 048	1 420	1 628	1 191	2	973	1 695	1 695	-	5	1 297
Pereira	3 265	1 612	1 653	3 124	1 510	1 614	1 309	-	1 109	1 669	1 668	1	-	1 165
Santo Varão	1 969	936	1 033	1 914	892	1 022	740	-	624	927	927	-	-	723
Seixo de Gatões	1 449	685	764	1 357	619	738	514	-	480	618	618	-	-	605
Tentúgal	2 141	1 056	1 085	2 031	984	1 047	797	1	671	1 101	1 101	-	1	1 048
Verride	587	275	312	545	246	299	227	1	184	420	420	-	1	413
Vila Nova da Barca	291	135	156	280	124	156	129	-	91	178	178	-	-	168
Ereira	649	315	334	621	296	325	266	-	217	341	341	-	-	333

Quadro 10- Habitantes do concelho de Montemor-o-Velho

Fonte: INE (2011)

A freguesia de Tentúgal detém, por sua vez, uma área de 34,3 Km^2. Indissociável dos campos de cultivo do vale do Mondego, a freguesia integra os lugares seguintes: Casal dos Craveiros, Casal Fernando, Casal dos Leiteiros, Casal dos Lourenços, Casal do Penas, Casal dos Saraivas, Fontainhas, Moinho Novo, Morração, Outeiro Longo, Pochos, Portela, Porto Espinheiro, Póvoa de Santa Cristina, Ribeira dos Moinhos e Tentúgal.

Em termos demográficos, em 2011, a população residente em Tentúgal, conforme ilustra o Quadro 10, era de 2141 pessoas, sendo 1056 do sexo masculino e 1085 do sexo feminino (INE, 2011).

Fazendo-se a comparação com os Censos de 2001, em que os dados totais para o concelho de Montemor-o-Velho foram de 25478 habitantes e para a freguesia de Tentúgal de 1818 habitantes podemos constatar ter ocorrido, tanto no concelho, como na referida freguesia de Tentúgal, um ligeiro aumento no número de habitantes (INE, 2001 e 2011).

Índice de envelhecimento segundo os Censos

Rácio - %

Territórios	Índice de envelhecimento			
Anos	1960	1981	2001	2011
Montemor-o-Velho	41,3	68,9	150,6	172,9

Índice de envelhecimento segundo os Censos
Fontes de Dados: INE - X, XII, XIV e XV
Recenseamentos Gerais da População
Fonte: PORDATA

Quadro 11- Índice de envelhecimento do concelho de Montemor-o-Velho

Fontes: INE (2011) e PORDATA (2015)

Se atendermos à relação entre a população idosa e a população jovem, ou seja, o índice de envelhecimento, verifica-se um aumento exponencial deste índice, entre 1960 a 2011, no que diz respeito ao concelho de Montemor-o-Velho, no qual se insere Tentúgal. Analisando o Quadro 11, verificamos que em 1960 o rácio era de 41,3 %, subindo para uma valor de 172,9 % em 2011, o que quer dizer que o concelho se apresenta com um índice de envellhecimento sobremaneira preocupante (PORDATA, 2015).

A freguesia de Tentúgal, sendo eminentemente rural, detém, no entanto, o setor terciário, os serviços, como segundo setor de atividade. A maioria dos seus habitantes trabalha na área do concelho. O Pastel de Tentúgal e a doçaria conventual são de extrema importância económica e social para a localidade, dada a empregabilidade proporcionada, a esse nível, a pessoas do sexo feminino (Rodrigues, 2011).

1.2.- Resenha histórica sobre Tentúgal

Segundo Góis (2001), por volta do ano de 716, a região ocupada por Coimbra, Montemor-o-Velho e Tentúgal foi conquistada pelos Árabes aos Visigodos que então dominavam a Península Ibérica.

Fernando Magno, rei de Leão e Castela, conquistou definitivamente a linha do Mondego, em 1064, tendo criado um novo condado em Coimbra, cujo governo foi concedido a D. Sesnando (FT, 2016).

Góis (2001) refere ainda que, a história de Tentúgal começa quando o conde D. Sesnando manda restaurar e povoar a vila.

Ainda de acordo com o mesmo autor, terá sido D. Sesnando, o responsável pelo domínio e pacificação de todo o vale do Mondego e também pela construção ou reconstrução de diversos castelos como é o caso do Castelo de Coimbra, da Lousã, o de Montemor-o-Velho, o de Penacova e o de Penela (Góis, 2001).

Conforme os registos da Paróquia de Tentúgal (AUC, 2016), a vila recebeu carta de foral em 1108 passada pelos condes D. Henrique e D. Teresa, foral confirmado por D. Teresa em 1124. Mais tarde, em 1420, o rei D. João I doa a vila e o seu termo ao Infante D. Pedro, duque de Coimbra, que aí vai viver durante algum tempo (AUC, 2016).

"Graças ao Infante, Tentúgal viria a obter uma maior notoriedade, tendo ele ordenado a construção do Paço localizado no exterior da Vila, o Convento de S. Francisco e a ermida, ambos da Póvoa de Santa Cristina, os primitivos Paços do Concelho em estilo gótico, dos quais só resta a Torre do Relógio, a reconstrução da Igreja Matriz e defende-se que haveria reconstruído o que antes havia sido o Paço de D. Sesnando, localizando aí as suas estrebarias" (Monteiro, 2013, p. 17).

Em 1515, D. Manuel I concede novo foral a Tentúgal (FT, 2016).

Durante o século XVI, devido ao período de desenvolvimento económico e social que o país vivia em função dos benefícios provenientes dos Descobrimentos, Tentúgal assistiu a um período de desenvolvimento e de melhoria das condições de vida da população local, situação indissociável da introdução no campos do Baixo Mondego do "milho americano" (Monteiro, 2013).

Será em função do movimento da Contra-Reforma e do ambiente vivido nesse período que se irá assistir à edificação em Tentúgal de um número significativo de construções religiosas, como é o caso da Igreja da Misericórdia e do Convento de Nossa Senhora do Carmo, bem como da Capela de Nossa Senhora dos Olivais, da Capela de Nossa Senhora das Dores, ou ainda, das Ermidas de São Brás, de São Filipe e de São Tiago, hoje inexistentes, bem como de outras edificações de caráter religioso inseridas em solares e casas senhoriais da vila, como é o caso da Ermida de Nossa Senhora da Boa Morte, integrada no Solar da família Cunha e Melo (Monteiro, 2013).

Segundo Monteiro (2013), após longos anos de estabilidade política, tendo sido Portugal assolado pelas tropas napoleónicas nos início do século XIX, Tentúgal foi intensamente marcada nesse período das invasões francesas. Com efeito, em 1810, as tropas do general Massena, após a entrada em Coimbra, dirigiram-se a Tentúgal, tendo saqueado e destruído tudo o que encontraram (Monteiro, 2013).

Por sua vez, em 1834, com os decretos que determinam a extinção dos mosteiros e conventos, Tentúgal veio a perder mais um dos seus motores de desenvolvimento, o Mosteiro de Nossa Senhora do Carmo que, a partir de então, ficaria condenado à degradação e ao esquecimento (Monteiro, 2013).

Tentúgal, foi sede de concelho até 31 de dezembro de 1853, passando, a partir dessa data, a ser uma freguesia do concelho de Montemor-o-Velho, perdendo o estatuto de vila. A localidade é de novo elevada a vila pela Lei nº 93/91, de 16 de agosto (RP, 1991).

Na segunda metade do século XIX, na sequência dos impactos indissociáveis da introdução do caminho-de-ferro em Portugal, o rio Mondego, até então importante eixo de comunicação e de desenvolvimento para a vila de Tentúgal, deixando de ser navegável, em função do seu crescente assoreamento, trouxe para a vila Tentúgal, uma perda de representatividade da mesma região (Monteiro, 2013).

Tal facto, não impediu, no entanto, que Tentúgal deixasse de marcar o panorama nacional, tendo-o feito, através do Pastel de Tentúgal, iguaria indissociável da localidade. De facto, após o encerramento do Convento de Nossa Senhora do Carmo, o designado Pastel de Tentúgal, começou a ser produzido e comercializado localmente, tornando-se o principal agente de divulgação de Tentúgal (Monteiro, 2013).

Como afirma Rodrigues (2011, p. 59): "Hoje, a história da antiga vila de Tentúgal confunde-se com a história da doçaria conventual, cuja fama persistiu no tempo devido, em parte, aos Pastéis de Tentúgal".

1.3.- O Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal e outros recursos patrimoniais locais

Do vasto património existente em Tentúgal, salientam-se bens diversos. De acordo com a Figura 11, integram o Centro Histórico da vila a Capela de Nossa Senhora das Dores, a Igreja da Misericórdia, a Igreja Matriz, a Torre do Relógio, o convento de Nossa Senhora do Carmo, o Hospital de S. Pedro e S. Domingos.

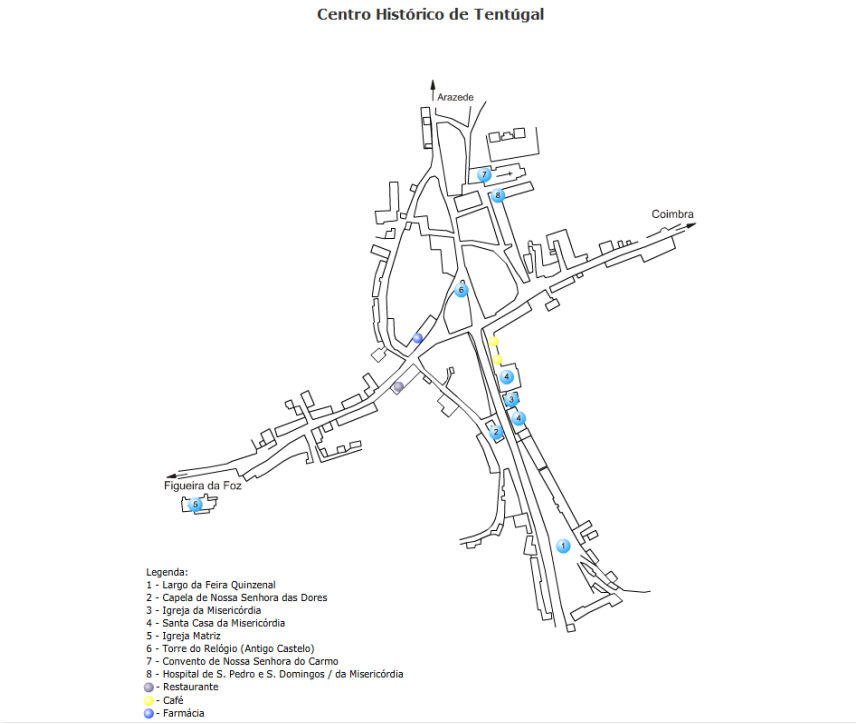


Figura 12- Centro Histórico de Tentúgal

Fonte: CMMV (2015)

Conforme ilustra o Quadro 12 e de acordo com o Inventário do Património Histórico-Cultural da freguesia de Tentúgal (CMMV, 2015), existem na vila, vários locais com interesse histórico.

Tentúgal
Antigos Paços do Concelho
Capela de Nossa Senhora da Boa Morte (extinta)
Capela de Nossa Senhora das Dores
Capela de Nossa Senhora dos Olivais
Capela de S. Filipe e S. Tiago (extinta)
Capela de S. João Evangelista
Capela de S. Jorge
Casa do Despacho e outras dependências
Convento de Nossa Senhora do Carmo
Ermida de S. Pedro e S. Domingos (extinta)
Fonte da Barrosa / Barroza
Hospital de S. Pedro e S. Domingos / da Misericórdia
Igreja da Misericórdia
Igreja de S. Miguel Arcanjo (extinta)
Igreja Matriz
Paço dos Condes de Tentúgal / dos Duques do Cadaval
Pelourinho
Pelourinho (desaparecido)
Quinta do Lapuz/Casa da Arieira
Solar dos Abreus Limas de Morais (antigo)
Solar dos Arraes de Mendonça
Solar dos Barretos
Solar dos Carvalhos (extinto)
Solar dos Coelhos, Farias, Amorins e Silvas (antigo)
Solar dos Couceiros (extinto)
Solar dos Coutos Vasconcelos / "Casa das Hortas"
Solar dos Cunhas e Melos (antigo)
Solar dos Farias Amorins (antigo)
Solar dos Farias da Silva
Solar dos Gavichos (antigo)
Solar dos Magalhães (antigo)
Solar dos Pereiras Machados (antigo)
Solar dos Pessoas de Amorins (antigo)
Solar dos Soares Girões/Casa de N. Sª Piedade
Solar dos Távoras Sottomaiores
Solar dos Viegas de Novais Ferraz
Torre do Relógio

Quadro 12- Inventário do Património Histórico- Cultural de Tentúgal

Fonte: Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (2015)

Do património referenciado no quadro supra, daremos especial atenção ao Convento de Nossa Senhora do Carmo, o monumento emblemático da vila, bem como procuraremos evidenciar informação em relação à Igreja da Misericórdia, à Igreja Matriz, a Capela de Nossa Senhora das Dores e a Torre do Relógio, por serem, atualmente, os elementos do património que fazem parte das visitas incluidas na Rota criada pela CDCT.

O Convento de Nossa Senhora do Carmo, igualmente chamado Convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal, Convento das Madres do Carmo, (Monteiro, 2013) ou, simplesmente, Convento do Carmelo, foi dedicado a Nossa Senhora da Natividade, sendo edificado junto à ermida do Hospital de Tentúgal. A Confraria de São Pedro e São Domingos, anexa a esse hospital, contribuiu com uma parte das suas rendas, para a construção do mesmo (Góis, 2003).

Segundo a CDCT (2014) e de acordo com Neves (2012), o Convento existe desde o ano de 1565 e "até 1898, albergou 293 religiosas e outras tantas mulheres e crianças que têm histórias para contar e são essas histórias que não queremos deixar esquecer". A mesma data de 1565, foi evidenciada pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, quando, em 2015, desenvolveu atividades alusivas às Comemorações dos 450 anos da fundação do referido Convento. No entanto, de acordo com o ANTT (2008), o Convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal era uma congregação feminina pertencente à Ordem do Carmo, tendo sido fundado, em 1559[3], por D. Francisco de Melo, Senhor e Conde de Tentúgal, com o "objectivo de criar uma casa para recolhimento das filhas dos seus vassalos" (ANTT, 2008).

[3] Em relação à data da fundação do convento, Góis (2003, p. 103) afirma que "a leitura das fontes disponíveis não permite afirmar com exactidão o momento exacto da fundação." Para o referido autor existem muitos "erros de simpatia" e "as datas de fundação sugeridas são 8 de setembro de 1565, 16 de julho de 1560, maio de 1565, 1569, 1591, (Castro) etc, etc, etc" (Góis, 2003, p. 112), sendo, segundo Góis (2003), a proposta de fundação mais recente, a do padre carmelita Balbino Velasco Bayon, o qual afirma que a autorização para a edificação do Convento ocorreu em 1555 e a sua fundação em 1565 (Góis, 2003).

As primeiras religiosas que habitaram o Convento, eram provenientes do Convento de Nossa Senhora da Esperança de Beja (Góis, 2003).

Até ao século XIX, o Convento de Nossa Senhora do Carmo viveu um período de grande atividade, sendo à volta do Convento que se dinamizava a vida da vila, recorrendo, quem necessitava, às religiosas (Góis, 2003).

De acordo com a CDCT (2014), as religiosas do Carmelo mantiveram em funcionamento os vários serviços do convento, como a botica e o hospital, muito utilizados por todos os que nos arredores sofriam de males e maleitas. Também, através da roda dos meninos expostos, recebiam e criavam as crianças não desejadas ou fruto de relações proibidas, e que mais tarde eram integradas nas famílias mais ricas como serviçais (CDCT, 2014).

Ainda segundo a referida Confraria, no Convento a doçaria foi sempre muito importante, quer como medicamento, quer como forma de agradecimento pelas visitas e ofertas feitas à instituição (CDCT, 2014).

De referir que, em 1810, com o avanço das tropas francesas, o Convento foi arrombado e pilhado (Monteiro, 2013) e, na sequência do decreto de Joaquim António de Aguiar, de 1834 os bens dos conventos foram transferidos para a Fazenda Nacional (ANTT, 2008), vindo o convento de Nossa Senhora do Carmo a ser encerrado com a morte da última prioresa, D. Maximina do Loreto, em1898 (CDCT, 2014).

Votado então ao abandono, só em meados do século XX, começam a ser feitas obras pelos párocos locais no antigo convento, obras que evitaram a derrocada total (CDCT, 2014).

De acordo com o SIPA (2016), o Convento de Nossa Senhora de Natividade de Tentúgal[4] é um monumento de arquitetura religiosa, quinhentista e maneirista (Figuras 13 e 14). Do vasto complexo conventual resta atualmente a igreja e os coros (alto e baixo) a portaria e algumas dependências, bem como partes da cerca e da "cerquinha". O interior da igreja é parcialmente revestido por um silhar de azulejos setecentistas, cobertura abobadada em caixotões de pedra e arco cruzeiro em cantaria com decoração classicizante. Existe um púlpito policromado em pedra e a capela-

[4] É assim designado o monumento pela fonte a que recorremos.

mor tem uma cobertura em abóbada de caixotões. O coro alto tem um cadeiral seiscentista. De referir ainda que parte do edifício foi demolido para a instalação de uma escola primária.

Figura 13- Convento de Nossa Senhora do Carmo

Fonte: CDCT (2016)

Figura 14- Roda (Interior do Convento de Nossa Senhora do Carmo)

Fonte: CGDT (2016)

Do extenso património arquitetónico de Tentúgal será igualmente de realçar, pela singularidade do altar-mor sobrelevado, a Igreja da Misericórdia (Figura 14).

Segundo o SIPA (2016), trata-se de um edifício de arquitetura religiosa, renascentista, maneirista e barroca, com uma igreja de planta longitudinal de nave única e um presbitério, o qual é acedido por escadas laterais (Figura 15), onde, por baixo, se pode observar um grupo escultórico em pedra de Ançã, do Renascimento Coimbrão, composto por Cristo deitado no túmulo, rodeado por quatro Santas Mulheres, São João, Nicodemos e José da Arimateia. O retábulo-mor é igualmente feito em pedra de Ançã da Renascença Coimbrã, integrando edículas[5] com relevos representando cenas da vida de Cristo, da Virgem, Santos Padres, Evangelistas e personagens bíblicas. De destacar ainda, na sala da tribuna, o baldaquino de talha dourada barroca, de estilo nacional e, no exterior, a torre sineira "seiscentista/setecentista" (SIPA, 2016).

Figura 15- Fachada da Igreja da Misericórdia

Fonte: Arquivo Pessoal (2015)

5 Pequena casa ou nicho, segundo o Dicionário de Língua Portuguesa da Porto Editora, 5ª Edição

Figura 16- Retábulo-mor sobrelevado da Igreja da Misericórdia

Fonte: Arquivo Pessoal (2015)

Segundo o Inventário do Património Histórico Cultural da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, a Igreja Matriz, conhecida na vila por Igreja do Mourão, foi mandada edificar pelo Infante D. Pedro, Duque de Coimbra (CMMV, 2015) e senhor donatário da vila, desde 1420 (AUC, 2016).

A igreja da fase final do Gótico é de grande simplicidade quer no interior como nas fachadas (Figura 17). A remodelação quinhentista é patente nos retábulos, obra da escola Coimbrã, particularmente os da capela-mor, sendo os das capelas da nave já duma fase próxima do Maneirismo (SIPA, 2016). De referir, que as esculturas do altar-mor são todas figuras femininas, trabalhadas em pedra de Ançã (CDCT, 2014).

Figura 17- Altar-mor da Igreja Matriz ou Igreja do Mourão

Fonte: Arquivo Pessoal (2015)

A Capela de Nossa Senhora das Dores é um edifício de arquitetura religiosa maneirista, constituído por uma nave única. Mantém um pórtico estilo D. João V (Joanino). Tem, no seu interior, três retábulos de duas colunas: o principal (do calvário) e dois colaterais, S. José e Nossa Senhora das Dores. Num nicho lateral, encontra-se a cabeça e duas mãos de S. Cristóvão e a escultura de S. Brás, do século XVI (CMMV, 2015).

Será ainda de referir a Torre do Relógio, uma construção de origem medieval, denotando ainda feição gótica, na sua verticalidade, aberturas e coroamento (SIPA, 2016). De acordo com o inventário patrimonial da CMMV (2015), a torre do relógio fazia parte dos Paços do Concelho e é idêntica à torre da Igreja Matriz.

Do património cultural imaterial de Tentúgal, para além do Pastel de Tentúgal, *ex-libris* local, podemos apontar na vila os festejos do Senhor dos Passos, os quais têm lugar no domingo de Lázaros, os festejos em honra de Nossa Senhora do Carmo[6], que se realizam no dia 16 de julho, a feira anual que tem lugar a 1 de

[6] A padroeira de Tentúgal é Nossa Senhora da Assunção, (CMMV, 2015), ou Nossa Senhora da Boa Morte e ainda conhecida na vila por Nossa Senhora do Mourão, por ser a patrona da Igreja Matriz

novembro e a feira quinzenal, todos os dias 5 e 19 de cada mês (CMMV, 2015), bem as procissões da Nossa Senhora das Candeias e da Nossa Senhora da Boa Morte[7] e a tradição emergente dos Bolinhos e Bolinhós, atividades a que nos referiremos no ponto 2.5.5. deste capítulo.

1.4.- Associações e outras entidades locais de defesa e preservação do património

Na manutenção das tradições culturais, salienta-se em Tentúgal, o trabalho desenvolvido pelo tecido associativo da freguesia. Destacamos, a esse nível, a Associação dos Pasteleiros de Tentúgal, formada por produtores do Pastel de Tentúgal, cujos objetivos primordiais consistem na defesa da autenticidade da referida doçaria, na observação de políticas de higiene e segurança alimentar, na promoção da atividade comercial, no incentivo da qualificação profissional e na promoção da inovação empresarial (APT, 2016).

De referir que a sede funcional, quer da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, quer da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal encontra-se, localizada em Tentúgal, constituindo um contributo muito valioso para a dinâmica da vila.

De evidenciar, ainda, uma iniciativa de caráter privado, encetada por uma das unidades de produção do Pastel de Tentúgal[8], a qual criou um posto de turismo[9], tendo em vista a dinamização das visitas criadas pela CDCT, Rota da Doçaria Conventual - Rota do Património. O posto de turismo leva a cabo visitas guiadas pelo património cultural, gastronómico e arquitetónico de Tentúgal, tendo as visitas início a partir do referido posto, situado junto à unidade de produção mencionada. Do folheto informativo dessas visitas, pode ler-se que as mesmas proporcionam "uma

ou do Mourão (CDCT, 2015). No entanto, os festejos em honra de Nossa Senhora do Carmo têm-se revelado mais importantes para a freguesia.

[7] Festejos em honra de Nossa Senhora da Assunção, padroeira de Tentúgal.

[8] Trata-se da Pastelaria "O Afonso", na vila de Tentúgal.

[9] Inaugurado na vila, em 12 de setembro de 2015.

descoberta pela história da vila, dos protagonistas da história do pastel e dos lugares onde este nasceu e se tornou fruto apetecido" (Anexo VI).

"Descobrir Tentúgal" é uma "inovação empresarial ao serviço da comunidade" e pretende colocar à disposição dos visitantes a Rota da Doçaria, dando a conhecer o modo de confeição do Pastel de Tentúgal, bem como a Rota do Património que contempla a Igreja da Misericórdia, o Convento de Nossa Senhora do Carmo e a Igreja Matriz, elementos fundamentais do património da vila. As receitas angariadas pela venda a um "preço simbólico" dos bilhetes revertem integralmente para a freguesia de Tentúgal, tendo em vista a requalificação dos monumentos que são visitados (Olga Cavaleiro *cit. in* Diário As Beiras, 2015, p. 16).

2. O PASTEL E A CONFRARIA DA DOÇARIA CONVENTUAL DE TENTÚGAL

No capítulo que se segue, iremos evidenciar de que forma o receituário conventual associado ao Convento de Nossa Senhora do Carmo, foi transmitido e recuperado, nomeadamente o relativo ao Pastel de Tentúgal, bem como evidenciaremos a ação, efetuada, a esse nível, pela Confraria Doçaria Conventual de Tentúgal.

2.1.- Da conceção à comercialização do Pastel de Tentúgal

"O pastel de Tentúgal tem um percurso histórico que está escrito e que, muitas vezes, se confunde com a história da própria vila e que, por isso, é pilar fundamental da identidade cultural não só dos tentugalenses, mas de todos os que vivem no Baixo Mondego. Este doce encanta, não só pela especificidade do seu método de produção, mas também pela memória que se traduz nas suas finíssimas folhas de massa e no seu sabor equilibrado onde o açúcar se sente na medida certa" (CDCT, 2014).

Segundo a APT (2016), as jovens religiosas que entravam no Convento são as responsáveis pela criação de uma cozinha e doçaria de excelência, na

qual a imaginação e a economia de recursos foram exemplares. Souberam trabalhar como ninguém ingredientes como os ovos e o açúcar. Ainda de acordo com a APT (2016), as receitas das religiosas eram registadas em manuscritos e guardadas pela abadessa e pela madre responsável pelo economato e pela cozinha. Quando alguma freira transitava de convento, tinha de assinar um documento, no qual se comprometia a não revelar os segredos das receitas que aprendera.

Para Saramago & Fialho (1997), os doces eram as formas escolhidas para representar as comunidades conventuais, sendo o reflexo da vida monástica, e serviam, igualmente, para celebrar acontecimentos dessa vida, e como oferendas das abadessas e prioresas aos reis e mais altos dignatários. E, apesar de serem considerados iguarias supérfluas, eram também um sinal de prestígio.

Tentúgal não fugiu a esta regra, e tal como em outros conventos, "os doces foram consequência de hábitos alimentares refinados, de exigentes paladares, confeccionados para regalar as pessoas que habituavam os conventos ou que lhes eram próximas. Porém, aquando do empobrecimento da comunidade, motivada por questões internas e políticas, os doces mudaram de destinos, indo parar à roda da portaria, à espera de serem trocados por algumas moedas que equilibrassem a economia doméstica." (APT, 2016).

Ainda de acordo com a APT (2016), foram inúmeros os doces oriundos do convento que chegaram até nós, desde a marmelada, ao doce de cabaço, ao arroz de leite, aos sequilhos e, claro, aos pastéis de Tentúgal.

"De todos os mimos confeicionados pelas irmãs como o arroz doce, o arroz de leite, a lampreia de ovos, a sopa dourada, os covilhetes, o pão de rala, os bolos caros, ficou como legado maior o pastel "palito", ou "meia-lua". Na verdade, vários documentos históricos vêm atestar a origem daqueles pastéis no Convento de Nossa Senhora da Natividade em Tentúgal" (APT, 2011).

Conforme referido por Carvalho cit. *in* CDCT (2012), em 1611, nos Livros de Receitas e Despesas do Convento, aparece o registo do termo pastel. Por sua vez, em em 1703, surgem referenciados os mimos e o pastel, novamente (CDCT, 2012). Segunda a autora, nos referidos documentos podemos constatar que, nesta época, o trigo era o cereal por excelência, e a referência aos instrumentos, como "as peneiras de seda", com a finalidade de tornar a farinha extremamente fina, e ao "pincel de

corar", bem com os utensílios para amassar a farinha como "alguidares, taboleiros e peneiras" são indícios fortes que os pastéis eram, há data, uma realidade, e que se atendermos a sua confeição atual, poderemos perceber que as práticas e modos de produção se mantêm com caraterísticas muito idênticas (CDCT, 2012).

Originalmente, o Pastel de Tentúgal tinha a forma de meia-lua e era recheado de doce de ovos com amêndoa. Todavia, nos tempos menos afortunados, nomeadamente após a extinção das ordens religiosas, vai haver uma adaptação do doce, passando a ter a forma de palito, com menos recheio, sem amêndoas, e mais fácil de enrolar, tendo o nome inicial de palito folhado, mas que cedo passou a designar-se de Pastel de Tentúgal (CDCT, 2012).

Importa ainda considerar as várias referências deste doce na literatura[10], conforme evidencia a informação que analisámos da Confraria, que também podem explicar a importância que o mesmo teve e continua a ter para a vila de Tentúgal (CDCT, 2012).

2.2.- A Preservação do processo original de confeição do Pastel de Tentúgal

De acordo com Saramago & Fialho (1997, p. 38), "na doçaria portuguesa os produtos são escassos: açúcar, amêndoa, ovos, farinha e pouco mais. As formas de os misturar também não constituem movimentos labirínticos que não possam ser seguidos. O segredo, o verdadeiro segredo da doçaria conventual está no tempo e no fogo e isso está subtraído na narração."

De acordo com o Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal[11] (APT, 2011), a produção do pastel sempre ficou circunscrita aos limites da vila, mesmo após a produção em massa deste doce, tendo mantido sempre as mesmas matérias-

[10] É o caso da obra "Só", no poema "Carta a Manuel", de António Nobre (2006), e da obra "Viagem a Portugal", de José Saramago (1995).

[11] O Caderno de Especificações é o documento que serviu de suporte ao pedido de registo de indicação geográfica do Pastel de Tentúgal, feito pela APT publicado no Aviso nº 21541/2011 no Diário da República nº 209, 2º série de 31 de outubro de 2011 e estabelece as normas orientadoras que regulamentam e garantem a sua correta execução (APT, 2011).

primas, os mesmos métodos tradicionais da produção conventual: “Os produtos tradicionais criam uma relação especial com os locais onde nascem, ora por questões materiais, ora por questões culturais, são laços invisíveis mas que dão sabor e forma aos locais onde são produzidos. Indiscutivelmente, o Pastel de Tentúgal criou uma relação com a vila que o viu nascer” (APT, 2011, p.15).

Curioso, seria, por certo, comparar algumas das receitas desta iguaria, para verificarmos se o processo original da sua execução não dista do que é feito nos nossos dias.

Atendendo à informação que detemos, passamos a apresentar algumas informações relativas à confeição dos Pastéis de Tentúgal.

"São de mui custosa preparação pela dificuldade em preparar a massa, que só uma longa prática permite executar. Faz-se uma massa de água e farinha, que deve ficar mole mas bem homogénea, estendendo-se sobre uma toalha, esticada sobre um cobertor, até ficar a massa com a espessura do papel de seda. Cortam-se paralelogramas de massa, pondo dois sobrepostos untados com manteiga fresca derretida, para fazerem uns pastéis quadrangulares com doze a quinze centímetros de comprimento por cinco a seis de largo; recheiam-se com ovos-moles que fiquem duros e sem levarem canela; cobrem-se com mais dois ou três paralelogramas para cobrir o recheio, indo ao forno a cozer e corar por cinco a oito minutos, polvilhando-se com açúcar e canela em pó."[12]

“Amasse um quilo de farinha com água morna e deixe-a repousar durante uma hora. Divida-a em 12 bocados e estenda-a da forma mais fina que for capaz. Depois de estendida deve procurar puxá-la ainda mais, com o cuidado de não a rasgar, mas para que fique realmente muito fina. Corte com a carretilha rodelas do tamanho de um pires de chá. Unte cada uma das rodelas com manteiga e coloque umas seis ou sete em cima umas das outras. No meio delas deite uma colher de ovos moles e dobre para formar um pastel. Leve ao forno a cozer em tabuleiros untados com manteiga. Logo que saírem do forno polvilhe-os com farinha.”[13]

[12] Receita extraída do Livro Culinária Portuguesa de António Maria de Oliveira Bello, cujo pseudónimo era Olleboma (1994, p. 342)

[13] Receita pertencente ao receituário do Convento de Tentúgal extraída do Livro de Alfredo Saramago e Manuel Fialho, Doçaria dos Conventos de Portugal (1997, p. 86)

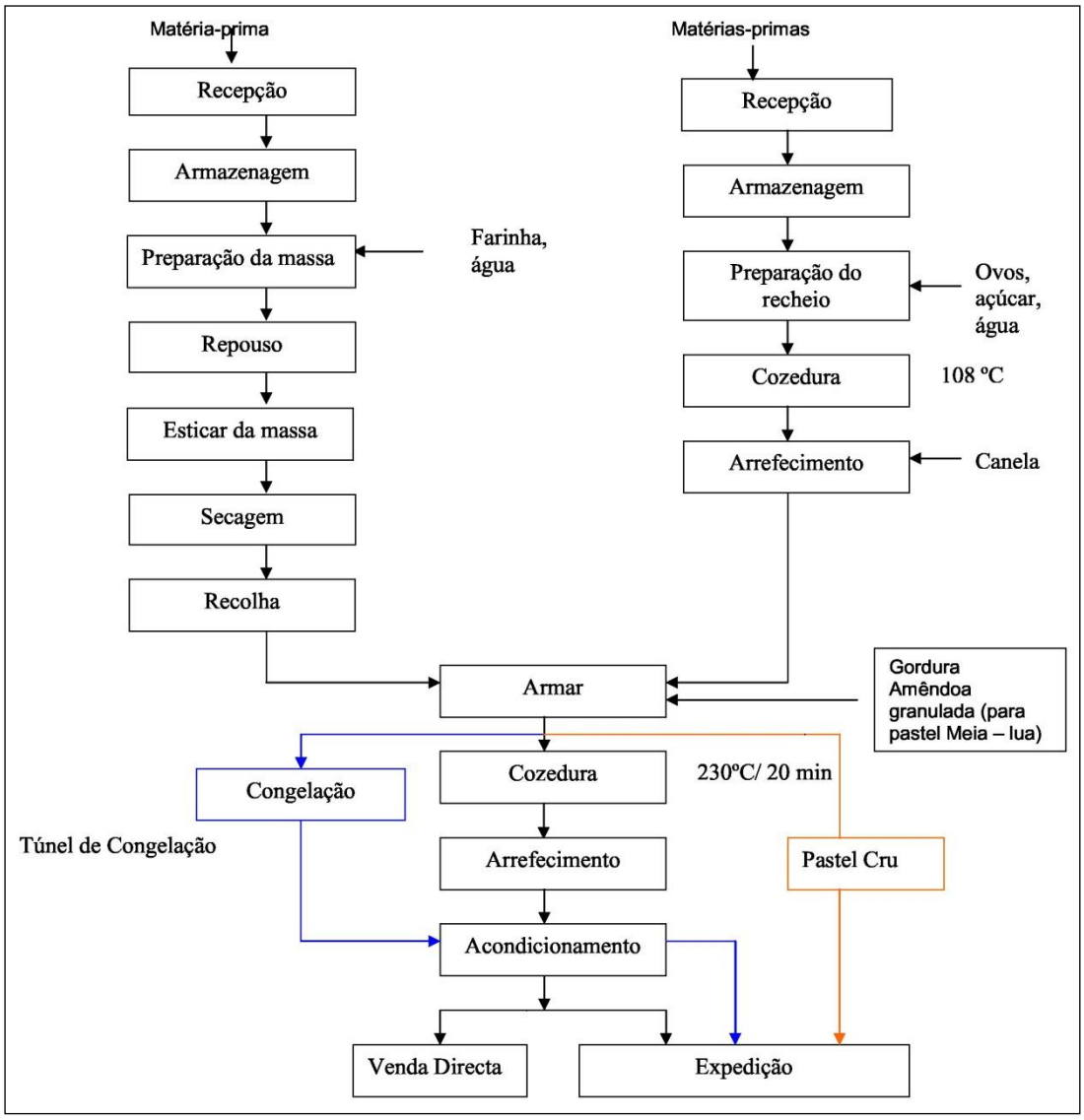
Figura 18- Processo Produtivo do Pastel de Tentúgal

Fonte: Arquivo Pessoal (2015)

Com a publicação no Diário da República nº 209, de 31 de outubro de 2011, do aviso nº 21541/2011, resultado do pedido de IGP, Indicação Geográfica Protegida da APT para o Pastel de Tentúgal, o pastel passa a ter a seguinte designação: "Pastel Tentúgal — IGP I — Designação do Produto Doce de origem conventual, cuja massa de espessura reduzida (0.06 -0.15mm) é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio cremoso resulta da mistura de gema e de ovo com uma calda de açúcar. Apresenta-se sob a forma de palito, palito em miniatura, meia -lua, meia -lua miniatura" (RP, 2011).

Conforme o Caderno de Especificações (APT, 2011), o Pastel de Tentúgal tem como matérias-primas: a farinha de trigo Tipo 55 ou 45, água, gema de ovo, ovo, açúcar, gordura, canela em pó ou pau de canela e amêndoa e o processo de fabrico do pastel segue os passos descritos no fluxograma anexo ao referido Caderno, e que se transcreve no Quadro 13.

Fluxograma



Quadro 13- Processo produtivo do Pastel de Tentúgal (Fluxograma)

Fonte: Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal (APT, 2011)

2.3.- O processo de certificação e qualificação do Pastel de Tentúgal

Em 04 de setembro de 2013, foi publicado no Jornal Oficial da União Europeia, o reconhecimento do Pastel de Tentúgal como Indicação Geográfica Protegida, pela Comunidade Europeia. Com tal atributo "pretende-se assegurar que todos os pastéis designados de Tentúgal sejam produzidos na área geográfica da vila de Tentúgal e sigam o estipulado no caderno de especificações" (FPCG, 2013c, p.33). Desta forma, e após um longo processo encetado pela APT, coube a esta associação a gestão da marca IGP, bem como o controlo da produção e comercialização nos termos definidos pelo Gabinete de Planeamento do Ministério da Agricultura (FPCG, 2013c). Segundo a referida Federação, "pretende-se, assim, conseguir a protecção de um doce que representa uma cultura e uma história e que tem um saber-fazer associado que o torna num doce único e singular. Que este reconhecimento seja uma homenagem a todas as mulheres que, delicadamente e convictamente, souberam preservar a tradição de um dos tesouros da nossa doçaria conventual" (FPCG, 2013c, p.33).

Para Cavaleiro (s.d), existem várias vantagens do processo de qualificação dos produtos e, no caso em apreço, do Pastel de Tentúgal: a organização da produção, com o consenso entre os diversos produtores, no que diz respeito às regras essenciais de produção, comercialização e venda dos produtos; a uniformização da qualidade do produto, realçando o cuidado na produção e apresentação do mesmo; uma maior proximidade entre os produtores, através da realização de iniciativas que destaquem o produto, as quais devem partir dos próprios produtores, os quais devem interagir entre si, pois são quem beneficia diretamente da qualidade dos produtos; um maior controlo da produção, dentro da área geográfica de produção; uma maior capacidade de intervenção no controlo dos pseudo-produtos, contra os que utilizam a marca, mas que não cumprem com os critérios do Caderno de Especificações; a afirmação da marca associada ao produto, com todas as vantagens que daí advêm em termos de *marketing* e de imposição no mercado; e por fim, o reconhecimento do produto no âmbito dos produtos tradicionais qualificados, o que leva o produto a mercados mais exigentes, com uma maior afirmação do preço.

Cavaleiro (s.d), refere ainda que, apesar das vantagens do processo de qualificação, teremos de refletir sobre as suas fragilidades, salientando, nesse sentido as seguintes: o consumidor, por vezes, poder ser levado a acreditar que está perante um produto genuíno, uma vez que o reconhecimento da qualidade do pastel não é feita por um rótulo, mas sim pelas suas caraterísticas; a impossibilidade de registar a marca (nome ou designação) ou patente (receita, formato) no INPI, pois todos têm o direito de usar determinado formato ou receita, pode ser um obstáculo à proteção das singularidades do produto; os consumidores, por norma, escolhem o produto sobretudo pelo preço, e por haver falta de informação quanto às vantagens do consumo de produtos qualificados; por fim, a fiscalização das infrações nem sempre é um processo simples e ágil.

Ainda para Cavaleiro (s.d), deveríamos pensar "uma forma de protecção mais abrangente que incluísse não só a vertente económica (tangível), mas também a histórica e cultural (intangível) dando a garantia de que o produto seria protegido. Poderíamos propor uma categoria de protecção que envolvesse o Ministério da Agricultura, a Secretaria de Estado da Cultura e o Ministério da Economia absorvendo nessa categoria a importância transversal dos produtos gastronómicos tradicionais. Assim, seria possível reconhecer a sua importância económica, histórica, cultural e identitária facilitando na organização dos processos e na execução de uma protecção eficaz."

De acordo com o Caderno de Especificações (APT, 2011), o Pastel de Tentúgal apresenta-se sob quatro formas diferentes: palito, palito em miniatura, meia-lua, meia-lua miniatura e com as seguintes características físicas, químicas e sensoriais:

	Palito	**Meia-Lua**	**Palito em miniatura**	**Meia-lua em miniatura**
Parâmetros	**Valores médios**			
Peso (gramas)	70,0 – 90,0	80,0 -110,0	30,0 – 60,0	40,0 – 60,0
Largura (cm)	4,0 – 6,0	6,0 – 7,5	3,0 – 4,0	4,5– 5,5
Comprimento (cm)	13,0 -15,0	10,0 -14,0	9,0 – 12,0	7,5 – 10,0
Altura (cm)	2,5 – 4,0	3,0 – 6,0	1,5 – 2,5	3,0 – 4,0

Quadro 14- Valores médios de cada um dos parâmetros físicos para as formas do pastel

Fonte: Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal (APT, 2011)

Pastel de Tentúgal		
Parâmetros	**Palito**	**Meia-lua**
Actividade da água (Aw)	0,836 – 0,894	0,836 – 0,894
Humidade (%)	26,0 – 31,0	22,0 -30,0
Proteína (%)	9,2 – 10,5	9,5 -12,5
Gordura (%)	7,7-13,0	10,5 -23,0
Hidratos de Carbono (%)	50,0 – 54,0	42,0 – 50,0
Cinza total (%)	0,5	0,8 – 1,2
Valor Calórico Kcal / 100g	314, 0 -358,0	340 - 420

Quadro 15- Valores médios dos parâmetros químicos medidos no Pastel de Tentúgal em "palito" e em "meia -lua"

Fonte: Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal (APT, 2011)

Ainda segundo o Caderno de Especificações, o Pastel de Tentúgal é comercializado à unidade ou em embalagens apropriadas para o efeito, e a sua área geográfica de produção é circunscrita à vila de Tentúgal, encontrando-se delimitada a nascente pela vila da Lamarosa (concelho de Coimbra), a norte pela aldeia da Portela, a poente pela aldeia de Póvoa de Santa Cristina (freguesia de Tentúgal) e pela vila das Meãs (concelho de Montemor -o -Velho) e a sul pela vala real. As fases da produção da massa, produção do recheio e armar do pastel deverão ser obrigatoriamente realizadas na vila de Tentúgal enquanto área geográfica definida.

	Palito ou Palito Miniatura	**Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura**
Aspeto exterior	Pastel de massa folhada em formato retangular com uma crista em cada uma das extremidades apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.  	Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.  
Aspeto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela) de aspeto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca. 	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada) de aspeto grumoso e consistente que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se dissolve na boca 
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço
Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente
Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela

Quadro 16- Características do Pastel de Tentúgal

Fonte: Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal (APT, 2011)

2.4.- A Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal: suas origens e organização interna

A Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal foi criada em 15 de outubro de 2007 e, segunda a mesma "a finalidade desta Confraria consiste na Glorificação da Doçaria que, através da existência e permanência das freiras carmelitas calçadas no Convento do Carmo, contribuiu para a Elevação Social, Económica e cultural da Vila de Tentúgal" (CDCT, 2014).

Surgiu assim da insatisfação de algumas pessoas que, descontentes com o presente e tendo Tentúgal muito presente no seu coração quiseram recuperar a grandeza do seu passado histórico. Com a Confraria pretende-se recordar e não deixar cair no esquecimento todo o legado religioso, cultural, gastronómico e arquitetónico que as freiras Carmelitas deixaram (APT, 2016).

Inspirada assim na simbologia e na herança das Carmelitas do Convento, a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal tem por objetivo desenvolver atividades que visem a preservação não só do património doceiro, mas de todo o património cultural e imaterial a ele associado, que contextualiza as vivências culturais e sociais da vila de Tentúgal (CDTC, 2014).

Assume-se, ainda, como parceiro no desenvolvimento económico e cultural da freguesia de Tentúgal e do concelho de Montemor-o-Velho, querendo "potenciar o nosso concelho pela sua riqueza histórica e cultural e afirmá-lo na centralidade do turismo regional" (APT, 2016).

É seu intuito assim, "preservar, divulgar, dignificar e promover o património doceiro, histórico, cultural, arquitectónico da vila de Tentúgal" (ERTC, 2015).

A CDCT é uma associação cultural sem fins lucrativos que obedece aos estatutos registados no Cartório Notárial, no dia 15 de Outubro de 2007 e ao Regulamento Interno elaborado em Assembleia Geral. Os órgãos sociais da CDCT são a Assembleia Geral, a Direção e o Conselho Fiscal. A Assembleia Geral é dirigida por um presidente, sendo as competências da mesma estabelecer as linhas orientadores da Confraria e eleger os membros representativos dos referidos órgãos. Por sua vez, ao presidente da Direção compete a representação e gestão da Confraria, dirigindo

todas as atividades realizadas e proporcionando a prossecução das mesmas. Ao Conselho Fiscal compete o controlo financeiro e a prestação de contas da instituição.

Todos os órgãos sociais da CDCT estão obrigados a cumprir o Regulamento Interno, o chamado *Livro das Usanças* da Confraria. Este documento descreve as regras internas da Confraria, orientando a sua atividade. Estabelece os princípios a que os confrades estão obrigados e carateriza os momentos solenes da associação, como é o caso das Cerimónias Capitulares e respetivas Entronizações. As Entronizações consistem na apresentação de novos membros da Confraria, os quais, sob juramento, se comprometem a defender a Doçaria Conventual e a colaborar nas atividades da Confraria. A cerimónia de Entronização termina com a entrega das insígnias da CDCT.

As insígnias da CDCT têm como inspiração o símbolo da Ordem do Carmelo e contêm os três elementos da referida ordem: os Profeta Elias e Eliseu e a Nossa Senhora do Carmo. O traje da Confraria (Figura 19) é composto por uma capa castanha debruada a cru, com a insígnia bordada a ouro nas costas, e um chapéu castanho com uma pena de pavão em alusão à pena utilizada na produção do pastel de Tentúgal (Cavaleiro, s.d)[14].

Figura 19- Traje da CDCT

Fonte: Casino da Figueira da Foz, Casa das Confrarias (2016)

[14] Informações prestadas pela Dra. Olga Cavaleiro, atualmente Presidente da CDCT.

2.5.- Iniciativas da Confraria tendo em vista a preservação e divulgação da Doçaria Conventual de Tentúgal

A Confraria tem tido parte ativa em diversas atividades que ocorrem na vila de Tentúgal e que visam a preservação e divulgação da Doçaria Conventual de Tentúgal, atividades a que nos reportaremos de seguida.

2.5.1. -As Feiras de Doçaria Conventual e outras ações de divulgação

As Feiras de Doçaria Conventual que vão na já na sua XI edição (Anexo VII), a última das quais, em 2013, ano de extrema importância para o Pastel de Tentúgal pois foi reconhecido como Indicação Geográfica Protegida (CDCT, 2014). Destas feiras, um dos momentos mais importantes foi o da confeição do maior Pastel de Tentúgal, na VIII Feira da Doçaria Conventual, em 2009 (Figura 20).

Figura 20- Imagem da VIII Feira da Doçaria Conventual de Tentúgal

Fonte: CDCT (2011)

Em agosto de 2011, as pasteleiras de Tentúgal, no âmbito da promoção do Pastel de Tentúgal como candidato à eleição das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, participaram na confeição de um pastel gigante de 12 metros, em Buarcos, no concelho vizinho de Figueira da Foz (CDCD, 2014).

No dia 2 de abril de 2011, a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal ganhou com o Pastel de Tentúgal o primeiro prémio do Concurso do Melhor Doce Conventual, na XI Feira de Doçaria de Portalegre. "Este prémio é sentido pela nossa confraria como muito importante já que o percebemos como o resultado do esforço da Confraria na procura da obtenção de um doce que respeite os seus 400 anos de história e todo o seu percurso [...]. A nossa região da Beira Litoral tem mais uma vez motivo de se orgulhar deste doce nascido no Convento Carmelita de Tentúgal que se carateriza pelo contraste entre uma fina e delicada massa e um recheio de doce de ovos cremoso. Séculos de história e uma cultura riquíssima onde cabem tantas "estórias" feitas de mulheres simples, são, mais uma vez glorificados e deixam-nos um imenso orgulho de pertencermos a um país tão rico em tradições doceiras" (CDCT, 2014).

Outro momento de grande importância para a Confraria foi a apresentação pública dos embaixadores do Pastel de Tentúgal, no dia 21de junho de 2011, em cuja iniciativa, a Confraria aproveitou para "convidar todos os apreciadores desta iguaria a aderir a esta causa e assumir o papel de embaixador" (CDTC, 2014).[15]

Em 2012, a CDCT e a APT desenvolveram , em parceira com a Associação dos Agricultores do Baixo Mondego, o "Elogio do Pastel de Tentúgal e do Arroz Carolino do Baixo Mondego", iniciativa dedicada aos seus produtos, cujo objetivo foi o de reconhecer a importância do Pastel e do Arroz Carolino na realidade económica e cultural do Baixo Mondego (CDCT, 2014).

A Confraria é confrade de honra da Confraria do Vinho de Lamas, Miranda do Corvo, e da Confraria do Chícharo, Alvaiázere (CDCT, 2014), e tem também confrades de honra, como por exemplo, o ator Gérard Depardieu (CDCT, 2016).

[15] O Pastel de Tentúgal conta com o apoio incondicional de nomes da cultura nacional, como Tony Carreira, Fátima Campos Ferreira, António Sousa Cardoso, André Sardet, Carlos do Carmo, Pilar del Rio, representando o seu marido e escritor José Saramago, e Eduardo Sá (ADELO, 2016b)

Por fim, outra das ações que pretende levar mais longe a cultura doceira de Tentúgal é a parceria da FPCG, com a companhia área TAP (FPCG, 2014). "Voar com a TAP", é uma iniciativa que ocorre desde novembro de 2014, através da qual se tornou possível ver a exibição de um vídeo produzido pela CDCT nos voos de longo curso e nas rotas da Europa, da referida companhia (CDCT, 2014).

2.5.2.- As cerimónias capitulares

Segundo Couceiro (2013): "As Cerimónias Capitulares fazem parte do plano de acção de todas as Confrarias, que não deve nem pode resumir-se a elas. As Cerimónias Capitulares, são talvez, a forma mais visível de trabalho da generalidade das Confrarias, cujo conteúdo deverá ser orientado, não só para Confrades mas para a Sociedade em geral." Ainda de acordo com o mesmo autor, "A grande riqueza destas Cerimónias, será a diversidade que deverá imperar de Confraria para Confraria, destacando-se assim, a imaginação, a originalidade e as particularidades quer do trabalho do promotor quer da Região onde está inserido. As Cerimónias deverão ser eminentemente gastronómicas, reduzindo, o possível, os momentos protocolares."

Desta forma, a CDCT não foge à regra e as cerimónias capitulares são manifestações encetadas pela Confraria, com vários momentos culturais, nas quais se festeja e comemora a dignificação da cultura doceira da vila de Tentúgal, sendo um momento de confraternização salutar entre os membros da Confraria e a comunidade.

O V Grande Capítulo da Confraria Conventual de Tentúgal e último, ocorreu em 17 de maio de 2014, traduzindo-se, conforme a Confraria, em "fazer da festa a celebração do trabalho, mostrando o nosso esforço nos últimos dois anos em prol do património histórico e cultural da vila de Tentúgal" (CDCT, 2014).

Figura 21-Anúncio ao V Grande Capítulo da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

Fonte: CDCT (2014)

A dinâmica teve o seguinte programa:

1. D. Sesnando e a origem do nome "Tentúgal"
2. A roda do Convento
o **Missa** na Igreja do Mourão (Igreja Matriz)
o Momento de **boas vindas** com pequeno-almoço para todos os visitantes e participantes no capítulo - Adro da Igreja do Mourão
o Recepção a todos os convidados pelo **Conde D. Sesnando - Adro da Igreja do Mourão** - Dramatização
o Desfile de confrarias em direcção ao Convento da Nossa Senhora do Carmo
o **"A Roda do Convento"** – dramatização
o **Cerimónia de Entronização** - Igreja do Convento da Nossa Senhora do Carmo
o **Concerto**- Conservatório de música de Coimbra **– Classe de canto**
o Almoço de confraternização – convento de Sandelgas

Quadro 17- Programa do V Capítulo da Confraria da Doçaria Conventual

Fonte: CDCT (2014)

2.5.3.- A candidatura do Pastel de Tentúgal ao concurso das "Sete Maravilhas da Gastronomia de Portugal"

A candidatura do Pastel de Tentúgal ao concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal começou com uma Conferência de Imprensa, em Tentúgal, em 19 de abril de 2014 (CDCT, 2014). Foram efetuadas várias diligências no sentido de promover e divulgar o Pastel de Tentúgal, a nível nacional. Segundo a Grã-Mestre da CDCT, foi possível com esta iniciativa granjear "notoriedade e a cumplicidade de muitas entidades e instituições" [conforme afirma]. Tem sido feita uma caminhada lenta, mas com passos seguros, na preservação de um doce que é também um património social, afectivo e histórico de todos nós; e um ícone vivo do Baixo Mondego" (CDCT, 2014).

Figura 22- Promoção da Candidatura do Pastel de Tentúgal ao concurso das 7 Maravilhas

Fonte: CDCT (2011)

No concurso, numa primeira fase, foram apresentados 70 pratos, separados por sete setores gastronómicos: entradas, sopa, peixe, marisco, carne, caça e doces, os quais foram reduzidos a 21 finalistas, três por setor (Expresso, 2011).

O pastel de Tentúgal foi um dos finalistas na categoria dos doces, a par com o Pudim Abade de Priscos, e o vencedor na referida categoria foi o Pastel de Belém. A declaração oficial das 7 Maravilhas da Gastronomia teve lugar, em Santarém, no dia 10 de setembro de 2011 (AHRESP, 2011).

A CMMV (2016b), a propósito da eleição das 7 Maravilhas da Gastronomia menciona: "Promotor por excelência da identidade nacional de Portugal, as 7 Maravilhas da Gastronomia têm como objectivo divulgar e promover o património gastronómico nacional, reconhecido e apreciado em todo o mundo pela sua

diversidade, pelos sabores únicos e qualidade dos produtos com que os pratos são confeccionados. As artes culinárias constituem um património intangível, testemunho da nossa identidade cultural, e são factor decisivo na escolha de Portugal como destino turístico".

No âmbito do referido certame, houve várias iniciativas de promoção e divulgação do Pastel de Tentúgal, como candidato a ser uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal, sendo de destacar a ação "Seja Embaixador do Pastel de Tentúgal", levada a cabo pela CDCT, a que já nos referimos, bem como a participação em vários eventos e em progamas televisivos.

2.5.4.- Visitas Guiadas a Tentúgal

"Venha Descobrir Tentúgal e ouvir as histórias que fazem a história desta vila tão antiga. A Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal é a anfitriã de uma descoberta dos protagonistas que fizeram desta vila uma marca no Baixo Mondego" (CGDT, 2016).

Procurando atingir o objetivo a que se propõe, a CDCT promove visitas guiadas pelo património cultural, especificamente em relação ao arquitetónico e gastronómico de Tentúgal. Nesse sentido, "foram delineadas as rotas da doçaria e do património e foi elaborado um folheto de apresentação das potencialidades turísticas da vila de Tentúgal. Esta iniciativa permitiu o aumento do fluxo de visitantes e deu uma maior visibilidade da riqueza histórica e arquitectónica deste local."[16]

Por norma, as visitas são marcadas e organizadas, tendo no seu itinerário o Convento de Nossa Senhora do Carmo, a Igreja da Misericórdia, a Igreja do Mourão e a visita a um dos locais onde se produzem os pastéis, onde se pode assistir à sua confeição. No entanto, a visita pode ser adaptada ao restante património da vila, como poderemos ver na transcrição infra:

"Venha descobrir Tentúgal! Na vila mais doce do Baixo Mondego, Tentúgal, encontramos um património que nos conta a sua história. É difícil não se deixar surpreender pelos retábulos em Pedra de Ançã da Igreja da Misericórdia ou da Igreja

[16] Excerto de um documento interno da CDCT (s.d).

Matriz onde a cor é cuidadosamente empregue a beleza feminina sobressai graciosamente. O Convento conta-nos a sua história e as histórias de quem lá viveu. A sua fachada, o mirante, a roda, as grades do Coro de Baixo ou do Coro de Cima remetem-nos para a clausura em que as irmãs carmelitas viviam. A Janela da Comunhão, pedaço de boa arquitectura, mostra-nos, mais uma vez, a Pedra de Ançã no seu esplendor. A devoção à Nossa Senhora do Carmo mostra como as irmãs, ainda que em clausura, estavam próximas da população e dos que delas precisavam. Convém, ainda, visitar o paço dos Duques de Cadaval, espaço onde viveu o nosso Infante das Sete Partidas, o Infante D. Pedro, regente de Portugal na menoridade de D. AfonsoV. A Torre do Relógio, as Capelas da Nossa das Dores e da Nossa Senhora dos Olivais fazem com que a visita ao património de Tentúgal possa ser demorada e bem preenchida. Para finalizar, só mesmo fazer como José Saramago descreve no seu livro Viagem Por Portugal: «Para Tentúgal não tem nada que errar. É ir direito pela estrada de Coimbra, há um desvio, está logo lá [...] confessa-se aqui um pecado de gula, para ver se tornam a saber-lhe tão bem os divinos pastéis que comeu encostado à Torre dos Sinos, fazendo da mão esquerda guardanapo para não perder migalha». Os pastéis, os afamados, bem saborosos, bem apetecidos, bem delicados, bem famosos, bem guardados na memória de quem os prova. Venha descobrir Tentúgal!" (FPCG, 2013b, p. 17).

2.5.5.- Outras iniciativas da Confraria da Doçaria Conventual

"A história de Tentúgal passa também pela história do Convento e a Confraria tem o dever de chamar a atenção para um dos seus tesouros arquitectónicos que ainda hoje espanta pela sua monumentalidade, mas sobretudo pelo seu peso histórico" (CDCT, 2014).

Contam-se, igualmente, entre as iniciativas da Confraria, trabalhos de recuperação e dinamização da cultura de Tentúgal, pois a CDCT pretende afirmar-se como um elemento dinamizador do concelho de Montemor-o-Velho.

Entre essas iniciativas de referir a recuperação da Procissão de Nossa Senhora das Candeias, que ocorre, tradicionalmente, no dia 2 de fevereiro de cada ano. A

dinâmica conta com a colaboração das crianças da freguesia que constroem as suas candeias com cascas dos caracóis, onde é colocado azeite e um pavio, as quais vão alumiar as ruas de Tentúgal. A procissão tem início na Igreja Matriz e vai até à Capela de Nossa Senhora das Dores, onde é celebrada uma missa em honra de Nossa Senhora das Candeias ou Nossa Senhora da Luz e onde ocorre a Bênção da Luz (CDCT, 2014).

Esta iniciativa está integrada nos festejos em honra de S. Brás, que se realizam entre 1 e 3 de fevereiro (CMMV, 2015).

A celebração da Senhora das Candeias, de acordo com a informação da Confraria, realça a importância do azeite nas nossas vidas, "quer como elemento fundamental na dieta mediterrânica, quer como produto utilizado na cura de algumas doenças, quer ainda como produto utilizado em práticas religiosas. Por fim, é preciso não esquecer a importância do azeite para alumiar, dar luz. Assim, em dia de Nossa Senhora das Candeias é tempo de agradecer o azeite conseguido na temporada anterior e pedir um ano cheio de azeite pois este é bem precioso e é preciso agradecer a dádiva" (CDCT, 2014).

Esta tradição dá a conhecer aos mais novos as práticas antigas, "com um misto de devoção e divertimento com um resultado final que surpreende sempre quem participa" (CDCT, 2014).

Figura 23- Procissão da Nossa Senhora das Candeias

Fonte: CDCT (2016)

A Procissão de Nossa Senhora da Boa Morte é outra das iniciativas da Confraria, tendo lugar na noite do dia 14 de agosto (Anexo VIII). Esta é outra das tradições que a CDCT recuperou e organiza desde 2009. Com início na Igreja Matriz, a imagem de

Nossa Senhora da Boa Morte, é carregada por fiéis do sexo feminino que percorrem as ruas da vila de Tentúgal em procissão noturna, sendo acompanhada por outros devotos, que carregam velas e entoam cânticos a Nossa Senhora. Segundo a CDCT (2016), e muito contrariamente ao que julgamos, a "Boa Morte" para os católicos, nada tem a ver com o luto ou tristeza, tem a ver, essencialmente, com a forma suave com que Nossa Senhora fez a passagem para o mundo dos mortos, como se tivesse apenas adormecido até à sua posterior assunção, que será a "passagem" que todos os católicos gostariam de um dia fazer.

Figura 24- Procissão da Nossa Senhora da Boa Morte

Fonte: CDCT (2016)

Figura 25- Procissão da Nossa Senhora da Boa Morte

Fonte: (CDCT, 2016)

Outra das dinâmicas a salientar, é a designada Bolinhos e Bolinhós.

Na noite do dia 31 de Outubro de cada ano, a CDCT convida todos os que se queiram a ela juntar para renovar um dos rituais mais antigos da cultura portuguesa: os Bolinhos e Bolinhós (Anexo IX). É imprescindível uma abóbora, a qual deverá ser esvaziada e onde deverá ser desenhada uma cara quiçá assustadora, e iluminada para dar uma maior expressividade ao acontecimento.

Figura 26- Bolinhos e Bolinhós

Fonte: CDTC, 2016

"Depois é só sair de casa com os filhos, os sobrinhos, os netos, os irmãos ou os amigos e juntarem-se a nós percorrendo as ruas da vila de Tentúgal cantando:Bolinhos e Bolinhós, Para mim e para vós, Para dar aos finados, Que estão mortos e enterrados à porta da vera cruz, Truz, truz, truz, A senhora que está lá dentro Sentadinha num banquinho Faz favor de vir cá fora Para nos dar um tostãozinho ou um docinho!!! Os habitantes da vila de Tentúgal agradecem esta visita que é já habitual e que torna uma noite habitualmente fria num momento de grande partilha e interacção humana. No final de cada visita esperamos cantar: Esta casa cheira a broa, Aqui mora gente boa!!! E se não nos abrirem a porta poderemos sempre gritar: Esta casa cheira a alho, Aqui mora algum espantalho!!! Numa tradição tipicamente portuguesa e que tanto se relaciona com a nossa cultura venham partilhar connosco esta noite tão divertida e tão especial para as crianças!!" (CDCT, 2016).

É objetivo da Confraria renovar esta tradição intimamente ligada ao culto dos mortos transmitindo às crianças a importância da partilha, da interação com a comunidade, nomeadamente com as pessoas de mais idade, os quais cooperam com a oferta dos frutos de Outono e doces, que no final são divididos por todas as crianças (CDCT, 2014).

De salientar, que muitas destas ações da Confraria ocorrem em datas de aniversário da sua criação ou têm a ver com a organização e a celebração de cada capítulo da mesma.

De destacar ainda as iniciativas da Confraria tendo em vista promover o restauro do património. Têm sido várias as iniciativas da CDCT no sentido de preservar e recuperar o património existente em Tentúgal, nomeadamente, no que diz respeito ao património do Convento de Nossa Senhora do Carmo. Destaca-se, a esse nível, o restauro de alguns quadros e da roda do Convento, a qual foi, em tempos, o principal elo de ligação entre a instituição e a comunidade (CDCT, 2014).

Mais recentemente, foram efetuados trabalhos de restauro numa das salas do Convento que está agora preparada para receber quem ali queira desenvolver atividades culturais. "A Confraria de Tentúgal deu uma ajuda patrocinando a iluminação, quer do interior da sala, quer do exterior do Convento. A torre do desafogo e a torre do relógio estão agora muito mais bonitas com esta iluminação. A juntar às outras obras de restauro efectuadas pela Confraria, esta é mais uma prova de que a Confraria de Tentúgal está empenhada na recuperação do património" (CDCT, 2016).

A CDCT, em parceria com várias instituições (Anexo X), tem lançado alguns livros relativos aos património de Tentúgal, como é o caso dos seguintes: "O Convento de Nossa Senhora do Carmo"[17] e o "Pastel de Tentúgal na Literatura"[18] (CDTC, 2014).

[17] O Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal-"Subsídios para a história do Convento de Tentúgal", de Orquídea Eugénia Pereira das Neves

[18] O Pastel de Tentúgal na Literatura- Poesia e Prosa para a história de um doce do Convento do Carmo de Tentúgal, Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

Colabora ainda na apresentação e divulgação de outras obras literárias[19] (CDCT, 2016).

Ao longo da sua existência, a CDCT faz ainda questão em aproveitar os espaços existentes na vila e, através das parcerias que mantém com algumas instituições da região, promover a vinda de coros, orquestras e outros grupos, como forma de tornar a cultura acessível a todos (CDCT, 2014). Segundo a Confraria, são exemplos desses momentos musicais:

- "*Acis e Galatea*", "O Canto e o Drama" e "Coro Misto", pelo Conservatório de Música de Coimbra (2009);
- Conservatório de Música de Coimbra visita Tentúgal (2009), Recital de canto;
- Concerto de Páscoa pela *"Musicora Orchestra de Poitiers"* **(**2010), na Igreja da Misericórdia;
- Concerto Viola Caipira, na Igreja da Misericórdia de Tentúgal (2010);
- Ópera "As Bodas de Fígaro" de W. A. Mozart (Anexo XI), Recital de canto do Conservatório de Música de Coimbra **(**2010);
- *"Dixie Gringos"* – Concerto em Tentúgal (2010);
- Concerto de Natal *"Allegro"* Grupo de cordas, na Igreja da Misericórdia de Tentúgal (2010);
- Concerto de Ano Novo pela Orquestra de Sopros Coimbra, no Convento do Carmo (2011).
- "Orfeu e Eurídice" de Christoph Willibald Gluck pela da Classe de Conjunto "O Canto e o Drama" do Conservatório de Música de Coimbra, no Convento do Carmo **(**2011);
- "Doces com Música" em Tentúgal, pelo Curso profissional de *Jazz* 2012 do Conservatório de Música de Coimbra (2012);

[19] Como é caso da apresentação do livro "Gastronomia e Vinhos- Do turismo de experiência à experiência pelo turismo" obra da responsabilidade do CEGOT com a coordenação dos Professores Fernanda Cravidão e Norberto Santos, publicado pela Editora Minerva Coimbra

- Concerto com o grupo *"Canticus Camarae",* na igreja do Convento do Carmo (2013);
- Concerto de *Jazz*, no Rossio de Tentúgal (2013);
- Recital de Harpa, por Beatriz Cortesão (Anexo XII), na Capela de Nossa Senhoras das Dores (2015);

De referir ainda exposições com o patrocínio da CDCT, caso da exposição de fotografia de Hugo Delgado "Memória de Tentúgal", em 2009, a qual incidia sobre o Convento do Carmo de Tentúgal (Anexo XIII).

"As medidas do tempo", foi outra exposição enquadrada numa série de eventos organizados pela Confraria, também no ano de 2009. Tendo como inspiração a Torre do Relógio de Tentúgal, o conceito do tempo foi transmitido também com a mostra de uma série de mecanismos do tempo, "desde os relógios de torre, os de capela e para os mais pequenos os de cuco" (CDCT, 2014).

Outras exposições a referir serão as designadas: "São Brás de Sebaste, Evocação e Invocação", que teve lugar nas Igrejas de São Brás e Nossa Senhoras Das Dores, em 2010; e a de Guillerme Heerbaart, intitulada "Tentúgal through the eyes of an inside visitor", que teve lugar em 2011 (CDCT, 2014).

A organização de palestras por parte da Confraria ocorre também, sendo de mencionar as designadas: "Do açúcar à farinha, história do Carmelo de Tentúgal", proferida por José Craveiro[20]. Nesta iniciativa o autor foi, em 2011, ao Museu da Ciência de Coimbra, falar sobre a história e atividade doceira do Convento do Carmo de Tentúgal. No mesmo ano e local, a CDCT participou na "Noite da química", iniciativa na qual "a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal fez questão de marcar presença com as ervas, ervinhas e cheirinhos e com algumas informações das características químicas da farinha, da massa e do pastel. Ou seja, que reacção permite a obtenção de uma massa com cerca de 0,05mm de espessura? Que propriedades deve ter a farinha? O que faz com que esta massa estique cerca de 30m2? A massa do pastel de Tentúgal resulta de uma reacção química entre a água e a farinha e é extraordinário perceber como da mistura daqueles dois ingredientes

[20] Anterior Grão-Mestre da CDCT.

resulta uma massa com uma resistência e uma elasticidade fora do normal. Assim, todos puderam descobrir as características químicas do pastel de Tentúgal e deste modo compreender melhor um doce que já faz parte da cultura gastronómica nacional", (CDCT, 2014).

Em 2010, ocorreram ainda as ações da CDCT designadas por "Conversas ao fim da tarde", e por "As confrarias na afirmação dos contextos locais", na Biblioteca Municipal de Coimbra, em 2013, ocorreu no mesmo local a apresentação do livro "O Pastel de Tentúgal e a Literatura" (Anexo XIV).

Intervenções da Confraria em programas de televisão, rádio, jornais e revistas, são outras iniciativas a salientar por parte da referida instituição (CDCT, 2014).

A CDCT tem tido uma participação ativa em vários mercados solidários, nos quais o principal objetivo é a angariação de fundo para várias organizações e instituições.

De acordo com a CDCT (2014), constam do seu arquivo a participação na 1ª, 2ª e 3ª Edições dos Mercados Solidários das Confrarias, em Coimbra, em 2011, 2012 e 2013, respetivamente, e mais recentemente, a participação no Grande Mercado Solidário das Confrarias, o qual ocorreu em Gaia, em 2014 (Anexo XV).

Em 2010, por ocasião do seu 3º Aniversário, a CDCT promoveu também um concurso de poesia com o seguinte tema: Tentúgal: cultura, história, doçaria, arquitetura (Anexo XVI), e, em 2012, organizou um concurso literário, de contos sobre o Convento (CDCT, 2014).

A CDCT tem sido ainda convidada a intervir em diversas provas, como foi o caso do evento no Casino da Figueira da Foz, em 2011 "O Pastel de Tentúgal e o Vinho do Porto" que, em parceria com o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, fez uma "prova harmonizada e comentada de Vinho do Porto com Pastéis de Tentúgal e suas (modernas) derivações" (CDCT, 2014). Já em 2012, participou numa prova de harmonização do Pastel de Tentúgal com o Vinho de Carcavelos com a Confraria do Vinho de Carcavelos, e na harmonização entre os Pastéis e Queijadas de Tentúgal com o Queijo e os Vinhos da Região de Castelo Branco. Em 2014, colaborou na 1ª Edição do "Port Wine Day", na Alfândega do Porto, onde fez a demonstração ao vivo da massa do pastel.

Relativamente à participação em mostras de doçaria, temos por exemplo, as Mostras de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra, no Mosteiro de Celas, em 2008, e no Convento de Sant'Ana, nos anos de 2010 a 2013.

Em 2008, a CDCT organizou o *workshop* de Plantas Medicinais em Tentúgal (Anexo XVII).

No seu palmarés, a CDCT conta com alguns prémios e distinções, atribuídos ao Pastel de Tentúgal: 1º Prémio no Concurso do Melhor Doce Conventual, na XI Feira de Doçaria de Portalegre, em 2011; 1º Prémio, de novo, no Concurso do Melhor Doce Conventual, na XII Feira de Doçaria de Portalegre, em 2012; Medalha de Mérito do Município de Montemor-o-Velho, em 2011, igualmente, para o Pastel de Tentúgal (CDCT, 2014).

CAPÍTULO IV- INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS APLICADOS E TRATAMENTO DOS DADOS RECOLHIDOS

1. ANÁLISE DOS DADOS DO INQUÉRITO POR QUESTIONÁRIO E DO INQUÉRITO POR ENTREVISTA

Neste capítulo, iremos proceder à análise da informação obtida pelas técnicas de recolha de dados a que recorremos, as quais já foram referidas no Capítulo I.

1.1.- Análise dos dados obtidos pelo inquérito por questionário

No que concerne ao inquérito por questionário, foi feito um pré-teste composto por uma amostra reduzida de 15 indivíduos, com o intuito de verificar a eficácia e o valor do mesmo (Fortin *et al.*, 2009). Depois de corrigidos alguns erros detetados, foi feita a passagem do inquérito por questionário, tendo sido constituída uma amostra casual, probabilística. Dado que cinco questionários não foram validados, a nossa amostra correspondeu a 140 indivíduos.

Os inquéritos foram distribuidos de uma forma estratificada, divididos entre os concelhos de Coimbra, Figueira da Foz e Mealhada. O método da amostragem estratificada é utilizado quando o investigador pretende obter uma amostra representativa e o seu universo é grande (Hill & Hill, 2012). Optou-se por centrar a aplicação dos inquéritos por questionário nos concelhos de Coimbra e da Figueira da Foz, por serem concelhos com grande densidade populacional na zona Centro, bem como afluência turística, tendo, por sua vez o concelho da Mealhada sido escolhido por questões de prática processual, dado que residimos neste local. O trabalho decorreu no mês de agosto de 2015 e no mês de fevereiro de 2016. Os questionários foram passados em locais públicos, como estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, bem como na via pública.

Optou-se por uma estrutura de questões fechadas e semiabertas, sendo o questionário, composto por 25 questões e dividido em quatro seções de perguntas de acordo com a informação que se pretendia identificar: perfil do inquirido (perguntas 1 a 6); conhecimento da vila de Tentúgal (perguntas 7 a 12); conhecimento da CDCT (perguntas 13 a 17); e, por fim, conhecimento do Pastel de Tentúgal (perguntas 18 a 25), contantes do Anexo I.

Para a organização e tratamento dos dados estatísticos, tendo em vista a sua interpretação, foi utilizado o programa *Excel* para o *Windows 10 Home*, com o recurso a quadros e gráficos circulares e de barras, figuras de extrema utilidade para mostrar a informação em termos percentuais, e de forma a tornar mais clara e objetiva a realidade em análise. Segundo Marôco (2011, p.27), "a representação gráfica de resultados tem como principal objectivo a visualização de características da variável em estudo na amostra, ou seja de estatísticas amostrais, de forma simples e de fácil aquisição mental".

1.1.1.- O perfil dos inquiridos

Considerando a nossa amostra validada de 140 indivíduos, 74% dos inquiridos (104 pessoas) eram do sexo feminino, 25 % do sexo masculino (35 pessoas) e 1% (1 pessoa) não respondeu (Gráfico 1).

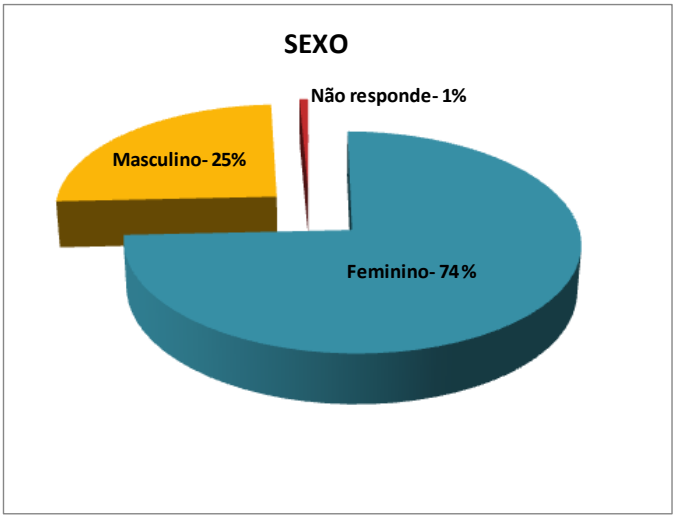


Gráfico 1- Género dos inquiridos

Fonte: Elaboração própria (2016)

Relativamente ao universo considerado, 19% dos inquiridos pertenciam à faixa etária dos 18 a 34 anos, correspondendo a 27 inquiridos, 76 % dos indivíduos respeitavam ao grupo dos 35 a 60 anos, equivalendo a 106 indivíduos e 5% dos

auscultados tinham idade superior a 60 anos, com 7 pessoas, especificamente (Gráfico 2).

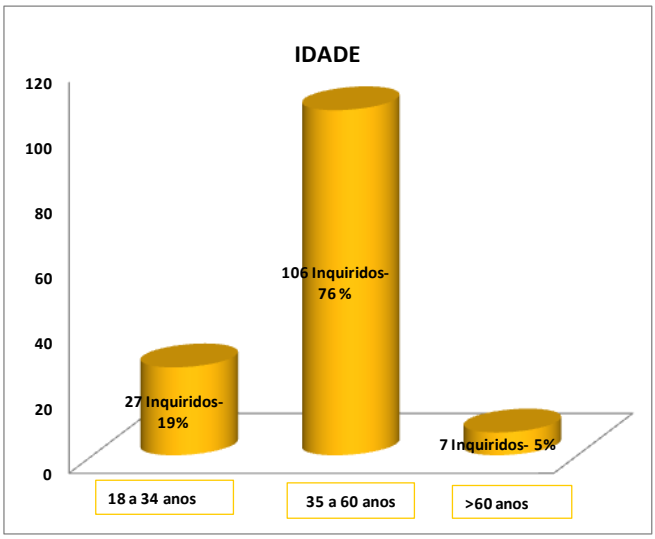


Gráfico 2- Idade dos inquiridos

Fonte: Elaboração própria (2016)

De referir, que 96 % dos inquiridos tinham a nacionalidade portuguesa (134 pessoas), 1% era oriundo da Roménia (1 pessoas) e 3% não respondeu (5 pessoas), conforme Gráfico 3.

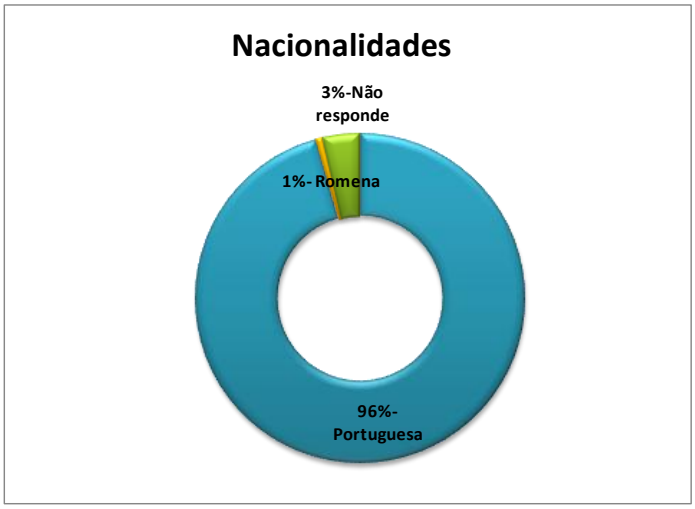


Gráfico 3- Nacionalidade dos inquiridos

Fonte: Elaboração própria (2016)

No que diz respeito à residência dos inquiridos, 79% residiam na zona Centro, equivalendo a 110 inquiridos, com destaque para as cidades de Coimbra e Figueira da Foz, o que se justifica por ter havido uma maior incidência na distribuição dos questionários nessas localidades. A zona Norte representa 13%, com 18 inquiridos, onde o concelho de Matosinhos obteve a maior representatividade com 7 inquiridos. Não responderam a esta pergunta 6% dos indagados, ou seja, 9 pessoas, e 1% dos inquiridos eram oriundos do Algarve (1 de Almancil) e do Estrangeiro (2 pessoas do Brasil) como podemos ver nos Gráfico 4 e Quadro 18.

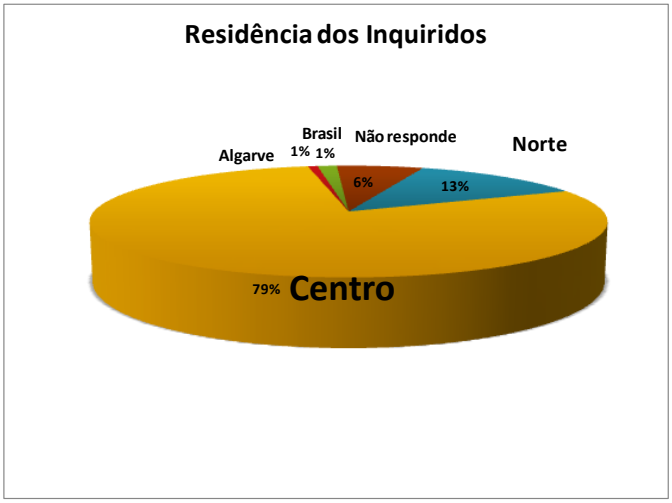


Gráfico 4- Residência dos inquiridos por zona geográfica

Fonte: Elaboração própria (2016)

Localidade da residência	
Norte	**18**
Gondomar	1
Guimarães	2
Matosinhos	7
Paredes	2
Porto	3
Vila Nova de Cerveira	3

Centro	**110**
Anadia	3
Cantanhede	10
Carregal do Sal	2
Coimbra	30
Condeixa-a-Nova	1
Entroncamento	2
Figueira da Foz	35
Leiria	1
Mealhada	21
Pedrogão Grande	1
Pombal	1
Santa Comba Dão	1
Soure	1
Torres Novas	1
Algarve	**1**
Almancil	1
Estrangeiro	**2**
Brasil	2
Não responde	**9**
Número Total Respostas	**140**

Quadro 18- Localidade da Residência

Fonte: Elaboração própria (2016)

De referir que 52% dos inquiridos detinham o Ensino Secundário como nível de instrução, o que equivale a 72 inquiridos, 41% possuíam o Ensino Superior como Habilitações Literárias, correspondendo a 57 inquiridos, 6%, ou seja, 9 pessoas, detinham o Ensino Básico como instrução e 1%, equivalendo a 1 inquirido manisfestou-se sem escolaridade (Gráfico 5).

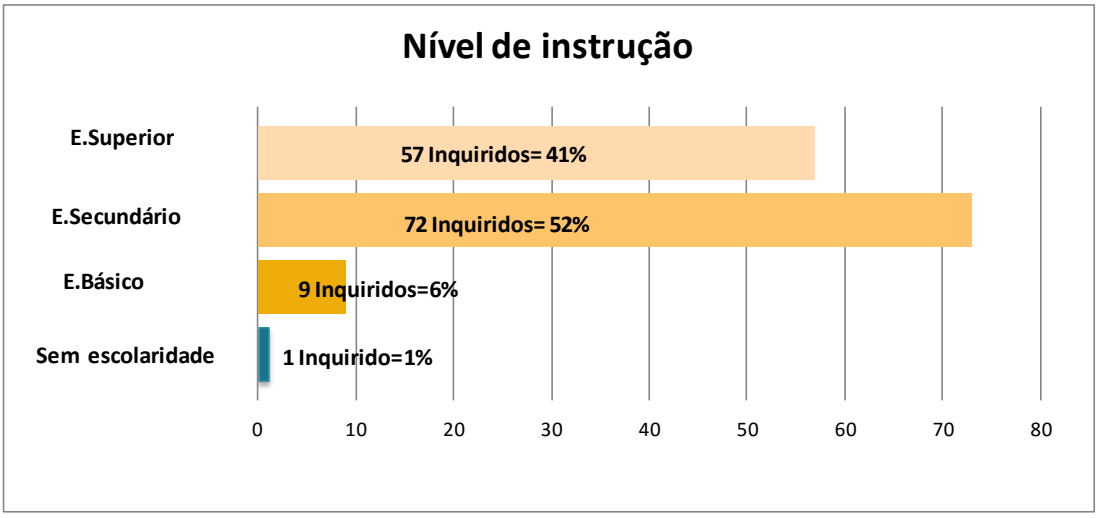


Gráfico 5- Nível de instrução dos inquiridos

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quanto à profissão, 2% não responderam à pergunta, sendo 73% trabalhadores por contra de outrém, 11% trabalhavam por conta própria, 9 % responderam outra situação (Reforma, Aposentação e Estágio), 4% eram estudantes, e 1% estavam numa situação de desemprego e o que se traduziu, respetivamente, em 102, 15, 12, 6, 3 e 2 indivíduos (Gráfico 6).

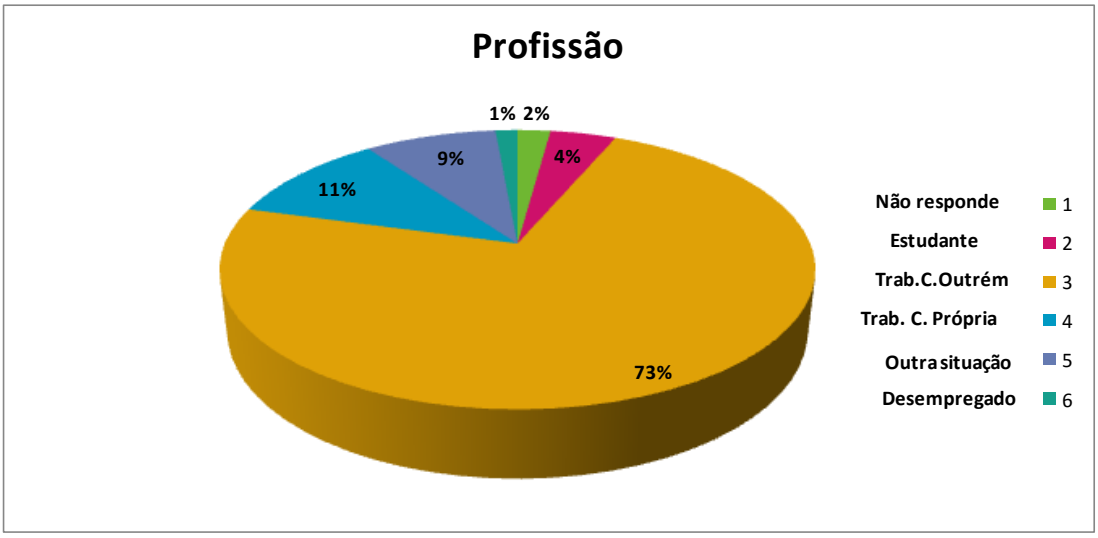


Gráfico 6- Profissão dos inquiridos

Fonte: Elaboração própria (2016)

1.1.2.- Conhecimento da vila de Tentúgal

Relativamente ao conhecimento que os inquiridos tinham da vila de Tentúgal, 69% já haviam visitado a vila de Tentúgal e 31% nunca o tinham feito, correspondendo a 97 e 43 inquiridos, respetivamente (Gráfico 7).

Gráfico 7- Inquiridos que já visitaram Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quanto ao motivo da última visita efetuada a Tentúgal, 56% dos indagados respondeu que visitou Tentúgal por causa da sua doçaria conventual, 4% não respondeu à pergunta, tendo 18% dos inquiridos respondido que visitou a vila por lazer, 14% fê-lo por motivos culturais, 4% para visitar familiares ou amigos, 2% fez a visita por outro motivo, tendo declarado que o fazia por motivos profissionais, e, ainda, 1% visitou a vila pelas suas festas religiosas e igual percentagem de inquiridos referiu que visitou Tentúgal pela sua gastronomia. De salientar, que alguns indivíduos assinalaram mais do que um item, pelo que em termos numéricos as percentagens desta questão traduziram-se em 63, 20, 16, 5, 5, 2, 1 e 1 respostas, respetivamente, para os itens “Doçaria Conventual”, “Lazer”, “Cultura”, “Visita a familiares e amigos”, “Não responde”, “Outro Motivo”, “Festas Religiosas” e “Gastronomia” (Gráfico 8).

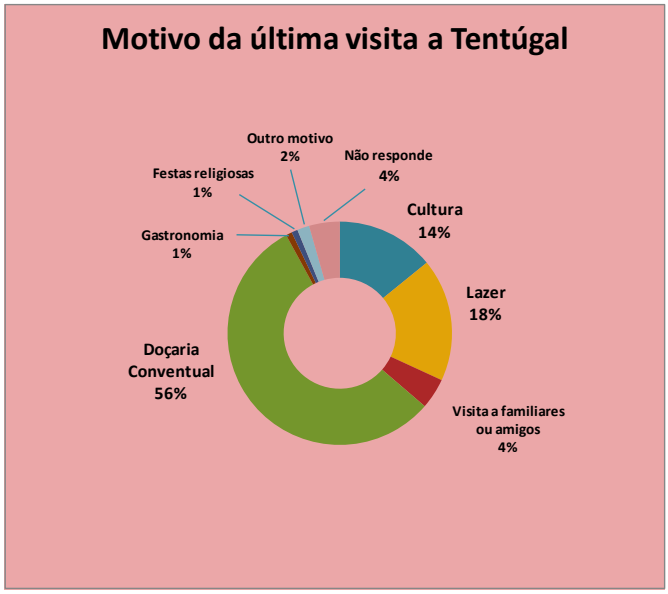


Gráfico 8- Motivo da última visita a Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

De referir que 73% dos inquiridos que já visitaram a vila, apenas permanecem habitualmente algumas horas no local, equivalendo a 71 pessoas, 18% responderam que "dependia", correspondendo a 17 inquiridos, 4% não respondeu à questão, ou seja 4 indivíduos, 3%, 3 dos indagados ficava mais de um dia na vila e 2%, ou seja, 2 pessoas, respondeu que a duração habitual da visita era de um dia (Gráfico 9).

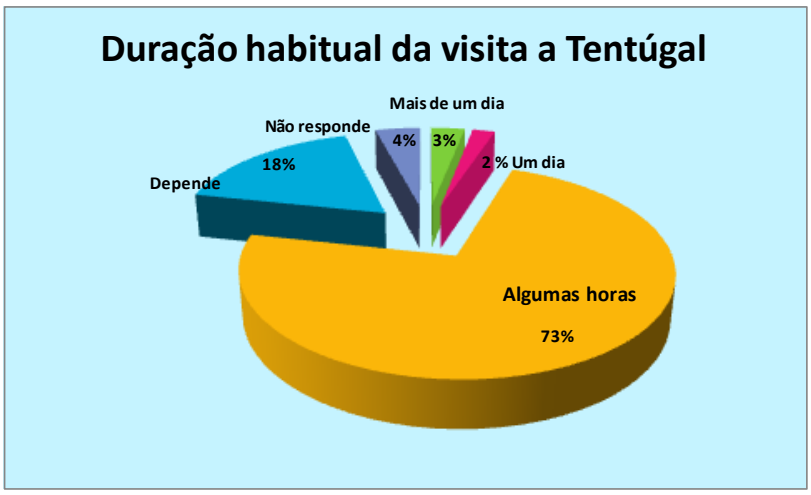


Gráfico 9- Duração habitual da visita a Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quanto à questão de como costuma visitar Tentúgal, 65% dos 97 inquiridos que já visitaram a vila, respondeu que faz a visita em família, 24% visita-a com amigos, 6% visita Tentúgal sozinho, 4% não respondeu à pergunta e 1% respondeu "Outra situação", referindo que visita a vila com colegas de trabalho, o que equivale em termos numéricos a 63, 23, 6, 4 e 1 indivíduos, respetivamente (Gráfico 10).

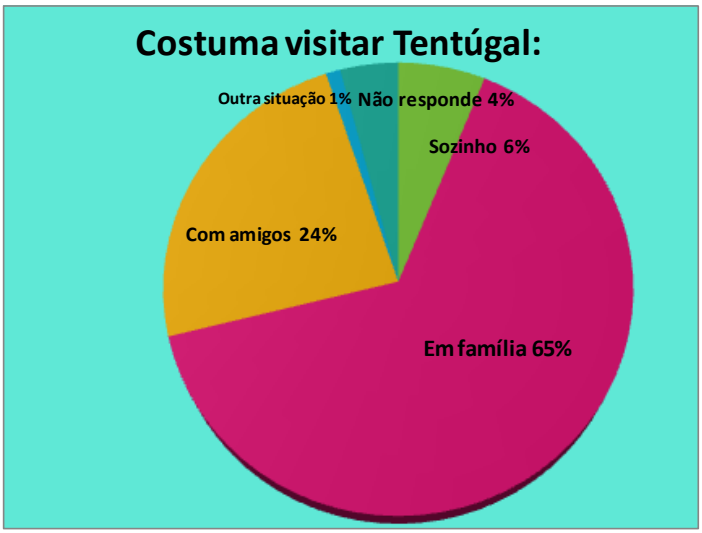


Gráfico 10- Como costuma visitar Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

No que concerne à frequência com que os inquiridos fazem a visita a Tentúgal, 4%, ou seja, 4 pessoas não responderam a esta questão , tendo 83% respondido que não tem um critério definido para o fazer, equivalendo a 80 dos indagados, 6% respondeu que o faz anualmente, correspondendo a 6 inquiridos, e outros 6%, ou seja, 6 indivíduos, visitam Tentúgal mensalmente, e 1% ou 1 inquirido respondeu que visita a vila semanalmente (Gráfico 11).

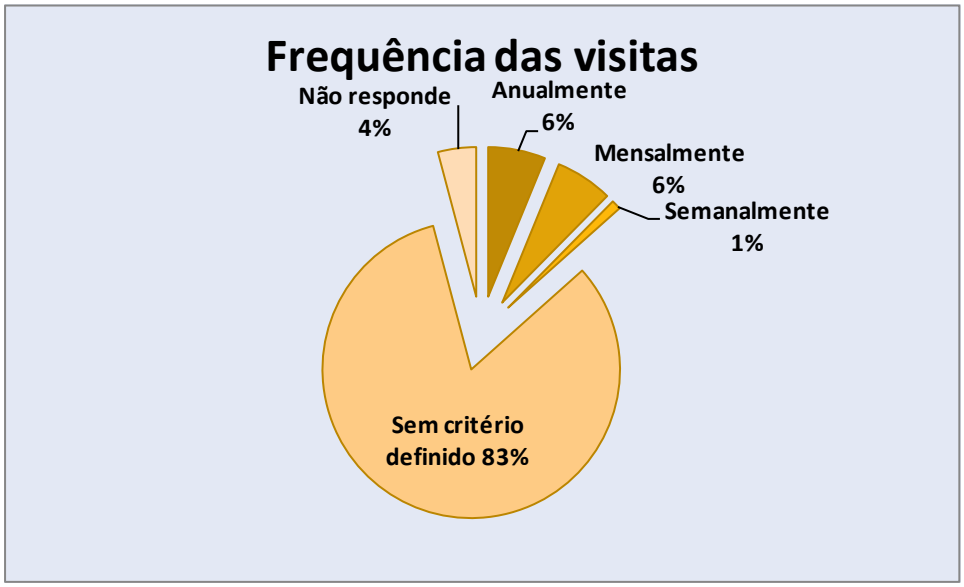


Gráfico 11- Frequência das visitas a Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Questionados quanto aos locais que conhecem em Tentúgal, 33% dos inquiridos respondeu que conhece os locais de consumo da Doçaria Conventual, 15% conhece os locais de produção da Doçaria Conventual, 12% conhece a Torre do Relógio, 11% tem conhecimento do Convento de Nossa Senhora do Carmo, 10% e 6% conhecem, respetivamente, a Igrejas Matriz e a Igreja da Misericórdia, conhecendo 5% a Feira Quinzenal, 3% têm conhecimento de outros locais, referindo, especificamente, restaurantes, quintas de eventos e outros espaços públicos, igualmente 3% conhecem a Capela de Nossa Senhora das Dores, tendo 2% não respondido à questão. Também nesta pergunta, alguns inquiridos assinalaram mais do que item, o que em termos numéricos relativamente às percentagens vamos ter os seguintes valores: 73, 33, 26, 24, 23, 13, 11, 7,7 e 6 (Gráfico 12).

Gráfico 12- Que locais conhece em Tentúgal?

Fonte: Elaboração própria (2016)

1.1.3.- Conhecimento da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

Relativamente ao conhecimento que os 140 inquiridos tinham da existência da CDCT, 58% respondeu afirmativamente, equivalendo a 82 indivíduos, 41% respondeu negativamente, correspondendo a 57 indagados, e 1% não respondeu à questão efetuada, correspondendo a 1 pessoa (Gráfico 13).

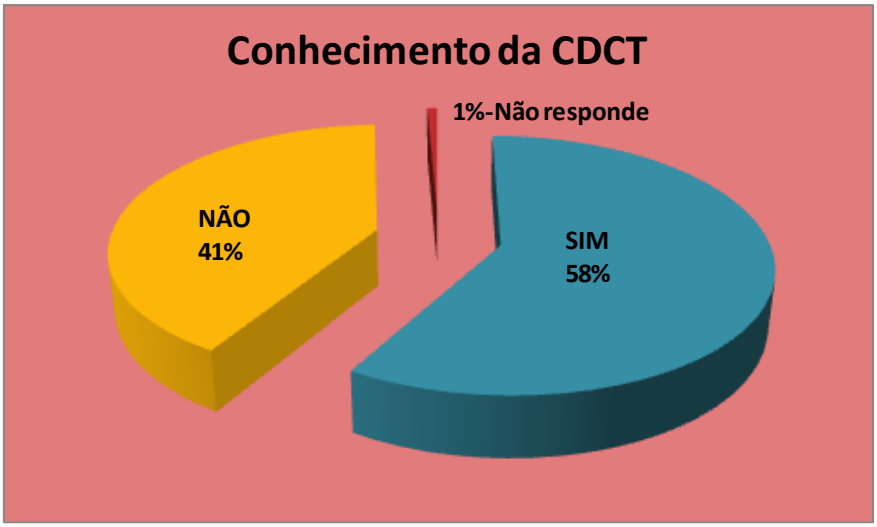


Gráfico 13- Conhecimento da CDCT

Fonte: Elaboração própria (2016)

No que concerne à questão que consistia em identificar as atividades da CDCT que os inquiridos conheciam, alguns daqueles que responderam afirmativamente, optaram por dar respostas múltiplas, pelo que em termos percentuais e numéricos vamos ter as seguintes percentagens e respetivos valores: destacam-se com 54%, as Feiras de Doçaria conventual, que obteve 67 respostas num universo de 82 indivíduos que responderam afirmativamente à pergunta anterior; 14% não responderam, equivalendo a 17 dos interpelados, o que nos pode levar a crer, que esses indivíduos, apesar de saberem da existência da Confaria, talvez desconhecessem as suas atividades; seguem-se as exposições com 7%, com 9 respostas; as visitas guiadas com 6% das respostas o que equivale a 7 pessoas; 5% dos inquiridos conheciam a atividade da Confraria dos Bolinhos e Bolinhós, com 6 respostas; 4% conheciam as Cerimónias Capitulares, correspondendo a 5 réplicas; os Recitais e os Concertos, bem como a Procissão da Nossa Senhora das Candeias obtiveram 3%, com 4 respostas cada uma; 2%, ou seja, 2 inquiridos, responderam que conheciam outra atividade, porém não a mencionaram; por fim, a Procissão da Nossa Senhora da Boa Morte e as Palestras são conhecidas por 1% dos indagados, equivalendo a 1 resposta (Gráfico 14).

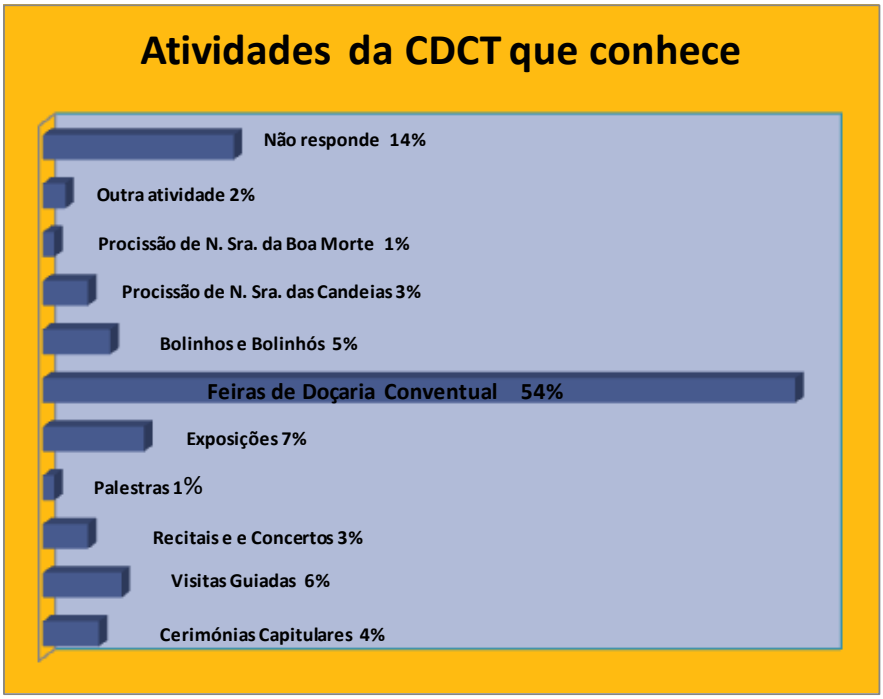


Gráfico 14- Atividades da CDCT que os inquiridos conhecem

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quando inquiridos àcerca da via pela qual conheceram a existência da CDCT, 33% respondeu que foi através dos meios de Comunicação Social que obtiveram esse conhecimento, 26% foi através de amigos, 15% receberam essa informação pelos familiares, e outros 15 % pela *Internet*, sendo que 8% não deu quelquer tipo de resposta e 2% respondeu por "Outra via", tendo mencionado "pela televisão". Mais uma vez, alguns dos questionados responderam a mais do que um item, o que em termos numéricos, as percentagens traduziram-se, respetivamente, em 33, 26, 15, 15, 8 e 2 respostas dadas (Gráfico 15).

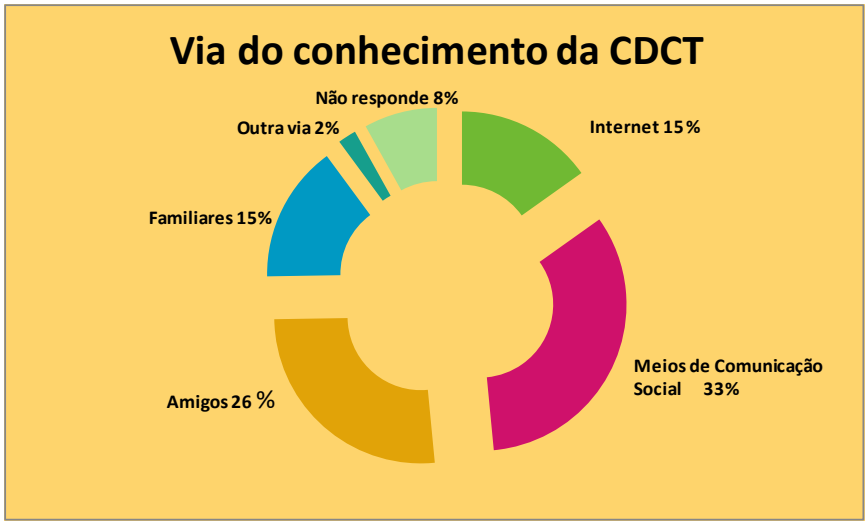


Gráfico 15- Via do conhecimento da existência da CDCT

Fonte: Elaboração própria (2016)

O Gráfico 16 reflete de que forma os inquiridos participaram nas atividades da CDCT, e mais uma vez houve respostas múltiplas. Desta forma, 46% dos inquiridos responderam que participaram nas atividades da Confraria em família, corresponde a 41 respostas, 26%, com 23 respostas dadas, participaram com amigos, 23% equivalentes a 21 inquéritos não responderam a esta questão, o que nos leva a poder concluir que, apesar de terem conhecimento das atividades da Confraria, podem, no entanto, nunca ter participado em nenhuma. 3%, com 3 respostas, respondeu "Outra situação", tendo referido "Por motivos profissionais", e por fim, 2% dos inquiridos participou sozinho nas ações levadas a cabo pela CDCT, correspondendo a 2 respostas (Gráfico 16).

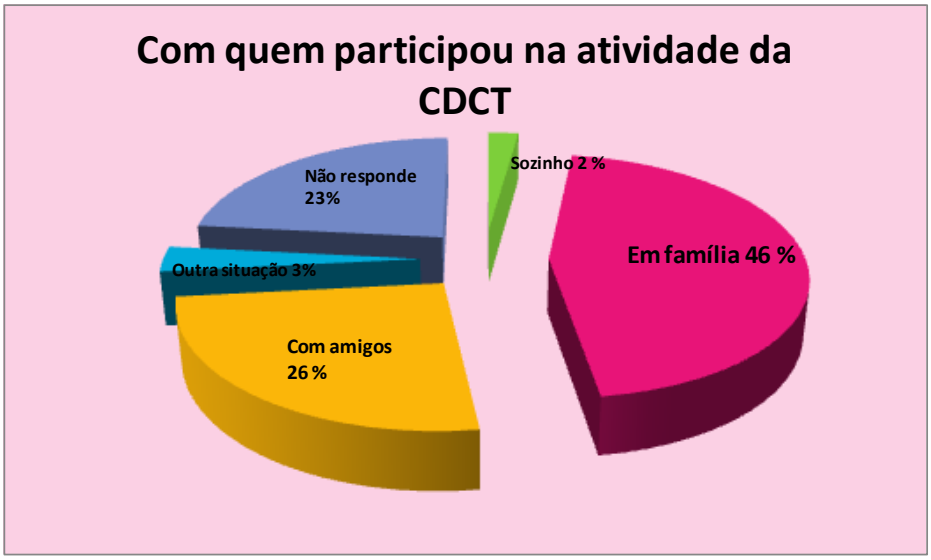


Gráfico 16- Com quem participou na atividade da CDCT

Fonte: Elaboração própria (2016)

No que diz respeito à questão sobre em que atividades da CDCT gostaria de participar, no topo surgem as "Feiras de Doçaria Conventual" com 33 % dos inquiridos, logo seguidas pelas "Visitas guiadas a Tentúgal" com 24%, 11% respondeu que gostaria de participar em "Recitais e concertos", 9% em "Exposições", 6% na atividades dos "Bolinhos e Bolinhós", 4% em "Palestras", a mesma percentagem também participaria na "Procissão da Nossa Senhora das Candeias", 3% nas "Cerimónias Capitulares" da Confraria, e os mesmos 3% não deu qualquer resposta a esta questão, 2% respondeu que gostaria de participar na "Procissão da Nossa Senhora da Boa Morte" e 1% respondeu "Outra atividade", sem, no entanto, a referir. De novo, houve respostas múltiplas, o que em termos numéricos as percentagens supra referidas, corresponderam a 75, 56, 26, 20, 14, 10,9, 8, 8, 4 e 1 respostas efetivas (Gráfico 17).

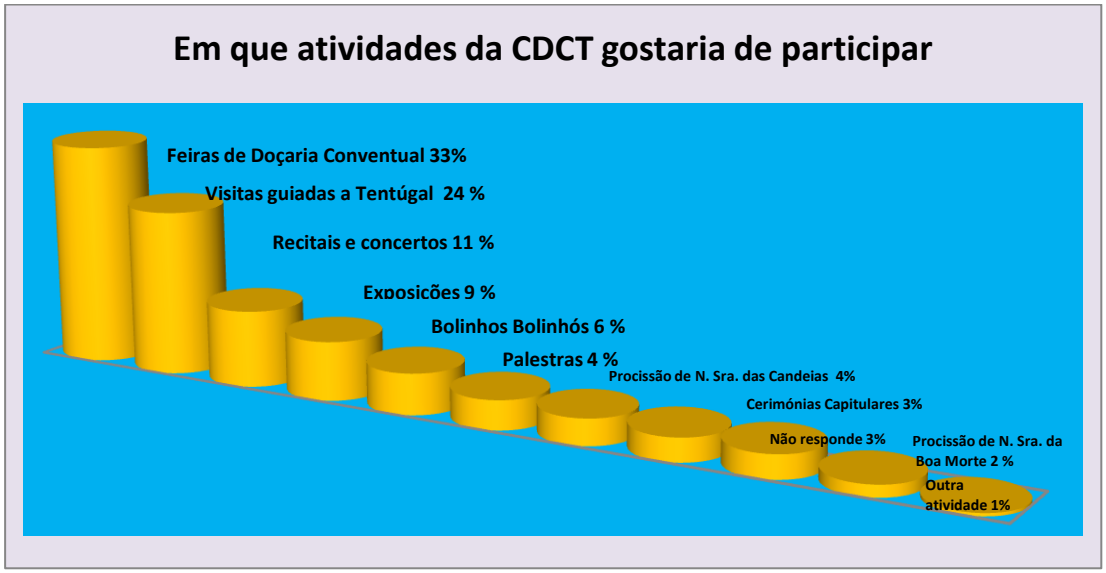


Gráfico 17- Em que atividades da CDCT gostaria de participar

Fonte: Elaboração própria (2016)

1.1.4.- Conhecimento do Pastel de Tentúgal

Quando questionados se já alguma vez tinham degustado um Pastel de Tentúgal, 96% dos 140 inquiridos, ou seja, 134 indivíduos responderam afirmativamente, tendo apenas 2% respondido pela negativa. Os restantes 2% simplesmente não responderam, equivalendo a 3 indivíduos em cada uma destas situações (Gráfico 18).

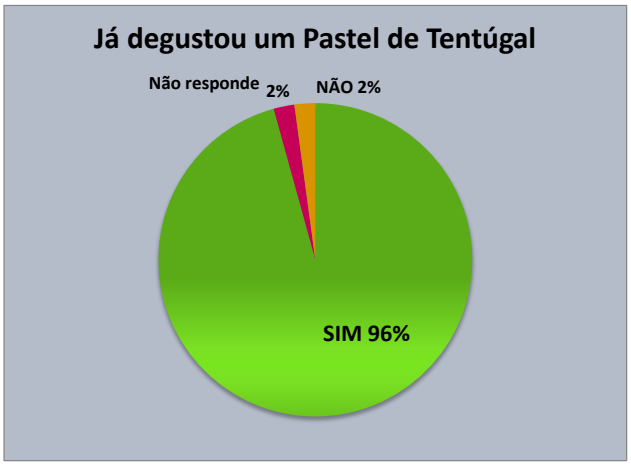


Gráfico 18- Já alguma vez degustou um Pastel de Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

O Gráfico 19 ilustra os locais onde os inquiridos, que já haviam degustado um Pastel de Tentúgal, o consumiram pela última vez. Desta forma, 52% dos inquiridos afirmaram terem consumido a iguaria numa pastelaria em Tentúgal, 26 % fizeram-no numa pastelaria fora da vila, 6% consumiram-no num evento da CDCT, a mesma percentagem, fê-lo numa superfície comercial, restando outros 6 % que não responderam à questão, e 4% respondeu que o tinha feito noutras situações, tendo referido "em casa", "numa feira de artesanato", e "no local de trabalho". Alguns dos questionados que responderam afirmativamente à pergunta anterior, optaram por dar mais do que uma resposta, pelo que vamos ter em termos numéricos, correspondentes aos valores percentuais referidos, os seguintes valores: 81, 40, 9, 9, 9 e 7 (Gráfico 19).

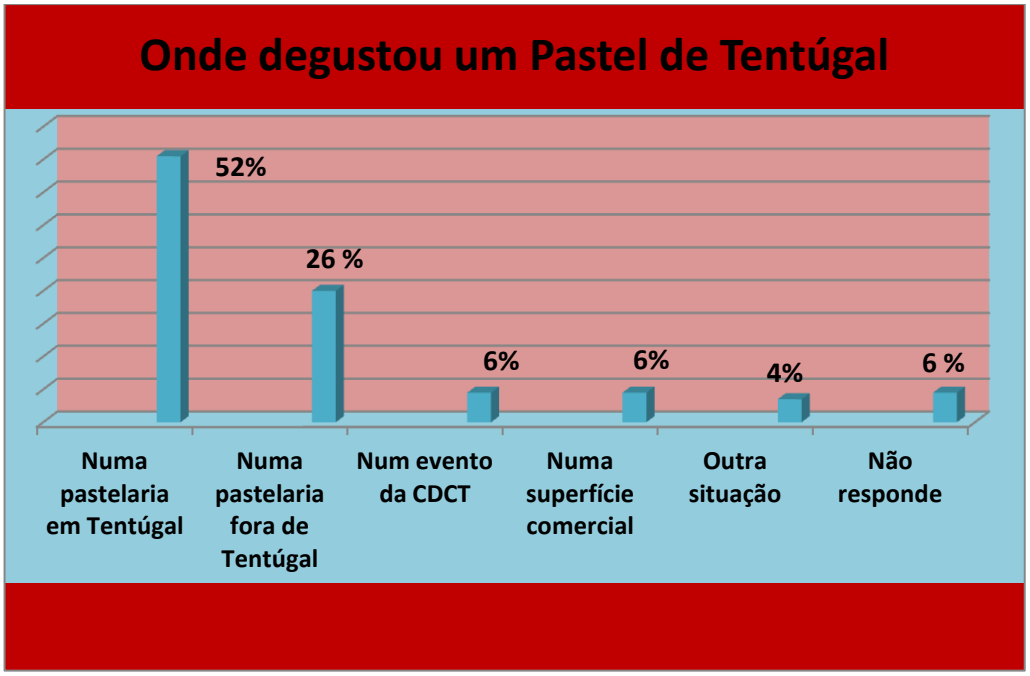


Gráfico 19- Onde degustou pela última vez um Pastel de Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quando questionados quanto à avalição que fazem do Pastel de Tentúgal, 69% dos 134 inquiridos, ou seja, 92 dos que já tinham degustado um Pastel de Tentúgal, avaliaram o doce como sendo "Muito Bom", 26%, ou seja, 35 indivíduos deram-lhe a avaliação de "Bom", 3% , percentagem que equivale a 3 dos inquiridos, optou por

não responder à questão, tendo os itens de "Razoável" e "Fraco" obtido 1%, respetivamente com 2 pessoas. Ao item "Muito fraco", não foi dada qualquer resposta (Gráfico 20).

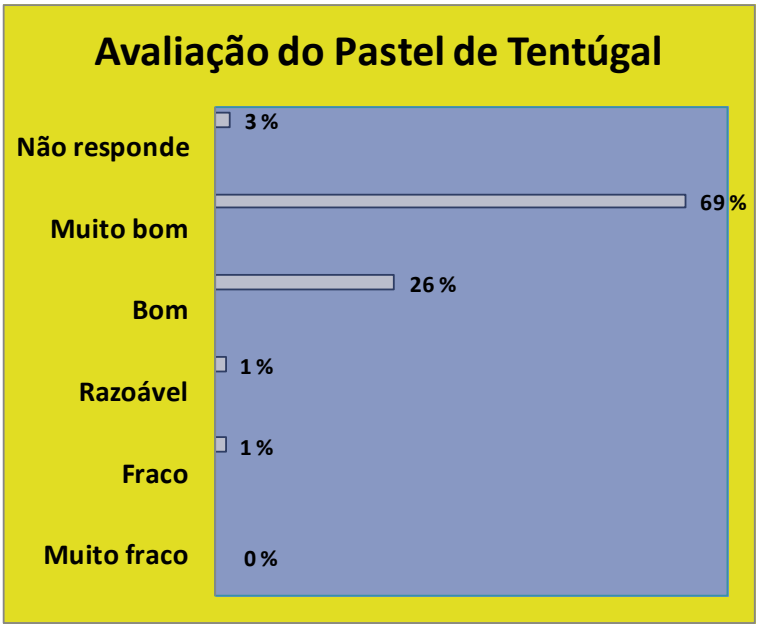


Gráfico 20- Qual a avaliação que faz do Pastel de Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Dos 140 inquiridos, 31% afirmam ter um razoável conhecimento do processo de produção do Pastel de Tentúgal, equivalendo a 44 indivíduos, 19% consideram os seus conhecimentos muito fracos, traduzindo-se em 27 inquiridos, 18%, ou seja, 24 indagados têm uma boa noção sobre o processo de produção desta iguaria, 16 %, com 22 inquiridos pensam ter um conhecimento bom acerca do referido processo, 13% consideram ter uma noção fraca, correspondendo a 18 questionados, e por fim 3%, ou seja, 5 pessoas optaram por não responder à pergunta (Gráfico 21).

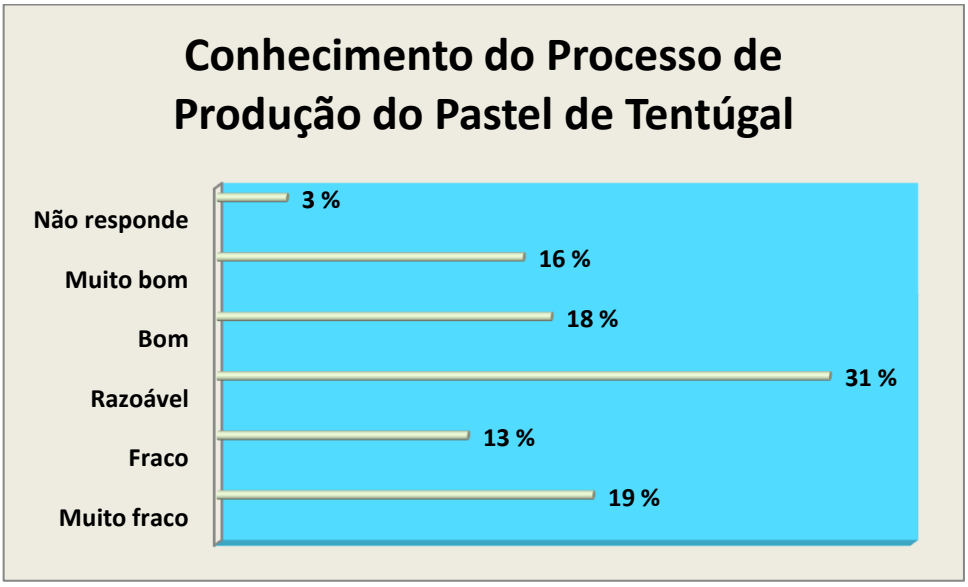


Gráfico 21- Conhecimento do Processo de Produção do Pastel de Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quando indagados se sabiam que o Pastel de Tentúgal era um produto certificado, a resposta afirmativa teve o maior peso, com 75 % dos inquiridos, que em termos numéricos equivale a 105 respostas. O "não" teve 22 %, com 31 respostas dadas e 3% não respondeu ao solicitado nesta questão, equivalendo a 4 inquiridos (Gráfico 22).

Gráfico 22- Sabe que o Pastel de Tentúgal é um produto certificado

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quanto ao conhecimento que os 140 inquiridos tinham da participação do Pastel de Tentúgal no concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, 56% respondeu afirmativamente, equivalendo a 78 indivíduos, 42% respondeu negativamente, correspondendo a 59 respostas e 2%, ou seja, 3 pessoas não responderam à questão efetuada (Gráfico 23).

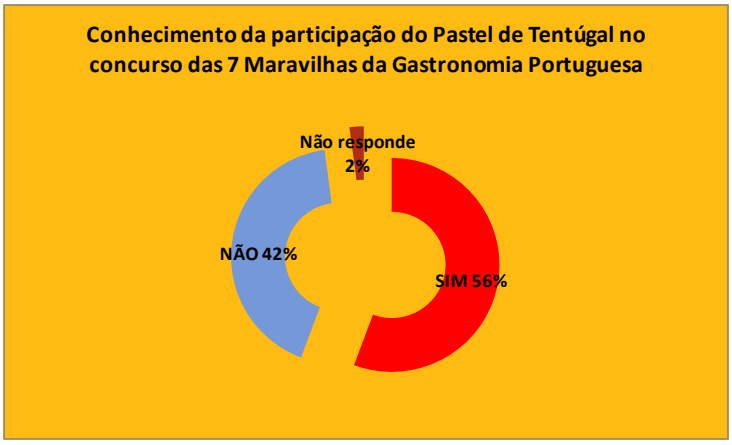


Gráfico 23- Conhecimento da participação do Pastel de Tentúgal no *Concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa*

Fonte: Elaboração própria (2016)

Relativamente à nossa amostra de 140 indivíduos que respondeu ao inquérito, 61% deslocar-se-iam de propósito a Tentúgal para desgustar um pastel, 34 % não o faria, correspondendo a 85 e 48 inquiridos, respetivamente, tendo 5% não respondido ao solicitado, traduzindo-se essa opção em 7 respostas (Gráfico 24).

Gráfico 24- Deslocar-se-ia de propósito a Tentúgal para degustar um Pastel de Tentúgal

Fonte: Elaboração própria (2016)

Quando indagados se se deslocariam de propósito a Tentúgal para conhecer o processo de produção do pastel, 66%, ou seja, 92 dos inquiridos responderam afirmativamente e 33%, ou seja, 46 indivíduos não o faria, tendo 1%, com 2 indivíduos não respondido à pergunta (Gráfico 25).

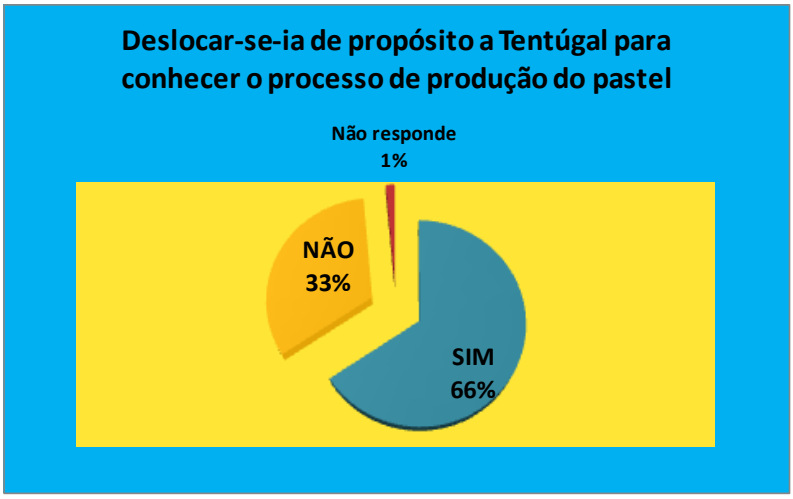


Gráfico 25- Deslocar-se-ia de propósito a Tentúgal para conhecer o processo de produção do Pastel de Tentúgal
Fonte: Elaboração própria (2016)

1.2.- Análise dos dados obtidos pelo inquérito por entrevista

No recurso ao inquérito por entrevista, optou-se pela entrevista semiestruturada com questões abertas. Para Fortin *et al.* (2009), o investigador recorre a este tipo de entrevista quando necessita de obter mais informações particulares sobre o tema que está a estudar: "a entrevista semidirigida é principalmente utilizada nos estudos qualitativos, quando o investigador quer compreender a significação de um acontecimento ou de um fenómeno vividos pelos participantes" (Fortin *et. al.*, 2009, p. 376-377). Para os referidos autores a questão traduz-se no elemento central da entrevista e "as questões abertas têm a vantagem de favorecer a livre expressão do pensamento e de permitir um exame aprofundado da resposta do participante" (Fortin *et al.*, 2009, p. 378).

No nosso estudo, foram delineados dois guiões de entrevistas (Anexos II e III), de acordo com o perfil das nossas entrevistadas, um dirigido à Presidente da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, e outro, à Diretora do Departamento de Operações Turísticas da Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal, conforme enunciámos no Capítulo I deste trabalho.

Segundo Guerra (2006, p. 53), na construção de um guião de entrevista "a questão mais importante é a clarificação dos objetivos e dimensões de análise que a entrevista comporta." Desta forma, e apesar do objeto do estudo ser o mesmo, a orientação da entrevista foi diferente, tendo em conta as realidades em que se inserem as entrevistadas. No caso da entrevista à Diretora do Departamento das Operações Turísticas da ERTC, Entrevista 1 (E1), foi nosso objetivo primordial "Conhecer o contributo do Pastel de Tentúgal e da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal para a atividade turística a nível local em Tentúgal e para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal" (Anexo II). No caso da entrevista à Presidente da CDCT, Entrevista 2 (E2), foi nosso objetivo "Conhecer o contributo do Pastel de Tentúgal e da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal" (Anexo III).

As entrevistas foram agendadas previamente por *e-mail* e foram efetuadas presencialmente, com recurso a gravação de som consentida, tendo a E1 ocorrido no dia 15 de abril de 2016, com a duração de 16 minutos e 2 segundos, sendo que a E2 teve lugar no dia 22 de maio de 2016, com a duração 45 minutos e 22 segundos. Posteriormente, recorreu-se à transcrição e à construção das sinopses das entrevistas de forma a analisar o seu conteúdo, de acordo com as categorias e objetivos específicos antecipadamente definidos. Para Guerra (2006, p. 73), "As sinopses são sínteses dos discursos que contêm a mensagem essencial da entrevista e são fiéis, inclusive na linguagem, ao que disseram os entrevistados. Trata-se portanto de material descritivo que, atentamente lido e sistematizado, identifica as temáticas e as problemáticas."

Para Flick (2009), a análise qualitativa de conteúdo, inclui, basicamente, três técnicas: a síntese da análise de conteúdo, em que o material recolhido é parafraseado, os trechos menos relevantes são omitidos, e as paráfrases semelhantes são condensadas e resumidas; a análise explicativa do conteúdo, para o autor,

trabalha na direção oposta, ou seja, ela permite esclarecer partes mais difusas, ambíguas ou contraditórias do conteúdo em estudo; por fim, existe a técnica da análise estruturadora do conteúdo, mediante a qual se procuram tipos ou estruturas formais do material recolhido, de forma a descrevê-lo ou tipificá-lo com maior precisão (Flick, 2009).

Para Strauss & Corbin (2008, p. 114), "Categorias são conceitos, derivados dos dados, que representam os fenômenos" e segundo os autores, "O importante é lembrar que, uma vez que os conceitos comecem a se acumular, o analista deve começar o processo de agrupá-los ou de categorizá-los sob termos explicativos mais abstratos, ou seja, categorias" (Strauss & Corbin, 2008, p. 115), dividindo-o ainda, se for caso disso, em subcategorias.

Quanto a este tipo de recolha de dados, podemos ainda referir que as entrevistas foram realizadas havendo um contacto direto entre investigador e entrevistado e não houve recurso a nenhum programa informático no sentido de filtrar a informação obtida. Tal como já foi atrás mencionado, os meios utilizados de forma a sistematizar a informação recolhida foram o guião e a grelha de análise, com a respetiva categorização e codificação, conforme Anexos II a V.

Desta forma, passaremos à análise dos excertos considerados relevantes, de acordo com os objetivos traçados.

Relativamente à categoria dedicada à constituição da CDCT, a qual permitiu recolher informações sobre as suas origens e possibilitou verificar de que forma a Confraria atua no sentido de preservar e promover o património cultural material e imaterial de Tentúgal, extraímos a seguintes afirmações da Entrevistada 2, constantes das unidades de registos das respetivas grelhas de análise:

E2: "[…] para além do trabalho que era feito pela APT era necessário um trabalho diferente […] há cerca de 8 anos atrás o pastel precisava muito mais do que disso, precisava de um trabalho de recuperação da sua dignidade, de investigação histórica, que fizesse uma relação com o património e com a história de Tentúgal e precisava sobretudo que se percebesse que o Pastel de Tentúgal era de facto o símbolo cultural, económico e social de todo este vale."

"Em função disso, pensou-se em criar a Confraria, […] foram convidadas pessoas de Tentúgal, procurámos que houvesse uma representatividade de todos os pasteleiros que na altura tinham aderido ao Pastel de Tentúgal, depois também trouxemos pessoas de fora, […] um grupo bastante heterogéneo […]. A confraria pode ser de pessoas que gostam de Tentúgal […]. O que interessa é que o pastel as mobilize a serem dinâmicos e que possam fazer investigação, valorizar, recuperar e fazer várias coisas, e foi assim que se criou a confraria."

"Percebeu-se que era preciso uma instituição que servisse como uma agência de *marketing*, porque trabalhar para a certificação já estava a ser feito pela APT e esse será sempre um papel seu."

"A primeira vez que recuperámos uma tela do convento custou-nos 3800 euros."

"[…] já recuperámos outra tela do convento, já recuperámos a roda do convento, ajudamos na recuperação de uma das salas, que agora dá para ser a sala de reuniões, dá para conferências […] e vamos agora recuperar a Torre Medieval, que são 5000 euros de investimento […] e estamos a recuperar a nossa sede, com a ajuda do pessoal da confraria."

No que toca à categoria que consistia em verificar o diálogo entre a ERTC e a CDCT, e tendo como objetivo específico a compreensão das suas interações, conseguimos os seguintes depoimentos, identificados como unidades de registo nas respetivas grelhas de análise:

E1: "Temos uma relação muito próxima com todas as confrarias, incluindo a CDCT […] quando não são eles a solicitar, somos nós que solicitamos a colaboração deles […], somos parceiros […] e eles são *players* fundamentais naquilo que é a estruturação do produto turístico […]".

"[…] até porque o presidente da ERTC é confrade de todas as Confrarias da região […] e todas as iniciativas da CDCT são comunicadas […]".

"[…] sempre que nos enviam dados […] existe uma articulação […], uma orientação nesse sentido [...]".

E2: "Temos uma relação boa, institucional com a ERTC. A ERTC tem patrocinado a impressão dos livros e nesse aspeto é muito bom, se calhar poderia ser feito um pouquinho mais, mas é normal, quer dizer, se calhar a ERTC está centrada nas grandes instituições, e nós somos pequeninos."

"Não enviamos as iniciativas da CDCT para o *site* da ERTC […], mas se calhar deveríamos."

No que concerne à imagem que a ERTC detem da CDCT, nomeadamente no que diz respeito às atividades que a mesma realiza, e que contribuem para a dinamização do Turismo de Culinária, correspondendo às subcategorias que evidenciam a relevância dessas atividades para a atividade turística e para o Turismo de Culinária, extraímos as seguintes declarações:

E1: "[…] a CDCT procura ir além daquilo que é a sua especialidade para aproveitar os elementos históricos diferenciadores do território e que estão diretamente ligados a história do Pastel de Tentúgal para evidenciar esses marcos históricos [...] a Confraria fez renascer práticas, usos e costumes, romarias, que já tinham caído no esquecimento e foram reanimados graças a esta atividade muito concertada com a população, [...] o envolvimento de muitas mulheres, que nesta área faz a diferença, pois é um envolvimento muito sentido [...]. Tentúgal tem muito disso, as obreiras são as mulheres."

E2: "É uma tarefa difícil de enumerar, porque confesso que ao longo destes anos foram tantas as coisas que a CDCT fez e tão diversificadas, que tenho muita dificuldade em enumerá-las."

"[...] conseguimos mostrar que Tentúgal tem nome, que Tentúgal tem história, tem cultura e que Tentúgal pode atrair, fizemos as feiras da doçaria, fizemos os concertos, atividades como conferências, colóquios [...] conseguimos por Tentúgal num outro patamar."

"[...] quem fez de Tentúgal o que a vila é atualmente, foi de facto a Confraria, pois trazia imensa gente para as feiras de doçarias e atividades culturais, que a certa

altura deixámos de fazer em Tentúgal e passámos a fazer fora. Destaco todas essas inúmeras atividades culturais que nos desgastaram e que, a certa altura, percebemos que não era o nosso caminho [...] era muito desgastante, fazer todo o trabalho de início, de montar e divulgar uma atividade, o *marketing* [...] mas realmente foi extraordinário, pois realmente conseguimos fazer aquilo que ainda ninguém tinha feito em relação ao pastel, [...] o que eu acho que foi mais importante foi o institucionalizarmos o Pastel de Tentúgal [...] o Pastel afirmou-se [...], nós conseguimos trazer as pessoas para Tentúgal e isso é uma grande mudança [...].”

No que toca, às subcategorias da deteção de mecanismos de identificação do perfil do visitante das atividades da CDCT e da capacidade da Confraria em atrair turistas nacionais e estrangeiros vejamos os fragmentos que transcrevemos:

E1: “[...] os dados que vamos tendo são aqueles que a Confraria nos vai dando [...].”

“Há Confrarias [...] depois nós vamos aos lugares, e se queremos comer um prato daquele produto não conseguimos.”

“Tentúgal tem essa sorte, pois podemo-nos deslocar e motivar e propor um roteiro turístico incluindo Tentúgal, pois nós sabemos que podemos mostrar o património de Tentúgal, o material e o imaterial, e que há sempre uma degustação com o melhor pastel, fresco, feito na hora... por isso para nós, Turismo do Centro, é uma mais valia [...].”

“O Pastel de Tentúgal é uma marca [...] é um marco da nossa região [...] provavelmente a maior parte das pessoas que pára em Tentúgal é por causa do pastel.”

“[...] pois nós temos um território tão pequeno, embora seja extenso, para nós, mas não deixa de ser pequeno aos olhos do turista internacional, por isso o que nós precisamos é de estruturar produto turístico [...] para vender como um todo [...].”

E2: “Não fazemos nenhum registo na CDCT dos participantes nas atividades [...] mas deveríamos fazer, até mesmo para memória futura, até porque há muita gente que quer informação [...] confesso que aí falhamos.”

"O participante nas iniciativas da Confraria é muito diversificado, desde o pobre ao rico, desde o culto à senhora que não sabe ler nem escrever, mas que chora da mesma maneira quando ouve a história do convento [...]. É muito heterogéneo de todos os pontos de vista, classe etária, profissão, por isso era de facto bom identificar e criar uma base de dados que permitisse essa identificação."

"[...] neste momento é o boca-a- boca, que continua a funcionar, são os *bloggers* que vêm cá, é o aparecermos em revistas, e há pessoas que vêm. Esta semana esteve cá um grupo de jornalistas alemães".

Quanto à categoria dedicada ao Pastel de Tentúgal e ao seu enquadramento no Turismo de Culinária em Portugal, cujas subcategorias em análise passam pela estratégia de promoção existente por parte da ERTC e da CDCT, relativamente à atividade turística em Tentúgal, ao Pastel de Tentúgal e divulgação das ações desta última em relação ao mesmo, e pela possível organização de itinerários especificamente dedicados a Tentúgal e/ou ao processo de confeição, selecionámos as seguintes unidades de registo:

E1: "O Pastel aparece sempre na nossa comunicação [...] aqui a Confraria destaca-se e acaba por ter via verde para comunicar e reagir com ERTC, porque tem um produto que nos serve de âncora e nos ajuda a desenvolver esta oferta de produtos a nível territorial [...] eles necessitam de nós para alavancar o produto e nós precisamos deles porque nos ajudar a estruturar o produto [...] o Pastel de Tentúgal destacou-se pela sua qualidade, pelo seu *modus faciente*, é pela sua referência porque o Pastel de Tentúgal leva-nos às raízes históricas de Tentúgal, do convento, ao património cultural material e imaterial, de Tentúgal, do município de Montemor e da região centro[...]. A região centro tem 100 municípios e é nosso objetivo alavancar os recursos turísticos no seu todo."

"[...] pedem-nos para nós traçarmos um circuito cultural, em função do tempo que têm, e acaba sempre incluir Tentúgal. A degustação do Pastel de Tentúgal é obrigatória, não há evento nenhum da Turismo do Centro que não envolva o Pastel de Tentúgal [...] está sempre presente, quer nas nossas rotas, quer nos nossos roteiros, quer na mostra do turismo gastronómico regional."

E2: "[...] poderá acontecer se houver maior conivência entre as câmaras municipais e se as pessoas souberem trabalhar em conjunto [...] Eu tenho tentado, com a Figueira já estou a trabalhar com o Ecomuseu, com Coimbra não consigo [...]. Nós tentamos funcionar em rede, sempre que eu posso arranjo uma maneira de ter uma ligação qualquer a outro sítio. É pena cada um puxar só para si e não olhar para o lado."

"As pessoas vêm a Tentúgal ver como se faz o Pastel, e quando saem daqui levam 10 séculos de história na bagagem!" E o facto de nós ligarmos sempre toda a história do pastel a tudo aquilo que é a história de Tentúgal é o que fascina as pessoas."

"Vamos alargar as visitas a outros pontos, por isso mais do que isto é impossível fazer, tendo em conta que é tudo voluntariado [...]."

" As pessoas que voltam a Tentúgal são pessoas que querem repetir a visita ao processo do Pastel [...] embora comece a notar que, ultimamente, já começam a querer também ir lá acima ao convento, [...] mas o pastel tem de ser mesmo, ou seja, tem todos os ingredientes, tem misticismo, tem o saber-fazer que é único no mundo."

"Até a Confraria ter aparecido, a receita do pastel não se mostrava, a primeira vez que eu disse isso aos meus colegas, disseram-me: 'a menina vai desgraçar a nossa vida, olhe que isso é o segredo, não pode mostrar' [...], mas eu disse que se as pessoas virem como se faz [...] dizem a 'eu nunca imaginei…dá tanto trabalho' e, por isso, querem mostrar a outras pessoas e quantas mais pessoas vierem melhor para todos."

Por último, podemos referir o que as entrevistadas consideram pertinente salientar no âmbito das entrevistas efetuadas:

E1: "[…] é pertinente este tipo de estudos […] este tipo informação, de tratamento, de preservação, de perpetuação no fundo da nossa história, do nosso legado cultural é fundamental e ajuda às entidades que estão no território a fundamentar e a valorizar a sua comunicação, quanto mais conhecimento tivermos melhor e mais fácil se torna vender um produto turístico […] e quase todos os municípios querem ter um produto pelo qual procuram ser conhecidos."

E2: "[…] presido à Confraria desde 2010 […] fui Presidente da Assembleia Geral até depois ter passado para a Direção. Até então era o Sr. José Craveiro, que se incompatibilizou com a direção atual".

"Quando eu vou falar do trabalho das confrarias, apresento sempre Tentúgal como um caso de sucesso, porque a verdade é que nós não fazemos um trabalho organizado de angariação de turistas, porque se fizéssemos tínhamos sempre casa cheia."

CAPÍTULO V- CONCLUSÕES DO ESTUDO E PROPOSTA DE MELHORIA

1. BALANÇO DO ESTUDO EFETUADO E SUGESTÃO DE INTERVENÇÃO

Neste capítulo iremos evidenciar as conclusões a que chegámos em função do estudo empírico efetuado e apresentar uma proposta de intervenção, no sentido de chamarmos a atenção para aspetos que consideramos "adormecidos", e que necessitam de sair desse estado de apatia.

1.1.- Conclusões tendo subjacente o estudo empírico

Face à análise do inquérito por questionário tentaremos traçar o perfil do turista que visita Tentúgal. Para fazer essa caraterização foi também de extrema importância o testemunho dado pela Presidente da CDCT, a Drª Olga Cavaleiro, tendo neste ponto a ERCT, uma menor intervenção, pois não detém nenhum tipo de registo àcerca dos visitantes da vila.

Desta forma, podemos concluir que as pessoas que visitam a vila de Tentúgal são oriundas, essencialmente, da zona Centro de Portugal, sobretudo dos concelhos limítrofes a Montemor-o-Velho, com destaque para o concelho de Coimbra e da Figueira da Foz, e que são também estas que, por norma, participam nas atividades da CDCT, o que é compreensível pela proximidade geográfica existente.

Concluímos também que o visitante de Tentúgal é um indíviduo com um nível de instrução variado e profissão não estereotipada, sendo aqueles que visitam a vila, essencialmente, famílias, cujo motivo principal da visita é a Doçaria Conventual, com relevo para o Pastel de Tentúgal. Os mesmos permanecem localmente, apenas algumas horas, fazendo a visita sem um critério definido e, normalmente, apenas se deslocam aos locais de consumo da referida doçaria.

No entanto, constatámos que esta realidade está a mudar, havendo cada vez mais interesse em permanecer mais tempo em Tentúgal, para conhecer a vila e o seu património material e imaterial. Neste aspeto, o trabalho da CDCT tem sido primordial, pois possibilita e incentiva essas visitas. As visitas em grupo são também mais frequentes. O posto de turismo criado para a divulgação da Rota da Doçaria

Conventual/Rota do Património tem tido, igualmente, um papel de extrema importância.

Pelo que pudemos apurar, a Confraria é, frequentemente, contactada no sentido de organizar visitas guiadas ao património material, destacando-se, a esse nível, a visita ao Convento de Nossa Senhora do Carmo, à Igreja da Misericórdia e à Igreja Matriz, mas também é solicitada para visitas tendo em vista o conhecimento do património imaterial, evidenciando-se a esse nível, a visita ao processo de confeição e à degustação do Pastel de Tentúgal. Está nos planos da Confraria alargar as visitas a outros pontos de interesse da vila.

A ERTC preocupa-se em traçar circuitos que envolvam a visita a Tentúgal, mas só o faz quando é solicitada para esse efeito. No entanto, a degustação do Pastel de Tentúgal é obrigatória e a sua divulgação é uma constante, não havendo nenhum evento da Turismo do Centro que não envolva a referida iguaria.

Vejamos então que dados conseguimos recolher àcerca do participante das atividades na CDCT e que importância estas últimas revestem. As "Feiras de Doçaria Conventual" foi a atividade que mais adesão apresentou ao nível dos inquiridos, sendo estes, normalmente, acompanhados por familiares ou amigos. Verificou-se, também, que mais de metade dos inquiridos detém conhecimento da existência da CDCT e das suas atividades.

Curioso é saber que aqueles que nunca participaram em nenhuma ação da Confraria, assinalaram, igualmente, essas feiras e as visitas guiadas a Tentúgal como as atividades nas quais gostariam de participar. Esta resposta leva-nos a considerar que a gastronomia aliada ao turismo cultural é, de facto, uma das vantagens competitivas que Tentúgal detém.

De salientar ainda, que a CDCT funciona como "uma agência de *Marketing*", tendo-o feito de uma forma exemplar, quando da realização do *Concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa*, com a obtenção do lugar de finalista no certame. Foi ainda esta necessidade de promoção e de divulgação que esteve na origem da formação da Confraria, em 2007, destacando-se do papel da APT, a qual trabalhava, então, na obtenção da certificação do Pastel de Tentúgal.

Para a ERTC, a CDCT aproveitou os elementos diferenciadores do território, os quais estão intimamente ligados à história da vila e ao Pastel de Tentúgal. Envolveu a

população, sobretudo as mulheres da vila, ao fazer renascer práticas, usos e costumes, que tinham sido esquecidos. É o caso de algumas festas religiosas e dos *Bolinhos e Bolinhós*.

A intensa atividade cultural desenvolvida pela Confraria, tem-se mostrado, contudo, desgastante e, atualmente, a instituição está concentrada noutros objetivos, selecionando criteriosamente as atividades e momentos que organiza e participa.

Será de salientar, ainda, outra das atividades da CDCT relacionada com a reabilitação e recuperação do património edificado. A expensas da Confraria, com o auxílio de receitas oriundas das atividades da Confraria, como é o caso das visitas guiadas, já foram restauradas duas telas, a Roda e uma das salas do Convento, estando já prevista a recuperação da Torre do Relógio, bem como a sede da Confraria.

Verificámos que, no que concerne ao conhecimento relativo ao Pastel de Tentúgal, praticamente a totalidade dos inquiridos já tinha degustado a iguaria. Mais de metade desse universo, tinha-o feito numa pastelaria em Tentúgal e consideram-no "Muito bom". No que concerne ao processo de produção, um terço dos inquiridos têm um conhecimento razoável de como a iguaria é feita, e cerca de três terços dos mesmos sabe que se trata de um produto certificado. Metade dos inquiridos demonstrou ainda ter conhecimento que o Pastel de Tentúgal participou no *Concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa*, e mais de metade deslocar-se-ia de propósito a Tentúgal, quer para degustar um pastel, quer para conhecer o seu processo de produção.

Já vimos que a CDCT é, pelas razões anteriormente descritas, o principal veículo da divulgação da Doçaria Conventual em geral, e do seu Pastel, em particular.

Vejamos agora quais são os seus contributos na afirmação de Tentúgal como um possível destino de Turismo de Culinária:

Para a ERTC, representada pela nossa entrevistada, Drª. Filomena Pinheiro, é muito importante, poder traçar e propor um roteiro turístico que inclua Tentúgal, pois para além de poder mostrar o património material da vila, é sempre possível ir ao encontro do património imaterial e degustar a iguaria, sempre revestida da melhor qualidade e frescura, o que é uma mais valia para a referida entidade. Ainda segundo esta, a Confraria destaca-se pelo seu trabalho e tem sempre "via verde" para

comunicar com a ERTC, pois a sua intervenção ajuda a estruturar o produto turístico como um todo, e "tem um produto que nos serve de âncora". O Pastel de Tentúgal destaca-se sobretudo pelo seu *modus faciende*, que é de facto uma atração única no mundo (Anexo IV).

Por outro lado, para a entrevistada representante da CDCT, Drª Olga Cavaleiro, a Confraria conseguiu mostrar que Tentúgal tem história, sendo que o Pastel de Tentúgal faz parte dessa narrativa, sendo que, ao ser considerado como IGP, se afirmou e institucionalizou enquanto produto certificado. E este singular processo de confeição, pode vir a ser, segundo a mesma, o principal motivo da visita a Tentúgal. Até a Confraria ter aparecido, "a receita do pastel não se mostrava", e, atualmente as pessoas que fazem a visita Tentúgal e ao processo produtivo do pastel, levam "10 séculos de história na bagagem". E as que voltam, querem sobretudo repetir a visita a confeição do pastel.

A Confraria não investe num trabalho de angariação de turistas, porque se o fizesse "tinhamos sempre casa cheia", segundo as palavras da sua responsável, pelo que considera Tentúgal um verdadeiro caso de sucesso no que diz respeito ao Turismo de Culinária aliado a toda a vertente histórica que o mesmo envolve (Anexo V).

Da nossa análise, podemos ainda concluir que poderia haver mais intervenção por parte da ERTC em relação ao desenvolvimento da atividade turística em Tentúgal. Quanto à relação entre a ERTC e a CDCT ficou comprovado que é meramente institucional, verificando-se a necessidade de haver mais comunicação entre as duas organizações, bem como de efetivar o registo dos participantes e visitantes de Tentúgal, por ambas as instituições.

Por fim, de salientar ainda que a CDCT tem tentado estabelecer parcerias com outros concelhos, o que, segundo a mesma, continua a manifestar-se *uma tarefa árdua.* No entanto, está já trabalhar em conjunto com o Ecomuseu da Figueira da Foz.

1.2.- Proposta de intervenção

Conforme Queirós (2014, p. 109), […] os pequenos municípios que concorrem entre si pela primazia dos fluxos turísticos e que não têm escala de competição e as entidades regionais de turismo assentes na promoção baseada na diferenciação administrativa municipal, podem ganhar essa escala de competição através da constituição de 'unidades territoriais de turismo ambiental' (turismo cultural e de natureza), organizadas como circuitos (intermunicipais e transmunicipais) integradores do todo o património, oferecido sob a forma de grandes rotas que integram os diversos circuitos, com itinerários e percursos que atravessam sucessivas vezes o seu concelho, atraindo os turistas pelos valores do património material e imaterial e transformando excursionistas em turistas" (Queirós, 2014, p.109).

Este excerto e a dificuldade em trabalhar em rede demonstrada pela CDCT, remete-nos para a nossa proposta de intervenção. Da investigação efetuada resulta que falta algum envolvimento das entidades regionais e municipais competentes, nomeadamente da ERCT e da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho no que respeita a criação de itinerários que possibilitem a visita organizada à vila de Tentúgal.

A nossa proposta de melhoria consiste na elaboração de um plano que passa pela estruturação de uma rede de parcerias dinâmicas e interativas que dinamizem o Turismo gastronómico/de culinária nos concelhos do Baixo Mondego que integram a Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego (ADELO)[21]. Assim, espera-se o envolvimento desta associação de desenvolvimento local, das confrarias existentes nesses concelhos, bem como as empresas de animação turística dos referidos concelhos que possuem alvará consentâneo e que se dedicam à prática de *touring* paisagístico e cultural. Se, por um lado, um dos objetivos da ADELO é atuar contra o "fraco aproveitamento dos recursos turísticos locais" (ADELO, 2016c), por outro, as confrarias esforçam-se por "dar a conhecer o imenso património

[21] A Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego (ADELO) foi criada em 9 de Junho de 1994, sendo o território abrangido pelos concelhos de Cantanhede, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Penacova e Vagos, que corresponde à sua zona de intervenção (ADELO, 2016a).

gastronómico" (FPCG, 2013a, p. 27), sendo que o operador turístico "facilita e ajusta as relações entre a oferta e a procura, contribuindo de forma complementar para o desenvolvimento turístico" (Abranja, Alcântara, Braga, Marques & Nunes, 2012, p. 36).

Analisemos a Figura 27. Na mesma estão representados os seis municípios implicados na nossa proposta e que compõem a ADELO: Cantanhede, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Penacova e Vagos. Nestes concelhos existem oito confrarias associadas à FPCG. Estão também representadas as diferentes confrarias que pretendemos que sejam implicadas na iniciativa que propomos. Nomeadamente, no concelho de Cantanhede, as Confrarias designadas, Confraria do Bolo de Ançã e a Confraria dos Aromas e Sabores Gandareses; no concelho da Mealhada, temos a Confraria do Leitão da Bairrada e a Confraria dos Rojões da Bairrada com Grelo e Batata à Racha; no concelho de Mira, a Confraria dos Nabos e Companhia; no concelho de Montemor-o-Velho, a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal; no concelho de Penacova, a Confraria da Lampreia; e por fim, no concelho de Vagos, a Confraria das Sainhas e a Confraria dos Sabores da Abóbora. No que respeita às empresas de animação turística que, igualmente, se apresentam na Figura 27, identificamos as sete, que de acordo com o o RNATT (TP, 2016) existem na área territorial que incluímos na nossa proposta, a saber: duas no concelho de Cantanhede (EAT 237/2016 e 590/2016), uma no concelho de Mealhada (EAT 470/2015), uma no concelho de Montemor-o-Velho, duas no concelho de Penacova (EAT 212/2013, EAT 213/2015), e uma no concelho de Vagos (EAT 28/2015).

A nossa proposta supõem a criação do que designámos *Roda do Turismo Gastronómico/de Culinária da Bairrada e do Baixo Mondego* (Figura 27). O que se pretende é que haja um intercâmbio de esforços entre as várias entidades envolvidas na proposta de forma a tornar possível a construção de itinerários integrados entre diferentes municípios. Esses itinerários incluirão sempre a degustação da gastronomia local, incluindo-se a esse nível a doçaria e os vinhos da região. A expressão *Roda do Turismo* pretende transmitir a ideia de movimento contínuo entre as diferentes entidades implicadas, o que neste tipo de turismo é fundamental. A disponibilização e troca de serviços, a partilha de informação relevante, a comunicação organizacional transversal intermunicípios e entidades envolvidas só

trará vantagens para todos os agentes de desenvolvimento, se se criar uma rede consistente ao nível do Turismo de Culinária/Gastronómico.

Para Carvalho, Baptista & Costa (2010, p.36) "as associações sem fins lucrativos estabelecem um grande *networking* entre si, mas são colocadas um pouco à margem em relação às restantes entidades". Contudo, segundo os autores, "as redes de negócios podem desempenhar um papel de grande relevância no que concerne o desenvolvimento económico e aumento da competitividade de locais e regiões face à globalização, pois permitem a construção de marcas mais fortes, a troca de conhecimentos ou o auscultar das opiniões de *stakeholders* tradicionalmente menosprezados no processo de tomada de decisão (Carvalho *et al.* p. 37-38)."

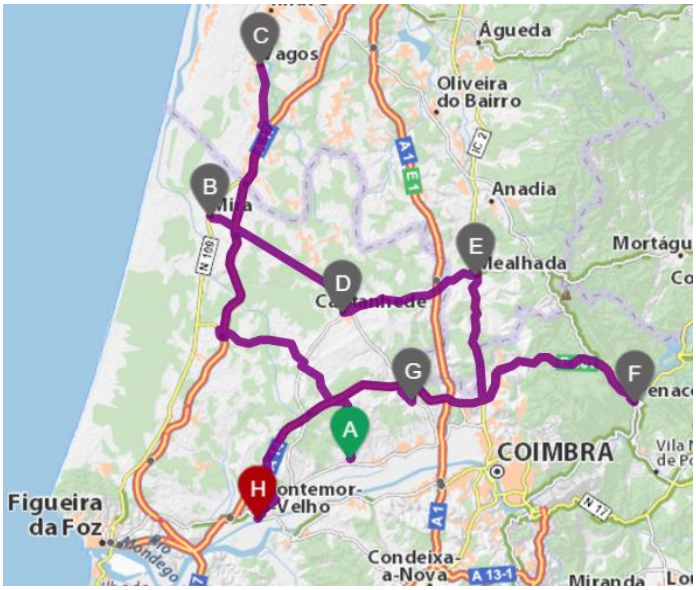
Figura 27- Roda do Turismo Gastronómico/de Culinária da Bairrada e do Baixo Mondego

Fonte: Elaboração própria (2016)

Com esta proposta pretende-se que os municípios disponibilizem o seu património material e imaterial e os seus serviços municipais, nomeadamente, o serviço de transporte, as confrarias divulguem e facultem os seus produtos, de forma a atrair mais visitantes, e os agentes de animação turística coordenem, articulem e adequem os itinerários intermunicipais tendo subjacente a procura. Todos devem

investir na sua divulgação. Prevê-se que estas interações tenham um efeito multiplicador ao nível do turismo.

Este *networking* inicial é um processo dinâmico e, evidentemente, aberto a estabelecer contactos entre novos parceiros, quer sejam eles dos municípios envolvidos, quer sejam dos muncípios vizinhos. De referir que se pretende com esta proposta dar maior relevância a concelhos que carecem de uma oferta turística concertada (Figura 28), autonomizando-os dos concelhos de Coimbra e da Figueira da Foz.



Legenda:

A-Tentúgal

B- Mira

C-Vagos

D- Cantanhede

E- Mealhada

F-Penacova

G- Ançã

H- Montemor-o-Velho

Figura 28- Vias de comunicação da região envolvida na proposta de intervenção
Fonte: Viamichelin (2016)

Tendo em mente as vias de comunicação existentes e as distâncias quilométricas (Figura 28 e Quadro 19), apresentamos no âmbito da *Roda do Turismo Gastronómico/de Culinária da Bairrada e do Baixo Mondego* os seguintes Itinerários Intermunicipais Integrados constantes do Quadro 20.

Kms	Cantanhede	Mealhada	Mira	M. Velho	Penacova	Vagos
Cantanhede	X	14	21	25	38	32
Mealhada	14	X	30	44	32	43
Mira	21	30	X	49	53	21
M. Velho	25	44	49	X	49	63
Penacova	38	32	53	49	X	67
Vagos	32	43	21	63	67	X

Quadro 19- Distâncias em Kms entre municípios do Baixo Mondego

Fonte: Elaboração própria (2016)

Os itinerários foram pensados tendo em vista em primeiro lugar, as "experiências gastronómicas", aliando o turismo às referidas experiências. Ou seja, as propostas indicadas podem durar meio dia, um dia inteiro, ou conjugar vários itinerários de forma a poder-se pernoitar na região. Esta permanência poderá constituir uma forma de transformar os "excursionistas" em "turistas", situação que se impõe nos concelhos que incluímos na proposta. Com efeito, nas freguesias que integram os concelhos que fazem parte da ADELO, as pessoas deslocam-se ao local, como Tentúgal o evidencia, apenas para degustar as suas iguarias ou visitar determinados espaços, não pernoitando na localidade.

Cada visita planeada deverá ter a duração de 3 a 4 horas, aproximadamente, e culminará sempre com a degustação da gastronomia/doçaria do itinerário escolhido, que terá a orientação das Confrarias da região. Assim, elaborámos a matriz de Itinerários Intermunicipais Integrados (III's) constante do Quadro 20, tendo em vista a planificação de visitas pelos agentes de animação turística. Conforme a escolha da duração do itinerário, será planeada a viagem, que se pretende que tenha o caráter de uma *Sightseeing*[22] intermunicipal. As viagens terão sempre início nos postos de turismo dos municípios intervenientes e o fim da visita será no posto que a iniciou.

[22] Visita guiada

Itinerário Integrado	Tentúgal	Montemor-o-Velho	Cantanhede e Ançã	Mira	Vagos e Sosa	Mealhada	Penacova
Proposta de visita	Rota do Património Processo de Confeição do PT	Roteiro Medieval	Praias e lagoas Moinhos de água (Ançã) Piscina natural de Ançã	Praias e Lagoa Moinhos de Água	Praias, Dunas e Ria	Mata e Convento do Buçaco Termas do Luso	Mosteiro do Lorvão Escarpas do Mondego e mirantes Praia Fluvial do Reconquinho
Experiências gastronómicas	Pastel de Tentúgal e restante doçaria conventual	Arroz de cabidela, de lampreia (produto sazonal), sarrabulho e papas laberças	Aromas e Sabores Gandareses: sardinhas assadas na telha, caldeirada de peixe, raia de pitau, robalo ao sal. Bolo de Ançã Enoturismo	Gastronomia Gandaresa Grelos de nabo (produto sazonal)	Sainhas Sabores de abóbora: papas, doce, licor, etc.	Leitão da Bairrada Rojões da Bairrada Enoturismo	Lampreia (produto sazonal) Doçaria Conventual
Duração aproximada	3 horas	3 horas	4 horas	3 horas	4 horas	4 horas	4 horas
Capacidade de Alojamento	Na sede do concelho	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM

Quadro 20- Itinerários Intermunicipais Integrados (III's)

Fonte: Elaboração própria (2016)

Para finalizar, damos como exemplo a construção dos seguintes itinerários do Quadro 21, concebidos a partir da conjugação de algumas das propostas de visita constante do Quadro 20:

Meio dia	Um dia	Dois dias
Tentúgal: Rota do Património Processo de Confeição do PT **Degustação** **Fim da visita**	**Manhã*** Mata e Convento do Buçaco Termas do Luso **Almoço no concelho de Mealhada**	**1º dia** **Manhã*** Mata e Convento do Buçaco Termas do Luso **Almoço no concelho de Mealhada**
	Tarde Tentúgal Rota do Património Processo de Confeição do PT **Degustação** **Fim da visita**	**Tarde** Tentúgal Rota do Património Processo de Confeição do PT **Degustação** **Alojamento e jantar em Montemor-o-Velho**
		2ª Dia **Manhã** Roteiro Medieval **Almoço no concelho de Cantanhede**
		Tarde** Praia e lagoas de Cantanhede Moinhos de água (Ançã) Piscina natural de Ançã **Fim da visita**
*Pode ser substituído pela visita a Penacova ** Pode ser substituído pela visita a Mira ou Vagos		

Quadro 21- Construção de itinerários

Fonte: Elaboração Própria (2016)

CONSIDERAÇÕES FINAIS E LIMITAÇÕES INERENTES AO ESTUDO

De acordo com o plano de ação Turismo 2020, o país atravessa uma fase de viragem em termos da oferta e da procura turística. As motivações turísticas devem agora ser o motivo principal dos que têm a responsabilidade de gerir os destinos turísticos.

Através do trabalho de pesquisa efetuado, podemos concluir que efetivamente Tentúgal está no rumo certo, em termos de Turismo de Culinária, pois tem um produto estratégico, o Pastel de Tentúgal, o qual, só por si é capaz de dar resposta às motivações turísticas, de uma forma sustentável e integrada, baseado num conjunto de fatores, como a autentacidade e a unicidade.

Indiscutível é, também, o trabalho desenvolvido pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal no âmbito de dinâmicas propostas que são de grande interesse para a vila, sendo um caso de sucesso na divulgação e preservação do seu *ex-libris*, o Pastel de Tentúgal.

Se por um lado, o Pastel de Tentúgal é um produto âncora que alavanca Tentúgal como destino turístico, por outro, o processo de confeição do seu pastel, único no mundo, é a grande vantagem competitiva que Tentúgal possui.

E, não será demais lembrar que o turismo gastronómico é o segmento com maior crescimento na indústria mundial do turismo (OMT, 2012) sendo que, Portugal é o segundo país da Europa com maior número de produtos certificados, estando, o Pastel de Tentúgal integrado nessa lista desde 2013.

Percebemos também que o visitante de Tentúgal tem vindo a apresentar outros interesses qundo chega à localidade: de mero consumidor das iguarias doces da vila pretende, igualmente, conhecer a sua história, conhecer o Convento de Nossa Senhora do Carmo e restante património. Podemos afirmar que vai a procura da extraordinária experiência em torno da doçaria, de tudo o que a envolve, o que segundo a APTECE (2014), é uma das caraterísticas do turista de culinária.

Não obstante os doces estejam no topo da Pirâmide Mediterrânica (Figura 1, p.23), como um produto a ser consumido apenas 2 porções (semanalmente), na base

vamos ter a “Convivência”, os “Produtos tradicionais, locais e amigos do ambiente”, e as “Atividades culinárias”, e a “Sazonalidade”. Também aqui Tentúgal contornou a questão do topo da referida pirâmide, criando a versão miniatura dos pastéis, e estando em sintonia com a base da mesma, no que respeita aos restantes itens referidos.

Espera-se ainda que a CDCT, continue o seu trabalho voluntário de excelência, cujo objetivo primordial é dar conhecer o seu património material e imaterial, deixando a sua marca na economia da vila e comunidade local.

No que concerne às limitações inerentes ao estudo efetuado, podemos referir que as mesmas se relacionaram com a ecassez de literatura relativamente à temática “Confrarias Gastronómicas”, bem como tiveram subjacente a dificuldade que sentimos na recolha da amostra relativa ao inquérito por questionário, dada a falta de recetividade de algumas pessoas em responderem ao solicitado.

Para concluir, podemos afirmar que tivemos com o trabalho efetuado a noção de como um processo de investigação é complexo, moroso e trabalhoso. Estamos, no entanto, cientes que o estudo decorreu com tranquilidade e foi muito gratificante realizá-lo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abranja, N., Alcântara, A., Braga, C., Marques, A. & Nunes, R. (2012). Gestão de Agências de Viagens e Turismo. Lisboa: Lidel, Edições Técnicas, Lda.

Arquivo Nacional Torre do Tombo (2008). *Convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal.* URL: http://digitarq.arquivos.pt/details?id=1375734. [Acedido a 8 de Dezembro de 2015].

Arquivo da Universidade de Coimbra (2016). *Paróquia de Tentúgal- Montemor-o--Velho.* URL: http://pesquisa.auc.uc.pt/details?id=40550. [Acedido a 12/03/2016].

Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego (2016a). *Território Abrangido.*URL: http://www.adelo.pt/abordagem_leader/index.php?action=getAll&categoria_id=4. [Acedido a 26/01/2016].

Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego (2016b). *Sessão de apresentação dos Embaixadores do Pastel de Tentúgal.* URL: http://www.adelo.pt/noticias/index.php?action=getDetalhe&id=63. [Acedido a 19/03/2016].

Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego (2016c). *Quem somos-Objetivos.* URL: http://www.adelo.pt/quem_somos/index.php?action=getDetalhe&id=11. [Acedido a 18/06/2016].

Associação de Pasteleiros de Tentúgal (2011). *Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal*. Tentúgal: APT

Associação de Pasteleiros de Tentúgal (2016). URL: http://aptentugal.com.sapo.pt/apt.html .[Acedido a 12/03/2016].

Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (2011*). "Conhecidas as 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa"*. URL: http://www.ahresp.com/news_article.php?id=171. [Acedido a 30/04/2016].

Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia (2014). *Manual Prático de Turismo de Culinária.* Vila Real: APTECE.

Baptista, M. (2003). *Turismo- Gestão Estratégica.* Lisboa: Editorial Verbo

Baptista, M. & Durão, M. (2011). "Turismo Cultural e Desenvolvimento Sustentável - A Doçaria Conventual do Douro Litoral". *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (15), pp.117-131.

Beirante, M. A. (1990). *As Confrarias Medievais Portuguesas.* Lisboa: Associação de Estudantes da Faculdade de Letras.

Bello, A. M. O. (1994). *A Culinária Portuguesa.* Lisboa: Assírio & Alvim.

Bryman, A. (2012). *Social Research Methods* (4th. ed.). Oxford: Oxford University Press.

Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (2015). *Inventário Património Histórico e Cultural.* URL: http://www.cm-montemorvelho.pt/inventario_patrimonio_historico_cultural.htm. [Acedido a 12/12/2015].

Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (2016a). *Freguesias.* URL: http://www.cm-montemorvelho.pt/freguesias.asp. [Acedido a 12/03/2016].

Câmara Municipal de Montemor-o-Velho (2016b). *Pastel de Tentúgal na corrida às 7 Maravilhas da Gastronomia.* URL: http://www.cm-montemorvelho.pt/aconteceu_2011/20110407_1.asp. [Acedido a 05/05/2016].

Cardoso, T., Alarcão, I., & Celorico, J. A.. (2010). *Revisão da Literatura e Sistematização do Conhecimento.* Porto: Porto Editora

Carvalho, I., Baptista, M., & Costa, C. (2010). "As Redes em Turismo Cultural: Um olhar sobre a relação entre Turismo e Cultura". *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (13), pp.29-38.

Casino da Figueira da Foz (2016). *Casa das Confrarias.* URL: https://www.facebook.com/CasinoFigueira/photos/a.816190675093801.1073742079.166590943387114/816192488426953/?type=3&theater [Acedido a 19/03/2016].

Cavaco, C. (2001). "Permanências e mudanças nas práticas e nos espaços turísticos" *In* TERN, Turismo em Espaços Rurais e Naturais (2003). Coimbra: Instituto Politécnico de Coimbra (IPC).

Cavaco, C., (2006). "Práticas e lugares de turismo" *In* Fonseca, M. (Coord.). *Desenvolvimento e Território: Espaços Rurais Pós-agrícolas e Novos Lugares de Turismo e Lazer.* Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, pp. 299-362.

Cavaco, C. & Simões, J.M. (2009). " Turismos de nicho : Uma Introdução". *In* Simões, J. M., Ferreira, C.C. (eds). *Turismos de nicho : motivações, produtos, territórios.* Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, pp. 15-39.

Cavaleiro, O. (s.d). *Pastel de Tentúgal, a Qualificação de um Património Intangível*. URL: https://cld.pt/dl/download/f1af0bb7-f455-4ad4-a143-162c2cb8d198/Olga%20Cavaleiro.pdf [Acedido a 09/04/2016].

Coelho, C. (2007). *Portugal Genial.* Lisboa: Bertrand Editora.

Coelho, M. H. (2013). "As Confrarias Ontem e Hoje". *Revista Nona Arte* da FPCG, Março, pp. 34-39.

Comissão Europeia (2013). Jornal Oficial da União Europeia de 04 de setembro de 2013. Regulamento de Execução (UE) nº 850/2013 da Comissão de 23 de agosto de 2013. Bruxelas: CE, pp. L235/1-L235/2.

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2011). URL: http://cdctentugal.blogspot.pt/search?updated-min=2011-01-01T00:00:00-08:00&updated-max=2012-01-01T00:00:00-08:00&max-results=1. [Acedido a 09/04/2016].

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2012). *O Pastel de Tentúgal na literatura, poesia e prosa para a história de um doce do Convento do Carmo de Tentúgal.* Tentúgal: CDCT.

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2014). *"Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal"*. [Documento interno da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal].

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2016). URL: https://pt-pt.facebook.com/cdctentugal [Acedido a 19/03/2016].

Conselho Europeu de Confrarias (2015). URL: http://ceuco-portugal.com/ceuco.htm. [Acedido a 12/03/2015].

Couceiro, P. (2013). "2º Jantar Reflexão". *Revista Nona Arte* da FPCG, Junho, pp. 30-32.

Coutinho, C.P. (2011). *Metodologia de Investigação em Ciências Sociais e Humanas: Teoria e Prática.* Coimbra: Almedina.

Cravidão, F.D. (2006). "Turismo e Cultura: dos itinerários ao lugar dos lugares" *In* Fonseca, M. (Coord.). *Desenvolvimento e Território: Espaços Rurais Pós-agrícolas e Novos Lugares de Turismo e Lazer.* Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, pp. 269-278.

Diário As Beiras (2015). "Descobrir Tentúgal" dá a conhecer as rotas da doçaria e do património. *Diário As Beiras*, 14 de setembro, 6667, p. 16.

Dias, G. C. (1998). "As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa". *Douro-Estudos & Documentos,* vol. III (6), pp.17-24.

Dicionário da Língua Portuguesa (2006). Porto: Porto Editora.

Entidade Regional de Turismo do Centro (2015). *Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal.* URL: http://www.turismodocentro.pt/pt/produtos_.2/confraria_da_docaria_conventual_de_tentugal_desde_1_de_setembro_de_2008.a143.html. [Acedido a 24/04/2015].

Entidade Regional de Turismo do Centro (2015). *Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas.* URL: http://www.turismodocentro.pt/pt/produtos_.2/federacao_portuguesa_das_confrarias_gastronomicas_.a759.html. [Acedido a 27/04/2015].

Expresso (2011). *"70 pratos na corrida às 7 Maravilhas da Gastronomia portuguesa"*.URL: http://expresso.sapo.pt/economia/economia_turismo/70-pratos-na-corrida-as-7-maravilhas-da-gastronomia-portuguesa=f642505. [Acedido a 30/04/2016].

Federación Española de Confradías Enogastronómicas (2015). URL: http://www.cofradias.net/. [Acedido a 07/05/2015].

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2013a). "A Casa das Confrarias Portuguesas". *Revista Nona Arte*, (27), p. 27-41.

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2013b). "Rituais da Luz e da Noite na Função dos Passos de Tentúgal". *Revista Nona Arte*, (28), p. 15-18.

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2013c). "Produtos Tradicionais, Tentúgal IGP". *Revista Nona Arte*, (28), p. 33.

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2014). "Vamos Voar com a TAP". *Revista Nona Arte*, (33), p. 45.

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2015a). URL: http://fpcggeral.wix.com/fpcg. [Acedido a 12/03/2015].

Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2015b). "Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa". *Revista Nona Arte*, (35), p. 17- 27.

Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (2015). URL: http://www.confreries.ch/. [Acedido a 03/05/2015].

Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (2015). URL: http://www.nuovaenofice.it/. [Acedido a 07/05/2015].

Flick, U. (2009). *Métodos de pesquisa- Introdução à pesquisa qualitativa* (3ª ed.). Porto Alegre: Artmed.

Fortin, M. F., Côté, J., Filion, F. (2009). *Fundamentos e Etapas do Processo de Investigação.* Loures: Lusodidacta.

Freguesia de Tentúgal (2016). *Sesnando Davides*. URL: http://www.freguesiadetentugal.net/site//index.php?option=com_content&task=view&id=28&Itemid=45. [Acedido a 12/03/2016]

Gimenes, M. H., Brea, J. A. & Gândara, J. M. (2012). "Comidas inolvidables: la construcción de una metodologia par analizar las experiencias de comer fuera de casa". *Estudios y Perpectivas en Turismo*, (21), pp. 802-824.

Góis, C. (2001). *A Vila de Tentúgal "Memória Históricas"*. Coimbra: Ediliber, Lda.

Góis, C. (2003). *As Memórias do Mosteiro de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal (1551-1898).* Coimbra: Ediliber, Lda.

Gomes, V. (2010). *Transmontanices- Causas de Comer*. Lisboa: Edições do Gosto

Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Cuturelle de Wallonie e de Bruxelles (2015). URL: http://www.confreries.be/. [Acedido a 07/05/2015]

Guerra, I. C. (2006). *Pesquisa Qualitativa e Análise de Conteúdo- Sentidos e formas de uso.* Cascais: Princípia

Hall, M. & Mitchell, R. (2002). "Tourism as a force for gastronomic globalization and localization, *In* Hjalager A., Richards, G. (eds). *Tourism and Gastronomy.* London: Routledge, pp. 71-90.

Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). "Gastronomic tourism: comparing food and wine experiences". *In* Novelli, M. (eds). *Niche Tourisme- contemporary issues, trends and cases.* Oxford: Elsevier

Hill, M.M., & Hill, A. (2012). *Investigação por questionário* (2.ªed.). Lisboa: Edições Sílabo.

Icomos (1999). *Carta Internacional do Turismo Cultural.* URL: http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao1/Documents/Doc10_CartaInternacionalTurismoCultural.pdf. [Acedido a 23/03/2016].

Ignarra, L.R. (2003). *Fundamentos do Turismo*. (2.º ed.). São Paulo: Pioneira Thompson Learning.

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

Kappert, J. (s.d). "Cultural Tourism an (Cross) Cultural Identities: Understanding Nationalism". *In* Richards, G. & Pereiro, X. (eds). *Cultural Tourism: Negotiating Identities.* Vila Real: Serviços Gráficos da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, pp. 255-274.

Le Conseil Français des Confréries (2015). URL: http://www.confreries-france.com/index.php. [Acedido a 07/05/2015]

Machado, P. (2015). "A Pré-história das Confrarias Gastronómicas". URL: http://www.ceuco-portugal.com/as_confrarias.htm. [Acedido a 12/03/2015].

Marôco, J. (2011). *Análise Estatística com o SPSS Statistics* (5.ª ed.). Pero Pinheiro: Reportnumber.

Martins, G. O. (2011). *Património, Herança e Memória- A Cultura como Criação.* Lisboa: Gradiva

Martins, U., Baptista, M. & Costa, C. (2012). "A Gastronomia como produto turístico-cultural: uma análise das boas práticas de destinos internacionais". *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (17/18), pp.51-53.

Middleton, V.T.C (2002). *Marketing de Turismo: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Campus.

Ministério da Economia (2016). *Turismo 2020.* URL: http://www.turismodeportugal.pt/PORTUGU%C3%8AS/TURISMODEPORTUGAL/DESTAQUE/Documents/turismo-2020-cinco-principios-para-uma-ambicao.pdf. [Acedido a 26/05/2016].

Ministério da Economia e Emprego (2013). *Plano Estratégico Nacional do Turismo-PENT, Horizonte 2013-2015.* Lisboa: Gabinete do Ministro da Economia e do Emprego.

Monteiro, P.M. (2013). *Projetar a Memória, Convento do Carmo de Tentúgal.* Tese de Mestrado Integrado em Arquitetura apresentada ao Departamento de Arquitetura da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. Tese policopiada.

Moreira, C.D. (2007). *Teorias e práticas de investigação*. Lisboa: Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas.

Mota, A. S. (2003). *As Confrarias Báquicas Portuguesas*. Lisboa: Litexa Editora, Lda.

Neirinck, E., & Poulain, J.P. (2006). *História da Cozinha e dos Cozinheiros.* Sintra: Colares Editora.

Neves, O. (2012). *O Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal: Subsídios para a história do Convento de Tentúgal*. Tentúgal: CDCT

Nobre, A. (2006). *Só*. Lisboa: Verbo

Oliveira, S. (2011).“La Gastronomia como atractivo turístico primario de un destino- El Turismo Gastronómico en Mealhada, Portugal”. *Estudios y Perpectivas en Turismo*, (20), pp. 738-752.

OMT (2012). *Global Report on Food Tourism- AM Reports: volume four*. Madrid: World Tourism Organization.

Penteado, P. (1995). “Confrarias Portuguesa da Época Moderna: Problemas, Resultados e tendências da investigação”. *Revista Lusitania Sacra*, 2ª Serie (7), pp. 15-52.

Pordata (2015). *Índice de envelhecimento do concelho de Montemor-o-Velho.* URL: http://www.pordata.pt/DB/Municipios/Ambiente+de+Consulta/Tabela. [Acedido a 24/04/2016].

Queirós, A. (2014). “Turismo cultural e economia do património”. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (21/22), pp.107-117.

Queiroz, J. (2014). *Dieta Mediterrânica- Uma Herança milenar para a humanidade.* Lisboa: Althum.com.

República Portuguesa, Assembleia da República (1991). Lei nº 93/91, Diário da República nº 187/1991, 1ª Série A de 16 de agosto de 1991. Lisboa: AR, pp. 4142.

República Portuguesa, Presidência do Conselho de Ministros (2000). Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000. Diário da República nº 171/2000, 1ª Série B de 26 de julho de 2000. Lisboa: PCM, pp. 3618-3820.

República Portuguesa, Assembleia da República (2001). Lei nº 107/2001, de 08 de setembro. Lei de Bases do Património Cultural, Diário da República nº 209/2001, 1ª Série A de 08 de setembro de 2001. Lisboa: AR, pp. 5808-5829.

República Portuguesa, Assembleia da República (2007). Resolução da Assembleia da República n.o 10-A/2007, de 16 de março, Diário da República nº 57/2007, 1ª Série de 16 de março de 2007. Lisboa: AR, pp. 1640 (2)- 1640 (18).

República Portuguesa, Presidência da República (2008). Decreto do Presidente da República nº 28/2008, Diário da República nº 60/2008, 1ª Série de 26 de março de 2008. Lisboa: PR, pp. 1685.

República Portuguesa, Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território- Gabinete de Planeamento e Políticas (2011). Aviso nº 21541/2011, Diário da República nº 209/2011, 2ª Série de 31 de outubro de 2011. Lisboa: MAMAOT, pp. 42948-42949.

Richards, G. (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption", *In* Hjalager A., Richards, G. (eds). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, pp. 2-20.

Rodrigues, G. (2011). *O Papel da Mulher no Desenvolvimento Local de Tentúgal*. Relatório Final de Projeto apresentado ao Departamento de Educação da Escola Superior de Educação de Coimbra. Relatório policopiado.

Sampaio, F. (2005). "A Tradição face à Evolução e Modernidade". *Actas do 4º Congresso Nacional de Gastronomia*, pp.20-49.

Santos, F. (2006). "Turismo e Transfigurações Culturais". *In* Santos, M. (Org.). *Turismo Cultural, Territórios e Identidades.* Leiria e Porto: Instituto Politécnico de Leiria e Edições Afrontamento, pp. 39-62.

Saramago, A., & Fialho, M. (1997). *Doçaria dos Conventos de Portugal.* Lisboa: Assírio & Alvim.

Saramago, J. (1995). *Viagem a Portugal.* Lisboa: Editorial Caminho.

Shenoy, S.S. (2005). *Food Tourism and the culinary tourist*. Tese de Doutoramento em Filosofia de Parques, Recreação e Gestão Turística apresentada ao Departamento de Pós- Graduação da Universidade de Clemson, E.U.A.. Tese policopiada.

SIPA (2016). *Inventário do Património Arquitetónico de Tentúgal*. URL: http://www.monumentos.pt/site/app_pagesuser/SIPASearch.aspx?id=0c69a68c-2a18-4788-9300-11ff2619a4d2. [Acedido a 24/03/2016].

Strauss, A., & Corbin, J. (2008). *Pesquisa Qualitativa- Técnicas e procedimentos para o desenvolvimento da teoria fundamental* (2ª ed.). Porto Alegre: Artmed

Turismo de Portugal (2016). *Registo Nacional de Turismo.* URL: http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/turismodeportugal/Pages/Servicos_RNT.aspx. [Acedido a 17/06/2016].

Unesco (1972). *Convenção para a proteção do património mundial, cultural e natural.* URL: http://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf. [Acedido a 24/03/2016].

Unesco (2003). Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial. URL: http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf. [Acedido a 24/03/2016].

Unesco (2005). *Convenção sobre a Proteção e a Promoção da Diversidade das Expressões Culturais.* URL: http://www.ibermuseus.org/wp-content/uploads/2014/07/convencao-sobre-a-diversidade-das-expressoes-culturais-unesco-2005.pdf. [Acedido a 23/03/2016].

Valbona, M. C., & Costa, M. P. (2003). *Patrimonio Cultural*. Madrid: Editorial Síntesis, S.A..

Veloso, C. (1992). *A Alimentação em Portugal no século XVIII, nos relatos de viajantes estrangeiros.* Coimbra: Livraria Minerva.

Viamichelin (2016). *Calcular o seu itinerário.* URL: http://www.viamichelin.pt/. [Acedido em 10/06/2016].

Vieira, R. (2009). "A(s) Identidade(s) na Animação Turística: Cultura(s), Identidade(s) e Sustentabilidade Turística". *In* Peres, A. E Lopes, M., (Coord.). *Animação Turística.* Chaves: Associação Portuguesa de Animação e Pedagogia, pp. 107-115.

World Food Travel Association (2015). URL: http://www.worldfoodtravel.org/. [Acedido a 10/02/2015].

ANEXOS

Anexo I- Inquérito por questionário

Inquérito por questionário

No âmbito do Mestrado em Turismo de Interior- Educação para a Sustentabilidade da Escola Superior da Educação de Coimbra vimos solicitar a sua colaboração num projeto de investigação que visa conhecer o contributo do Pastel de Tentúgal e da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal.

Este inquérito destina-se a indivíduos com idade superior ou igual a 18 anos, sendo **anónimo** e **confidencial**.

Pela sua disponibilidade e atenção, desde já os nossos agradecimentos.

Sílvia Tapadinhas Amaral Cunha

I-Perfil do inquirido

P1- Sexo Feminino ☐ Masculino ☐

P2-Idade 18 a 34 anos ☐ Sup. A 60 ☐

35-60 anos ☐

P3-Nacionalidade Portuguesa ☐

Outra ☐ Qual? _____

P4- Localidade da sua residência _____

P5- Nível de instrução

Sem escolaridade ☐ Ensino Secundário ☐

Ensino Básico ☐ Ensino Superior ☐

P6-Profissão

Desempregado ☐ Trab. p. conta outrém ☐

Estudante ☐ Trab. p. conta própria ☐

Outra situação ☐ Qual? _____

II- Conhecimento da vila de Tentúgal

P7- Já alguma vez visitou a vila de Tentúgal?

Sim ☐ Não ☐

Se respondeu afirmativamente, passe à pergunta seguinte. Caso contrário, passe à pergunta 13.

P8- Diga o motivo da última visita que fez a Tentúgal:

Cultura ☐ Doçaria conventual ☐ Outro motivo ☐

Lazer ☐ Gastronomia Qual? _____

Visita a familiares ou amigos ☐ Festas religiosas

P9- Qual a duração habitual das suas visitas a Tentúgal?

Mais de um dia ☐ Algumas horas ☐

Um dia ☐ Depende ☐

P10- Costuma visitar Tentúgal:

Sozinho(a) ☐ Com amigos ☐

Em família ☐ Outra situação ☐

Qual? _____

P11- Com que frequência visita Tentúgal:

Anualmente ☐ Semanalmente ☐

Mensalmente ☐ Sem critério definido ☐

P12- Que locais conhece em Tentúgal?

Convento de Nossa Senhora do Carmo ☐ Igreja Matriz ☐

Igreja da Misericórdia ☐ Feira Quinzenal ☐

Capela de Nossa Senhora das Dores ☐ Outro local ☐

Torre do relógio (antigo Castelo) ☐ Qual?

Locais de produção da doçaria conventual ☐ _____

Locais de consumo da doçaria conventual ☐

III- Conhecimento da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

P13- Tem conhecimento da existência da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal?

Sim ☐ Não ☐

Se respondeu afirmativamente, passe à pergunta seguinte. Caso contrário, passe à pergunta 17.
P14- Identifique as atividades da Confraria que conhece:

Cerimónias capitulares ☐ Feiras de Doçaria Conventual ☐

Visitas guiadas a Tentugal ☐ "Bolinhos e Bolinhós" ☐

Recitais e concertos ☐ Procissão da Nossa Senhora das Candeias ☐

Palestras ☐

Exposições ☐ Procissão da Senhora da Boa Morte ☐

Outra atividade ☐ Qual? _____

P15- Por que via teve conhecimento da existência da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal:

Internet ☐ Familiares ☐ Outra via ☐

Meios de comunicação social ☐ Agências de viagem ☐ Qual?

Amigos ☐ _____

P16- Participou na atividade de que forma:

Sozinho(a) ☐ Com amigos ☐

Em família ☐ Outra situação ☐

Qual? _____

P17- Caso nunca tenha participado em atividades da Confraria, identifique aquelas em que gostaria de participar:

Cerimónias capitulares ☐ Feiras de Doçaria Conventual ☐

Visitas guiadas a Tentugal ☐ "Bolinhos e Bolinhós" ☐

Recitais e concertos ☐ Procissão da Nossa Senhora das Candeias ☐

Palestras ☐

Exposições ☐ Procissão da Senhora da Boa Morte ☐

Outra atividade ☐ Qual? _____

IV- Conhecimento do Pastel de Tentúgal

P18- Já alguma vez degustou um Pastel de Tentúgal?

Sim ☐ Não ☐

Se respondeu afirmativamente, passe à pergunta seguinte. Caso contrário, passe à pergunta 21.
P19- Diga onde degustou, pela última vez, um Pastel de Tentúgal:

Numa pastelaria em Tentúgal ☐ Num evento da Confraria da Doçaria Conventual ☐

Numa pastelaria fora de Tentúgal ☐ Numa superfície comercial ☐

Outra situação Qual? _____

P20- Diga qual é a avaliação que faz do mesmo:

Muito Fraco ☐ Razoável ☐ Muito Bom ☐

Fraco ☐ Bom ☐

P21- Como classifica o conhecimento que tem do processo de produção do Pastel de Tentúgal?

Muito Fraco ☐ Razoável ☐ Muito Bom ☐

Fraco ☐ Bom ☐

P22- Sabe que o Pastel de Tentúgal é um produto certificado?

Sim ☐ Não ☐

P23- Tem conhecimento da participação do Pastel de Tentúgal no concurso das Sete Maravilhas de Portugal?

Sim ☐ Não ☐

Sim ☐ Não ☐

P24- Deslocar-se-ia de propósito a Tentúgal para degustar o Pastel de Tentúgal?

Sim ☐ Não ☐

P25- Deslocar-se-ia de propósito a Tentúgal para conhecer o processo de produção do Pastel de Tentúgal?

Sim ☐ Não ☐

Agradecemos a sua colaboração!

Fonte: Elaboração Própria (2015)

Anexo II- Guião de Entrevista 1

CATEGORIAS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	QUESTÕES
I- Legitimação da entrevista.	- Integrar a pessoa entrevistada na situação a analisar.	Explicar os objetivos do estudo que se está a realizar. Criar um ambiente de empatia entre Entrevistadora e Entrevistada.
II- Diálogo entre a Região de Turismo do Centro e a CDCT.	-Compreender as interações entre a CDCT e a Turismo do Centro.	1 -De que modo a Turismo do Centro colabora com CDCT? 2- As iniciativas tomadas pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal são enviadas pela Confraria para a entidade Turismo do Centro? 3- Tem conhecimento se na página de *internet* da Turismo do Centro são atualizados com frequência os dados da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal?
III- Imagem tida pela Região de Turismo do Centro em relação à Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, nomeadamente no que respeita à atividade desta Confraria para a	- Compreender se as atividades da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal são consideradas relevantes para a atividade turística, nomeadamente no que respeita ao	4- Considera que as atividades desenvolvidas pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal podem levar ao desenvolvimento da atividade turística em

dinamização do Turismo de Culinária.	Turismo de Culinária. - Conhecer mecanismos de identificação do perfil do visitante da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. - Compreender a capacidade da Confraria em atrair turistas nacionais ou estrangeiros.	Tentúgal? 5-Existe algum registo na Turismo do Centro que permita identificar se existe procura pela doçaria conventual de Tentúgal ou pelas atividades da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal? 6- Será possível deter informação, através da Turismo do Centro, sobre quem participa nas atividades da Confraria ou de quem visita Tentúgal?

IV- O Pastel de Tentúgal e o Turismo de Culinária em Portugal.	-Identificar iniciativas relativas à promoção turística do Pastel de Tentúgal e à atividade turística em Tentúgal.	7- Nos vários postos de atendimento da Turismo do Centro existe alguma informação sobre Tentúgal, sobre o Pastel de Tentúgal ou sobre a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal? 8- De que modo poderá o processo de produção do Pastel de Tentúgal vir a ser um atrativo único para a atividade turística em Tentúgal? 9- O que haverá a fazer, para esse efeito, em relação à promoção do turismo em Tentúgal? 10- Considera pertinente a organização de um itinerário no Centro que inclua uma visita a Tentúgal, com a degustação do Pastel e a visita a um local onde se possa visualizar o processo de confeição do mesmo?
V- Recolher outras informações consideradas pertinentes	- Recolher dados sobre a pessoa entrevistada e agradecer a disponibilidade demonstrada.	11- Se desejar, poderá evidenciar informação que considere pertinente para o estudo que estamos a realizar e que não tenhamos abordado até ao momento.

Muito obrigada pela sua colaboração!

Fonte: Elaboração Própria (2015)

Anexo III- Guião de Entrevista 2

CATEGORIAS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	QUESTÕES
I- Contextualização da Entrevista	- Integrar a pessoa entrevistada na situação a analisar	- Explicar os objetivos do estudo que se está a realizar - Criar um ambiente de empatia entre Entrevistadora e Entrevistada.
II- Origens e Funções e da CDCT	- Recolher informações sobre as origens da CDCT. - Recolher informações sobre as atividades que permitem a preservação do Pastel de Tentúgal.	1- Enquanto Presidente da CDCT, pode-nos evidenciar as razões que levaram à organização desta Confraria? 2- Quais as iniciativas da Confraria que considera fundamentais para a preservação do Pastel de Tentúgal?
III- Contributo da CDCT para o Turismo de Culinária	- Recolher dados sobre as atividades de dinamização do turismo de culinária em Tentúgal. -Recolher dados sobre as potenciais atividades turísticas em Tentúgal.	3- Em que medida a CDCT promove a dinamização do Turismo de Culinária em Tentúgal? 4- Das atividades desenvolvidas pela Confraria, pode identificar as que considera que poderão constituir um atrativo no âmbito do Turismo de Culinária?
IV- Diálogo entre a Região de Turismo do	-Compreender as interações entre a CDCT e	5- Qual é a relação da CDCT com a Entidade

Centro e a CDCT	a Entidade Turismo do Centro. -Conhecer o relacionamento entre uma entidade local e uma entidade regional ligada ao turismo.	Regional de Turismo do Centro? 6- As iniciativas tomadas pela Confraria são enviadas para o *site* da Entidade Regional de Turismo do Centro?
V- Ação da Confraria ao nível dos visitantes das atividades da CDCT	- Conhecer o perfil do visitante das atividades da CDCT. - Compreender a capacidade da Confraria em atrair turistas estrangeiros.	7- É efetuado algum tipo de registo na CDCT que permita caraterizar, de alguma maneira, os participantes nas iniciativas da Confraria? 8- Das informações que detém é possível traçar o perfil do participante nas iniciativas da Confraria? 9- Existe alguma preocupação da CDCT em atrair turistas estrangeiros?
VI- O Pastel de Tentúgal e o Turismo de Culinária em Portugal	- Identificar as iniciativas de promoção turística do Pastel de Tentúgal.	10- De que modo poderá o processo de produção do Pastel de Tentúgal vir a ser um atrativo único para a atividade turística em Portugal? 11- Consideraria pertinente a organização de um itinerário no Centro que incluísse Tentúgal, com a degustação do Pastel e a visita ao processo de produção do mesmo?
VI- Recolher outras informações consideradas	- Recolher dados sobre a pessoa entrevistada e	12- Pode dizer-nos há quanto tempo preside à

pertinentes	agradecer a disponibilidade demonstrada.	CDCT? 13- Nalgum momento despenhou outra função na CDCT? 14- Se desejar, poderá evidenciar informação que considere pertinente para o estudo que estamos a realizar e que não tenhamos abordado até ao momento.

Muito obrigada pela sua colaboração!

Fonte: Elaboração Própria (2015)

Anexo IV- Grelha de Análise à Entrevista 1

CATEGORIAS	SUBCATEGORIAS	UNIDADES DE REGISTO
Diálogo entre a ERTC e a CDCT	-Colaboração entre a ERTC e a CDCT. -Informação auferida sobre as atividades da CDCT. - Atualização dos dados tidos sobre a CDCT.	"Temos uma relação muito próxima com todas as confrarias, incluindo a CDCT [...] quando não são eles a solicitar, somos nós que solicitamos a colaboração deles [...], somos parceiros [...] e eles são *players* fundamentais naquilo que é a estruturação do produto turístico [...]". "[...] até porque o presidente da ERTC é confrade de todas as Confrarias da região [...] e todas as iniciativas da CDCT são comunicadas [...]". "[...] sempre que nos enviam dados [...] existe uma articulação [...], uma orientação nesse sentido [...]".
Imagem tida pela ERTC em relação à CDCT, nomeadamente no que respeita à atividade desta Confraria para a dinamização do Turismo de Culinária.	- Relevância das atividades da CDCT para a atividade turística. - Relevância das atividades da CDCT para o Turismo de Culinária.	"[...] a CDCT procura ir além daquilo que é a sua especialidade para aproveitar os elementos históricos diferenciadores do território e que estão diretamente ligados a história do Pastel de Tentúgal para evidenciar esses marcos históricos

		[...] a Confraria fez renascer práticas, usos e costumes, romarias, que já tinham caído no esquecimento e foram reanimados graças a esta atividade muito concertada com a população, [...] o envolvimento de muitas mulheres, que nesta área faz a diferença, pois é um envolvimento muito sentido [...]. Tentúgal tem muito disso... as obreiras são as mulheres.”
	- Deteção de mecanismos de identificação do perfil do visitante da doçaria conventual de Tentúgal e das atividades da CDCT. - Capacidade da Confraria em atrair turistas nacionais ou estrangeiros.	“[...] os dados que vamos tendo são aqueles que a Confraria nos vai dando [...]. “O Pastel de Tentúgal é uma marca [...] é um marco da nossa região [...] provavelmente a maior parte das pessoas que pára em Tentúgal é por causa do pastel.” “[...] pois nós temos um território tão pequeno, embora seja extenso, para nós, mas não deixa de ser pequeno aos olhos do turista internacional, por isso o que nós precisamos é de estruturar produto turístico [...] para vender como um todo [...].” “Há Confrarias [...] depois

		nós vamos aos lugares, e se queremos comer um prato daquele produto não conseguimos.” “Tentúgal tem essa sorte, pois podemo-nos deslocar e motivar e propor um roteiro turístico incluindo Tentúgal, pois nós sabemos que podemos mostrar o património de Tentúgal, o material e o imaterial, e que há sempre uma degustação com o melhor pastel, fresco, feito na hora... por isso para nós, Turismo do Centro, é uma mais valia [...].”
O Pastel de Tentúgal e o Turismo de Culinária em Portugal.	- Estratégia de promoção e planeamento da atividade turística da ERTC em relação a Tentúgal, ao Pastel de Tentúgal e à CDCT. - Capacidade atrativa do Pastel de Tentúgal no âmbito do Turismo de Culinária	“O Pastel aparece sempre na nossa comunicação [...] aqui a Confraria destaca-se e acaba por ter via verde para comunicar e reagir com ERTC, porque tem um produto que nos serve de âncora e nos ajuda a desenvolver esta oferta de produtos a nível territorial [...] eles necessitam de nós para alavancar o produto e nós precisamos deles porque nos ajudar a estruturar o produto [...] o Pastel de

		Tentúgal destacou-se pela sua qualidade, pelo seu *modus faciente*, é pela sua referência porque o Pastel de Tentúgal leva-nos às raízes históricas de Tentúgal, do convento, ao património cultural material e imaterial, de Tentúgal, do município de Montemor e da região centro[...]. A região centro tem 100 municípios e é nosso objetivo alavancar os recursos turísticos no seu todo.”
Recolha outras informações consideradas pertinentes	- Consolidação de informação pertinente	[...] pedem-nos para nós traçarmos um circuito cultural, em função do tempo que têm, e acaba sempre incluir Tentúgal. A degustação do Pastel de Tentúgal é obrigatória, não há evento nenhum da Turismo do Centro que não envolva o Pastel de Tentúgal [...] está sempre presente, quer nas nossas rotas, quer nos nossos roteiros, quer na mostra

		do turismo gastronómico regional. "[...] é pertinente este tipo de estudos [...] este tipo informação, de tratamento, de preservação, de perpetuação no fundo da nossa história, do nosso legado cultural é fundamental e ajuda às entidades que estão no território a fundamentar e a valorizar a sua comunicação, quanto mais conhecimento tivermos melhor e mais fácil se torna vender um produto turístico [...] e quase todos os municípios querem ter um produto pelo qual procuram ser conhecidos."

Fonte: Elaboração própria (2016)

Anexo V- Grelha de Análise à Entrevista 2

CATEGORIAS	SUBCATEGORIAS	UNIDADES DE REGISTO
Origens e Funções e da CDCT	- Preservação e promoção do património cultural. - Preservação da doçaria conventual e do Pastel de Tentúgal.	"[...] para além do trabalho que era feito pela APT era necessário um trabalho diferente [...] há cerca de 8 anos atrás o pastel precisava muito mais do que disso, precisava de um trabalho de recuperação da sua dignidade, de investigação histórica, que fizesse uma relação com o património e com a história de Tentúgal e precisava sobretudo que se percebesse que o Pastel de Tentúgal era de facto o símbolo cultural, económico e social de todo este vale." "Em função disso, pensou-se em criar a Confraria, [...] foram convidadas pessoas de Tentúgal, procurámos que houvesse uma representatividade de todos os pasteleiros que na altura tinham aderido ao Pastel de Tentúgal, depois também trouxemos pessoas de fora, [...] um grupo bastante heterogéneo [...]. A confraria pode ser de pessoas que gostam de Tentúgal [...]. O que interessa é que o pastel as mobilize a serem dinâmicos e que possam fazer investigação, valorizar, recuperar e fazer

		várias coisas, e foi assim que se criou a confraria." "Percebeu-se que era preciso uma instituição que servisse como uma agência de *marketing*, porque trabalhar para a certificação já estava a ser feito pela APT e esse será sempre um papel seu." "A primeira vez que recuperámos uma tela do convento custou-nos 3800 euros. " [...] já recuperámos outra tela do convento, já recuperámos a roda do convento, ajudamos na recuperação de uma das salas, que agora dá para ser a sala de reuniões, dá para conferências [...] e vamos agora recuperar a Torre Medieval, que são 5000 euros de investimento [...] e estamos a recuperar a nossa sede, com a ajuda do pessoal da confraria."
Contributo da CDCT para o Turismo de Culinária	- Atividades da CDCT. - Dinamização do Turismo de Culinária em Tentúgal.	"É uma tarefa difícil de enumerar, porque confesso que ao longo destes anos foram tantas as coisas que a CDCT fez e tão diversificadas, que tenho muita dificuldade em enumerá-las." "[...] conseguimos mostrar que Tentúgal tem nome, que Tentúgal tem história, tem cultura e que Tentúgal pode atrair, fizemos as

		feiras da doçaria, fizemos os concertos, atividades como conferências, colóquios [...] conseguimos por Tentúgal num outro patamar." "[...] quem fez de Tentúgal o que a vila é atualmente, foi de facto a Confraria, pois trazia imensa gente para as feiras de doçarias e atividades culturais, que a certa altura deixámos de fazer em Tentúgal e passámos a fazer fora. Destaco todas essas inúmeras atividades culturais que nos desgastaram e que, a certa altura, percebemos que não era o nosso caminho [...] era muito desgastante, fazer todo o trabalho de início, de montar e divulgar uma atividade, o *marketing* [...] mas realmente foi extraordinário, pois realmente, conseguimos fazer aquilo que ainda ninguém tinha feito em relação ao pastel, [...] o que eu acho que foi mais importante foi o institucionalizarmos o Pastel de Tentúgal [...] o Pastel afirmou-se [...], nós conseguimos trazer as pessoas para Tentúgal e isso é uma grande mudança [...]."
		" Temos uma relação boa, institucional com a ERTC.

Diálogo entre a ERTC e a CDCT	- Relação entre a ERTC e a CDCT. - Promoção conjunta das atividades da CDCT.	A ERTC tem patrocinado a impressão dos livros e nesse aspeto é muito bom, se calhar poderia ser feito um pouquinho mais, mas é normal, quer dizer, se calhar a ERTC está centrada nas grandes instituições, e nós somos pequeninos." "Não enviamos as iniciativas da CDCT para o *site* da ERTC [...], mas se calhar deveríamos…"
Ação da Confraria ao nível dos visitantes de Tentúgal	- Conhecer o perfil do visitante da CDCT - Compreender a capacidade da CDCT em atrair turistas estrangeiros	"Não fazemos nenhum registo na CDCT dos participantes nas atividades [...] mas deveríamos fazer, até mesmo para memória futura, até porque há muita gente que quer informação [...] confesso que aí falhamos." "O participante nas iniciativas da Confraria é muito diversificado, desde o pobre ao rico, desde o culto à senhora que não sabe ler nem escrever, mas que chora da mesma maneira quando ouve a história do convento [...] É muito heterogéneo de todos os pontos de vista, classe etária, profissão, por isso era de facto bom identificar e criar uma base de dados que permitisse essa identificação." "[...] neste momento é o boca-a- boca, que continua

		a funcionar, são os *bloggers* que vem cá, é o aparecermos em revistas, e há pessoas que vem. Esta semana esteve cá um grupo de jornalistas alemães".
O Pastel de Tentúgal e o Turismo de Culinária em Portugal	- Itinerário no Centro com a visita a Tentúgal e ao processo de confeição do Pastel de Tentúgal. - Promoção turística do Pastel de Tentúgal - CDCT e o Turismo de Culinária	"[...] poderá acontecer se houver maior conivência entre as câmaras municipais e se as pessoas souberem trabalhar em conjunto [...] Eu tenho tentado, com a Figueira já estou a trabalhar com o Ecomuseu, com Coimbra não consigo [...]. Nós tentamos funcionar em rede, sempre que eu posso, arranjo uma maneira de ter uma ligação qualquer a outro sítio. É pena cada um puxar só para si e não olhar para o lado." "As pessoas vêm a Tentúgal ver como se faz o Pastel, e quando saem daqui levam 10 séculos de história na bagagem!" E o facto de nós ligarmos sempre toda a história do pastel a tudo aquilo que é a história de Tentúgal é o que fascina as pessoas." "Vamos alargar as visitas a outros pontos, por isso mais do que isto é impossível fazer, tendo em conta que é tudo voluntariado." " As pessoas que voltam a

		Tentúgal são pessoas que querem repetir a visita ao processo do Pastel […] embora comece a notar que, ultimamente, já começam a querer também ir lá acima ao convento, […] mas o pastel tem de ser mesmo, ou seja, tem todos os ingredientes, tem misticismo, tem o saber-fazer que é único no mundo." "Até a Confraria ter aparecido, a receita do pastel não se mostrava, a primeira vez que eu disse isso aos meus colegas, disseram-me: 'a menina vai desgraçar a nossa vida, olhe que isso é o segredo, não pode mostrar' […], mas eu disse que se as pessoas virem como se faz […] dizem 'ah! eu nunca imaginei…dá tanto trabalho' e, por isso, querem mostrar a outras pessoas e quantas mais pessoas vierem melhor para todos."
Recolha outras informações consideradas pertinentes	- Consolidação de informação pertinente	"[…] presido à Confraria desde 2010 […] fui Presidente da Assembleia Geral até depois ter passado para a direção. Até então era o Sr. José Craveiro, que se incompatibilizou com a direção atual". "Quando eu vou falar do trabalho das confrarias, eu apresento sempre Tentúgal

		como um caso de sucesso, porque a verdade é que nós não fazemos um trabalho organizado de angariação de turistas, porque se fizéssemos tínhamos sempre casa cheia.”

Fonte: Elaboração própria (2016)

Anexo VI- Cartaz das Rotas-Visitas a Tentúgal

Fonte: CDCT (2016)

Anexo VII- Cartaz da XI Feira de Doçaria de Tentúgal

Fonte: CDCT (2016)

Anexo VIII- Cartaz da Procissão da Boa Morte em Tentúgal

TENTÚGAL

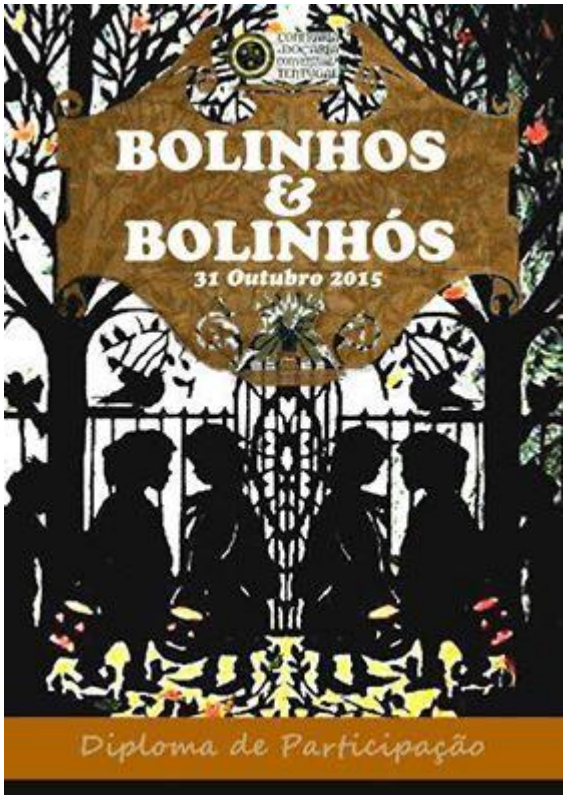
14 de Agosto de 2015
(Sexta Feira)

Igreja Matriz - 22 horas

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal

Fonte: CDCT (2016)

Anexo IX- Cartaz dos Bolinhos e Bolinhós em Tentúgal



Fonte: CDCT (2016)

Anexo X- Cartaz da Apresentação de Livros editados pela CDCT

Fonte: CDCT (2016)

Anexo XI- Cartaz da Ópera "As Bodas de Fígaro"

Fonte: CDCT (2011)

Anexo XII- Cartaz de um Recital de Harpa em Tentúgal

Fonte: CDCT (2016)

Anexo XIII- Cartaz de uma Exposição de Fotografia em Tentúgal

Fonte: CDCT (2011)

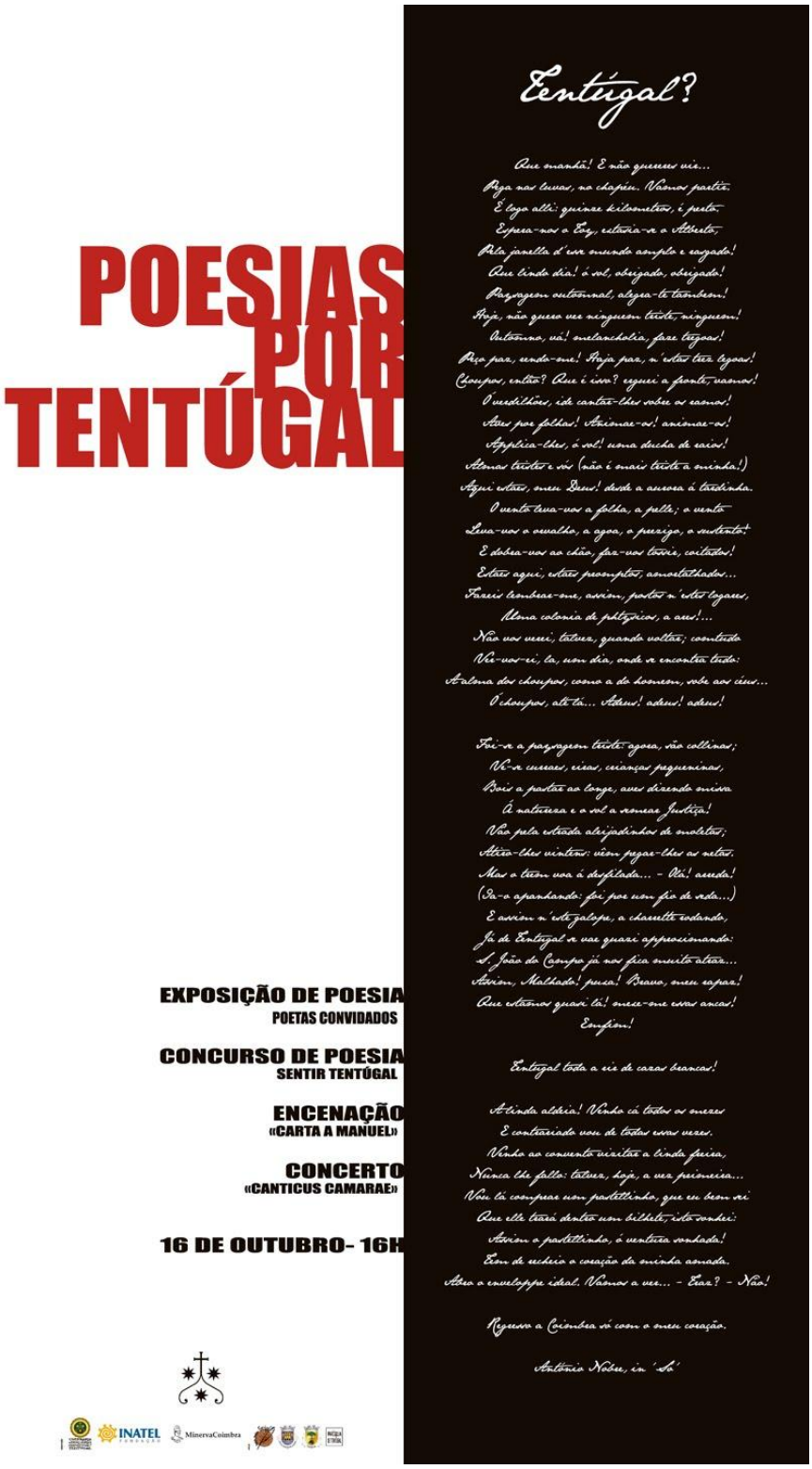
Anexo XIV- Cartaz das Conversas ao Fim de Tarde

Fonte: CDCT (2016)

Anexo XV- Cartaz do Mercado Solidário das Confrarias em Gaia

Fonte: CDCT (2016)

Anexo XVI- Cartaz do Concurso "Poesias por Tentúgal"



Fonte: CDCT (2011)

Anexo XVII- Cartaz do *Workshop* de Plantas Medicinais

Fonte: CDCT (2011)