

Capítulo VII

ITINERÁRIOS TURÍSTICOS

PASSEANDO EM TORNO DO AMBIENTE, DO PATRIMÔNIO E DA GASTRONOMIA

Graça Joaquim
Raquel Moreira

*Viajar não é tanto irmos longe, como
sabermos comparar e, partindo, co-
nhecer melhor a nossa terra, o que
também significa amá-la mais.*

Montaigne

ITINERÁRIOS: OLHARES SOBRE ALCÁCER DO SAL

A visitação, o recreio e o turismo constituem formas privilegia-
das de articular o passado e o presente e de materializar a
relação tradição/ inovação. Constituem ainda poderosos instrumen-
tos de aprendizagem da nossa e de outras culturas.

Numa época em que a experiência turística se torna cada vez mais
sofisticada, em contextos de produção e comercialização claramente
internacionalizados e altamente profissionalizados, afigura-se-nos
extraordinariamente importante organizar e propor olhares de dimen-
são local e regional, que possam ajudar ao desenvolvimento de activi-
dades sustentáveis, dando visibilidade à nossa memória colectiva,
permanentemente reestruturada pela marcha inexorável da história.

Inovação e tradição em contexto de desenvolvimento local foi a
viagem que fizemos ao longo de três anos e da qual aqui deixamos
testemunho, para que outros possam organizar outros olhares sobre
as suas regiões e muitos outros possam percorrer estes caminhos.

Este ponto introdutório ao capítulo onde se apresentam as propostas concretas dos itinerários definidos no âmbito do projecto pretende testemunhar, de forma muito sintética, como desenvolvemos esse trabalho. Tecnicamente, que metodologia utilizámos.

Os itinerários turísticos nada mais são que uma proposta de organização da oferta turística existente. Com a particularidade, no nosso caso, de se ter partido da temática do projecto e em torno dos produtos estudados.

Deste modo, os itinerários definidos são um produto final, integrando contributos de todas as equipas envolvidas e articulando as vertentes ambiente, património e gastronomia.

TIPOLOGIA UTILIZADA (II, IT, IE)

No contexto de produção científica e técnica de área e de funções, e tendo em conta a nossa experiência de terreno, considerámos três tipos de itinerários: os integrados, os temáticos e os específicos.

Itinerários Integrados (II) São constituídos por várias componentes do património natural, histórico-cultural e artístico móvel. Podem ser mais especializados ou mais generalistas e podem ter uma duração diferenciada, de um a três ou mais dias. Obedecem a um critério geográfico (linear ou circular), integrando as diferentes componentes a partir das quais se estrutura o trajecto. Normalmente, incluem várias opções de alojamento e restauração. Podem ainda combinar vários meios de deslocação, desde o carro, o barco, o percurso a pé ou outros.

Itinerários Temáticos (IT) São centrados numa das componentes do património da região e, tal como os itinerários integrados, podem ter durações diferenciadas e incluir diferentes combinações de alojamento, restauração e meio de transporte. Obedecem a um tema aglutinador e, por isso, a sequência dos lugares pode não ser necessariamente linear. Do mesmo modo, os meios de deslocação submetem-se à lógica temática dos percursos. Podem ainda ser de muito curta duração, inserindo-se na categoria da visitação. Dentro do mesmo tema podem fazer-se várias combinações, articulando territórios diferentes dentro da região, ou mesmo ao nível inter-regional.

Itinerários Específicos (IE) Trata-se de itinerários claramente especializados num aspecto particular da região, como, por exemplo, o património arqueológico de uma época em particular, os re-

ursos piscícolas do rio Sado, a extracção de sal, a apanha das pinhas, ou a observação do *habitat* e da apanha de cogumelos silvestres ou de ervas aromáticas e plantas silvestres utilizadas na alimentação local. São itinerários de curta duração que podem funcionar autonomamente ou surgir como uma componente dos temáticos ou integrados.

A organização dos itinerários permite múltiplas combinações, que podem funcionar em simultâneo para visitantes e turistas com interesses diferentes, ou seja, para quem se desloca ao concelho em visitas curtas de um dia, ou para quem permanece na região por mais tempo.

COMO "FAZER" ITINERÁRIOS?

Os itinerários constituem uma proposta de organização da oferta turística da região. Com base na nossa experiência, no âmbito deste projecto, estes foram os passos que seguimos:

1. Visitas exploratórias à região
2. Consulta de bibliografia relevante e outras fontes sobre a região
3. Levantamento e inventário dos recursos existentes
4. Caracterização e definição das potencialidades
 - 4.1. Classificação
 - 4.2. Estado de conservação
5. Definição dos itinerários
6. Monitorização dos itinerários

As estadias no terreno ocuparam uma parte importante do trabalho. Só é possível definir itinerários exequíveis e que espelhem o sentido identitário da região, fazendo um trabalho de campo aprofundado de reconhecimento da região, de carro e a pé, de mapa, cronómetro e podómetro na mão, e voltando a repetir várias vezes este exercício. É preciso ter a noção do todo, para poder organizar itinerários multifacetados e flexíveis que enriqueçam o olhar do visitante.

1. Visitas exploratórias à região

Começar por passear sem destino pela região que vamos estudar. Sentir o ambiente. Provar a gastronomia local. Dormir nos lugares mais remotos. E voltar sempre a este exercício. Começar a conhecer os notáveis locais e os observadores privilegiados.

Por exemplo, nas visitas exploratórias e também nalgumas de definição e monitorização dos itinerários dentro da Herdade da Barrosinha, nosso parceiro e campo experimental do projecto, contamos com o acompanhamento do Sr. António Padeira, o guarda-florestal da Herdade da Barrosinha, com quem aprendemos imenso, não só sobre as herdades que integram a Companhia Agrícola da Barrosinha (CAB), mas também sobre Alcácer. E sobre plantas e animais. Uma ajuda que se revelou inestimável.

2. Consulta de bibliografia relevante, e outras fontes sobre a região

A exploração bibliográfica, seja mais específica e técnica, como mais documental, um bom acervo de mapas sobre a região e fontes de informação oral são fundamentais para se perceber não só a sua história, como as suas dinâmicas próprias, de modo a poder vir a identificar itinerários que espelhem o sentir, a pertença das pessoas, em suma, a identidade que hoje é uma marca turística tão importante, como factor de atracção, de visitantes, de turistas e de viajantes.

Do ponto de vista documental, é importante identificar zonas de especial sensibilidade e testar, no terreno, a viabilidade da inclusão dessas zonas nos itinerários.

O recurso a fontes orais transporta-nos para o conhecimento vivido que os locais têm da sua região e permite-nos identificar espaços de especial valor simbólico.

3. Levantamento e inventário dos recursos existentes

De forma já mais estruturada, o levantamento fizemo-lo no terreno, identificando o património histórico, cultural e natural mais relevante da CAB, sobretudo o da Herdade da Barrosinha, bem como da área do concelho, sempre em torno do tema central do projecto.

Ao sistematizar o levantamento dos recursos, encontramos coincidências entre os registos e o terreno.

A partir deste levantamento, procedemos então a uma inventariação temática dos recursos da região, que nos permitiria, em seguida, delinear os eixos federadores dos diferentes percursos, dentro da herdade e na área do concelho.

4. Caracterização e definição das potencialidades. Classificação e estado de conservação

Como é que se define se um recurso tem ou não tem potencialidades turísticas? Isto é, se é potencialmente visitável, se pode vir a constituir um motivo de atracção para a região? Ninguém tem dúvidas que o Mosteiro dos Jerónimos, em Lisboa, que a cidade de Évora, ou que um parque natural têm fortes potencialidades turísticas. Porquê? Porque têm um forte valor simbólico, colectivamente reconhecido (veja-se o caso de Évora, antes de ser classificado património mundial). Portanto, para definir as potencialidades turísticas, depois de todo o levantamento, inventariação, caracterização, classificação, estado de conservação, é necessário o conhecimento das tendências do lazer e do turismo, tanto internas como externas, e um profundo conhecimento da região que permita a definição das suas potencialidades genuínas, potencialidades essas que proporcionem ao visitante o espaço da memória do território que visita e a beleza cénica com que o presente lhe presenteia os sentidos, num perfume onde tradição e inovação dá, no presente, futuro ao nosso passado.

5. Definição dos itinerários

Nesta fase, com a Herdade da Barrosinha percorrida a pé e o concelho mapeado e zonado, com a classificação dos recursos, bem como com o seu estado de conservação, tínhamos já uma primeira abordagem dos itinerários a definir a partir da identificação das potencialidades que considerámos relevantes.

Tínhamos muitos dos itinerários possíveis mentalmente definidos e muitos rascunhados nos mapas. A cada itinerário começava a corresponder uma ficha onde íamos registando os seus conteúdos.

Tratava-se, então, de definir os itinerários propriamente ditos e experimentá-los no terreno, colocando-nos no papel daqueles que futuramente os irão percorrer.

Fizemo-lo de mapa na mão, de cronómetro e podómetro, anotando correcções, fazendo alterações, eliminando ideias esboçadas e fazendo nascer outras no seu lugar.

É a fase em que se alteram sentidos, em que se mudam horários previstos inicialmente, em que começamos a conseguir trabalhar de forma flexível os vários itinerários que temos, a caminho das soluções finais.

6. Monitorização dos itinerários

Eis-nos chegados à fase final de concepção dos itinerários, testando a sua exequibilidade e integrando os contributos das outras equipas do projecto. Cada ficha de cada itinerário foi-se enriquecendo com a inclusão destes contributos específicos de cada equipa.

Para a implementação dos itinerários, existem ainda duas outras fases, que cabem à iniciativa privada e aos poderes locais, e que são extraordinariamente importantes. Trata-se da negociação, quando os itinerários atravessam propriedades privadas (como é o caso da Barrosinha, cuja realização dos percursos carece de autorização da Companhia), e da fase fundamental da comercialização e distribuição destes produtos turísticos.

A questão da comercialização é vital e existem, no nosso país, circuitos de comercialização profissionais. Estamos na era da integração e da complementaridade de produtos. Seria desejável que esta complementaridade e integração de produtos se estendesse territorialmente, no caso do Alentejo, a Espanha e ao Algarve, com a oferta de itinerários integrados tanto de produtos diferenciados como de territórios com diferentes competências turísticas.

OS ITINERÁRIOS DEFINIDOS

Os itinerários que a seguir se apresentam resultam da concretização de um dos objectivos iniciais do projecto e constituem-se como um meio estruturado de conhecimento da paisagem, do meio ambiente, da história e da cultura locais. Tal como se acabou de referir, foram

elaborados na sequência de um contacto longo e directo com a região, numa perspectiva integradora daqueles aspectos. Procuram dar conta da diversidade de territórios no interior do concelho e da especificidade da Companhia Agrícola da Barrosinha, como exemplo da grande propriedade alentejana e do local onde decorreu a componente experimental do projecto. Nos dois pontos que se seguem – *Passeando pela Barrosinha* e *Passeando por Alcácer do Sal* – são apresentados e descritos sete percursos pedestres, de tipo integrado e específico (II e IE), confinados à Herdade da Barrosinha, que se articulam com os sete itinerários integrados e temáticos (II e IT), correspondentes à área do concelho.

Embora a Companhia Agrícola da Barrosinha seja composta por várias herdades, por razões de ordem prática e pela própria história da empresa, definiram-se apenas percursos no interior da Herdade da Barrosinha. Estes percursos são de tipo circular, privilegiam o contacto com a natureza, são demonstrativos de aspectos relacionados com os produtos e as vertentes que integraram o projecto, e reflectem a história social desta grande herdade tipicamente alentejana. *Barrosinha: uma empresa multifacetada* centra-se no conjunto arquitectónico que constitui a sede da Companhia. *Ao redor da serra da Maceira: paisagem, flora e património construído* é um percurso de contacto com o ambiente e de visita às duas capelas existentes no interior da herdade; dada a sua riqueza florística, na estação própria, este trajecto poderá realizar-se especificamente para a observação de ervas aromáticas e de plantas silvestres utilizadas na alimentação local. *Ao longo do Sado: arrozais, matas e montes* organiza-se em torno do rio e das suas margens, articulando-se directamente com os itinerários *O rio e as margens* e *Do sal ao arroz*, definidos para o concelho. Este percurso poderá desdobrar-se em dois, um deles mais curto e mais confinado às margens do rio; o outro, mais longo, contemplando a visita a uma ou às duas capelas. Finalmente, *Mais para o interior: montado e vinhas* é revelador de uma outra actividade da CAB – a produção de vinho; também este trajecto pode assumir um carácter de especificidade, se for realizado com intuito da observação de cogumelos silvestres e do seu *habitat*.

Na definição dos percursos no interior da Herdade da Barrosinha colaboraram as restantes equipas do projecto. A sua descrição integra, por isso, os contributos dessas equipas, particularmente no que se refere à flora, às ervas aromáticas e plantas silvestres comestíveis,

por um lado, e aos cogumelos silvestres, por outro. Nesse sentido, uma informação mais detalhada, sobre estes e outros aspectos referidos nos itinerários, poderá ser encontrada nos capítulos anteriores.

PASSEANDO PELA BARROSINHA

1. Barrosinha: uma empresa multifacetada (II)
2. Ao redor da serra da Maceira: paisagem, flora e património construído
 - 2.1. As capelas do Senhor das Chagas e de Nossa Senhora da Conceição (II)
 - 2.2. Ervas aromáticas e plantas silvestres comestíveis, a caminho das capelas (IE)
3. Ao longo do sado: arrozais, campo, o rio e as capelas
 - 3.1. O campo e o rio (II)
 - 3.2. O campo, o rio e as capelas (II)
4. Mais para o interior: montado e as vinhas (II)
 - 4.1. Cogumelos silvestres, por entre o montado e as vinhas (IE)

Passeando por Alcácer do Sal constitui uma proposta de visita ao concelho, através de quatro itinerários integrados e três temáticos. Os primeiros resultam da percepção dos diferentes territórios no interior do concelho, territórios esses que se estruturam a partir do rio e da proximidade ou afastamento em relação ao litoral e que reflectem modos de vida distintos. O sentido da visita poderá ser organizado a partir da cidade de Alcácer do Sal. Percorrer o centro urbano, reconhecer os testemunhos da história local, contactar com os seus habitantes constitui um primeiro percurso. Depois, de Alcácer à Comporta, ao Torrão e a Santa Susana, são os três eixos a partir dos quais o visitante poderá percorrer os diferentes territórios do concelho. Ou seja, a partir de Alcácer, caminhando por terra, estes percursos seguem a água, em direcção à Comporta, *por entre o pinhal e as dunas*; ao Torrão, *Alentejo dentro*; e a Santa Susana, *espreitando a Barragem de Pego do Altar*. *Do sal ao arroz e Pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer do Sal* reflectem produtos emblemáticos do concelho, seleccionados pelo facto de condensarem e transmitirem uma imagem identitária forte e colectivamente reconhecida, e pretendem revelar alguns dos aspectos que integram a fileira alimentar desses produtos. Nestes casos, o sentido do percurso estrutura-se a partir de um tema aglutinador, ao qual se submetem as restantes componentes do itinerário. Deste modo, seguir as sucessivas fases e aspectos da fileira alimentar daqueles produtos conduzirá à percepção do que está por detrás de um prato ou de um produto apreciado à mesa. Estes itinerários constituem-se, assim, como percursos de conheci-

mento e de sensações que articulam aspectos alimentares com o usufruto da natureza, o contacto com a cultura local e o prazer da mesa. Finalmente, *O rio e as margens* é um percurso de barco que se impõe naturalmente pela sua importância como elemento estruturante da paisagem e da história locais. Todos os percursos são de tipo linear e privilegia-se o transporte automóvel. Os itinerários em torno do sal, do arroz e do pinhão pressupõem a articulação daquele meio de deslocação com pequenos percursos a pé ou de bicicleta.

PASSEANDO POR ALCÁCER DO SAL

1. Alcácer: a cidade e o rio (II)
2. De Alcácer à Comporta, por entre o pinhal e as dunas (II)
3. De Alcácer ao Torrão, a caminho do Alentejo (II)
4. De Alcácer a Santa Susana, espreitando a Barragem de Pego do Altar (II)
5. O rio e as margens (IT)
6. Do sal ao arroz (IT)
7. Pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer do Sal (IT)

A Primavera e o Outono são as melhores épocas do ano para a realização de uma visita a Alcácer, organizada a partir dos itinerários e percursos pedestres aqui apresentados. É na Primavera que a paisagem atinge um esplendor único e que a observação das ervas aromáticas e das plantas silvestres comestíveis poderá ser mais interessante. É também na Primavera, tal como no Outono, que o clima é mais ameno, favorecendo este tipo de actividades. Por outro lado, o Outono e o Inverno é o tempo dos cogumelos, que as primeiras chuvas fazem “despertar” da humidade do solo. Se, mesmo assim, se optar pela realização destes percursos no Verão, aconselha-se que se passeie pela manhã e ao final da tarde, de modo a evitar a insolação e o calor intenso próprios do Alentejo, nesta época do ano.

A duração adequada a cada um dos percursos é de um dia. Um fim-de-semana permite múltiplas combinações, dependendo dos interesses pessoais e das preferências por lugares mais citadinos ou de maior contacto com a natureza. No final do capítulo são apresentadas algumas sugestões de organização da visita, articulando percursos na área do concelho com percursos pedestres na Herdade da Barrosinha.

Sendo a Herdade da Barrosinha uma propriedade privada, a realização dos percursos pedestres só poderá efectuar-se mediante um pedido prévio à Companhia Agrícola da Barrosinha.

PASSEANDO PELA BARROSINHA

*Ribeira do Sado
Toda ela é minha
De cravos e rosas
Até à Barrosinha*
(Quadra popular)

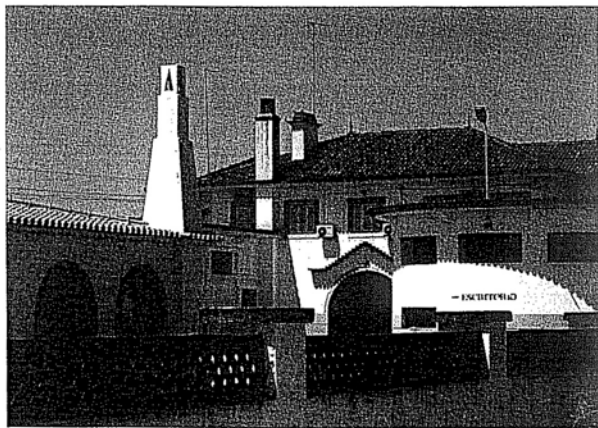
A COMPANHIA AGRÍCOLA DA BARROSINHA

A Companhia Agrícola da Barrosinha é uma empresa agrícola multifacetada. Da grande diversidade de actividades que desenvolve, destacam-se a produção de vinho, a produção e embalagem de arroz, a pecuária, o turismo, a caça e a extracção de cortiça. É constituída pelas herdades de Vale Matança, Bicada e Arcebispa, Vale da Aroeira e Barrosinha, sendo esta última a de maiores dimensões e aquela em que se situa a sede da Companhia. É também a herdade onde se localiza a maior parte dos edifícios que constituem o património edificado da empresa e que representam o testemunho da sua história passada, bem como das actividades que desenvolve no presente.

Contíguo ao núcleo central da CAB situa-se um conjunto de edifícios que pertenceu à antiga Cooperativa Agrícola do Vale do Sado (Copsado) e que é actualmente propriedade da Companhia.

Do ponto de vista agro-florestal, o espaço das quatro herdades que compõem a CAB é maioritariamente ocupado por montado de sobre,

pinhal, eucaliptal, vinha e arroz. Ao nível da pecuária, a Companhia detém suiniculturas e criação de gado ovino e bovino. O arroz e o vinho são dois produtos centrais na actividade da Companhia. A Barrosinha possui cerca de 600 hectares de plantio de arroz, um secador e uma fábrica de descasque e embalagem de arroz e comercializa as variedades carolino e agulha extra-longo.



Conjunto edificado da sede da CAB

Relativamente ao vinho, depois de um período de abandono desta actividade, recentemente, a CAB procedeu à plantação de novas vinhas e à remodelação da adega. Simultaneamente, reconverteu um edifício do Núcleo Central para local de venda dos diversos produtos da empresa.

Para além da componente agro-florestal e pecuária, recentemente, a CAB tem também apostado no turismo, nomeadamente no turismo cinegético. Na Barrosinha existe uma unidade hoteleira que integra um restaurante de cozinha da região – a Albergaria da Barrosinha. No interior das quatro herdades que constituem a CAB é possível praticar turismo cinegético, tendo para esse efeito sido recentemente recuperadas algumas das antigas casas de trabalhadores, localizadas nas herdades de Vale Matança e Aroeira. Recentemente, foi também criada, na Herdade da Barrosinha, uma área reservada com javalis e veados, para efeitos cinegéticos.

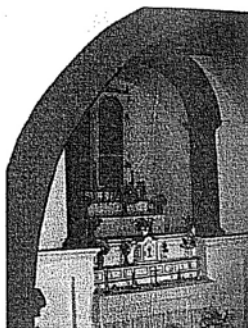
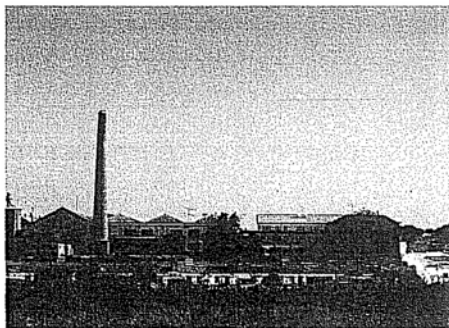
MEMÓRIA E PATRIMÓNIO CONSTRUÍDO

Do ponto de vista do património construído, a Barrosinha apresenta um conjunto de edifícios que exprimem as suas actividades presentes, mas também o seu passado, reflectindo simultaneamente o modo de vida próprio desta região e do Alentejo em geral. O núcleo central da CAB é constituído por um conjunto diversificado e harmonioso de edifícios com uma traça arquitectónica enquadrada na região. Aí se encontra a casa senhorial, os escritórios da administração, os espaços de convívio dos trabalhadores, as suas casas de habitação, a adega, o lagar de azeite, a albergaria e um antigo campo de futebol.

Entre os edifícios que pertenceram à Copsado, contam-se a unidade de descasque de arroz, que se mantém em laboração, e um conjunto de edifícios desactivados que testemunham as antigas actividades da Cooperativa, tais como a fábrica de tomate e as instalações para descasque de pinhão.

Não muito longe deste núcleo central, encontram-se as instalações destinadas a alojar os trabalhadores temporários, que noutros tempos vinham de lugares distantes para ajudar nos períodos de trabalho agrícola mais intenso e para os quais a mão-de-obra local era insuficiente. A Herdade da Barrosinha integra ainda duas capelas dedicadas a Nossa Senhora da Conceição e ao Senhor das Chagas,

situadas na serra da Maceira, num espaço de invulgar beleza paisagística e de grande riqueza em termos de flora. Dispersos por toda a área da Companhia encontram-se vários montes com a sua traça tipicamente alentejana.



Companhia Agricola da Barrosinha e Capela de Nossa Senhora da Conceição

1 *Garum* é a designação latina de um condimento muito apreciado pelos romanos, que consistia numa salmoura de peixe. Um dos locais onde se fabricava este condimento era precisamente na zona de Alcácer e de Setúbal. Daí, o *garum* era levado para outros locais do Império Romano, em ânforas de barro, produzidas também na região. Da utilização deste condimento de grande apreço no período romano não ficaram, no entanto, quaisquer vestígios na cozinha local.

2 *Alcácer do Sal ao Tempo dos Romanos*, Alcácer do Sal, Colibri/Câmara Municipal de Alcácer do Sal, 2002, p. 129.

3 *Op. cit.*, p. 57.

4 *Alcácer do Sal na Idade Média*, Alcácer do Sal, Colibri / Câmara Municipal de Alcácer do Sal, 2000, p. 48.

Em termos de memória do passado, a Barrosinha tem um importante significado na história local. Segundo os estudos de João Carlos Lázaro Faria, já no tempo dos romanos constituía uma importante *villae*, ou seja, uma exploração agrícola. Ai foram encontrados vestígios de uma necrópole e de dois fornos de ânforas e, ao que parece, o seu “proprietário (...) dedicar-se-ia, quer ao fabrico de *garum*¹ e seus derivados, (...), quer ao fabrico de lucernas²”. Um outro aspecto que merece ser referido diz respeito à importância de Vale Matança, uma das herdades que integram a CAB, no contexto da história local. Esta designação de Vale Matança, bem como o local onde se encontra esta herdade parecem reportar-se à batalha pela qual Alcácer do Sal foi definitivamente conquistada aos mouros. Alcácer foi tomada por D. Afonso Henriques em 1158. Mas, em 1191, os mouros voltam a apoderar-se do seu território e só em 1217, numa terrível batalha campal, se dá a conquista definitiva. Segundo o *Dicionário Corográfico* de Pinho Leal, “ao sítio onde se deu esta memorável batalha, se ficou desde então chamando Valle-de-Matança³”. Também Maria Teresa Pereira Lopes refere que esta batalha teve lugar “junto à ribeira dos Sítimos”, que é precisamente onde fica situada a Herdade de Vale Matança⁴.

PAISAGEM E FLORA⁵

A paisagem da Herdade da Barrosinha é diversificada, integrando áreas planas, o rio e as suas margens inundáveis, a serra da Maceira, salpicada de alguns edifícios necessários às actividades agrícolas da empresa, e por montes dispersos. A esta diversidade ecológica corresponde uma apreciável riqueza florística e paisagística.

O montado de sobreiro, o pinhal e o eucaliptal ocupam grande parte das áreas da Companhia. Na zona da serra da Maceira, destacam-se as manchas de sobreiro com estratos arbustivo e herbáceo bem desenvolvidos, traduzindo um razoável estado de conservação e fraca perturbação ocasionada pelo homem. Assim, trechos de alguns dos percursos a pé são ladeados por encostas luxuriantes de vegetação, composta por sobreiros (delgados, embora já de alguma idade) e outras espécies próprias deste tipo de mata, tais como zambuzeiros, medronheiros, aroeiras, madressilvas, rosmaninhos, alecrim, espargos-bravo, gilbardeira, trovisco e norça-preta, entre outras.



Sobreiro



Do ponto de vista condimentar e aromático, a diversidade de espécies é igualmente assinalável. Na área da Barrosinha, crescem plantas como o poejo (*Mentha pulegium* L.), a erva-das-azeitonas (*Calamintha baetica* Boiss. & Reut.), o orégão (*Origanum vulgare* Hoffmanns), a hortelã da ribeira (*Mentha cervina* L.), o tomilho (*Thymus vulgaris* L.), a erva-ursa (*Thymus capitellatus* Hoffmanns. & Link), o cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus* L.), o rosmaninho (*Lavandula stoechas* L.) e o alecrim (*Rosmarinum officinalis* L.), entre outras. Como plantas silvestres comestíveis, podem observar-se as beldroegas (*Portulaca oleracea* L.), as (a)labaças (*Rumex* spp.), as carrasquinhas (*Scolymus hispanicus* L.), os espargos silvestres

5 A informação relativa à flora e as fotografias respectivas, contidas neste ponto e nos itinerários que se seguem, são da responsabilidade de Isabel Saraiva e de Elvira Ferreira. Para uma informação mais detalhada sobre ervas aromáticas e plantas silvestres utilizadas na alimentação local, e sobre os seus usos culinários na região, ver os Capítulos I, IV e V.

(*Asparagus* spp.), as alcachofras (*Cynara humilis* L.), as silvas (*Rubus* sp.) e o medronheiro (*Arbutus unedo* L.).



Rosmaninho e espargo silvestre

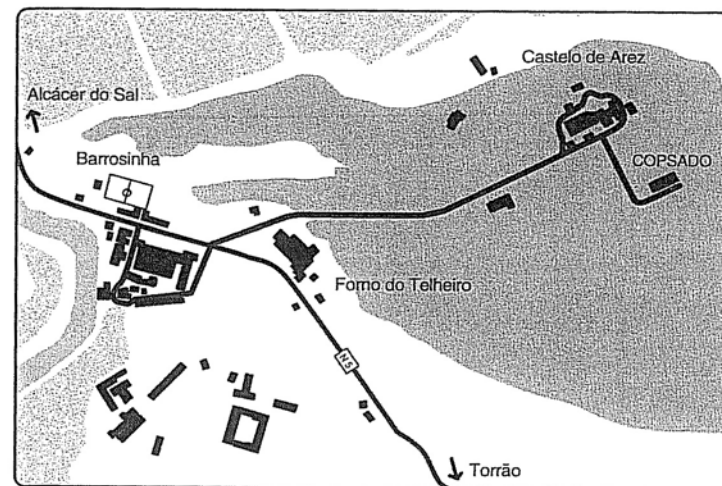


COGUMELOS SILVESTRES⁶

Esta diversidade paisagística da Barrosinha reflecte-se também na faceta micológica. Neste clima de Outonos amenos e Invernos pluviosos, mas moderados nas suas temperaturas médias, a diversidade de cogumelos é razoável e distribuída por diferentes grupos taxonómicos. Na cozinha local, utilizam-se sobretudo as púcaras (*Macrolepiota procera*), os miscalos ou boletos (*Boletus* spp.), as laranjinhas ou cogumelos reais (*Amanita caesarea*) e as túberas (*Terfezia arenaria*). Mas muitas outras espécies existem por aqui, tendo sido inventariadas cerca de uma centena. De entre as espécies comestíveis foram ainda encontradas: *Boletus edulis*, *Clitocybe odora*, *Laccaria amethystina*, *L. laccata*, *Lactarius deliciosus*, *L. rugatus*, *L. volemus*, *Lepista nuda*, *Russula cyanoxantha* e *Xerocomus rubellus*. Nalgumas zonas abertas, localmente designadas por sertões, em que no coberto vegetal predomina *Helianthemum guttatum*, na época de Abril são abundantes as falsas túberas (*Terfezia arenaria*). Nos terrenos destinados a pastagens de gado, plantados com forrageiras, são frequentes espécies como as *Agaricus arvensis* e *Macrolepiota procera*. Pelos habitantes locais foram ainda referidas as espécies *Amanita caesarea*, *Boletus* spp., *Cantharellus* spp. e *Cratarellus cornucopioides*.

⁶ A informação relativa aos recursos micológicos e as fotografias respectivas, contidas neste ponto e nos itinerários que se seguem, são da responsabilidade de F. Pinho-Almeida e de J. L. Baptista Ferreira. Para uma informação mais detalhada sobre as espécies inventariadas na Barrosinha, os respectivos habitats e os seus usos culinários, ver os Capítulos II, IV e V e o Catálogo Cogumelos da Barrosinha, publicado no âmbito do projecto.

1. – BARROSINHA: UMA EMPRESA MULTIFACETADA (II)



LOCAL DE PARTIDA
Barrosinha – Núcleo Central

LOCAL DE CHEGADA
Barrosinha – Núcleo Central

DISTÂNCIA APROXIMADA
2,5 Km

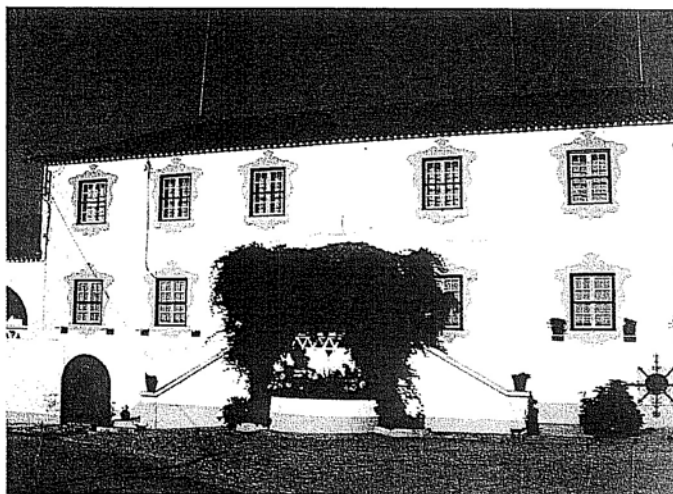
DURAÇÃO APROXIMADA
2h

PRINCIPAIS MOTIVOS DE INTERESSE
CAB; património edificado

Este percurso centra-se no conjunto edificado da Herdade da Barrosinha, sede da CAB, e no espaço da antiga Copsado. O seu objectivo é o de introduzir o visitante no espaço, na história e no presente da Companhia, num pequeno percurso através dos edifícios centrais.

O seu início poderá ser a “Cantina dos Trabalhadores”, um lugar carregado das vivências que aí se cruzam todos os dias. Todos por ali passam: trabalhadores agrícolas, funcionários dos escritórios, administradores e visitantes. Aí se toma um café ou outra bebida servida pelo Sr. João, num ritual de sociabilidade que se repete todos os dias. Aí almoçam os trabalhadores da Companhia. A cozinheira de serviço aquece-lhes a comida, ou termina mesmo a sua confecção. É um hábito que reproduz neste espaço o que outrora se passava nos campos e que se designava por *cocaria*. A *cocaria* era o conjunto dos recipientes individuais que cada trabalhador levava para o campo com os ingredientes destinados ao seu almoço, colocados em fila sobre um fogo aceso no chão, e que um cozinheiro se encarregava de acabar de preparar. O fogão de grandes dimensões que, na Herdade da Barrosinha, acolhe esta *cocaria* capta a atenção, pelas suas dimensões e pelo tipo de equipamento, que constitui um verdadeiro exemplar de arqueologia industrial.

A “cantina” está situada no centro social da Herdade da Barrosinha, num espaço que concentra os edifícios necessários ao seu funcionamento e por onde se cruza diariamente toda a sua actividade. Escritórios, casas de habitação, adega, serração de madeiras, oficina auto, a antiga padaria que servia a população residente, mais casas de habitação e um campo de futebol formam este núcleo central. Mais adiante fica a albergaria e o restaurante e, do outro lado da estrada, as antigas instalações da Copsado, actualmente propriedade da CAB. Uma antiga fábrica de tomate, uma unidade de descasque de arroz e outra de descasque de pinhão (o secador, como é designado localmente) constituem esse património, espelhando produtos alimentares emblemáticos da região e estruturantes da economia local (à excepção do tomate que perdeu toda a sua importância de outrora). Este espaço, os edifícios e a memória nele existente são o testemunho de um importante momento histórico do Alentejo, em que através do colectivismo agrário se ensaiaram novos modelos económicos e sociais para a região. Actualmente, apenas a fábrica de descasque de arroz se mantém em laboração. A fábrica de tomate e o secador apresentam fortes potencialidades museológicas. O secador foi reutilizado no âmbito do projecto para experimentar a secagem do tomate, conforme foi explicado no Capítulo III, numa lógica de preservação ambiental e de “inovar a tradição”⁷.

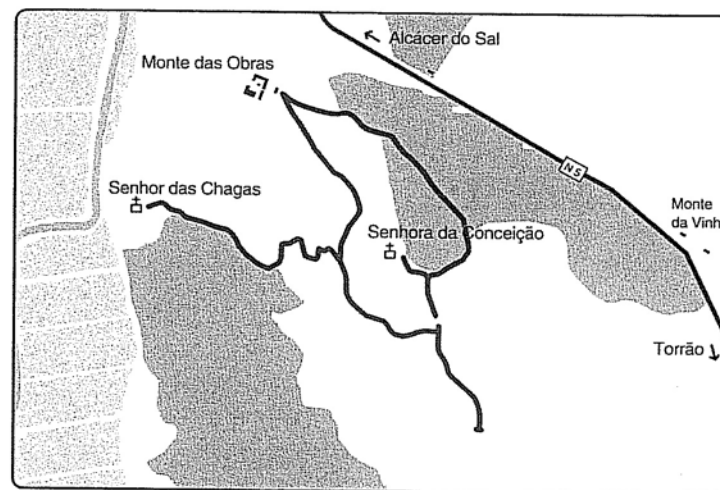


Casa Senhorial

7 Sobre aspectos ligados ao pinhão e ao arroz, ver o Capítulo V e os itinerários “do sal ao arroz” e “pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer do Sal”.

2. – AO REDOR DA SERRA DA MACEIRA: PAISAGEM, FLORA E PATRIMÓNIO CONSTRUÍDO

2.1. – As capelas do Senhor das Chagas e de Nossa Senhora da Conceição e a serra da Maceira (II)



LOCAL DE PARTIDA
Barrosinha – Bifurcação Andives, Arouca, Sapalinho/Capelas

LOCAL DE CHEGADA
Barrosinha – Bifurcação Andives, Arouca, Sapalinho/Capelas

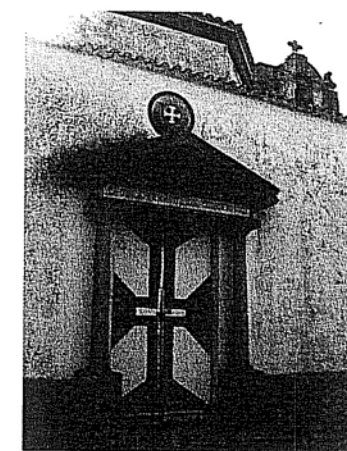
DISTÂNCIA APROXIMADA
8 Km

DURAÇÃO APROXIMADA
3h

PRINCIPAIS MOTIVOS DE INTERESSE
Património religioso, paisagem e flora local

Este itinerário desenvolve-se pela serra da Maceira e tem como elementos centrais as duas capelas que integram o património construído da Herdade da Barrosinha, bem como a sua envolvente paisagística.

As capelas de Nossa Senhora da Conceição e do Senhor das Chagas constituem os dois exemplares de arquitectura religiosa existente dentro da área da Herdade da Barrosinha. As duas ermidas avistam-se do castelo de Alcácer do Sal, marcando a paisagem verdejante com a sua brancura luminosa. Já no início do século XX, o *Guia de Portugal*, de Raul Proença, aconselhava o visitante da região a subir ao castelo de Alcácer do Sal para ver “o Sado arrastando os seus preguiçosos meandros entre várzeas e arrozais, e no fundo do horizonte a serra da Maceira, com as ermidas brancas do Sr. das Chagas e da Sra. da Conceição”⁸. Através deste percurso, sobretudo junto à Capela do Senhor das Chagas, desfruta-se de uma excelente vista panorâmica



Capela de Nossa Senhora da Conceição

8 *Op. cit.*, p. 5.



A caminho da Capela do Senhor das Chagas

do Sado e dos arrozais que lhe são contíguos, por entre a vegetação luxuriante da mata envolvente, composta por diversas espécies, conforme foi referido anteriormente. Por isso, sugere-se que o percurso comece pela Capela de Nossa Senhora da Conceição e siga depois para o Senhor das Chagas, de modo a que, ao descer a pequena encosta que se segue a esta última capela, se possa avistar o Sado, com Alcácer ao fundo.

A Capela do Senhor das Chagas esteve durante muito tempo em ruínas, encontrando-se presentemente a ser restaurada. A Capela de Nossa Senhora da Conceição encontra-se muito bem conservada e é um local com um significado especial para a história da CAB e para a população de Alcácer. Ali se fazia, todos os anos, no mês de Maio, uma romaria patrocinada pelos proprietários da Barrosinha e muito concorrida pelos alcacerenses. Para além desta romaria, a capela também tem sido escolhida para a realização de casamentos.

Segundo informações recolhidas localmente, estas duas capelas terão sido construídas no século XVI. Todavia, a Capela de Nossa Senhora da Conceição tem inscrita a data de 1681, como sendo o ano

da sua construção. Quanto à Capela do Senhor das Chagas, será provavelmente mais antiga. Segundo o Senhor Padre Luís Silveira, é muito provável que a sua existência esteja relacionada com a Ordem de São Francisco, instalada em Alcácer do Sal, na primeira metade do século XVI, e cujo edifício do convento ainda existe. Conforme nos explicou, os Franciscanos cultivavam muito a relação com a natureza. A Capela do Senhor das Chagas localiza-se num local ermo, de difícil acesso e com uma vista deslumbrante, oferecendo, portanto, aos fra-

des as condições propícias ao isolamento e à meditação. Por outro lado, a escolha do Senhor das Chagas como orago da capela corrobora esta teoria, uma vez que, segundo a história religiosa, São Fran-



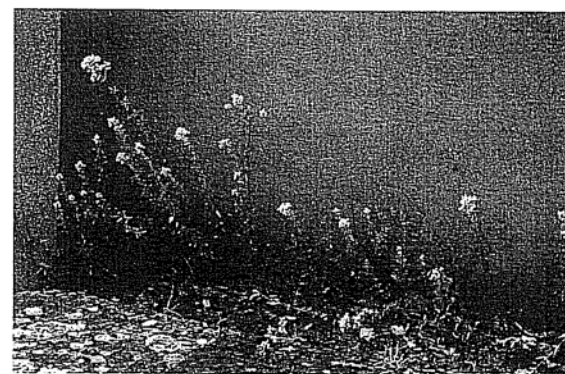
Capela do Senhor das Chagas

9 *Dicionário de Santos*, Porto, Lello & Irmão Editores, 1990.

cisco de Assis, o fundador da Ordem dos Franciscanos, durante um retiro no Monte Alverno, teve uma visão de Cristo crucificado, da qual lhe ficaram inscritas as cinco chagas, que o acompanharam para o resto da vida⁹. Encontramo-nos, assim, perante um local não apenas de invulgar beleza paisagística, como também com um forte sentido místico.

2.2. — Ervas aromáticas condimentares e plantas silvestres comestíveis, a caminho das capelas (IE)

Este percurso pode tomar um cariz mais especializado, ao centrar-se especificamente na observação de ervas aromáticas condimentares e de plantas silvestres comestíveis. Quer a caminho das capelas, quer nas áreas envolventes, é possível encontrar espécies tão diversificadas como o orégão, o poejo, a erva-das-azeitonas, o espargo silvestre, a carrasquinha, os catacuses, o rosmaninho, o alecrim ou o medronheiro. O percurso ganha especial interesse na Primavera e no Verão, épocas em que a maior parte destas plantas se encontra na fase de crescimento e de floração. Na Primavera, nalguns dos restaurantes locais, incluindo na "Albergaria da Barrosinha", é possível encontrar pratos à base de *carrasquinhas*, *catacuses* ou *espargos silvestres*¹⁰.

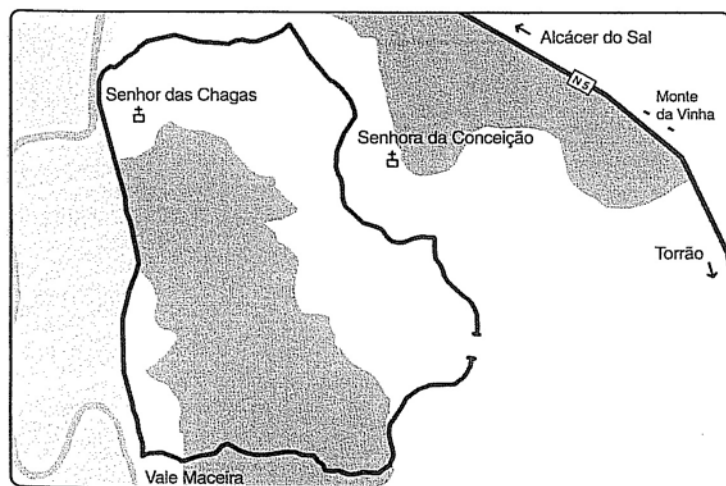


Orégão junto à Capela de Nossa Senhora da Conceição

10 Percurso delineado com a colaboração de Isabel Saraiva e de Elvira Ferreira. Para uma informação mais detalhada sobre as espécies inventariadas na Barrosinha, os respectivos *habitats* e os seus usos culinários, ver os Capítulos I, IV e V.

3. – AO LONGO DO SADO: ARROZAIAS, MATAS E MONTES

3.1. – O campo e o rio (II)



LOCAL DE PARTIDA
Barrosinha – Bifurcação Andives, Arouca, Sapalinho/Capelas

LOCAL DE CHEGADA
Barrosinha – Bifurcação Andives, Arouca, Sapalinho/Capelas

DISTÂNCIA APROXIMADA
10 Km

DURAÇÃO APROXIMADA
3h30m/4h

PRINCIPAIS MOTIVOS DE INTERESSE
Cultura do arroz, vida no monte, fauna e flora local

Sob o lema “o campo e o rio”, propõe-se agora um percurso mais extenso, que integra dois espaços com diferentes características paisagísticas – o rio Sado, que delimita grande parte deste percurso, e a serra da Maceira, sobranceira ao rio, e onde se erguem as capelas do Senhor das Chagas e de Nossa Senhora da Conceição. Uma parte do percurso é comum àquele que foi apresentado anteriormente. Se o visitante quiser aventurar-se numa caminhada mais longa, poderá mesmo juntar os dois num só, ou, pelo menos, incluir a Capela de Nossa Senhora da Conceição neste último.

O primeiro troço do percurso é feito por entre uma densa mata de sobreiros. Depois entra-se num caminho ladeado por eucaliptal de um lado e montado de sobro do outro, com árvores de elevado porte. Mais adiante inicia-se a descida para o vale Maceira. Deixa-se então o eucaliptal e o montado e caminha-se por entre uma vegetação densa e diversificada, observando-se, além dos sobreiros, zambujeiros, medronheiros, bons exemplares arbustivos de urze, folhado, sanguinho-das-sebes ou aderno bastardo, estevão e gilbardeira; os poejos vão aparecendo nos sítios mais sombrios e húmidos.

A chegada ao monte Maceira traz-nos à memória a vida nos montes, por esse Alentejo fora. O monte Maceira, situado no vale Maceira, junto ao rio Sado, é constituído por um conjunto de pequenas habitações em banda e por dois estábulos (para gado bovino e equídeo, conforme indicam os ícones colocados sobre as portas de entrada). Actualmente, este monte encontra-se desabitado e nele está instalada uma significativa colónia de cegonhas, que nos relembra a importância emblemática desta ave na região de Alcácer do Sal.

É por demais conhecida a função do monte alentejano enquanto estrutura organizadora dos campos de cultivo e das actividades que lhe são inerentes. É uma herança que tem a sua origem nas *villas rústicas* romanas. Do monte fazem parte as casas de habitação, os estábulos, os edifícios para albergar as alfaías agrícolas e armazenar as colheitas, a queijaria, o forno do pão, enfim, tudo o que fosse necessário a uma vida relativamente isolada. À volta é o silêncio e a imensidão da paisagem. Um silêncio interrompido apenas pelo chilrear dos pássaros, pelo ladrar do cão ou pelo cantar do galo, de madrugada.

O troço junto ao rio é completamente dominado pelo sapal e pela cultura do arroz. De notar, pela beleza da floração e também pelos saborosos frutos (amoras), o denso silvado que ladeia o caminho. A paisagem e as cores mudam conforme a época do ano e à medida que se sucedem as fases da cultura do arroz. Aos tons terra, próprios do Inverno, sucede-se o espelhado dos campos alagados, na Primavera, e depois o verde aberto do Verão.



Silvas e arrozal



Este troço do percurso – ou seja, aquele que se desenvolve entre o monte Maceira e a Barrosinha – coincide com a Grande Rota

11 Ver *Passo-a-Passo. Percursos Pedestres de Portugal*, Lisboa, Federação Portuguesa de Campismo, 2003, e *Entre o Sado e os Sobreiros. Bike Magazine*, 1996.

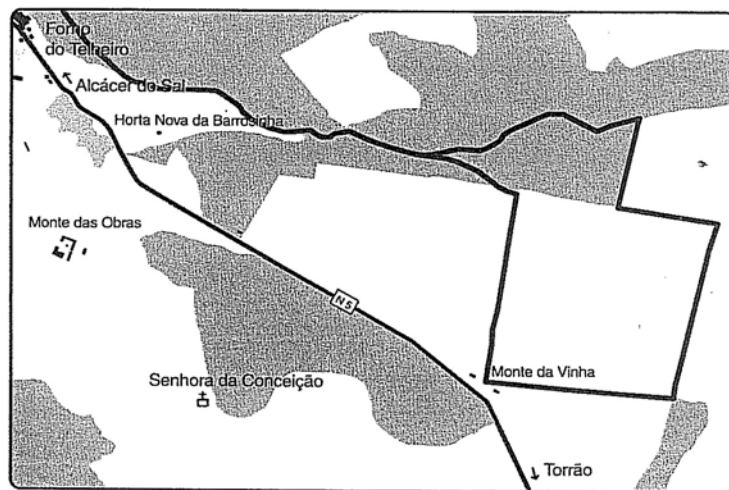
12 Segundo dados do Centro de Estudos Galegos da Universidade Nova de Lisboa, este "caminho de Santiago" tinha início em Lagos, seguindo por Ferreira do Alentejo, Alcácer, Setúbal, Lisboa, podendo, a partir daí, tomar um rumo mais litoral e outro mais interior. Ver <http://ceg.fcsh.unl.pt>.

"Caminho do Atlântico" (GR 11 / E 9) que, nesta região, liga Santiago do Cacém a Alcácer do Sal e também com um percurso de BTT, intitulado *Entre o Sado e os sobreiros*¹¹. Tudo leva a crer que este percurso, actualmente designado por "Caminho do Atlântico", constitui um dos troços do Caminho de Santiago de Compostela que passava por Alcácer do Sal. Junto à Capela do Senhor dos Mártires, existem inclusivamente instalações que serviam de apoio aos peregrinos, recentemente recuperadas pela Irmandade do Senhor dos Mártires, mantendo essa mesma função¹².

3.2. — O campo, o rio e as capelas (II)

Uma variante a este percurso poderá integrar a visita a uma das ou mesmo às duas capelas, juntando os percursos *As capelas do Senhor das Chagas e de Nossa Senhora da Conceição e a serra da Maceira e O campo e o rio*.

4. — MAIS PARA O INTERIOR: MONTADO E VINHAS (II)



LOCAL DE PARTIDA
Barrosinha – Núcleo Central

LOCAL DE CHEGADA
Barrosinha – Núcleo Central

DISTÂNCIA APROXIMADA
10 Km

DURAÇÃO APROXIMADA
3h30m/4h

PRINCIPAIS MOTIVOS DE INTERESSE
Viticultura, cogumelos silvestres, património edificado

À esquerda da Estrada Nacional n.º 5, em direcção ao Torrão, situam-se as vinhas da Barrosinha. É no espaço dessas vinhas e na área envolvente que se materializa este percurso.

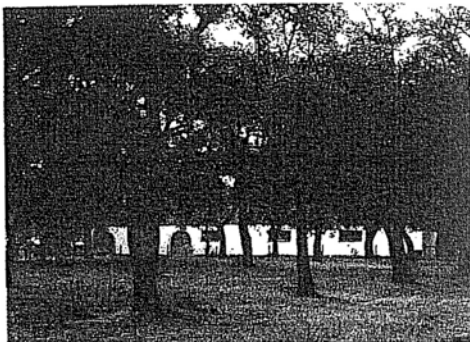
A paisagem é essencialmente marcada pelo montado de sobre e de azinho, intercalados, nalguns troços, por pinheiro manso e por vinhas: a "vinha velha" e a "vinha nova". Desta última, recentemente plantada provêm as uvas utilizadas na produção vinícola da Companhia. O percurso obedece a esta sequência de utilização da paisagem. Primeiro, proporciona ao caminhante o contacto com uma paisagem antiga e natural – o montado; segue-se um espaço que se encontra numa fase de transição de terreno cultivado a inculto – a chamada "vinha velha", em que a vinha deu progressivamente lugar ao montado geometricamente plantado; entra-se depois na "vinha nova" e, durante uma parte do percurso, caminha-se entre as duas vinhas, podendo observar-se o contraste entre a regressão de uma e o vigor da outra. O percurso termina como começou: por entre sobreiros, azinheiras e pinheiros. Nos espaços incultos, no Outono e na Primavera, proliferam os cogumelos silvestres.

Num dos extremos da "vinha velha", situa-se o monte da Vinha. Este não é um monte igual aos outros. Constituído por uma casa de habitação e por dois edifícios de grandes proporções, o monte da Vinha destinava-se ao alojamento dos trabalhadores temporários que, no passado, vinham de outras regiões do país para as lavras do arroz, ou para outros tipos de trabalho excepcional.

Na casa de habitação residia um trabalhador da Companhia. Os outros dois edifícios acolhiam os grupos de trabalhadores de fora. Uma delas era o dormitório colectivo. À entrada, uma cozinha com uma ampla chaminé dá-nos conta do sentido da convivalidade em torno da comida. A seguir entra-se para o que eram os espaços de dormir: à esquerda, um pequeno quarto albergava o capataz; à direita, ficava o seu cavalo; e em frente dormiam os trabalhadores. Uma meia parede separava homens e mulheres. Atrás deste edifício, uma outra construção albergava os tanques onde se lavava a roupa e o espaço destinado aos banhos.

Há muito que este lugar se encontra desabitado, testemunhando a memória que ficou deste tipo de práticas, inscrita na história e na identidade colectiva da CAB e do concelho de Alcácer do Sal.

Este tipo de instalações para trabalhadores temporários era frequente nas grandes herdades da região. Destinavam-se a acolher os trabalhadores recrutados em regiões longínquas para fazer face às necessidades de mão-de-obra local, em períodos de grande intensidade de trabalho agrícola. Para Alcácer do Sal vinham grupos de homens e mulheres, sobretudo das regiões do Ribatejo, das Beiras e do Algarve. Os grupos masculinos vinham principalmente das regiões mais a Norte para exe-



Montado com o monte da Vinha ao fundo

Púcara (*Macrolepiota procera*)

13 Percurso delimitado com a colaboração de F. Pinhão-Almeida e de J. L. Baptista Ferreira. Para uma informação mais detalhada sobre as espécies inventariadas na Barrosinha, os respectivos *habitats* e os seus usos culinários, ver os Capítulos II, IV e V e o *Catálogo Cogumelos da Barrosinha*, publicado no âmbito do projecto.

cutar tarefas como cavas, desbaste de terras ou limpeza de árvores (a chamada “esgalha”). Para as tarefas ligadas ao arroz, tão importantes na região, vinham sobretudo mulheres do Algarve. Muitas vezes, ficavam vários meses, fazendo a plantação, as mondas e a ceifa, tarefas que se sucediam entre os meses de Maio e Setembro.

Estes grupos tinham uma organização própria, hábitos culturais necessariamente diferentes, quer entre si, quer relativamente à população local, o que se manifestava no tipo de contactos que se estabeleciam. Os do Nor-

te, por exemplo, eram considerados fortes e rudes (muitas vezes depreciativamente apelidados “galegos”), muito trabalhadores e, de um modo geral, pouco faladores. Com as algarvias, a atitude era diferente: eram igualmente vistas como muito trabalhadoras, mas divertidas e boas dançarinas. Dizia-se que adoeciam muito, o que se explica pelo tipo de trabalho que faziam e a época do ano em que tinha lugar (as mondas e as ceifas eram realizadas com os arrozais alagados, com a dificuldade acrescida das altas temperaturas que se fazem sentir na Primavera e, sobretudo, no Verão).

4.1. — Cogumelos silvestres, por entre o montado e as vinhas (IE)

No Outono e Inverno adentro, este percurso pode tomar um cariz mais especializado, ao ser orientado para a observação de cogumelos silvestres, bem como dos seus *habitats*. Num olhar diferenciado sobre o montado, surgem zonas cerradas de vegetação semiarbusciva espontânea; zonas mais abertas, onde pequenas clareiras vão dando lugar a uma vegetação herbácea mais heliófila; prados que servem de alimento ao gado; e, por fim, as margens dos caminhos que se demarcam e contornam estes diferentes *habitats*. Nestes espaços, a nível do pequeno ecossistema, é possível encontrar-se uma diversidade de cogumelos expressiva do conjunto das espécies localmente identificadas. Um percurso destes pode assim tornar-se surpreendente, quer pelo que se encontra de inesperado, quer pela ausência do que se esperava encontrar. Na estação própria, nalguns dos restaurantes locais, incluindo na “Albergaria da Barrosinha”, é possível encontrar pratos confeccionados com cogumelos silvestres¹³.

PASSEANDO POR ALCÁCER DO SAL

À beira-rio a Praia, com uma extensa avenida de palmeiras, junto da qual fica a ponte de madeira sobre o Sado. Daí tem-se uma vista geral da vila, levantando-se em pinha das margens do rio...

(R. Proença, 1991: 3)

1. — ALCÁCER: A CIDADE E O RIO (II)

Alcácer do Sal é ponto de partida – e de chegada – da visita ao concelho. O rio, com as suas pontes fortemente emblemáticas na paisagem citadina, é o elemento estruturante da malha urbana e de boa parte da história local. A subida ao castelo revela-se imprescindível para a compreensão dessa história e pela vista que proporciona sobre o Sado, os arrozais e os graciosos bairros que circundam o centro urbano.

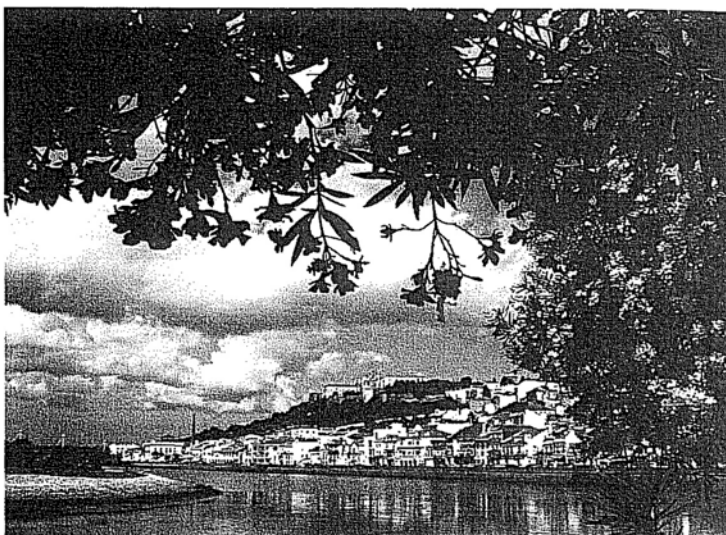
A Rua Direita, que se desenvolve paralelamente ao rio, é uma das artérias mais antigas e mais interessantes da cidade. Esta rua faz a ligação entre as zonas da ribeira e do castelo e era já de grande importância na Alcácer medieval. Nela se concentra, no presente, todo um conjunto de actividades que anima a cidade: o comércio tradicional, cafés, restaurantes e serviços. A partir da Rua Direita são várias as ruas e vielas que vão dar ao castelo, dando-nos por vezes a sensação de nos termos perdido no tempo.

O Museu Municipal, as igrejas e os monumentos da cidade são os testemunhos das sucessivas camadas que constituem a história local, cujos percursos já definidos pela Câmara Municipal ajudam a descobrir¹⁴.

Em termos gastronómicos, Alcácer do Sal é identificada essencialmente pela doçaria, pelos pratos e petiscos que evocam o rio e pelos produtos da terra e da caça, numa cozinha que congrega paladares com origens diferenciadas. A terra, o rio e o mar são os elementos que estruturam essa gastronomia, sabiamente aromatizada com as subtilidades dos temperos e das ervas aromáticas. A maior parte dos restaurantes localiza-se no centro, na zona baixa da cidade, Rua Direita adiante e subindo até à Pousada. Entre os pratos mais afamados de Alcácer do Sal, recomendam-se os *petiscos* (especialmente camarão cozido e petiscos à base de carne de porco, de cogumelos

14 Ver site oficial da Câmara Municipal de Alcácer do Sal, em www.m-alcacerdosal.pt.

ou de espargos silvestres); *sopas*, *caldeiradas* e *massas de peixe*; *grelhados* de peixe ou de carne; *ensopados* de borrego ou de enguias; *caldeiradas* de borrego ou de peixe; *caça* (coelho, lebre, faisão, javali e perdiz); *açordas* e *migas*; *batatas de reboião* e *feijão adubado*. A doçaria local e os licores da região, como o licor de poejo ou de bolota, complementam estas incursões gastronómicas.



Alcácer do Sal

ONDE DORMIR

Albergaria da Barrosinha
Palácio de Palma – Turismo de Habitação
Pensão – Residencial Cegonha
Pousada de Alcácer do Sal – Dom Afonso II

ONDE COMER

Albergaria da Barrosinha
Restaurante O Brazão
Café Casa Valinho
Restaurante A Descoberta

Restaurante Estrela do Sado
Restaurante Hortelã da Ribeira
Restaurante O Leonardo
Café Restaurante O Nene
Café Cervejaria A Papinha
Restaurante O Poço
Restaurante Porto Santana
Restaurante Retiro Sadino
Restaurante Sado

"FORA DE PORTAS"

Restaurante A Escola (Cachopos)
Tasca do Ti Marcelino (Vale de Guizo)
Tasca do Baracinha (Vale de Guizo)
Café Restaurante Pratas (Montevil)

2. — DE ALCÁCER À COMPORTA, POR ENTRE O PINHAL E AS DUNAS (II)

O percurso deste itinerário estrutura-se em torno de um dos eixos viários mais importantes do concelho: a Estrada Nacional n.º 253, que liga Alcácer à Comporta, seguindo depois para Tróia. Tróia representa, desde tempos imemoriais, o extremo onde se fazia a ligação entre a margem sul e a margem norte do estuário, onde floresceu Setúbal.

Percorrendo esta estrada, é possível observar, de um lado, a maior mancha de pinheiro manso do concelho e do país, indiciadora da importância da indústria local do pinhão, e também da actividade da construção dos barcos que navegavam o Sado; do outro lado da estrada, a paisagem mostra os vestígios das marinhas de sal, com uma ou outra ainda em laboração. Se o percurso for feito no Verão, possibilita ver como se extrai o sal, conforme se explica no itinerário *Do sal ao arroz*. Mas o sapal é mais do que salinas ou a memória delas. Parte desta área encontra-se dentro da Reserva Natural do Estuário do Sado (RNES), o que é revelador da sua riqueza em termos ambientais, nomeadamente no que se refere a avifauna¹⁵.

Em termos de ocupação humana, esta é uma zona de comunidades piscatórias ligadas ao estuário e ao mar, como é o caso da Carrasqueira, mas também de comunidades cujas origens e história são indissociáveis da cultura do arroz, como na Herdade da Comporta. Recentemente, o

LOCAL DE PARTIDA
 Alcácer do Sal

LOCAL DE CHEGADA
 Comporta

DISTÂNCIA APROXIMADA
 29 Km

¹⁵ Para a observação do sapal e da sua riqueza ambiental, a RNES tem definidos alguns percursos pedestres específicos que poderão ser articulados com estas propostas. Ver *Caminhos*, Setúbal, RNES, 1998.

turismo tem-se afirmado como um factor dinamizador desta zona, impulsionando os sectores do alojamento e da restauração e contribuindo para a reconfiguração de paisagens e modos de vida.

Para completar esta primeira abordagem à “zona das areias”, falta experimentar a gastronomia local. O que comer por aqui e onde? A restauração local encontra-se concentrada na Comporta e na Carrasqueira. As possibilidades do que por aqui se pode comer organizam-se em torno do arroz, que aqui se associa com os recursos do rio e do mar; do peixe, *grelhado*, em *sopas*, *caldeiradas* ou *massas de peixe*; ou de moluscos e crustáceos, como búzios, amêijoas, choco e polvo. A refeição pode terminar com uma sobremesa de batata-doce assada. Em suma, uma conjugação de paladares da terra e da água, revelando aromas subtis a orégãos, a hortelã ou a coentros.

ONDE DORMIR

Aldeamento Turístico *Casas da Comporta*
Hotel Apartamento *Comporta Village*
Cabana do Pai do Tomás – Casa de Natureza (Carrasqueira)

ONDE COMER

COMPORTA

Restaurante *Bonjardim*
Restaurante *Dona Bia*
Café Restaurante *O Folha*
Restaurante *O Zé*

CACHOPOS

Restaurante *A Escola*

MONTEVIL

Café Restaurante *O Pratas*

CARRASQUEIRA

Restaurante *O Barco do Sado*
Restaurante *O Gonçalves*
Restaurante Marisqueira *O Rei do Choco*
Restaurante *Retiro do Pescador*

3. — DE ALCÁCER AO TORRÃO, A CAMINHO DO ALENTEJO (II)

Tal como no itinerário descrito anteriormente, o percurso *De Alcácer ao Torrão* segue um dos principais eixos viários do concelho: a Estrada Nacional n.º 5. Percorrendo esta via caminha-se em direcção ao interior e entra-se progressivamente numa paisagem matizada de outros tons, que espelha modos de vida distintos daqueles que se podem presenciar nos espaços mais próximos do estuário e do mar. O verde intenso do pinheiro manso, ou o mais acinzentado dos sobreiros dominam grande parte do percurso. Se for feito na Primavera, as giestas e os tojos que ladeiam a estrada alegram o horizonte com os tons quentes do amarelo. Nalguns troços, a estrada situa-se ao nível dos campos de arroz, cujas tonalidades variam entre os castanhos, os verdes e os dourados, conforme a época do ano. Ao avistar o Torrão, altivo no cimo de um suave morro, o azul e o branco encham os olhos. Aí, dizem, começa o Alentejo!

Paisagem, actividades e modos de vida e a própria história local distinguem este território de Alcácer mais litoral. Por aqui predominam as actividades e as culturas próprias das terras do Alentejo: cultivo dos cereais, extracção da cortiça, às quais se juntam o pinhal e a cultura do arroz nos campos inundáveis das margens do Sado.

Alguns desvios a esta estrada poderão enriquecer o percurso. A aldeia de Rio de Moinhos é um lugar recôndito, onde a memória cultural é evocadora da intensa actividade agrícola outrora inerente às lavras do arroz. Voltando à estrada, um novo desvio, mais adiante, conduz à barragem de Vale de Gaio. Do jardim e do bar da Pousada que aí existe, instalada no antigo edifício de apoio à construção da barragem, a vista é soberba e o olhar descansa sobre o espelho de água em frente. Pode-se ficar por ali esquecido.

Para dormir, poder-se-há usufruir do alojamento existente em Alcácer do Sal, optar pela Albergaria da Barrosinha ou pela Pousada de Vale de Gaio, que dispõem, em qualquer dos casos, de restaurantes de cozinha local. No Torrão, são vários os restaurantes onde se poderá apreciar a cozinha da zona. Em termos gastronómicos, são diversas as possibilidades de abordagem a este território. Uma só refeição não é suficiente para saborear os pratos de borrego (*enso-pado*, *guisado* ou *guisado com ervilhas*, se for por altura da Páscoa), ou de porco, as *sopas de peixes* do rio, a multiplicidade de *açordas* que só a criatividade alentejana consegue (*açorda d'alho*, de coentros,

LOCAL DE PARTIDA

Alcácer do Sal

LOCAL DE CHEGADA

Torrão

DISTÂNCIA APROXIMADA

38 Km

de bacalhau, só com ovo, de espinafres, de agriões, de beldroegas, de cação, de tomate, de poejo...), ou as não menos imaginativas *migas* (de azeite, no pingo, com carne, de batata...); na Primavera, alguns restaurantes poderão incluir nas suas ementas pratos de *carrasquinhas* ou *catacuses*, plantas silvestres da região; no Verão, nada melhor do que a frescura de um *gaspacho*.

O Torrão é uma vila rica em património edificado e aqui nasceu o escritor Bernardim Ribeiro (1482-1552). As igrejas, os conventos e o museu aí existentes merecem uma visita. O Museu Etnográfico do Torrão, instalado num antigo lagar de azeite mostra uma miniatura de todo o processo de fabrico deste produto, construída por um artesão local.



A caminho do Torrão

ONDE DORMIR

Albergaria da Barrosinha
Pousada de Vale de Gaio

ONDE COMER

Albergaria da Barrosinha
Pousada de Vale de Gaio
Restaurante O Aflente do Sado
Café Restaurante Belo Horizonte
Restaurante Besugo
Restaurante O Girassol

4. — DE ALCÁCER A SANTA SUSANA, ESPREITANDO A BARRAGEM DE PEGO DO ALTAR (II)

Com características comuns em relação à zona do Torrão, mas também com alguns traços e dinâmicas diferenciadoras, é a zona de Santa Susana. Este percurso estrutura-se a partir da Estrada Nacional n.º 253, entre Alcácer e a aldeia de Santa Susana, situada nas imediações da barragem de Pego do Altar.

Em termos de enquadramento geral, esta é também uma zona interior, de paisagens, populações e modos de vida tipicamente alentejanos. Também aqui domina o verde do coberto vegetal; o azul do céu, das águas e das barras que emolduram portas e janelas; e o branco das casas da compacta aldeia de Santa Susana.

Percebe-se nesta zona uma certa dinâmica recente de veraneio de habitações secundárias e de lazeres ligados à barragem. Na aldeia, existe uma pensão-residencial, alguns restaurantes e um café-mercearia que merece uma visita. O que se pode degustar por aqui é a típica gastronomia alentejana rica em aromas e sabores, na continuidade do que se sugere no percurso anterior.

LOCAL DE PARTIDA
Alcácer do Sal

LOCAL DE CHEGADA
Santa Susana

DISTÂNCIA APROXIMADA
33 Km

ONDE DORMIR

Pensão-Residencial Santa Susana (Santa Susana)

ONDE COMER

Restaurante A Mondina (Barragem de Pego do Altar)
Restaurante Sarah (Santa Susana)
Café-Mercearia Porfirio (Santa Susana)

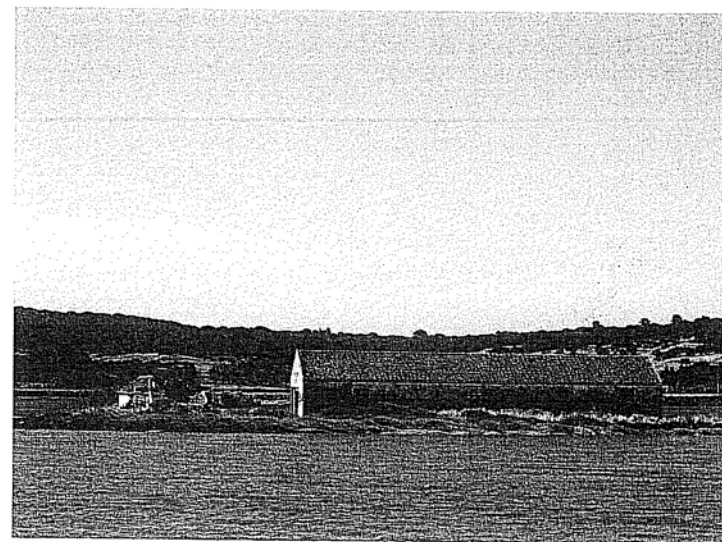
5. — O RIO E AS MARGENS (IT)

Percorridos os territórios do litoral e do interior, eis-nos de novo em Alcácer do Sal. Se os ventos e as marés permitirem, um passeio de barco no Sado proporciona o aprofundar da relação com o rio e com o estuário.

O *rio e as margens* é um percurso que se impõe pela importância estruturante que o Sado desempenhou – e desempenha – na paisagem e nos modos de vida da região. O rio alimenta actividades piscatórias fornecendo recursos à gastronomia local; domina visualmente a paisagem da cidade, conferindo-lhe o elevado valor cénico que a caracteriza; e tem uma importância histórica incontornável, sendo em grande parte graças à sua navegabilidade que Alcácer floresceu ao longo da história. Nas margens do rio, ainda é possível observar vestígios dessa história na feitoria Fenícia de *Abdul*, nos Fornos Romanos do Pinheiro, da Batalha ou tantos outros. Um passeio de barco no Sado é, por isso, uma experiência imprescindível a quem quer conhecer melhor o concelho de Alcácer e a Reserva Natural do Estuário do Sado. Seguindo o curso do rio para jusante, encontra-se a Reserva Natural do Estuário do Sado, cuja importância se traduz não só na riqueza da vida animal que aí tem o seu *habitat*, mas também no grande valor das actividades económicas tradicionais aqui desenvolvidas: pesca, actividade salineira, resinosa e corticeira. Quanto à vida animal são de referir espécies protegidas de mamíferos, nomeadamente a lontra, o roaz-corvineiro (golfinho), o ginetto, o texugo e a raposa. Vivem também nesta Reserva inúmeras espécies de aves (cerca de cem espécies), sendo de salientar a cegonha branca, o guarda-rios, as garças, os patos, a galinha de água, o pombo torcaz e tantas outras.

A viagem é feita no *galeão*, uma das embarcações tradicionais do Sado. Actualmente existem três destas embarcações que foram recuperadas: o *Pinto Luísa* e o *Amendoeira*, em Alcácer do Sal, e o *Zé Mário*, em Setúbal (recuperado pela RNES).

Entre toda a beleza envolvente, o olhar sobre *O rio e as margens* poderá também ser revelador dos recursos alimentares daí provenientes – moluscos, crustáceos e peixes – que a cozinha local transformou em pratos e petiscos que podem ser apreciados em Alcácer e em toda a zona ribeirinha até à Comporta (ver percursos anteriores).



Margem do Sado

O RIO SADO

O rio Sado nasce na serra algarvia da Vigia e desagua em Setúbal. É dos poucos rios portugueses que corre no sentido Sul/Norte. Contrariamente a outros rios, o Sado não tem uma nascente única e bem definida. Resulta da junção de vários ribeiros, como, por exemplo, o da Junqueira, que se forma junto a Ourique. O Sado tem uma extensão de 180 km e é navegável até 17 km a partir da foz. O estuário é uma zona húmida de interesse internacional e uma das mais importantes do nosso país, pela riqueza da avifauna que alberga. Alcácer do Sal é a principal cidade que o Sado atravessa e que, a partir dele, se erigiu e floresceu. Localmente atribui-se a designação de rio Sado ao troço de Alcácer para nascente e de ribeira do Sado ao troço até à foz.

O GALEÃO DE PESCA E O GALEÃO DE CARGA, OU GALEÃO DO SAL: DUAS EMBARCAÇÕES TRADICIONAIS DO SADO

"O Galeão de Carga, também designado por Galeão do Sal, é uma embarcação à vela, com um mastro só, de formas finas e elegantes, que foi primeiramente utilizado na pesca e, posteriormente, com adaptações sucessivas, utilizado para o transporte de mercadorias.

Até 1919, o Galeão foi empregue nesta região na pesca da sardinha, constituindo com os respectivos acostados (enviadas) o chamado "Cercos". Tinha então remos e vela latina bastarda. O capelo da proa era forrado pela cabeleira (em linho ou pele de carneiro) para protecção da vela, em virtude do roçamento na amura. Era o Galeão da Pesca.

Com o advento das embarcações a vapor, por volta da data referida, passou a ser utilizado no transporte de carga, especialmente sal, evoluindo a vela latina bastarda para a chamada vela de carangueja com estai. Era o Galeão de Carga também designado por Galeão do Sal.

De linhas mais finas, era uma embarcação veloz e, por este motivo, alguns exemplares foram levados para o estrangeiro como barcos de recreio".

(*Embarcações Tradicionais do Sado, op. cit.*)

OPERADORES QUE FAZEM PERCURSOS DE BARCO

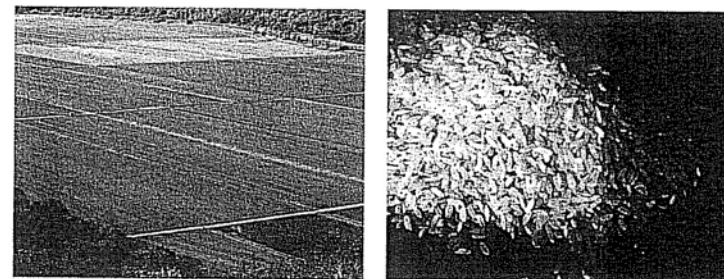
Câmara Municipal de Alcácer do Sal – Divisão Sociocultural
Saber e Gostar – Restauração e Serviços Turísticos, Lda.
SAL – Sistemas de Ar Livre

6. – DO SAL AO ARROZ (IT)

Prosseguindo com a orientação da visita, numa perspectiva integradora das dimensões ambiente, património e gastronomia, o percurso que se segue está estruturado em torno do sal e do arroz, através do olhar sobre uma das paisagens dominantes na região – o sapal e toda a zona do estuário do Sado. Percorrer estes espaços é também fazer um percurso no tempo, indo ao encontro de diferentes camadas da história, génese dos saberes alimentares e da gastronomia em que se materializam.

A salicultura e a orizicultura praticamente não coexistem no tempo, nem o sal e o arroz têm o mesmo grau de importância, nem uma função comparável na alimentação. Um é consideravelmente mais antigo do que o outro, tendo-lhe cedido o espaço físico de ocupação. Como numa tela que se reaproveita e nela se pinta um novo motivo em cima de outro, a brancura do sapal, repleto de marinhas de sal, deu lugar ao tapete verde vivo do arroz. Apesar da existência

de uma ou outra salina ainda em funcionamento, este percurso é praticamente uma viagem pelo ciclo do arroz, no presente, e pela memória do sal, no passado. Observar o arrozal é também dirigir o olhar para essa memória inscrita na paisagem.



Arrozal e arroz

Este itinerário estrutura-se em torno de dois eixos temáticos, através dos quais se poderá tomar contacto com paisagens associadas ao sal e ao arroz: a estrada que liga Alcácer e a Comporta (n.º 253), acompanhando o estuário; e a estrada para o Torrão (n.º 5), do lado oposto, que se desenvolve ao longo do rio, mostrando os arrozais. De um dos lados da "estrada da Comporta", o sapal – onde as salinas de outrora deram lugar aos arrozais dos nossos dias – domina a paisagem. Algumas saídas da estrada, a pé ou de bicicleta, por exemplo entre Batalha e Murta, em direcção ao estuário, pelos caminhos de terra batida que conduzem às marinhas, poderão possibilitar um contacto mais directo com os dois eixos temáticos que estruturam este itinerário: o sal e o arroz.

A Salina Dona Catarina ainda se encontra em actividade e nela é possível observar o ciclo do sal, sendo para isso desejável que se façam várias visitas, desde Maio até Setembro, altura em que se procede à recolha do sal. Uma outra perspectiva das marinhas de sal do Sado é a que é proporcionada pelo percurso de barco indicado anteriormente¹⁶.

Se o sal praticamente desapareceu da paisagem e da vida do sapal, o arroz veio dar-lhe uma nova vida. Ocupou o espaço físico das salinas e, de certo modo, ocupou também os que nelas trabalhavam, já que uma e outra actividade se realizam na Primavera e no Verão. Os arrozais são facilmente observáveis de vários pontos do concelho, seguindo o rio. É o caso de alguns troços da estrada entre a Comporta e Alcácer, entre Alcácer e o Torrão, em Vale de Guizo ou

¹⁶ Sobre o sal, ver também Pedro Castro Henriques e Renato Neves (2000), *Percursos. Paisagens e Habitats de Portugal*, Lisboa, Assírio e Alvim/Instituto da Conservação da Natureza. Desta obra constam quatro percursos em salinas, integrados numa *Rota do Sal* que abarca a totalidade do território nacional. Alguns dos já referidos percursos, definidos dentro da área da RNES, proporcionam igualmente o contacto com o estuário e com os espaços das antigas marinhas de sal. Ver *Caminhos, op. cit.*

em Rio de Moinhos, aldeias bem próximas do rio e dos arrozais. São também visíveis dentro da cidade, sobretudo subindo a um ponto alto, como, por exemplo, ao castelo. Este itinerário poderá ser complementado com um dos percursos pedestres ao longo do rio, dentro da Herdade da Barrosinha. Para experimentar a gastronomia local baseada no arroz, o melhor é a Comporta, embora em Alcácer também seja possível encontrar um ou outro prato¹⁷.

O QUE É UMA SALINA E COMO FUNCIONA

As salinas ou marinhas de sal são espaços onde, por acção do calor e do sol, a evaporação da água do mar permite a obtenção do sal que nela existe. Para que isso aconteça, é necessário construir todo um sistema de reservatórios, amplos, mas com pouca profundidade, que exige terrenos mais ou menos planos. Por isso, as salinas situavam-se geralmente na desembocadura dos rios, em zonas de sapal, onde chega o efeito das marés trazendo a água salgada. E por se situarem nestes espaços, as salinas constituem verdadeiros santuários de biodiversidade, na medida em que, numa área relativamente confinada e com reduzida presença humana, condensam uma grande variedade de vegetação e de organismos da cadeia trófica, bem como da avifauna que dela se alimenta.

Mas afinal como funciona uma salina? Em primeiro lugar, há que referir todo o trabalho de construção destes espaços e toda a riqueza patrimonial que implica, desde os aspectos materiais até às designações de cada utensílio, espaço e tarefa. Depois, em cada Verão as salinas entram em actividade. A partir de Maio, procedia-se à limpeza das marinhas e a eventuais consertos que fossem necessários depois do Inverno. Esta tarefa podia ir até aos meados de Julho, altura em que se abriam as comportas e se “começava a meter água”. Na maré-cheia, a água entrava, fechando-se a comporta na maré baixa, fazendo com que a operação de “meter água” coincidissem sempre com a lua cheia ou com a lua nova. A água passa primeiro por um reservatório, uma espécie de vala larga, que dá acesso a todas as “peças” da marinha, ou seja, os cristalizadores. Só quando a água atinge um certo grau de salinidade é que passa para essas “peças”, onde o sal se forma. Na fase da cristalização há todo um conjunto de tarefas, desde ir juntando mais água, “picar” a camada de sal que se forma à superfície da água, até à retirada do sal, que ocupava bastante mão-de-obra e, sobretudo, um cuidado permanente. Há também toda uma variedade de utensílios e um léxico próprios destas tarefas, que fazem da salicultura uma actividade extremamente rica, do ponto de vista etnológico. O sal retirado destas marinhas, primeiro manualmente, sendo transportado em canastras, e mais recentemente por máquinas, era depois levado para Setúbal, onde, desde há séculos se reunia todo o sal do Sado, para ser lavado, embalado e comercializado.

¹⁷ Sobre o papel do sal e do arroz na história local, na configuração da paisagem e na estruturação das identidades alimentares, ver também o Capítulo V.

A CULTURA DO ARROZ

A cultura do arroz desenvolve-se entre os meses de Março e Setembro. Depois da ceifa, durante o Inverno, as lavras do arroz apresentam uma cor térrea, sobressaindo o restolho que resta do ano anterior. Por isso, estes percursos que integram o itinerário *Do sal ao arroz* são mais interessantes na Primavera e no Verão. Na Primavera, começa a preparação da terra. Um castanho aberto caracteriza os arrozais nessa altura, com os canteiros bem definidos, como se a paisagem tivesse sido bem arrumada. Segue-se a sementeira. O sapal enche-se então de água limpa e, no Verão, torna-se verde vivo. Depois, à medida que o arroz vai amadurecendo, o verde vivo vai dando lugar a um dourado carregado. Lá para Setembro, faz-se a colheita e o sapal volta a entrar numa fase de “adormecimento”, até à Primavera seguinte. O arroz é hoje uma cultura altamente mecanizada. Todavia, noutros tempos, a orizicultura era uma actividade totalmente manual, fazendo dela uma das mais duras actividades agrícolas da região e também mais absorventes, em termos de mão-de-obra. Por isso, há, relativamente à orizicultura, tal como foi referido no caso da salicultura, toda uma memória colectiva muito rica, no que se refere às diferentes tarefas, ao sentido de festa que, apesar de tudo, envolvia essa dureza dos trabalhos e sobretudo o culminar de cada fase – as *adiafas* – e ainda ao convívio com os trabalhadores de várias regiões que se reuniam em Alcácer, nas lavras do arroz.

ONDE COMPRAR SAL E ARROZ DE PRODUÇÃO LOCAL

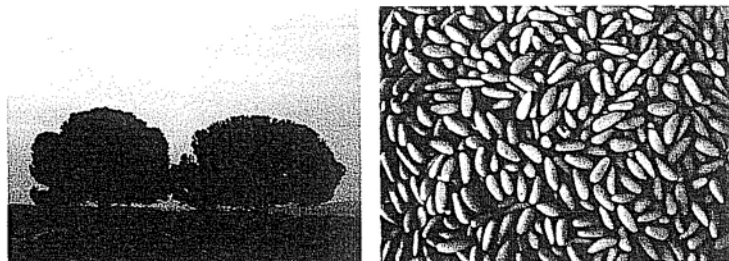
Companhia Agrícola da Barrosinha
Mercearias e supermercados locais
Restaurante *A Descoberta*

7. – PINHAIS, PINHÃO E A DOÇARIA DE ALCÁCER DO SAL (IT)

O pinhão representa um dos produtos gastronómicos mais emblemáticos de Alcácer do Sal. A doçaria local utiliza-o em vários tipos de doces, cuja aquisição como lembrança do local e/ou o consumo *in loco* constituem práticas correntes de quem visita a região.

A partir da mesa, o pinhão pode revelar outras vertentes do conhecimento, retomando a ideia de itinerário gastronómico, como uma cadeia de aspectos elucidativos do ciclo de um produto que conduz aos domínios que se cruzam nessa cadeia, tão diversos como o meio ambiente, os modos de vida e os saberes locais, o património histórico-cultural, a cozinha, os hábitos e as tradições alimentares. O ciclo do pinhão começa no pinhal. Mas, para que do pinhal se faça pinhão e para que este chegue à doçaria local, vai um percurso de transformação integrador de diferentes dimensões e actividades da vida local.

Tratamento do pinhal, apanha da pinha, descasque do pinhão e confecção dos doces envolvem actividades diversas, unem pessoas e saberes, numa cadeia do pinhal à mesa.



Pinheiros e pinhões

Como seguir o percurso do pinhão, desde a maresia fresca do pinhal até ao doce saborear de uma *pinhoada* ou de um *bolo de pinhão*? O ciclo do pinhão compreende essencialmente três etapas: o pinhal; a extracção e o descasque do pinhão; e, finalmente, a sua utilização alimentar e culinária, que em Alcácer é representada sobretudo pela doçaria.

Para percorrer esses caminhos, embora o pinhal se encontre distribuído praticamente por todo o concelho, este itinerário está confinado essencialmente à parte mais litoral, particularmente de Alcácer à Comporta e a Grândola. Entre estas duas vias fica situada a Mata Nacional de Valverde, a maior mancha de pinhal manso do concelho.

Um primeiro contacto com o pinheiro manso e o seu *habitat* pode ser experimentado percorrendo estas duas vias de carro. Depois, sair da estrada e entrar na mata proporciona um contacto mais directo e aprofundado com o pinhal. Um *pic-nic*, um percurso a pé ou de bicicleta, ou uma simples pausa debaixo dos pinheiros são algumas das actividades a realizar. Uma visita à Mata Nacional de Valverde (para o que deverão ser contactados os respectivos Serviços), poderá complementar, de uma forma mais técnica, a abordagem a esta temática.

A etapa seguinte poderá ser a de visitar uma das várias unidades de descasque de pinhão existentes em Alcácer, onde também se pode adquirir pinhão. Poderá também adquirir casca de pinhão e os materiais resultantes do esmagamento das pinhas para utilizar como combustível. Quando se visita o concelho durante o Inverno, é frequente

verem-se amontoados de pinhas bem fechadas junto às unidades de descasque de pinhão, ou junto de casas de negociantes do ramo, e mesmo observar a apanha da pinha nas matas que ladeiam as estradas para o Torrão e para a Comporta. Se a visita for realizada no Verão, já as pinhas se encontram dispostas no chão, em grandes extensões, junto às fábricas de descasque, para abrirem com o calor do dia.

A última etapa do percurso é a mesa. A doçaria local e outros usos do pinhão poderão ser degustados na restauração local. Adquirir *pinhoadas*, *bolos de pinhão* e outros doces faz parte dos rituais da visita à região. A maioria das pastelarias onde se vende este tipo de doçaria ficam situadas no centro da cidade. O Largo Luís de Camões constitui o lugar por onde se passa, se pára e de novo se retoma o caminho. É assim para os habitantes de Alcácer; é assim para os forasteiros, que poderão retomar a descoberta da cidade seguindo os rumos já apresentados no início deste capítulo: a Rua Direita, a subida ao castelo...¹⁸

O CICLO DO PINHÃO

O pinhão é a semente comestível das pinhas do pinheiro manso (*Pinus pinea* L.). É uma espécie marcadamente mediterrânica, verificando-se a sua ocorrência desde a Anatólia até à Península Ibérica. Em Portugal, a maior mancha de pinheiro manso encontra-se no distrito de Setúbal, em particular no concelho de Alcácer do Sal. A sua presença, quer em povoamentos puros, quer em associação com o sobreiro, o pinheiro bravo, o eucalipto e a azinheira, domina a paisagem do concelho de Alcácer. O maior pinhal existente é a Mata Nacional de Valverde, situada entre a estrada da Comporta (n.º 253) e a de Grândola (n.º 120).

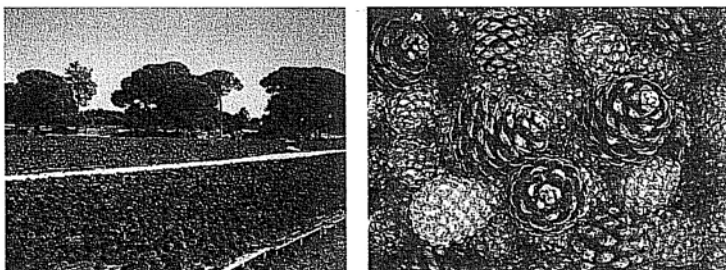
Os pinhais de Alcácer são muito antigos e a sua importância está intimamente relacionada com a história local e com a navegabilidade do rio, já que era com a madeira deles extraída que se construíam os barcos que rio acima iam até Porto do Rei. Nesses tempos remotos e durante muitos séculos depois, o pinhão não tinha valor económico como recurso do pinhal. Só em meados do século XX essa valorização se começa a verificar.

Como qualquer outro fruto, as pinhas criam-se durante o Verão. Já com o tempo frio, Inverno adentro, e com as pinhas bem criadas e bem fechadas, procede-se à apanha. Esta tarefa decorre entre Dezembro até ao início da Primavera, não devendo prolongar-se para além de Abril. Segue-se a abertura da pinha e a extracção do pinhão, que se processam pelo Verão adentro até ao Outono. É o tempo de laboração das fábricas de descasque. Aí, as pinhas são abertas, através da acção de um calor forte, geralmente ao ar livre, aproveitando o próprio calor do sol. Uma vez extraído o pinhão, a sua abertura processa-se igualmente através de um choque térmico que provoca o estalar da casca. Em seguida, pinhão e cascas são separados, o pinhão é escolhido e depois embalado e comercializado. E está pronto para

¹⁸ Sobre o papel do pinhão na história local, na configuração da paisagem e na estruturação das identidades alimentares, ver também o Capítulo V.

ser consumido ou para servir de ingrediente culinário. Ao nível local, a sua principal utilização é a doçaria, mas o pinhão começa a ter outros usos culinários.

Em Alcácer, existem quatro unidades de descasque de pinhão em laboração. Na Herdade da Barrosinha, uma destas unidades de descasque de pinhão, que actualmente se encontra desactivada, remete para a história da agricultura local, já que pertenceu à antiga Cooperativa Agrícola do Vale do Sado (Copsado). Em 1982, esta fábrica ainda se encontrava em laboração.



Abertura das pinhas ao sol

FÁBRICAS DE DESCASQUE DE PINHÃO

Pinhãosado
Pinhão Mais (Fábrica Rosa)
Pinhão Caixas
Sopinhão

PASTELARIAS E FABRICANTES DE DOÇARIA

Pastelaria/Snack-bar, *Beira-Rio*
Pastelaria *Califa*
Pastelaria *Gaby*
Pastelaria *Regional*
Loja de Especialidades Regionais
Quiosque da Piscina (Alcácer do Sal)
Jesuino Duarte Pombinho (Casebres)
Carapinhas & Filhas, Pastelaria Regional, Lda. (Torrão)

ALGUMAS SUGESTÕES DE PASSEIOS

Conforme foi referido no início, os itinerários definidos possibilitam múltiplas combinações. As sugestões que se seguem constituem algumas das combinações possíveis para estadias de um fim-de-semana ou para visitas de um dia. Uma estadia mais prolongada, de uma semana, por exemplo, permitirá percorrer grande parte do concelho, nas vertentes que estruturaram os diferentes percursos definidos, e realizar alguns percursos pedestres na Herdade da Barrosinha.

PASSEIOS DE UM FIM-DE-SEMANA

Percursos pedestres na Barrosinha e itinerários integrados e temáticos no concelho

1. Alojamento: Albergaria da Barrosinha, Alcácer ou Vale de Gaio
Sábado: um percurso pedestre na Barrosinha
Domingo: um dos itinerários integrados no concelho
2. Alojamento: Albergaria da Barrosinha, Alcácer
Sábado: percurso pedestre, na Barrosinha, "o campo e o rio"
Domingo: itinerário temático, no concelho, "do sal ao arroz"
3. Alojamento: Albergaria da Barrosinha, Alcácer ou Vale de Gaio
Sábado: percursos pedestres, na Barrosinha, "as capelas do Senhor das Chagas e de Nossa Senhora da Conceição" (manhã) e "Barrosinha: uma empresa multifacetada" (tarde), ou apenas este último
Domingo: itinerário temático, no concelho, "pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer de Sal"

Itinerários integrados e temáticos no concelho

4. Alojamento: Alcácer, Albergaria da Barrosinha, Vale de Gaio, Santa Susana ou Comporta
Sábado e Domingo: itinerários integrados no concelho
5. Alojamento: Albergaria da Barrosinha ou Alcácer
Sábado e Domingo: itinerários integrados e temáticos, no concelho, por exemplo, "Alcácer do Sal: a cidade e o rio", "de Alcácer do Sal à Comporta" e "do sal ao arroz"

6. Alojamento: Albergaria da Barrosinha, Alcácer ou Vale de Gaio
Sábado e Domingo: itinerários integrados e temáticos, no concelho, por exemplo, "Alcácer do Sal: a cidade e o rio", "de Alcácer do Sal ao Torrão" e "pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer de Sal"
7. Alojamento: Comporta
Sábado e Domingo: itinerários integrados, no concelho, "Alcácer do Sal: a cidade e o rio", "de Alcácer do Sal à Comporta"
8. Alojamento: Alcácer do Sal, Santa Susana ou Vale de Gaio
Sábado e Domingo: itinerários integrados, no concelho, "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "de Alcácer do Sal a Santa Susana"
9. Alojamento: Alcácer ou Comporta
Sábado e Domingo: os dois itinerários temáticos, no concelho, "do sal ao arroz" e "pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer"

PASSEIOS DE UM DIA

1. Um dos percursos pedestres na Barrosinha, almoço ou jantar e regresso
2. "Alcácer: a cidade e o rio", almoço ou jantar e regresso
3. "De Alcácer à Comporta", "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "de Alcácer do Sal ao Torrão" ou "Alcácer do Sal: a cidade e o rio", "de Alcácer do Sal ao Torrão" e "de Alcácer à Comporta", saindo de *ferryboat* por Tróia, almoço e jantar e regresso
4. "De Alcácer à Comporta" (entrando de *ferryboat*, por Tróia), "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "de Alcácer do Sal a Santa Susana", almoço e jantar e regresso
5. "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "de Alcácer do Sal ao Torrão", almoço e jantar e regresso
6. "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "de Alcácer a Santa Susana", almoço e jantar e regresso
7. "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "do sal ao arroz", almoço em Alcácer e jantar na Comporta, ou vive-versa
8. "Alcácer do Sal: a cidade e o rio" e "pinhais, pinhão e a doçaria de Alcácer do Sal", almoço e/ou jantar em Alcácer
9. Percurso de barco

BIBLIOGRAFIA

- ABREU, Maurício e FERNANDES, José Manuel (1990), *Rios de Portugal*, Lisboa, Gradiva.
- BARREIRA, Luís Lopes (1982), *Contribuição para o Estudo dos Frutos Secos em Portugal. Nogueira e Pinheiro Manso*, Relatório de Estágio do Curso de Agronomia, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia (policopiado).
- CASTRO HENRIQUES, Pedro e NEVES, Renato (2000), *Percursos. Paisagens e Habitats de Portugal*, Lisboa, Assírio e Alvim / Instituto da Conservação da Natureza.
- D'ALPUIM, Margarida, *et al.* (s.d.), *Delimitação e Caracterização de Regiões de Proveniência de Pinus Pinea L. em Portugal*, Estação Florestal Nacional (Oeiras) / Direcção Regional de Agricultura do Alentejo (Évora), (policopiado).
- FARIA, João Carlos Lázaro (2002), *Alcácer do Sal ao Tempo dos Romanos*, Alcácer do Sal, Colibri / Câmara Municipal de Alcácer do Sal.
- JOAQUIM, Graça (2003), "Turismo sustentável: o desafio da inovação e da tradição" in Orlando Simões e Artur Cristóvão (org.) *TERN Turismo em Espaços Rurais e Naturais*, Coimbra, Ed. Inovar Para Crescer / Instituto Politécnico de Coimbra.
- Passo-a-Passo. Percursos Pedestres de Portugal*, Lisboa, Federação Portuguesa de Campismo, 2003.
- PEREIRA, Maria Teresa Lopes (2000), *Alcácer do Sal na Idade Média*, Alcácer do Sal, Colibri / Câmara Municipal de Alcácer do Sal.
- PINHO LEAL, Augusto Soares d'Azevedo (1873), *Portugal Antigo e Moderno*, Lisboa, Livraria Editora de Matos Moreira e Companhia, vols. I e IX.
- PROENÇA, Raul (1991), *Guia de Portugal*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, Vol. II (Estremadura, Alentejo, Algarve).
- SARLANGA, Emmanuelle (1997), *Les Routes Touristiques: de la Conception à l'Animation*, Paris, Chambres Françaises de Commerce et d'Industrie.
- TAVARES, Jorge Campos (1990), *Dicionário de Santos*, Porto, Lello & Irmão Editores.

VASCONCELOS, José Leite de (1980 e 1982), *Etnografia Portuguesa*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, vols. III e IV.

VEIGA, João Conde e CABRITA, Augusto (1996), *Os Mais Belos Rios de Portugal*, Lisboa, Verbo.

OUTRAS FONTES

Alcácer do Sal, Brochura de Divulgação Turística, Setúbal, Região de Turismo da Costa Azul, 2001.

Câmara Municipal de Alcácer do Sal. Disponível em www.m-alcacerdosal.pt [19.8.2004].

Caminhos, Setúbal, Reserva Natural do Estuário do Sado, 1998.

Centro de Estudos Galegos. Disponível em <http://ceg.fcsh.unl.pt> [23.3.2005].

Companhia Agrícola da Barrosinha, Brochura de Divulgação da Empresa, Alcácer do Sal, Companhia Agrícola da Barrosinha.

Direcção-Geral dos Edifícios e Monumentos Nacionais. Disponível em www.monumentos.pt [19.8.2004].

Embarcações Tradicionais do Sado, Folheto de Divulgação da Reserva Natural do Estuário do Sado, Parque Natural da Arrábida Região de Turismo da Costa Azul, Setúbal.

Entre o Sado e os Sobreiros. *Bike Magazine*, 1996.

www.netmenu.pt [14.2.2004].

www.reporter.online.pt/restaurantes_alcacer.html [29.4.2004].

Vídeo *O Rio Sado*. Instituto de Tecnologia Educativa. 1998.