

Uma Rota Enogastronómica como produto
estruturador para os territórios:
Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo
e Mêda

**MESTRADO EM TURISMO E DESENVOLVIMENTO DE
PRODUTOS TURÍSTICOS**

Mestranda: Mónica Lissa Ferreira

Orientadora: Doutora Lídia Aguiar

Coorientadora: Doutora Dulcineia Catarina Moura

Setembro de 2024

Agradecimentos

O meu primeiro agradecimento é a Deus, por me acompanhar todos os dias. Agradeço à minha família, os que estão sempre lá, sempre com o espírito de interajuda e amparo: à minha mãe, ao meu irmão, à minha cunhada e aos meus sobrinhos, que me apoiaram e ajudaram neste longo processo.

Aos meus amigos que, mesmo longe, estiveram sempre tão perto e me ajudaram a seguir o caminho, com breves cafés de esperança e incentivo para a construção deste desafio: Aramid Gomes, Tiago Silva, Miguel Bártolo, Antero Monteiro, Vasco Sousa, Maria Rodrigues, Ana Mafalda Duarte, Joana Lopes Santos, Marta Sousa, Manuela Soares e Rui Silva, Fátima Gonzaga, Ricardo Alves, Bela Tapadas, Andreia Amaral, Hugo Barbosa, Inês Lourenço, aos meus amigos do comboio e tantas mais pessoas que fazem parte e sempre farão parte da minha vida. Agradeço também aos meus alunos, que foram parte da minha inspiração; aos colegas de trabalho, que foram peças fundamentais na percussão deste trabalho, nomeadamente o Pedro Guimarães e o Luís Bastos e tantos outros que não constam aqui, mas fazem parte da minha vida. Obrigada!

Aos *stakeholders* locais e entrevistados, que contribuíram para a construção desta dissertação, que proporcionaram conhecimento, mas também bons momentos de convívio e boa disposição: aos funcionários da Pousada da Juventude de Vila Nova de Foz Côa, do Posto de Turismo de Vila Nova de Foz Côa, nomeadamente: à Rita Regalo; Alcina da Petisqueira Preguiça; Paulo Moutinho do Museu da Casa Grande; Isabel Filipe, da Sabores D'Ouro; Esperança Moutinho, da Pastelaria Esperança e Filhos; José Morgado, do Lagar do Avó; Fernando de Jesus, da Quinta do Consul; Chef André e funcionários do restaurante Aldeia D'Ouro; ao Presidente da Junta de Freguesia de Almendra, António João; Erika Cavaco, da Coamêndoa; ao Senhor Costa e à D.^a Júlia, da Taberna da Julinha;

à D.^a Maria Eugénia, da Sabores da Geninha; à D.^a Matilde, do Alojamento Arco-íris; aos Senhores Ângelo Furtado e Tiago Cristóvão, da Quinta do Cardo; ao Senhor Rui Torres, do Azeite Falcoeira; ao Senhor Presidente da Junta de Freguesia de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, Senhor Carlos Coelho; ao Senhor Óscar Sampaio, do Lagar dos Pinos; à D.^a Cacilda Covas, de Arnozelo; à D.^a Amélia Simão, de Escalhão; ao Senhor Carlos Martins, do Azeite Foral Novo; ao Enólogo José Reverendo Conceição, da Quinta Vale D'Aldeia; ao Senhor António Ferreira, da Arribas do Côa.; ao Dr. Rui Ló, da Vinilourenço; ao Dr. Carlos Flor e Enólogo Luís Santos, da Quinta da Biaia; ao Enólogo José Silva e D.^a Teresa Ameztoy, da Adega do Sável; ao Senhor António Faria, do Azeite Dulfar; à D.^a Rosa Martinho, da Pastelaria Rosa Martinho; ao Senhor José Rocha, da Casa Agrícola Dona Olinda; à D.^a Isabel Carneiro, da Casa Painova; ao Dr. Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira; ao Engenheiro Alexandre Chéu, da Cooperativa de Olivicultores e Viticultores de Freixo de Numão; ao Senhor José Maria Guedes, de Azeites Barca D'Alva, e a todos os locais que me deram alento e que me fizeram sentir por uns dias “uma local”.

Ao ISCET e a todos os professores pelo conhecimento transmitido que foi, sem dúvida, impulsionador deste trabalho.

Finalmente, um profundo agradecimento à minha orientadora, a Doutora Lúcia Aguiar, por todo o seu apoio e disponibilidade, fundamentais para a execução e concretização desta dissertação e por me fazer acreditar que era possível. Muito obrigada pelas palavras de motivação e incentivo nos momentos mais cruciais deste processo. À coorientadora, Doutora Dulcineia Catarina Moura, pelo conhecimento transmitido.

Muito obrigada a todos.

Resumo

A enogastronomia tem sido um produto turístico capaz de alavancar a notoriedade dos territórios de baixa densidade. Os territórios em estudo apresentam um conjunto de produtos endógenos comuns que podem fazer parte integrante de um produto estruturador e de promoção da procura, desde que os *stakeholders* e municípios se desenvolvam em rede e cooperação. Para perceber a pertinência desta ferramenta estruturadora nos territórios de Vila Nova Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo e Mêda, utilizou-se a metodologia qualitativa. Neste âmbito, foram realizadas entrevistas a informantes privilegiados, visitas ao territórios e anotações num diário de campo. Através da análise dos dados e triangulação dos mesmos, desenvolveu-se uma proposta de uma rota enogastronómica de quatro dias pelos territórios em estudo. Percebeu-se, nesta investigação, que os *stakeholders* têm noção das potencialidades turísticos dos territórios, da importância dos produtos e da pertinência de uma rota que pode ter um efeito multiplicador e trazer várias vantagens para o desenvolvimento económico e turístico. É, assim, manifesto e unânime o interesse em fazer parte de uma rota, refletindo-se num reconhecimento de que o turismo pode proporcionar um desenvolvimento, uma cooperação e sinergias no território.

PALAVRAS-CHAVE: Territórios de baixa densidade, rota enogastronómica, Vila Nova Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.

Abstract

The aim of this dissertation is to analyse the potential of enogastronomy as a tourism product capable of boosting the reputation of low-density territories. The territories under study have a set of common endogenous products, specifically almonds, olive oil and wine, which could form an integral part of a structuring product and promote demand, which is why we decided to create a Route. In order to understand the relevance of this structuring tool in the territories of Vila Nova Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo and Mêda, a qualitative methodology was used. This involved interviews with key informants, visits to the territories and notes in a field diary. The necessary literature review was not forgotten, which was triangulated with the interviews. In this way, it was possible to realise that the *stakeholders* are aware of the tourist potential of the territories, the importance of the products and the relevance of a route that can have a multiplier effect, in line with the studies of the various authors referenced. Finally, a 4-day route was built through these territories, giving a voice to the locals who guide it and reveal their landscapes, traditions and gastronomy. The interest in being part of a route is clear and unanimous, reflecting a recognition that tourism can provide economic and social development for the territory.

KEYWORDS: Low-density territories, enogastronomic route, Vila Nova Foz Côa, Mêda and Figueira de Castelo Rodrigo.

Índice

Agradecimentos	2
Resumo	4
Abstract.....	5
Índice	6
Lista de Tabelas e Gráficos.....	7
Lista de Figuras	8
Lista de Siglas e Acrónimos	12
Introdução	13
I. Metodologia.....	15
1. Metodologia	15
II. Revisão da Literatura	22
2. Caraterização da Região	22
2.1. Contextualização Regional.....	22
2.2. Caraterização dos territórios em estudo.....	24
2.2.1. Caraterização de Vila Nova de Foz Côa	24
2.2.2. Caraterização de Figueira de Castelo Rodrigo	30
2.2.3. Caraterização de Mêda.....	35
III. Turismo	40
3.1. Territórios de Baixa Densidade	40
3.2. A importância do Turismo no desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade	44
3.3. Conceito de Rota	54
3.4. Turismo Enogastronómico.....	59
3.5. Produtos Endógenos da Região	67
3.5.1. Produto Amêndoa.....	67
3.5.2. Produto Azeite.....	81
3.5.3. Produto Vinho	96
3.6. Recursos Turísticos.....	107
IV. Estudo de Caso Turismo	109
4.1. Proposta de Estruturação	109
V. Considerações Finais	149
5.1. Limitações ao estudo	149
5.2. Conclusão.....	150
Bibliografia	152
Anexos	166

Lista de Tabelas e Gráficos

Tabela 1: Categorização dos entrevistados considerando a sua função na produção dos produtos.

Fonte: Elaboração própria20

Gráfico 1: Evolução da população residente no concelho de Vila Nova de Foz Côa, por freguesia, entre 2011 e 2021 (valores em unidades). Fonte: Elaboração própria a partir do INE (Censos 2021) (PORDATA, 2023)25

Gráfico 2. Evolução da população residente no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, por freguesia, entre 2011 e 2021 (valores em unidade. Fonte: Elaboração própria com base no INE (Instituto Nacional de Estatística, 2021).....31

Gráfico 3. Evolução da população residente no concelho de Mêda, por freguesia entre 2011 e 2021 (valores em unidades). Fonte: Elaboração própria a partir do PORDATA - Censos 2021 (PORDATA F. F., 2023)36

Lista de Figuras

Figura 1: Mapa do Território de Vila Nova de Foz Côa 2021. Fonte: Elaboração própria adaptada a partir do Anexo 1 do Parecer do Município de Vila Nova de Foz Côa (UTRAT, 2012)	26
Figura 2: Mapa de freguesias do Concelho de Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: (Assembleia Municipal de Figueira Castelo Rodrigo, 2012)	32
Figura 3. Mapa de Reorganização administrativa do território de Mêda 2021. Fonte: Elaboração própria adaptada do Anexo da Unidade Técnica para a Reorganização Administrativa do Território. Fonte: (UTRAT, 2012)	37
Figura 4: Mapa dos Territórios de Baixa Densidade. Fonte: (INE I. N., 2017) (PNCT, 2016) (CIC, 2015)	41
Figura 5: Ciclo Vicioso dos Territórios de Baixa Densidade. Fonte: Elaboração própria a partir de critérios aprovados pela Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP, 2014).	42
Figura 6: A amendoeira florida. Fonte: do autor	67
Figura 7: As amendoeiras em flor. Fonte: do autor	67
Figura 8: As amendoeiras em flor. Fonte: o autor	67
Figura 9: A amêndoa verde, "a terrinca". Fonte: foto tirada de uma outra exposta na Coamêndoa	68
Figura 10: Amêndoa. Fonte: do autor	68
Figura 11: Homens varejando as amendoeiras. Fonte: "Transmontanos" (Transmontanos, s.d.)	69
Figura 12: Partida da amêndoa por Cassilda Covas. Fonte: do autor	70
Figura 13: O bruiço e o martelo para a partidela da amêndoa (Arnozelo, 18/03/2024). Fonte: do autor	72
Figura 14: Largo do Tablado, em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor	72
Figura 15: As amendoeiras em flor, concelho de Vila Nova de Foz Côa, fevereiro 2024. Fonte: o autor	73
Figura 16: As amendoeiras em flor. Fonte: da autora	74
Figura 17: Entrada da Festa da Amendoeira em flor em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor	75
Figura 18: Rua com expositores e produtores na Festa da Amendoeira em Flor, em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor	76
Figura 19: Entrada na Feira da Amendoeira em Flor, em Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: o autor	77
Figura 20: A amêndoa servida como aperitivo, com azeite e sal. Fonte: o autor	77
Figura 21: Bolos de Amêndoa, em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor	78
Figura 22: Bolinho de amêndoa. Fonte: do autor	78

Figura 23: Amêndoas caramelizadas. Fonte: do autor	79
Figura 24: Oliveira. Fonte: do autor	81
Figura 25: Oliveiras na paisagem de Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor.....	81
Figura 26: Paisagem em Barca D'Alva. Fonte: do autor	83
Figura 27: Técnica de Varejar as oliveiras. Fonte: (Douro, 2018)	84
Figura 28: Os biscoitos. Fonte: do autor.....	93
Figura 29: Os económicos. Fonte: do autor	94
Figura 30: Mapa das Regiões Vitivinícolas em Portugal. Fonte: Academia do Vinho com base no IVV (Vinho, 2024).	98
Figura 31:Itinerário 1º dia no Concelho de Vila Nova de Foz Côa. Fonte: Google Earth	109
Figura 32: Paisagem na nacional 102 em direção a Vila Nova de Foz Côa. Fonte: o autor	110
Figura 33: Uma das ruas de Vila Nova de Foz Côa decorada para a Festa das Amendoeiras em Flor. Fonte: do autor.....	110
Figura 34: Igreja Matriz de Vila Nova de Foz Coa. Fonte: do autor	111
Figura 35: Filhoses. Fonte: do autor	111
Figura 36: Peixe do Rio. Fonte: do autor.....	112
Figura 37. Bolinhas de alheira com amêndoa. Fonte: do autor.....	112
Figura 38: Azeitonas e peixe do rio com acompanhamento. Fonte: do autor.....	112
Figura 39. Paisagem das amendoeiras em flor. Fonte: do autor.....	113
Figura 40: Paisagem das amendoeiras em flor em Castelo Melhor: Fonte: do autor	113
Figura 41: Paisagem de Castelo Melhor para Quinta da Ervamoira. Fonte: do autor	113
Figura 42. Placa Indicativa Quinta Ervamoira. Fonte: do autor.....	114
Figura 43: Paisagem envolvente da Quinta de Ervamoira. Fonte: do autor	114
Figura 44. Museu da Quinta da Ervamoira. Fonte: do autor.....	114
Figura 45. Local de provas da Quinta de Ervamoira. Fonte: do autor	115
Figura 46. Montadinhos de vitela e o azeite regional de prova. Fonte: do autor.....	116
Figura 47. Posta com massada de batata. Fonte: do autor	116
Figura 48. Entradas de produtos locais: azeite, Pão torrado e azeitonas. Fonte: do autor	116
Figura 49. Itinerário 2º dia em Freixo de Numão. Fonte: Google Earth	117
Figura 50. Bolinhos de Amêndoa com passas. Fonte: do autor	117
Figura 51. Súplicas. Fonte: do autor.....	118
Figura 52. Biscoitos. Fonte: do autor	118
Figura 53. Museu da Casa Grande em Freixo de Numão. Fonte: do autor	118
Figura 54: Filhoses. Fonte: do autor.....	119
Figura 55. Núcleo Museológico de Etnografia do Museu da Casa Grande. Fonte: do autor.....	119
Figura 56. Representação do Varejar da amêndoa. Fonte: do autor	120

Figura 57. Utensílios para varejar a oliveira. Fonte: do Núcleo Museológico do Museu da Casa Grande.....	120
Figura 58. Homens no final da lagarada do vinho. Fonte: Núcleo Museológico Bruno Navarro, Museu da Casa Grande.....	120
Figura 59. Sala da antiga escola primária. Fonte: do autor	121
Figura 60. Casa Painova em Freixo de Numão. Fonte: do autor.....	121
Figura 61. Ferramentas para partir a amêndoa. Fonte: do autor.....	122
Figura 62. Pátio interno da Casa Painova. Fonte: do autor	122
Figura 63. Azeite produzido. Fonte: do autor	123
Figura 64. Amêndoas Torradas. Fonte: do autor	123
Figura 65. Entradas servidas. Fonte: do autor	124
Figura 66. Migas de espargos e alheira. Fonte: do autor	125
Figura 67. Posta servida. Fonte: do autor	125
Figura 68. Leite-Creme. Fonte: do autor	125
Figura 69. Sobremesa Requeijão com mousse de limão e mousse de abóbora. Fonte: do autor	126
Figura 70. Núcleo museológico da Cooperativa de freixo de Numão. Fonte: do autor.....	127
Figura 71. Licor de uva, Numantino da Cooperativa de Freixo de Numão. Fonte: do autor.....	127
Figura 72. Itinerário 3º dia, no Concelho de Mêda. Fonte: Google Earth	128
Figura 73. Pormenor da paisagem entre Vila Nova de Foz Côa e Mêda, por Touça. Fonte: do autor	128
Figura 74. Pormenor paisagístico de Vale da Veiga. Fonte: do autor	129
Figura 75. Centro Histórico de Mêda. Fonte: do autor	129
Figura 76. Telha de amêndoa. Fonte: do autor.....	129
Figura 77. Vinhas da Vinilourenço. Fonte: do autor	131
Figura 78. Carne da casa. Fonte: do autor	132
Figura 79. Prémios e reconhecimentos do restaurante. Fonte: do autor.....	132
Figura 80. Pudim de Vinho do Porto. Fonte: do autor	132
Figura 81. Torre do Castelo de Marialva. Fonte: do autor	133
Figura 82. Igreja de Santa Maria de Marialva e paisagem envolvente. Fonte: do autor.....	133
Figura 83. Lagar dos Pinos, em Mêda. Fonte: do autor	133
Figura 84. Torre de Menagem do Castelo de Longroiva. Fonte: do autor.....	134
Figura 85. Interior do edifício termal de Longroiva. Fonte: do autor	135
Figura 86. Piscina do Hote e a envolvência paisagística. Fonte: Do autor.....	135
Figura 87. Paisagem da IP2 entre Mêda e Vila Nova Foz Côa. Fonte: o autor	136
Figura 88. Itinerário 4º dia no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: Google Earth	137
Figura 89. Paisagem em Almendra. Fonte: do autor.....	137

Figura 90. Paisagem entre Vila Nova Foz Côa e Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: do autor	138
Figura 91. Artigos da Sabores da Geninha. Fonte: do autor	139
Figura 92. Visita pela Quinta do Cardo na carrinha Bedford. Fonte: do autor	140
Figura 93. Acompanhamento para a prova de vinho. Fonte: o autor	140
Figura 94. Vinhos da prova. Fonte: do autor	140
Figura 95. Rebanho na vinha na Quinta do Cardo. Fonte: o autor	141
Figura 96. Visita pelas vinhas na carrinha Bedford. Fonte: do autor	142
Figura 97. Lagarada. Fonte: do autor	143
Figura 98. Decoração do restaurante. Fonte: do autor	144
Figura 99. Pratos principais escolhidos. Fonte: do autor	144
Figura 100. Sobremesas servidas. Fonte: o autor	145
Figura 101. Convívio durante a refeição. Fonte: o autor	146
Figura 102. ferramentas e momento ligados à amêndoa. Fonte: o autor	146
Figura 103. Ferramentas e utensílios de uma adega. Fonte: do autor no Museu de Escalhão ...	147
Figura 104. Paisagem de Barca D'Alva. Fonte: o autor	148
Figura 105. O cais de Barca D'Alva. Fonte: do autor	148

Lista de Siglas e Acrónimos

ANMP: Associação Nacional dos Municípios Portugueses

CE: Comissão Europeia

CIC: Comissão Interministerial de Coordenação

CIMBSE: Comunidade das Beiras e Serra da Estrela

DO: Denominação de Origem

DOP: Denominações de Origem Protegida

ICOMOS: International Council on Monuments and Sites

IG: Indicação Geográfica

IGP: Indicações Geográficas Protegidas

IVV: Instituto da Vinha e do Vinho

NUTS: Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos. A nomenclatura subdivide-se em 3 níveis (NUTS I, NUTS II, NUTS III)

TBD: Territórios de Baixa Densidade

UNESCO: Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

UNTWO: Organização Mundial de Turismo

Introdução

A presente dissertação foi pensada em torno de uma ideia de elaboração de uma rota, como elemento estruturador, de territórios que apresentam recursos endógenos comuns de grande valor, nomeadamente: o azeite, a amêndoa e o vinho. Os referidos territórios têm, na sua génese, a agricultura e culturas que, pelo seu prolongamento temporal de aperfeiçoamento das técnicas de produção e condições locais, se tornaram referência de tradição e excelência.

As razões que pautam a escolha do tema e dos territórios são variados e traduzem uma experiência de vida com relação direta ao turismo, ora como guia em diversas regiões do país, ora pelas temáticas abordadas no primeiro ano do Mestrado de Turismo e Desenvolvimento de Produtos Turísticos.

O interesse pelo interior justifica-se pelo apego pessoal aos territórios, pela beleza das paisagens que se foi contemplando ao longo da vida profissional e por se considerar que estes três concelhos apresentam um potencial para o desenvolvimento de produtos diferenciadores, abrindo, assim um leque de possibilidades para novas experiências turísticas, que possam responder às solicitações de um turista, cada vez mais exigente.

A presente dissertação está organizada de forma lógica e sustentada, num fio condutor, culminando numa sugestão de rota enogastrónomica capaz de promover as sensações e experiências que o novo turista procura.

Assim, na primeira parte desenvolve-se a metodologia de investigação utilizada e a justificação para a sua escolha. O método qualitativo evidencia-se como o método mais adequado para validar a recolha de informação de comportamentos, experienciar e compreender a dimensão humana inerente à atividade turística, pelo que se considera responder aos pressupostos básicos deste trabalho. A técnica de entrevista apresentou-se

como o instrumento adequado e pertinente para a recolha de informação e, particularmente, dados relativos à pertinência da rota proposta nos concelhos em estudo.

A segunda parte apresenta a contextualização das regiões promocionais turísticas a que os concelhos em estudo, se inserem, e procede-se à caracterização dos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo e Mêda.

Na terceira parte reúnem-se os conceitos referentes à revisão da literatura e que sustentam o desenvolvimento da dissertação, tais como: Territórios de Baixa Densidade (TBD); a importância do Turismo, como estratégia de desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade (TBD), e o Conceito de Rota e Turismo Enogastronómico.

Segue-se o estudo dos produtos endógenos identificados, a sua predominância no território e a forma como estes se relacionam e integram a cultura e identidade local, sendo que a investigação e identificação dos principais produtores dos concelhos permitiu conhecer a herança imaterial de uma memória coletiva e a sua presença no território.

Na quarta parte estrutura-se o Estudo de Caso - a Rota Enogastronómica. Neste capítulo, apresenta-se a proposta de uma rota cultural – enogastronómica -, utilizando resultados das entrevistas e a triangulação dos resultados como ferramenta de confirmação de dados e opiniões.

O último capítulo reserva-se às considerações finais, referindo as limitações sentidas à investigação durante o processo, dando conta de reflexões e sugestões para investigações futuras.

I. Metodologia

1. Metodologia

Antes de mais, é importante referir que, na investigação em turismo, se preveem duas abordagens que lhe conferem, de igual forma, legitimidade e que permitem a aquisição de diferentes tipos de informação.

Assim, numa primeira abordagem, foi considerada a revisão da literatura especializada através da pesquisa, procura, consulta e análise de livros, artigos científicos, teses, dissertações para a obtenção de quadros teóricos que suportem e validem a pertinência da presente investigação.

Numa segunda abordagem, considerou-se a metodologia qualitativa, com o objetivo de obter conhecimento acerca de tendências comportamentais e dos processos de produção dos produtos endógenos dos concelhos estudados e a sua importância na valorização dos territórios.

Ora, no contexto das ciências sociais, o método qualitativo evidencia-se como aquele que é capaz de recolher informação no que toca a comportamentos, experiências e compreender a dimensão humana inerente à atividade turística. Esta metodologia permite a compreensão do mundo a partir da perspectiva dos seus participantes e vendo a vida social como sendo um resultado de interação e interpretação (Phillimore & Goodson, 2004).

Os modelos qualitativos sugerem que o investigador esteja no trabalho de campo, faça observação, emita juízos de valor e de análise (Meirinhos & Osório, 2010).

Nesta perspetiva, para a presente pesquisa empírica considera-se o Estudo de Caso como modalidade de pesquisa mais adequada, no conjunto das várias metodologias em consideração.

Efetivamente, para iniciar o Estudo de Caso, considera-se essencial o desenvolvimento de uma teoria como parte da fase inicial do projeto (Yin, 2005). O grande objetivo é ter uma organização conceptual, ideias que expressem a compreensão necessária ou fontes conceptuais assentes no que já se conhece ou, ainda, estruturas cognitivas que orientem a recolha de dados (Stake, 1999).

Neste âmbito, é importante referir que o Estudo de Caso como estratégia de investigação, herdou as características da metodologia qualitativa. Assim, a pesquisa passa a transitar por sucessivas etapas de coleta, análise e interpretação dos dados compilados, a fim de obter uma análise interna e uma possível generalização dos resultados da observação e da pesquisa (Yin, 2005).

A vantagem do Estudo de Caso é a sua aplicabilidade a situações humanas, a contextos de vida real. O autor Dooley (2002) refere ainda que:

“Investigadores de várias disciplinas usam o método de investigação de estudo de caso para desenvolver teoria, para produzir teoria, para contestar ou desafiar teoria, para explicar uma situação, para estabelecer uma base de aplicação de soluções para situações, para explorar, ou para descrever um objeto ou fenómeno” (p.343-344).

Para Yin (2005), um Estudo de Caso é uma investigação empírica que investiga um fenómeno no seu contexto de vida real.

Na verdade, as técnicas qualitativas de recolha de informação, a que frequentemente se recorre na investigação em turismo, são as entrevistas (*in-depth interviews*), entrevistas em grupo (*focus groups*), observação, análise de texto, biografia e etnografia (Veal, 2018).

Face ao exposto, no presente Estudo de Caso foram utilizadas como técnicas de recolha de informação a observação direta em visitas ao território, bem como o registo das perceções e informações adquiridas, num diário de campo.

Deste modo, é importante compreender que a observação é o exame minucioso sobre um fenómeno no seu todo ou em algumas das suas partes (Richardson, et al., 2012). Além disso, existem duas maneiras de executar a observação dentro da abordagem qualitativa de pesquisa: a observação não participante e a observação participante, também identificada como observação direta (Campos, Silva, & Albuquerque, 2021).

Na observação participante, o pesquisador une-se à cultura para registar ações, interações ou eventos que decorram, permitindo que os fenómenos sejam estudados à medida que surgem, mas também facilitando ao pesquisador a oportunidade de obter informações por meio da experiência dos fenómenos por si (Ritchie, 2003). Para Minayo *et al* (2002), esta técnica permite captar situações ou fenómenos que não são obtidos por meio apenas de perguntas, uma vez que o pesquisador vivencia o dia a dia da cultura estudada.

Para que a observação participante atinja rigorosamente os objetivos de pesquisa, é importante que o pesquisador elabore as suas anotações do fenómeno observado, descrevendo ao máximo todos os acontecimentos percebidos (Selltiz, Wrightsman, & Cook, 1987). Ora, tendo em conta este pressuposto, nesta investigação foram usados, de modo geral, dois instrumentos de registo: a fotografia e o diário de campo. Por um lado, a fotografia, como instrumento de registo, permite ao pesquisador compreender a cultura estudada (Soilo, 2012). Paralelamente, o diário de campo surge como instrumento bastante adequado para o registo de perceções, permitindo a organização de dados da forma que for mais conveniente para o observador (Campos, Silva, & Albuquerque, 2021).

O diário é um bom instrumento para um registo dos processo e procedimentos de investigação. Dada a vulnerabilidade da nossa memória, o diário, como salienta Vásquez

e Angulo (2003), é o local onde permanecem “com vida” os dados, os sentimentos e as experiências de investigação.

No que toca às visitas ao território foram realizadas três visitas ao território. A primeira visita, de três dias, decorreu no primeiro fim-de-semana da Festa da Amendoeira em Vila Nova de Foz Côa. A segunda visita teve lugar foi em março, durante três dias, acompanhando um grupo de 4 visitantes na visita ao território e na vivência das suas experiências. Por último, a derradeira visita decorreu em junho, durante sete dias, para visita ao território e realização de entrevistas aos produtores dos produtos endógenos em estudo.

Efetivamente, a entrevista destina-se à recolha de dados relativos a motivações, atitudes, sentimentos, experiências, opiniões, representações mentais ou histórias de vida (Haro, et al., 2016). No presente contexto, a entrevista apresenta-se como o instrumento adequado e relevante para obter de dados relativos à pertinência da rota proposta no território de baixa densidade.

Neste sentido, a entrevista como método de recolha de informação tem, na sua aplicabilidade, um conjunto de características que a coaduna com a presente investigação. A entrevista, como método qualitativo, permite uma recolha de informação nos contextos próprios dos informadores privilegiados, considerando-se apropriado quando existe a necessidade de recolher informações detalhadas sobre as opiniões, os pensamentos, as experiências e os sentimentos das pessoas (Gonçalves, Gonçalves, & Marques, 2021).

No âmbito científico as entrevistas podem ser diretivas, semidiretivas e não diretivas (Gonçalves, Gonçalves, & Marques, 2021) conforme a abertura das perguntas, ou seja, se dão espaço para respostas mais expansivas ou fechadas.

Na presente investigação aplicou-se a entrevista semidiretiva como a abordagem mais assertiva para se obter conhecimento, dados e informações necessárias e de

sustentação aos temas aqui abordados (Flick, 2008). Foi estruturado um guião de perguntas que podem ser elaboradas e exploradas em maior detalhe.

O entrevistador faz sugestões, propostas, ou até provocações para alimentar a conversa, ao mesmo tempo que a encaminha para que sejam abordados todos os temas previstos (Haro, et al., 2016), colocar perguntas abertas e expandir para temas que não estavam previstos no guião (Santos, 2014), (Trowel, 2017).

Neste processo, foram elaboradas quatro tipos de entrevistas como método de recolha de informação, considerando o tipo de produto e função direta com a produção: produtores de vinho, produtores de azeite, produtores e transformadores de amêndoa.

O guião foi estruturado em 6 partes e 8 objetivos: a primeira parte relaciona-se com aspetos diversos, abrangendo a legitimação da entrevista, a partilha do âmbito da entrevista e agradecimento pela disponibilidade, bem como o pedido de consentimento da gravação da entrevista e informação dos dados biográficos e enquadramento profissional do entrevistado; a segunda parte prende-se com a caracterização do território do ponto de vista agrícola e turístico; a terceira parte aborda questões ligadas à pertinência de uma rota e do produto como estruturador da região; a quarta parte consiste em questões ligadas às atividades realizadas em volta da temática do produto e a importância da experiência; a quinta parte busca informação relativa a produtos disponíveis e elementos diferenciadores; a sexta parte consiste na finalização e agradecimentos.

Como é evidente, a partilha do saber-fazer destes atores é a principal motivação para o método das entrevistas semidiretivas, já que estas foram tidas como fundamentais para podermos conhecer o processo de produção dos produtos, podermos recriá-los, devolvendo-lhes a vida que podem ter na experiência turística.

Para a realização das entrevistas foi necessário fazer o levantamento dos principais produtores dos concelhos em estudo, fazendo destes os nossos informantes privilegiados.

Além disso, o levantamento permitir-nos conhecer os principais produtos endógenos do território e a sua relevância, fornecer informações, vivenciar relatos de experiências do processo de cultivo e recolha dos produtos e o modo como vivem a tradição associada aos mesmos.

Para finalizar esta abordagem esclarece-se que a categorização dos informantes privilegiados foi feita de acordo com o seu papel de produção dos produtos e no concelho que integram, conforme tabela abaixo indicada (Tabela 1).

Concelho / Produto	Transformador Amêndoa	Produtor de Amêndoa	Produtor de Vinho	Produtor de Azeite
Figueira de Castelo Rodrigo	Maria Eugénia Torres (Sabores da Geninha)	Maria Eugénia Torres (Sabores da Geninha)		
				Rui Torres (Azeites Falcoeira)
				Carlos Martins (Azeite Foral Novo)
				António Faria (Azeite Dulfar)
			Carlos Flor e Luís Santos (Quinta da Biaia)	José Maria Guedes (Azeite Barca D'Alva)
			Ângelo Furtado (Quinta do Cardo)	
		Maria Amélia Simão		
Vila Nova de Foz Côa	Esperança Martinho (Pastelaria Esperança)			
	Isabel Carneiro (Casa Pai Nova)		Carlos Peixoto (Quinta da Ervamoira)	Isabel Carneiro (Casa Pai Nova)
	Isabel Filipe (Sabores D'Ouro)		António Ferreira (Arribas do Côa)	António Ferreira (Arribas do Côa)
			Alexandre Chéu (Cooperativa de Olivicultores e Viticultores Freixo de Numão)	Alexandre Chéu (Cooperativa de Olivicultores e Viticultores Freixo de Numão)
		José Silva (Adega do Sável)	José Silva (Adega do Sável)	
		Cacilda Covas		
			José Rocha (Quinta Dona Olinda)	
Mêda	Rosa Maria Amado (Pastelaria Rosa & Amado)			
		Fernando Jesus (Quinta do Consul)		
				Óscar Sampaio (Lagar do Pinos)
			José Conceição e Carina Tomé (Quinta Vale D'Aldeia)	
			Rui Lô (Vinilourenço)	

Tabela 1: Categorização dos entrevistados considerando a sua função na produção dos produtos. Fonte: Elaboração própria

É de notar a duplicação do nome de produtores em produtos, uma vez que, durante entrevista percebeu-se que produziam mais que um produto.

Após a recolha das informações resultantes das entrevistas, o investigador procederá à análise dos dados obtidos, tendo por objetivo implementar procedimentos que possibilitem assegurar a fidelidade, validade e pertinência desses dados (Gonçalves, Gonçalves, & Marques, 2021).

O investigador, ao longo do estudo, deve assegurar-se que os métodos e técnicas de recolha de informação utilizados, são suficientes e pertinentes (Fragoso, 2004). Para tal, o investigador deve recolher e organizar dados de múltiplas fontes e de forma sistemática (Dooley, 2002). A maior vantagem de utilização de fontes múltiplas de evidência é o desenvolvimento de linhas convergentes de investigação, enquanto processo de triangulação de dados (Yin, 2005).

A triangulação aparece como um conceito importante na metodologia qualitativa e de Estudo de Caso (Meirinhos & Osório, 2010). Diversos autores apresentam a triangulação como uma estratégia de validação, na medida em que torna possível a combinação de metodologias para estudo do mesmo fenómeno (Yin, 1993), (Stake, 1994), (Stake, 1999), (Flick, 2004). Ou seja, a triangulação permite obter, de duas ou mais fontes de informação, dados referentes ao mesmo acontecimento, a fim de aumentar a fiabilidade da informação (Meirinhos & Osório, 2010).

II. Revisão da Literatura

2. Caraterização da Região

2.1. Contextualização Regional

Os concelhos em estudo inserem-se em duas regiões promocionais limítrofes: Região Porto e Norte de Portugal para o concelho de Vila Nova de Foz Côa e a Região de Turismo Centro de Portugal, para os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Mêda.

O Turismo é visto como motor de desenvolvimento económico-social nacional e local (Turismo de Portugal, 2027) e, neste tipo de territórios, surge, muitas vezes, como uma possível solução para problemas associados à falta de oportunidades, (Carvalho, Garcez, A., & Cunha, M., 2021) para a atração de investimentos privados ao nível do comércio local, restauração e do emprego em geral (Reis, 2013).

Ao mesmo tempo, assume-se, também, como uma estratégia de desenvolvimento nos territórios de baixa densidade, identificados nos cinco eixos estratégicos do Plano Nacional: valorização do território, permitindo o usufruto do património histórico-cultural e preservação da sua autenticidade; a regeneração urbana e a potenciação económica do património natural e rural (Turismo de Portugal, 2027).

A Estratégia de Turismo 2027 foca ativos que visam a competitividade e sustentabilidade do país, entre eles destaca-se a gastronomia e os vinhos como ativos estratégicos qualificadores que enriquecem a experiência turística e/ou acrescentam valor à oferta dos territórios, alavancados pelos ativos diferenciadores do destino (Turismo de Portugal, 2027).

Para responder às tendências do desenvolvimento do Turismo e às diretrizes do Plano Estratégico Turismo Portugal 2027, a Região Porto e Norte 2021-2025, no que toca à valorização do território, reforça a necessidade de melhorar a qualidade da experiência turística, aumentando a coesão social e territorial do sector. Neste sentido, identifica como

produtos de alto impacto na distribuição de fluxos turísticos e no combate à sazonalidade, o Turismo Natureza e o segmento de Enoturismo, dentro da Gastronomia e Vinhos (Porto e Norte, 2021-2025).

No âmbito da dinamização dos territórios de baixa densidade desenha uma estratégia de desenvolvimento turístico, onde se destacam alguns produtos turísticos estratégicos, com enorme potencial de desenvolvimento nos referidos territórios de baixa densidade, tais como Turismo Natureza, o Touring Cultural e Paisagístico, os Itinerários Culturais, o Enoturismo e a Gastronomia (Porto e Norte, 2021-2025).

A Região Centro de Portugal é a região onde se integram os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Mêda. O Plano Estratégico da Região Centro de Portugal assume a Região Centro como uma das maiores regiões de turismo do país, englobando uma grande variedade de oferta, quer ao nível de produtos, como de recursos com potencial de desenvolvimento turístico (Turismo do Centro, 2020-2030).

A Região Centro definiu para a sua estratégia de desenvolvimento turístico das regiões um conjunto de produtos turísticos que consideram essenciais para os seus objetivos tais como: a valorização do território e o aumento do número de dormidas na região. A marca ‘Centro’ procura afirmar-se como uma marca sólida alicerçada na autenticidade, na natureza e na espiritualidade, dotada de 5 pilares estratégicos materializados que sustentam o seu posicionamento (Turismo do Centro, 2020-2030), tais como: Cultura, História, Património e Gastronomia e Vinhos; Natureza, Wellness, Turismo Ativo e Desportivo e Mar; Turismo Espiritual e Religioso; Turismo Corporate e Empresarial; Lifestyle, Inspirational e novas tendências.

Neste sentido, os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Mêda integram também a sub-região da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela, com mais 15 concelhos. Nesta Comunidade das Beiras e Serra da Estrela (CIMBSE), a

gastronomia, o Enoturismo e o património cultural e material aparecem como pilares estratégicos prioritários de dinamização da oferta turística (CIMBSE, 2023).

A análise dos planos nacionais e regionais de Estratégia de Turismo são essenciais para salientar a importância do Turismo como estratégia de desenvolvimento e para uma justificação e pertinência institucional do tema, bem como para entender a sintonia entre os objetivos principais dos planos e o que os novos turistas procuram.

Analisando os interesses dos visitantes e os produtos turísticos estratégicos dos territórios, percebe-se que há uma perfeita harmonia, uma vez que a Região Porto e Norte apresenta como produtos turísticos estratégicos de grande potencial: touring cultural e paisagístico, os itinerários culturais e o enoturismo e a gastronomia (Porto e Norte, 2021-2025). A estratégia da Região Turismo do Centro assenta em pilares estratégicos entre eles: Cultura, História, Património e Gastronomia e Vinhos; Natureza (Turismo do Centro, 2020-2030).

2.2. Caraterização dos territórios em estudo

2.2.1. Caraterização de Vila Nova de Foz Côa

O concelho de Vila Nova de Foz Côa fica situado a norte do distrito da Guarda, Região Norte (NUTS II) e na sub-região do Douro (NUTS III) (Côa C. M., 2023).

O município é limitado, a Norte, pelos municípios de Carrazeda de Ansiães e Torre de Moncorvo, a Nordeste, pelo município de Freixo de Espada à Cinta, a Sudeste, pelos municípios de Figueira de Castelo Rodrigo e Pinhel, a Sul, pelo município de Mêda e a Oeste, pelos municípios de Penedono e São João da Pesqueira (N-invest, 2016).

Em termos demográficos, o concelho de Vila Nova de Foz Côa, em 2021 tinha 6304 habitantes, com uma densidade populacional de 15,8 hab/km², conforme se pode verificar no Gráfico 1 (PORDATA, 2023).

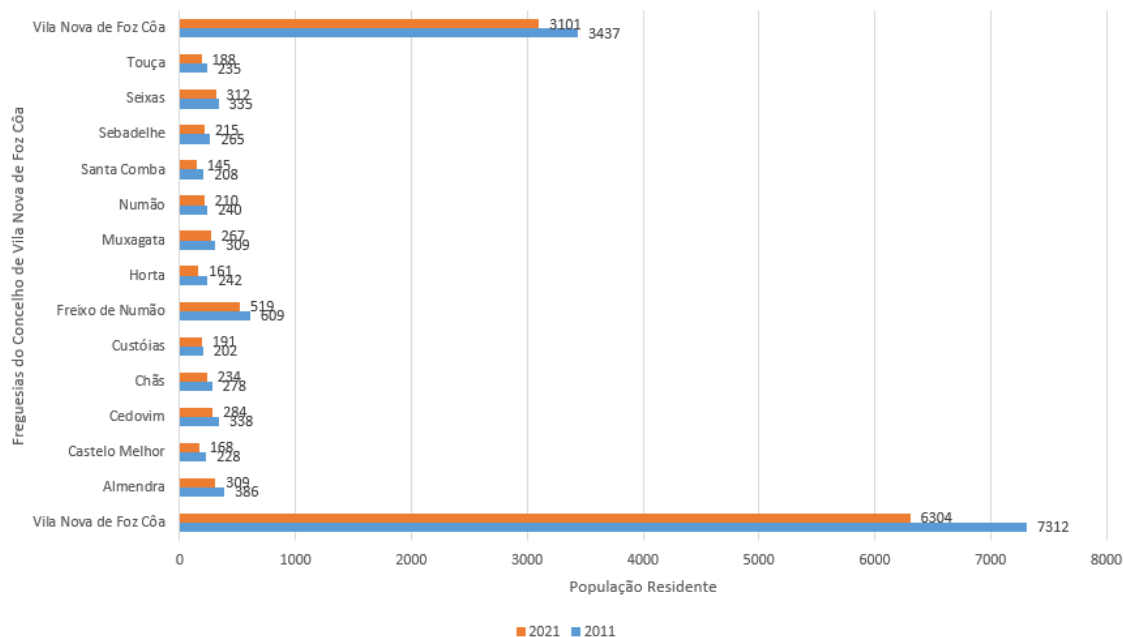
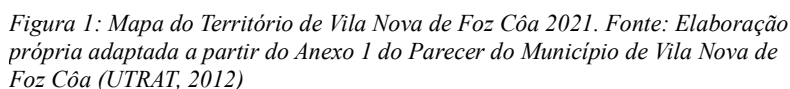


Gráfico 1: Evolução da população residente no concelho de Vila Nova de Foz Côa, por freguesia, entre 2011 e 2021 (valores em unidades). Fonte: Elaboração própria a partir do INE (Censos 2021) (PORDATA, 2023)

O território de Vila Nova de Foz Côa tem 398 15 km² de área e está subdividido em quatorze freguesias, de acordo com a Reorganização Administrativa do Território das Freguesias (N-invest, 2016), a saber: Almendra, Castelo Melhor, Cedovim, Chãs, Custóias, Freixo de Numão, Horta, Muxagata, Numão, Santa Comba, Sebadelhe, Seixas, Touça e Vila Nova de Foz Côa (Figura 1) (Côa C. M., 2023).



Na importância histórico-patrimonial das freguesias é comum a referência à sua origem a núcleos fortificados de períodos como o I milénio de Cristo e vestígios pré-históricos, como por exemplo em Almendra, Cedovim, Horta do Douro, Muxagata, Numão, Arnozelo, entre outras freguesias (Côa C. M., 2023).

O período de romanização é também evidenciado em muitos locais do concelho, mostrando vários vestígios de elevada relevância como: troços de calçada romana, na freguesia de Chãs (Côa C. M., 2023), um aquartelamento de tropas, na freguesia de Custóias (Côa C. M., 2023), entre outros vestígios de romanização.

Do ponto de vista patrimonial evidenciam-se casas apalaçadas propriedades de famílias abastadas nos concelhos e ligadas à história das localidades, como por exemplo: a casa da família Araújo Negrão, com brasão, do século XVIII, em Horta do Douro (Côa

¹ *Anexo I Inventário dos Recursos Turísticos de Vila de Foz Côa*

C. M., 2023), a Casa da Muxagata e alguns monumentos de grande relevância, como o castelo de Numão, classificado como monumento nacional (Côa C. M., 2023).

Considerando o cariz rural do concelho evidenciam-se algumas freguesias que mantêm muitas das suas casas originais de séculos XVIII com “baldoadas e alpendres” dignas de serem salvaguardadas, como por exemplo as freguesias de Santa Comba e Tomadías (Côa C. M., 2023), muitas deles são tipicamente judaicas, como na freguesia de Sebadelhe (Côa C. M., 2023).

Numa análise mais individualizada, destaca-se Vila Nova de Foz Côa, que pertence à união de freguesias de Vila Nova de Foz Côa, Pocinho, Santo Amaro e Mós.

Além disso, Vila Nova de Foz Côa é sede de um concelho, situado no Alto Douro Vinhateiro, em terras também conhecidas como “Terra Quente”, numa área de terras xistosas. Foi elevada à categoria de cidade em 1997 (Côa C. M., 2023).

Na sede de concelho testemunha-se o seu valioso património com a sua Igreja Matriz, de fachada manuelina, a Torre do Relógio, no sítio do chamado “castelo”, o edifício dos Paços do Concelho, entre outros. (Côa C. M., 2023).

Relativamente a Pocinho, trata-se de uma aldeia situada na margem esquerda do Rio Douro. A sua estação ferroviária é o atual fim da Linha do Douro. Junto à aldeia está situada a Barragem do Pocinho, que faz atualmente a ligação rodoviária entre os distritos da Guarda e Bragança (Roteiro do Douro, 2024). A montante da barragem, encontra-se um cais fluvial (Côa C. M., 2024).

A freguesia de Freixo de Numão está classificada como “Aldeia de Portugal” (Portugal A. d., 2023), preservando vestígios da dinâmica demográfica que a povoação foi palco ao longo dos séculos. Preserva hoje vestígios de casas e vilas romanas, lagares e lagaretas que revelam uma grande incidência de atividade agrícola e produção de vinho neste território do Douro (Aldeias de Portugal, 2023).

Para conhecer a vila sugere-se a visita ao Museu da Casa Grande (Aldeias de Portugal, 2023).

No Museu da Casa Grande estão expostas as peças etnográficas e arqueológicas encontradas ou dotadas pela população local ao longo dos anos. Tem coleções de arqueologia, do paleolítico à idade moderna, da história local e etnográfica, constituída pelos antigas alfaías e utensílios agrícolas, da pastorícia e da produção de vinho, amêndoa e azeite (Parque C. , 2023), (RTP Ensina, 2024).

Note-se, ainda, que Vila Nova de Foz Côa é um concelho de grande valor patrimonial e além-fronteiras. O concelho ficou conhecido pela descoberta e reconhecimento como Património da Humanidade da UNESCO, em 1998 - a Arte Rupestre do Vale do Côa - como um dos maiores centros arqueológicos de gravuras rupestres paleolíticas ao ar livre, na Europa, que atestam as suas origens há cerca de 20 000 anos (Cooparque, 2020). Esta descoberta atesta as raízes de Vila Nova de Foz Côa, do homem paleolítico que, com modestos artefactos, venceu na dureza de xisto, ambições e projetos do seu universo espiritual e material, fazendo deste santuário o maior museu de arte rupestre ao ar livre (Côa C. M., 2023).

O Museu do Côa, situado numa das encostas da junção do Douro com o Côa, apresenta-se como uma estrutura do Parque Arqueológico do Vale do Côa que, com recurso às mais modernas tecnologias, apresenta uma visão da arte rupestre do Vale do Côa, com particular incidência no ciclo paleolítico ($\pm$ 25.000 - 12.000 anos antes do presente) (Turismo de Portugal, 2013).

O concelho de Vila Nova de Foz Côa é também conhecido como a “Capital da Amendoeira” (Côa C. M., 2023), título justificado pelo facto deste concelho ter a maior densidade de amendoeiras em toda a sua área territorial, com cerca de 38 000 hectares e aproximadamente 106 000 árvores de amendoeiras (Silva R. F., s/d), permitindo apreciar

paisagens inigualáveis, quando estas amendoeiras florescem e vestem os campos de branco e rosa, normalmente na segunda metade de fevereiro prosseguindo até aos primeiros dias de março (Montanha, 2023), em todas as freguesias que constituem o concelho.

Vila Nova de Foz Côa integra a área geográfica de produção da denominada “Amêndoa de Trás-os-Montes”.

O mundo agrícola molda a paisagem com as referidas amendoeiras, com a vinha e olivais, permitindo panoramas únicos de grande beleza, por entre montes e vales, onde os cursos de água abundam (Côa C. M., 2023).

O municio de Vila Nova de Foz Côa integra a sub-região Douro Superior, da Região Demarcada do Douro (Vinha, 2017), tendo no Rio Douro o principal fator de identidade (Portugueses, 2018).

No que toca à gastronomia local, esta é rica e variada, fazendo uso dos produtos endógenos da região na confeção dos pratos. Como exemplo, desta realidade surge a carne de porco, cabrito assado, lebre ou coelho, migas com grelos e peixes do rio Douro e seus afluentes. Contudo, o que lhe dá a verdadeira identidade são uns sabores muito particulares provenientes de condimentos vegetais, como os espargos, as pilongas, as azedas, as acelgas, as ortigas e o fiolho (Côa C. M., 2023).

Ao mesmo tempo, destacam-se também os frutos secos, em especial a amêndoa, que fornece a obra-prima para algumas especialidades culinárias, tais como os doces de amêndoa, as súplicas, as lampreias de ovos e ainda os "coscorões", os folares e as bolas toscas, livradas e picadas (Côa C. M., 2023).

O azeite da região é bastante afamado pela sua extraordinária pureza e apreciado sabor, uma das riquezas agrícolas do concelho.

Na produção do vinho e também do azeite identifica-se como referência de valorização e preservação a Cooperativa de Viticultores e Olivicultores que abrange o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

2.2.2. Caraterização de Figueira de Castelo Rodrigo

O município de Figueira de Castelo Rodrigo pertence ao distrito da Guarda, Região Centro (NUTS II) e integra a Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela (NUTS III) (CIMBSE, 2023).

O concelho, que pertence ao distrito da Guarda, ocupa uma área de 508 km². É limitado a Norte pelo rio Douro, que o separa do município de Freixo de Espada à Cinta, a Este pelo rio Águeda, que o separa de Espanha, a Sul pelo município de Almeida, a Sudoeste e Oeste por Pinhel, e a Noroeste por Vila Nova de Foz Côa (CMFCR C. , s.d.).

O enquadramento físico do município de Figueira de Castelo Rodrigo contribui para a sua especificidade territorial, sendo a sua localização definida sobretudo, por limites físicos bem definidos, designadamente pelo Rio Douro, Rio Águeda e Ribeira de Tourões, Rio Côa e a Serra da Marofa, apresentando apenas uma fronteira não definida por cursos de água com o município de Almeida (Rodrigo C. L., 2019-2024).

No setor Sudoeste, a Serra da Marofa constitui o principal relevo presente no território que chega mesmo atingir os 977 metros de altitude (Rodrigo C. L., 2019-2024).

O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, inserido da Região de Ribacôa, juntamente com os concelhos Sabugal, Almeida, Pinhel e Vila Nova de Foz Côa (Morgado, 2009) apresenta várias potencialidades turísticas que vão desde a beleza paisagística, a valores históricos, arqueológicos e arquitetónicos, passando pela diversidade artesanal e gastronómica a festas e romarias bem caraterísticas

Em termos demográficos, o concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, apresenta uma população de cerca de 5000 habitantes (2021), com uma taxa de densidade populacional / habitantes por km² de 9,9. A taxa de crescimento médio anual da população é negativa, de -1,9% (Ministério da Economia e do Mar, 2023).

A população jovem (com menos de 15 anos) manteve a expressão percentual nos 10%, assim como a população em idade ativa (dos 15 aos 64 anos), nos 52,1% e a população com 65 anos ou mais anos, nos 37,9% (Ministério da Economia e do Mar, 2023).

Perante estes dados entende-se facilmente a diminuição da população do concelho, em especial se considerarmos a população ativa. Além disso, é notório o envelhecimento populacional como tendência transversal a toda a região da Beira Interior. Neste sentido, os dados representados no Gráfico 2 mostram a diminuição da população entre 2011 e 2021, conforme os dados obtidos pelo INE, e a desertificação constante do concelho (Instituto Nacional de Estatística, 2021).

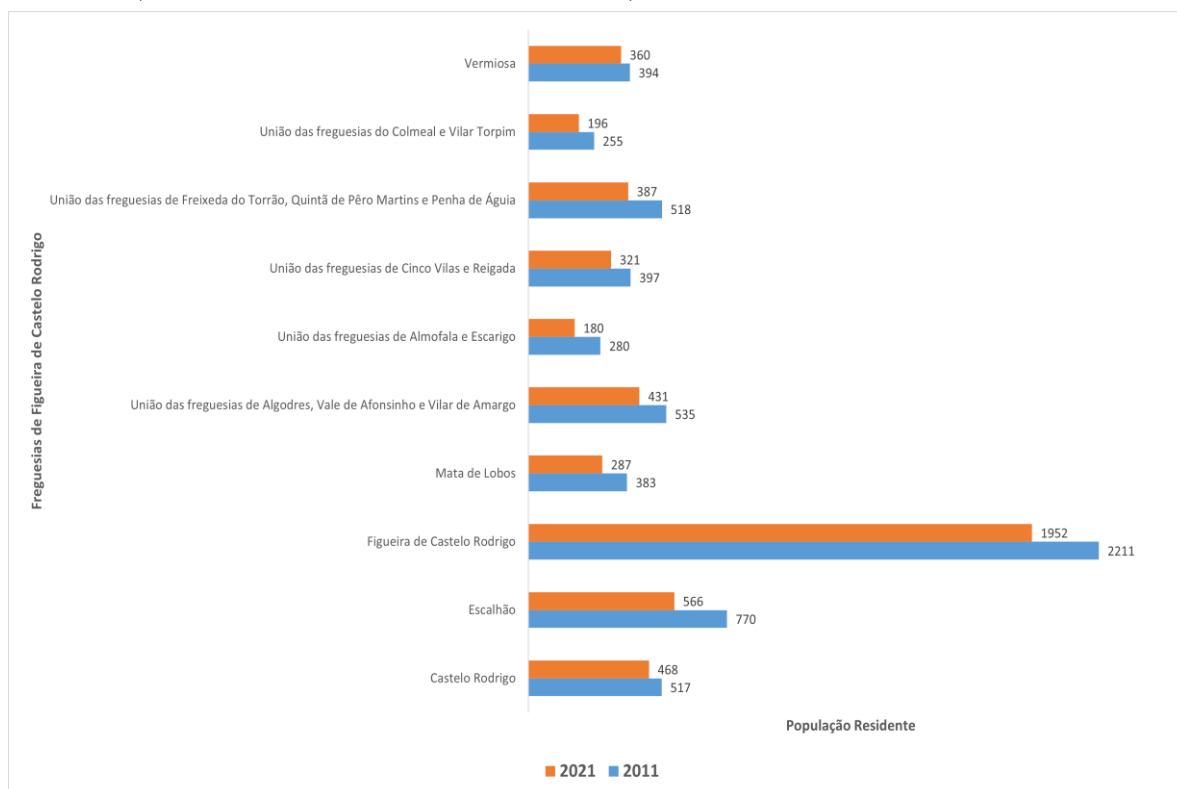


Gráfico 2. Evolução da população residente no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, por freguesia, entre 2011 e 2021 (valores em unidade. Fonte: Elaboração própria com base no INE (Instituto Nacional de Estatística, 2021)

O território concelhio está subdividido administrativamente, em dez freguesias, (Figura 2) sendo elas: Castelo Rodrigo, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, União de Freguesias de Algodres, Vale de Afonsinho e Vilar de Amargo, União de Freguesias de Almofala e Escarigo, União de Freguesias de Cinco Vilas e Reigada, União de Freguesias de Colmeal e Vilar Torpim e União de Freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia (CMFCR C. , s.d.).

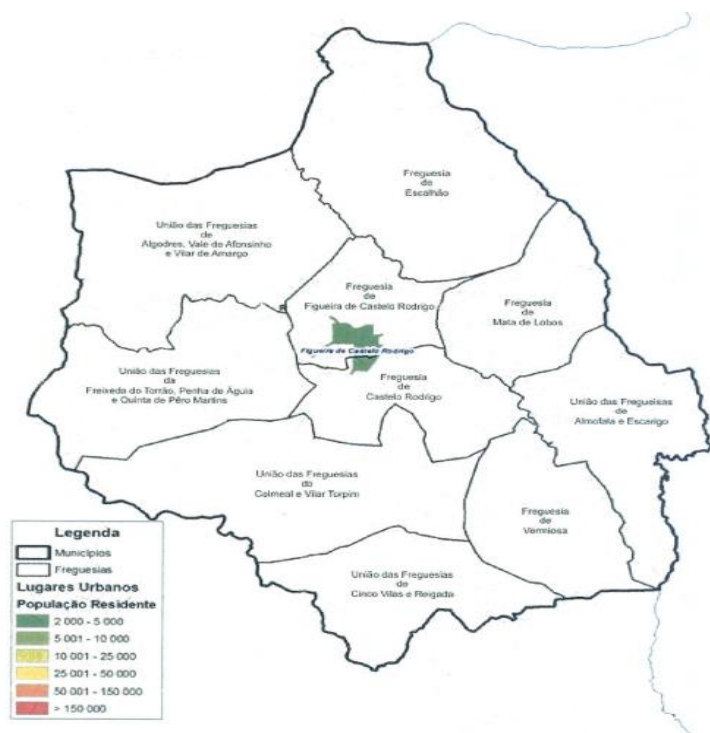


Figura 2: Mapa de freguesias do Concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.
Fonte: (Assembleia Municipal de Figueira Castelo Rodrigo, 2012)

Do ponto de vista patrimonial e paisagística destacam-se no concelho alguns locais conforme os exemplos que se seguem (Rodrigo C. L., 2019-2024) ²

Figueira de Castelo Rodrigo é a sede de concelho e está situada na margem esquerda da Ribeira de Aguiar (CMFCR C. , s.d.).

² Anexo II Inventário dos Recursos Turísticos de Figueira de Castelo Rodrigo

Castelo Rodrigo, freguesia com o mesmo nome, está situada numa elevação de 821 metros, de onde de vislumbra a Serra da Marofa, como um miradouro natural, a vila de Figueira e paisagens que se estendem até Espanha (CMFCR C. , s.d.).

Castelo Rodrigo integra, desde 2007, a rede das Aldeias Históricas, como detentora de um património monumental representativo (Portugal A. H., 2024), tal como as ruínas do Palácio Cristóvão de Moura, a Cisterna com porta de arco em ferradura e outra de arco quebrado, o Convento de Santa Maria de Aguiar, entre outros (século XII) (CMFCR C. , s.d.). Não obstante o reconhecimento nacional, obteve o reconhecimento como uma das melhores aldeias turísticas do Mundo, “Best Tourism Villages”, atribuído pela Organização Mundial do Turismo (OMT) em 2023 (Portugal A. H., 2024).

Na freguesia de Escalhão destaca-se, entre outros, a Estação Arqueológica do lugar do Castelo, o Miradouro do Alto da Sapinha, a Fonte do Mergulho e o Museu da Casa da Freguesia de Escalhão Artes e Ofícios. (CMFCR C. M., s.d.).

O Museu de Artes e Ofícios alberga uma coleção de objetos que pretendem demonstrar aspetos do quotidiano da vida rural das gentes da Beira Alta, como a cultura do Azeite e do Vinho, a Lavoura, a Eira, a Oficina do Ferreiro, a Oficina do Carpinteiro, a Oficina do Sapateiro, a Festa e o Lazer, a Vida Religiosa e o Traje (Rodrigo C. L., 2019-2024).

Barca D’Alva é uma localidade que faz parte desta freguesia, sendo considerada como um dos mais belos lugares deste concelho. Trata-se de uma localidade que possui paisagens inigualáveis que cativam quem a visita, sendo ainda mais bonita nos meses de fevereiro e março, com o magnífico espetáculo conferido pelas amendoeiras em flor (CMFCR C. M., s.d.).

Em termos paisagísticos destacam-se alguns locais de grande interesse, como o Rio Águeda e as suas arribas, o Rio e o Vale do Côa ao longo de todo o concelho (CMFCR

C. , s.d.); a Barragem de Santa Maria de Aguiar e Santo André (CMFCR C. , s.d.), a Fraga da Torre do Castelo e o barroco com a forma de águia, de Penha de Águia (CMFCR C. , s.d.), a Reserva de Faia Brava, entre outros.

É importante também destacar a arte rupestre um pouco por todo o concelho, como por exemplo o Núcleo de Arte Rupestre (Concelho Local de Acção Social de Figueira de Castelo Rodrigo, 2024) e ainda túmulos antropomórficos e os lagares, como por exemplo na freguesia de Mata Lobos (CMFCR C. M., s.d.) e Vale de Afonsinho (CMFCR C. , s.d.).

Em termos patrimoniais, destacam-se alguns pontos de interesse: na freguesia de Vale de Afonsinho, destaca-se a Igreja Matriz com referência de tábuas que se julga serem de Grão Vasco (Rodrigo C. L., 2019-2024), enquanto que na freguesia de Almofala, se destaca a Torre de Almofala, classificada como Monumento Nacional.

No que toca a núcleos museológicos representativos da cultura agrícola e ofícios tradicionais da região, destacam-se o Centro Interpretativo e Museológico de Algodres, (Concelho Local de Acção Social de Figueira de Castelo Rodrigo, 2024) e o Museu Etnográfico de Vilar de Amargo.

Para além dos aspetos de interesse histórico-turístico, o Município de Figueira de Castelo Rodrigo apresenta ainda uma interessante beleza natural, nomeadamente nos meses de fevereiro e março, onde as amendoeiras floridas surgem em todo o seu esplendor (CMFCR C. M., s.d.). Esta beleza natural atrai anualmente milhares de visitantes, considerado pela Associação de Desenvolvimento Regional Territórios do Côa como uma poderosa atração para conhecer a região, razão pela qual os municípios portugueses de Figueira de Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa, programam uma série de atividades para seduzir os turistas e visitantes (Associação de Desenvolvimento Regional, 2023).

No que diz respeito à flora, identificam-se em Figueira de Castelo Rodrigo plantações de videiras e oliveiras como as principais fontes de riqueza do município e

uma paisagem natural de vales íngremes há muito modificada e transformada em socalcos (Rodrigo C. L., 2019-2024).

O concelho produz vinhos de elevada qualidade, inserindo-se na sub-região de Castelo Rodrigo da Região Demarcada da Beira Interior (Interior, 2022).

Figueira de Castelo Rodrigo é um concelho marcado pela história, pela gastronomia singular e suas gentes afáveis e hospitaleiras (CMFCR C. , s.d.).

É longa a lista de produtos de excelência que surgem por todo o concelho. Do pão aos doces, das compotas às amêndoas, passando pelos vinhos de excelência medalhados e reconhecidos internacionalmente, pelo azeite, pelo mel, fumeiros, entre outros (CMFCR C. , s.d.).

Na realidade, o estudo do seu território permitiu o reconhecimento dos seus valores patrimoniais e produtos endógenos e a forma como estes se relacionam e integram a cultura e identidade local. Este reconhecimento será um valioso pressuposto para a construção de um produto que poderá alavancar o potencial do território.

2.2.3. Caracterização de Mêda

O concelho, com cerca de 290 km² de área, pertence à Região Centro de Portugal (NUTS II) do distrito da Guarda e integra a Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela (NUTS III) (CIMBSE, 2023).

O concelho de Mêda está situado no interior do país, entre o Planalto Beirão e o Alto Douro. É delimitado pelos concelhos de Vila Nova de Foz Côa a Norte e a nascente e o concelho de Pinhel, a Oeste, o concelho de Penedono e a Sul o concelho de Trancoso (Estratégia Mêda, 2020-2030).

No que toca ao enquadramento territorial, o concelho enquadra-se em Terras de Ribacôa e dista cerca de 55 km da Guarda, 80 km de Viseu, 170 km do Porto e 360 km de Lisboa (Estratégia Mêda, 2020-2030).

Do ponto de vista demográfico, o município atualmente possui 4630 habitantes e uma densidade populacional de 16,2 hab./km² (PORDATA F. F., 2023). Ao analisarmos dados comparativos referentes a 2011 e 2021, conclui-se que Mêda apresenta um decréscimo populacional, como se pode verificar no Gráfico 3. A população residente com idade compreendida entre os 0 e os 14 anos decresceu e a sua população ativa é de 53,1% (PORDATA F. F., 2023)

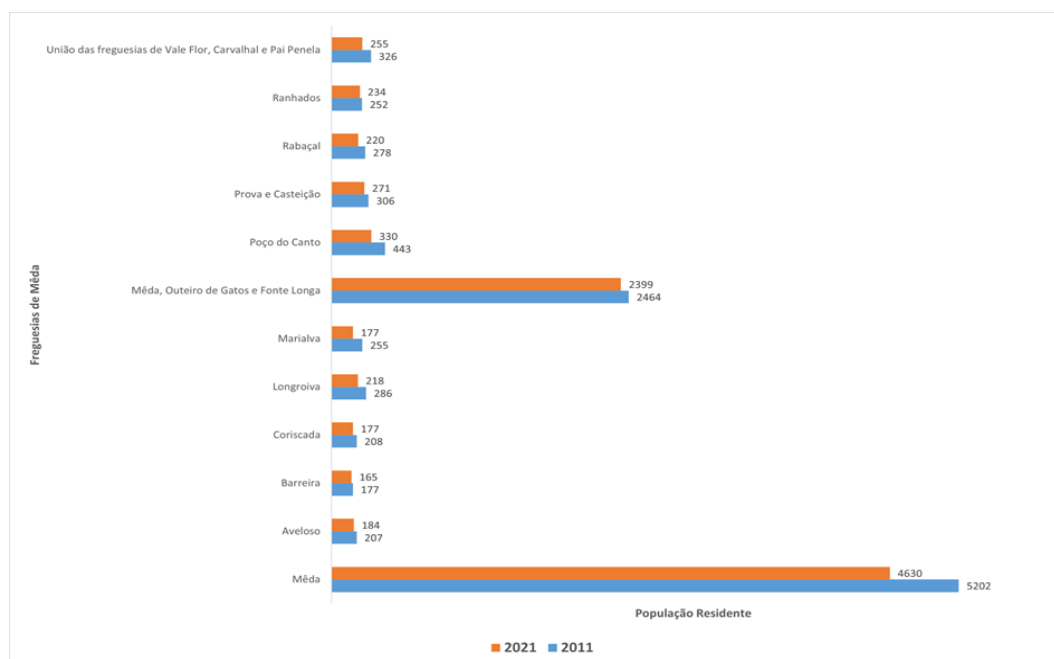


Gráfico 3. Evolução da população residente no concelho de Mêda, por freguesia entre 2011 e 2021 (valores em unidades). Fonte: Elaboração própria a partir do PORDATA - Censos 2021 (PORDATA F. F., 2023)

Em termos de composição concelhia, Mêda é composta por onze freguesias, (Figura 3) tais como: Aveloso, Barreira, Coriscada, Longroiva, Marialva, Poço do Canto, Rabaçal, Ranhados, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela, Prova e Casteição, num concelho com 4630 habitantes (Mêda C. M., 2024).

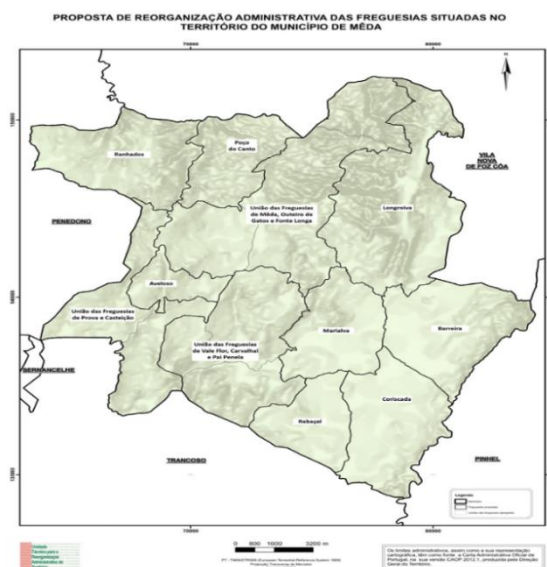


Figura 3. Mapa de Reorganização administrativa do território de Mêda 2021. Fonte: Elaboração própria adaptada do Anexo da Unidade Técnica para a Reorganização Administrativa do Território. Fonte: (UTRAT, 2012)

Mêda é um concelho milenar, com castelos, pelourinhos, testemunhos da sua história e identidade (Estratégia Mêda, 2020-2030). As suas freguesias são representativas do seu valor patrimonial e do seu legado no que toca às tradições e gastronomia ³.

Em termos patrimoniais destacam-se, entre outros exemplos, o Castro de S. Jorge, um dos mais extensos do concelho, a uma altura superior a 800 metros, na freguesia de Ranhados; o castelo, constituído Monumento Nacional; na freguesia de Aveloso, a ponte romana e o Solar do Bispo, outrora residência de veraneio dos Bispos de Lamego e Miradouro (Mêda C. M., 2023), as casas tradicionais deste extremo da Beira Alta, habitações de granito da região (Mêda C. M., 2023), o Sítio Arqueológico do Vale do Mouro, na freguesia de Coriscada, entre outros (Mêda C. M., 2023)

Na freguesia de Longroiva destaca-se ainda as Termas, conhecidas desde os romanos e das mais antigas do país (CIMBSE, 2023).

³ Anexo III Inventário dos Recursos Turísticos de Mêda

A relevância ao património terá de ser dada também à aldeia de Marialva. A freguesia de Marialva está integrada no Programa das Aldeias Históricas de Portugal (Portugal A. H., Marialva, 2024).

O concelho de Mêda, pela sua localização, tem uma grande diversidade de paisagens, entre campos de amendoeiras, pinhais, montes de granito e muitos cursos de água que têm ajudado a fixar populações desde tempos remotos num magnífico planalto onde a Beira termina e o Douro se anuncia, fronteiro às terras de Riba Côa e de onde se vislumbram as cumeadas da Estrela (CIMBSE, 2023).

Mêda apresenta várias potencialidades que vão desde as paisagens derivadas das várias culturas, à sua localização natural, sem esquecer a sua riqueza histórico-patrimonial, testemunhados por alguns locais já destacados anteriormente (Mêda C. M., 2023).

Além disso, Mêda tem na produção da amêndoa uma importante riqueza juntamente com a exploração da castanha. Para além da amêndoa, o concelho apresenta uma área razoável de olival, que sustenta diversos lagares de azeite.

O concelho é conhecido também pela produção vinícola. Está integrado em duas regiões: a Região Demarcada do Douro e a Região Vitivinícola da Beira Interior, (Mutante, 2022). O setor do vinho e da vinha, associados ao turismo, são os principais dinamizadores económicos do concelho (Enoturismo, 2022).

As localidades de Outeiro de Gatos e Fonte Longa são produtoras de vinhas, olivais e amendoais. A localidade de Fonte Longa é uma autêntica varanda sobre as terras do Vale da Veiga e integra juntamente com Mêda, Poço do Canto e Longroiva, a Região Demarcada do Douro (Mêda C. M., 2023), contribuindo para a fama dos bons vinhos desta região (Mêda C. M., 2023).

A freguesia de Longroiva localiza-se numa zona de transição entre as regiões naturais do planalto beirão e do Alto Douro (CIMBSE, 2023).

Longroiva, de acordo com o site da Câmara Municipal, caracteriza-se por o melhor cartaz das amendoeiras em flor em todo o concelho da Mêda quando as amendoeiras começam a florir, e proporciona paisagens de beleza única com as tonalidades brancas e rosadas e destaca-se, igualmente, pelos olivais dos quais se extrai um dos mais finos azeites do Alto Douro (Mêda C. M., 2023).

A Freguesia do Poço do Canto é hoje um enorme produtor de azeite de excelente qualidade e vinhos do Douro, que constituem a riqueza e fonte de receita dos seus habitantes, daqui saem anualmente muitas pipas de vinho da mais alta qualidade (Mêda C. M., 2023).

Em termos gerais, é importante referir que a vinicultura, como a atividade agrícola mais importante deste concelho, se traduz no número de produtores e engarrafadores de vinhos e no desenvolvimento da sua atividade comercial, tanto de particulares, como da própria Adega Cooperativa de Mêda (CIMBSE, 2023).

O seu valor patrimonial e cultural não se compõe apenas pelas suas fortificações, casas brasonadas e imponentes pelourinhos, mas também de tudo o que constitui a herança cultural constituída pelas gentes hospitaleiras do concelho, pelas artes seculares de trabalhar a lã, o linho, o barro, ofícios e saberes intemporais, e pelas receitas gastronómicas que se tornam iguarias locais, como receitas de milhos, papas doces e filhós de joelho (CIMBSE, 2023).

III. Turismo

3.1. Territórios de Baixa Densidade

A análise sobre o território português apresenta o país com grandes diferenças geográficas, físicas, demográficas e económicas entre as suas regiões. Estas assimetrias regionais evidenciam um desenvolvimento territorial diferenciado e um acentuado desequilíbrio territorial, sobressaindo-se a dicotomia entre o Litoral e o Interior.

Resultado desta oposição notória de desenvolvimento, mais de metade dos territórios em Portugal, correspondem a territórios de baixa densidade. Os autores Silva, Lima & Chamusca (2010) identificam que:

“O processo de expansão desordenada do sistema urbano português e a organização espacial produziu um conjunto de problemas de assimetrias de base territorial, entre os quais a configuração de espaços a que se convencionou chamar “Territórios de Baixa Densidade”.

O conceito de Territórios de Baixa Densidade (TBD) começa a definir-se com a deliberação apresentada pela Comissão Interministerial de Coordenação (CIC), em 2015, com uma abordagem multicritérios para este tipo de territórios, tais como os indicadores sociodemográficos, as características físicas e as características económicas de cada município ou de cada NUTS III⁴ (CIC, 2015), (PORDATA, s.d.).

Já a Associação Nacional dos Municípios Portugueses (ANMP) considera municípios de baixa densidade, todos os municípios que apresentem uma densidade populacional inferior a 25 hab/km².

⁴ NUTS - Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos”, sistema hierárquico de divisão do território em regiões. A nomenclatura subdivide-se em 3 níveis (NUTS I, NUTS II, NUTS III), definidos de acordo com critérios populacionais, administrativos e geográficos.

Com base no Plano Nacional para a Coesão Territorial (PNCT, 2016) foram classificados como TBD 165 municípios num total de 278, como se pode verificar na Figura 4.

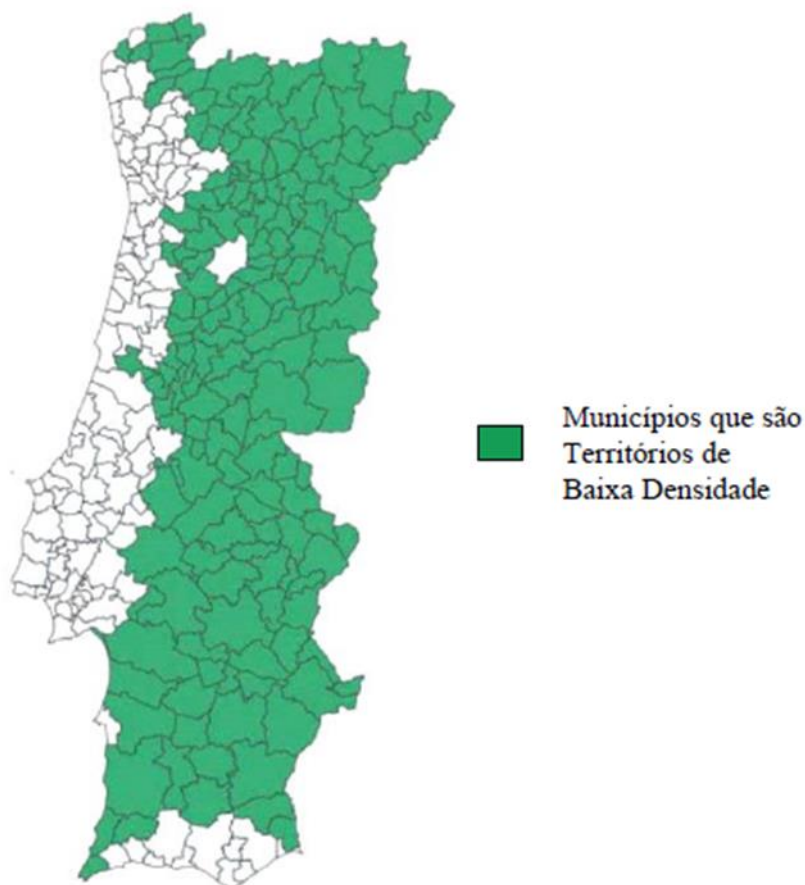


Figura 4: Mapa dos Territórios de Baixa Densidade. Fonte: (INE I. N., 2017) (PNCT, 2016) (CIC, 2015)

Os TBD representam em área total de Portugal Continental de aproximadamente 70% do território e representam cerca de 20% da população (PNCT, 2016), demonstrando assim a sua baixa densidade.

Esta evidente assimetria regional leva o autor Covas (2007) e Vaz (2023) a caraterizar os territórios de baixa densidade com problemas estruturais relacionados com uma população envelhecida e assimetricamente distribuída pelo território, elevados índices de desqualificação e um tecido empresarial com fraca capacidade empreendedora e de inovação.

Os territórios do interior encontram-se circundados por áreas classificadas como de baixa densidade, causa e consequência de um círculo vicioso (Silva, Lima, & Chamusca, 2010).

A Associação Nacional do Municípios Portugueses (2014) desenvolve um esquema, de causa e efeito circular que ocorre nos territórios de baixa densidade, identificando um conjunto de fatores que atuam num ciclo vicioso (Figura 5).



Figura 5: Ciclo Vicioso dos Territórios de Baixa Densidade. Fonte: Elaboração própria a partir de critérios aprovados pela Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP, 2014).

Da análise ao esquema do Ciclo Vicioso dos Territórios de Baixa Densidade (Figura 5) percebe-se que todos os fatores se influenciam entre si e que existem uma relação causa-efeito entre todos eles (Augusto & Pinho, 2011), e que geram sucessivas consequências negativas, como o empobrecimento generalizado e baixa atratividade económico dos TBD.

Nos territórios do interior, é notório o isolamento resultado de modelos económicos ainda dependentes de atividades tradicionais, pouco competitivas e inovadoras, ineficientes na capacidade de estímulo ao emprego. Salientam-se, ainda, questões como o progressivo despovoamento, envelhecimento demográfico e a

consequente mão-de-obra envelhecida, pouco qualificada e empreendedora que contribuem para um interior mais desarticulado e afastado do progresso que se verifica no litoral.

Nesta medida Leite Ramos (2014) identifica os principais fatores responsáveis pelo ciclo vicioso que perpetuam a baixa densidade e aponta como desafios estruturais dos TBD o mercado de emprego escasso e pouco qualificado; perda de população jovem e qualificada; despovoamento e dispersão territorial; reduzidos níveis de empreendedorismo e de investimento privado. O resultado é uma baixa densidade estrutural no território e uma grande dificuldade em fixar empresas, população e consequentemente, valor ao território.

Como facilmente se compreenderá, os fatores económicos são preponderantes e influenciadores dos outros fatores, seja direta ou indiretamente. O tecido empresarial dos TBD não tem capacidade de inovação nem capacidade empreendedora e por isso apresenta várias dificuldades. Na sua grande maioria, este tecido empresarial é composto por microempresas, muitas delas familiares, sem acesso a mão-de-obra qualificada, nem liquidez, para fazer face aos desafios impostos pelos mercados, cada vez mais exigentes (Covas, 2007).

A alta dependência do sector primário é também uma realidade, e dificulta o desenvolvimento económico e a diversificação de atividades (Vaz & Nofre, J., 2018).

Os fatores institucionais são também importantes para entendermos a dinâmica dos TBD. As políticas públicas de desenvolvimento registadas pelos governos não trouxeram benefícios estruturais a estes locais. A distribuição de subsídios e verbas como forma de contrariar os efeitos negativos foram e são medidas de remediação e não de geração e potenciação de desenvolvimento (Augusto & Pinho, 2011). Quando estes efeitos negativos não são geridos e mitigados pelas entidades públicas responsáveis,

ampliam ainda mais as adversidades já existentes (Abramovay, 2000) como o êxodo rural, a perda de rendimentos e de número de empregos. Assim, e de acordo com os autores, Augusto, Pinho (2011) torna-se imperativo que as instituições políticas acrescentem reformas estruturais aos TBD, através de medidas concretas expansionistas e não apenas medidas remediadoras que colocam em causa o futuro destes territórios.

As instituições públicas e os agentes dos territórios, tornam-se ativos indispensáveis na aplicação de planos concertados, ponderados e que permitam dar, a estes territórios, um rumo de desenvolvimento sustentável e harmonioso (Covas, 2023).

Apesar das dificuldades presentes neste tipo de territórios, sabe-se que o investimento financeiro e intelectual aliados à valorização do potencial patrimonial, cultural e histórico dos seus recursos poderia alavancar estes territórios que encerram em si recursos capazes de cativar visitantes e simultaneamente criar uma imagem inesquecível sobre o interior português (Carvalho P. , 2018).

3.2. A importância do Turismo no desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade

Neste contexto, verifica-se a urgência de mitigar e diminuir os problemas destes territórios. Considera-se essencial o estabelecimento de sinergias entre instituições públicas e privadas e entre territórios, ponderadas numa lógica sustentável e por forma a dinamizar o seu potencial competitivo, promovendo uma maior abertura ao exterior (Fermisson, 2000), (Machado, 2019). Como refere Moura (2016), cada região deverá considerar um conjunto de redes e relações entre agentes públicos e privados que interajam e garantam um retorno mútuo. Sem atuações coletivas e de alguma forma

integradas, as iniciativas de base local e regional isoladas, resultam de lapidação de recursos e em desaproveitamento de sinergias (Olimpio, Grosso, Baltazar, & al, 2013).

Considera-se a existência de redes de cooperação, um dos fatores estratégicos de desenvolvimento económico em geral, e turístico em particular, uma vez que facilitam a partilha, quer de recursos, quer de conhecimentos e formas de atuação, bem como a convergência de esforços, estimulando a dinâmica económica, o desenvolvimento de zonas desfavorecidas e marginalizadas (Vázquez, 2005). É, portanto, necessária a articulação entre atores locais e atores exteriores, entre o local o nível nacional – o Estado.

Os nossos informantes privilegiados ouvidos no âmbito deste trabalho concordam e afirmam: *“temos de estar quase todos juntos para conseguir oferecer alguma coisa com o mínimo de qualidade para que as pessoas possam vir cá e gostar e referenciar”* (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Paralelamente, José Reverendo Conceição, enólogo da Quinta Vale D’Aldeia, acrescenta o poder local como parte integrante e essencial para o sucesso, afirmando que *“só trabalhando em conjunto entre privado e poder local é que conseguimos”* (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

Do mesmo modo, Luís Santos, engenheiro da Quinta da Biaia, concorda e sugere *“uma coordenação entre restauração, territórios e a coordenação das aldeias históricas (...) juntando as várias entidades que têm responsabilidades nessas áreas (...) o património cultural está cá, o paisagístico está cá, é preciso potencia-lo e é preciso uma coordenação”* (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Na mesma linha de raciocínio, Carlos Flor, sócio da Quinta da Biaia, reforça a ideia sublinhando que *“...nós somos tão poucos que todos juntos continuamos a ser poucos e para criar uma rede (...) temos de estar quase todos juntos para conseguir*

oferecer alguma coisa com o mínimo de qualidade para as pessoas vir cá e gostar e referenciar” (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castel Rodrigo, 5/06/2024).

Nesta perspetiva de desenvolvimento, assume-se a importância do investimento financeiro e intelectual como meio de alavancar estes territórios que, aliados aos seus valores patrimoniais, culturais e históricos, seriam capazes de potenciar a procura de visitantes e criar uma imagem inesquecível sobre o interior português (Carvalho P. , 2018)

De acordo com Correia e Carvalho (2010), estamos perante territórios com especificidades e condições para o desenvolvimento e crescimento da atividade turística, nos quais a escala e a localização são elementos diferenciadores dos produtos e dos destinos tradicionalmente explorados e massificados.

O Turismo assume-se, muitas vezes, neste tipo de territórios, como uma possível solução para as inúmeras adversidades identificadas. Pode assumir uma dupla vertente nestes territórios, por um lado, como um método de dinamização e alteração do espaço, implementando novos padrões sociais e de consumo, gerando novas práticas e múltiplos impactos, por outro lado, dinamização dos recursos turísticos locais, contribuindo beneficemente para a economia local (Abelha, 2007).

Além disso, considera-se um importante instrumento de desenvolvimento regional, no entanto, e como afirmam Mathieson e Wall (2005) é necessário que os responsáveis pelo seu planeamento ponderem entre os custos e os benefícios que o turismo traz para a região respeitando sempre os princípios de desenvolvimento sustentável, assim como todos os *stakeholders* envolvidos.

Freeman (1984) define, neste contexto, *stakeholders* como um grupo ou pessoa que legitima as ações de uma organização e que tem um papel direto ou indireto na gestão e resultados dessa mesma organização. Os *stakeholders* desempenham um papel

fundamental na recolha de informação necessária para a tomada de decisão, no desenvolvimento do planeamento e na gestão associada ao turismo (Garrod, 2003).

Nesta perspetiva, os informantes privilegiados ouvidos no âmbito deste trabalho, também considerados *stakeholders*, têm noção do seu papel e da importância das populações no desenvolvimento dos territórios “...*de ajudar a transmitir a nossa cultura (...) os nossos hábitos de consumo, os nossos hábitos agrícolas*” (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024). Também, Luís Santos, reforça a importância, salientando que “...*só se faz com a participação deles (...) não é possível fazer de outra maneira. E acaba por ser uma maneira de tentar retardar ou minimizar a desertificação do interior*” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). Ao mesmo tempo, também Isabel Filipe, criadora da marca Sabores D’Ouro encara as populações locais como “*os maiores dinamizadores (...) se não forem as populações a dinamizar, a integrar e a divulgar não são os de fora, porque não conhecem*” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). Por seu turno, António Óscar Sampaio, proprietário do Lagar do Pinos evidencia a necessidade de “*ouvir os mais velhos (...) a sabedoria deles*” (António Óscar Sampaio, Lagar do Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024) “*Em vez de se abandonarem as pessoas em lares (...) conseguir trazer essas pessoas para ensinar o que elas sabem e os cozinhados que elas sabem, a maneira de fazer*” (Carlos Peixoto, Quinta Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Os *stakeholders*, num contexto de Turismo contribuem para o desenvolvimento da economia local, através da criação de emprego e trabalho (Garrod, 2003). Os nossos informantes privilegiados atribuíram essa importância a restaurantes e a alojamento que poderão ser um mais valia a que os visita. Reforçam a ideia de sinergias para levar ao sucesso “*Em Mêda temos alguns restaurantes (...) e, juntamente, com as quintas, com os*

vinhos, tentar fazer um trabalho em conjunto” (José Revendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

No que toca aos serviços de apoio, como o alojamento, os nossos informantes privilegiados referem que em Figueira de Castelo Rodrigo o alojamento é caracterizado como *“mais fraco, é muito turismo rural, isso tem e bom”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

Sobre este tema, Carlos Flor da Quinta da Baia afirma que *“no interior e na nossa zona temos esse problema. Para grupos pequenos não é um problema vai-se conseguindo resolver, para grupos maiores já (...) não é um sítio que se consiga albergar grupos”* (Carlos Flor, Quinta da Baia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). Isabel Carneiro, proprietária da Casa Painova partilha da mesma opinião, no que toca à limitação de alojamento *“não temos ainda muita coisa, não, a nível de hotelaria (...) agora aparecem já alojamentos locais (...) coisas pequeninas (...) para grupos é difícil, em termos de alojamento...”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Alexandre Chéu, engenheiro da Cooperativa de Freixo de Numão salienta ainda como vantagem de uma rota para o alojamento, já que *“...melhora as condições das empresas que fazem alojamento turístico porque vai provocar uma maior competição entre eles e isso obriga-as sempre a terem maior qualidade nos serviços”* (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Em termos de serviços de restauração, os informantes privilegiados assumem que os territórios *“têm bons restaurantes”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024), (Esperança Moutinho, Pastelaria

Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024), (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

No que concerne ao tema das sinergias e cooperação entre sectores, o Turismo de Portugal (2017) defende o papel estratégico para o desenvolvimento do sector nos territórios rurais. Além disso, aponta o Turismo como um sector que potencia a reabilitação, preservação e aproveitamento de edifícios abandonados ou degradados dando-lhes uma nova função; que contribui para o desenvolvimento da economia local através da criação de novos empregos, quer na área do turismo, quer na área das atividades artesanais, que tendem a extinguir-se ao longo do tempo; que proporciona outras fontes complementares de rendimentos (Cavaco, 1999).

Para que o Turismo se possa constituir como um instrumento de desenvolvimento destes territórios, é essencial o esforço conjunto das diferentes regiões, num papel essencial na construção de redes de trabalho/parceria, (Fragoso, 2005) na criação de produtos e serviços turísticos inovadores e diversificados, e/ou na renovação dos produtos já existentes, contribuindo, assim, para a revitalização das áreas rurais (Reis, 2013).

Relativamente à questão de inovação de produtos e renovação os nossos entrevistados deixam várias sugestões, sobretudo na restauração, “*era importante recuperar pratos tradicionais*” (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024). “*Criar pratos usando produtos endógenos daqui...*” (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024)

Ainda neste ponto, Carlos Peixoto, diretor de Viticultura da Quinta da Ervamoira acrescenta a expressão “*...há restaurantes que estão a explorar (...) as coisas antigas que ninguém sabe ...*” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

De facto, segundo a Organização Mundial de Turismo, o desenvolvimento turístico dos territórios reside na sua capacidade de utilizarem eficazmente os seus recursos naturais, culturais e patrimoniais promovendo produtos e serviços de qualidade, inovadores, éticos e atraentes, aumentando o seu valor agregado, numa perspetiva de sustentabilidade (UNTWO, 2019).

Em termos práticos, é coerente que um determinado território possa estruturar uma oferta turística local com base nos seus recursos endógenos – como o património construído, cultural e natural, as tradições e os sistemas produtivos - desenvolvendo destinos turísticos alternativos, para os novos consumos turísticos (Reis & Baltazar, 2019).

Na opinião das autoras Moura & Aguiar (2023), cada região possui elementos que figuram como potencial identitário e exclusivo o que torna essencial a conjugação de políticas que defendam esta singularidade, elevando, simultaneamente, a capacidade de inovação dos territórios. Assim, cada região, deve estruturar o seu território em rede incentivando as relações entre agente públicos e *stakeholders* a fim de garantirem o retorno mútuo.

Nesta linha de pensamento, os nossos informantes privilegiados destacam recursos que consideram potenciais que tornam o seu concelho único. Identificam a “*parte paisagística*” (Luís Santos, da Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024), (Carlos Peixoto, da Quinta de Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova da Foz Côa, 3/06/2024) é identificada como “*a principal motivação de visita a estes territórios (...) será sempre a paisagem que atrai*” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Ainda em termos paisagísticos, os entrevistados identificam “*o rio Douro*” como parte integrante e de valorização (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e

Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024); bem como “*a paisagem ali junto à Estação de Freixo, que é lindíssima*” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024), (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024), (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024); Note-se, a propósito, que, muitas vezes associam a expressão “*em termos paisagísticos, imagens fantásticas*”, a de Foz Côa (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024), (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024), (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

Em resumo, pode dizer-se que os nossos informantes privilegiados referenciam a beleza paisagística atribuída essencialmente à componente agrícola dos concelhos identificados. O mundo agrícola molda a paisagem das referidas amendoeiras, com a vinha e olivais, permitindo panoramas únicos de grande beleza (Côa C. M., 2023).

De facto, a região em estudo reúne vários recursos endógenos que valorizados e reconvertidos num produto turístico estruturado podem ser uma alavanca de reconhecimento para esta região, uma segunda vida aos habitantes e aos que aspiram fazê-lo (Agapito, Mendes, Valle, & Almeida, 2014). Neste sentido, o Alexandre Chéu evidencia também a potencialidade de “*...atrair postos de trabalho, aqui, para o interior que, nós estamos a precisar de juventude, cá para o interior, a trabalhar*” (Engenheiro Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024). Esta é aliás uma ideia comum a outros informantes que sentem a necessidade de tornar cada lugar mais apelativo “*...atrair pessoas, atrair*

visitantes aqui ao nosso concelho e a estes lugares (...)” (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, 6/06/2024).

Ainda no âmbito da potencialização de recursos turísticos locais, os nossos informantes privilegiados identificam mais recursos turísticos locais para a estruturação de uma rota. Nesta perspetiva, são evidenciadas as aldeias históricas *“vistas como interessantes para atrair pessoas”* (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024), como é o caso de *“Marialva”* (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 70/06/2024), (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, 3/06/2024), (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, 6/06/2024); e também Castelo Rodrigo *“depois tem a parte paisagística também...é muito interessante e conjugar isso com a parte agrícola, a parte do Douro, Castelo Rodrigo é mesmo muito próximo, aliás temos propriedades da quinta mesmo junto...”* (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). Esta é também a opinião de Esperança Mourinho, proprietária da Pastelaria Esperança e Filhos, que refere a importância de integrar também Castelo Rodrigo e a vila de Freixo de Numão *“.... há muita coisa para ver dentro da vila e depois seguirem para Foz Côa e depois Castelo Rodrigo...”* (Esperança Mourinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024). Por seu turno, Isabel Filipe, da Sabores do D’Ouro sugere também *“Figueira de Castelo Rodrigo, ir mesmo a (...) Castelo Rodrigo...também tem uma paisagem lá em cima...deslumbrante”*. (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024).

Na última visita ao território, o funcionário do Museu da Casa Grande deixou também a sugestão de locais para ver a produção dos três produtos: *“Freixo de Numão,*

Almendra, Longroiva, Figueira de Castelo Rodrigo” (Diário de Campo, 1/06/2024, Pág.49-51).

Numa outra perspetiva, José Miguel Bártolo, visitante ao território salienta o seu interesse por Castelo Rodrigo “*na medida em que me pareceu mais autêntica, que, apesar da unanimidade construtiva, de índole medieval (ou reconstruída para isso) que é de louvar, e a torna pitoresca, mesmo assim preserva um castelo medieval sem intervenções do século XX, sem as típicas ameias e matacões, reinterpretações medievais que correram a maior parte dos castelos medievais portugueses*” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março, 2024).

É importante salientar que as aldeias identificadas pelos entrevistados ostentam títulos que lhe reconhecem importância: Marialva e Castelo Rodrigo integram a rede das Aldeias Históricas de Portugal (Mêda C. M., 2023), (Aldeias Históricas de Portugal, 2024).

Assim, a Vila Freixo de Numão é uma sugestão para integrar a rota por Esperança Moutinho, da Pastelaria Esperança e Filhos “*Vila Freixo de Numão, há muita coisa para ver dentro da vila, depois seguirem para Foz Côa e depois Castelo Rodrigo (...) depois há ali outra saída que vai apanhar a 222*” (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/07/2024); e também por Alexandre Chéu, da Cooperativa de Freixo de Numão que sugere “*Freixo de Numão, a zona interior do Freixo, (...) construída com casas de pedra ainda, foram todas reconstruídas e restauradas, é lindíssimo, esta zona da Igreja de Freixo de Numão, com o seu pelourinho lá no meio*” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Deste modo, o Museu de Foz Côa e as suas gravuras aparecem como ponto importante de integração na rota. Isabel Filipe, da Sabores D’Ouro salienta o “*museu*

como de grande importância, essencial numa rota, o Museu Arqueológico do Vale do Côa e as gravuras” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), (Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024), (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Em suma, pelos testemunhos dos nossos entrevistados consegue-se perceber que os locais identificados são recursos que têm potencial turístico e que estes podem fazer parte de um desenvolvimento. E que, de facto, o Turismo é um meio de desenvolvimento dos territórios de baixa densidade e aceite pelos locais.

3.3. Conceito de Rota

Neste capítulo pretende-se de forma clara e simples, ajudar a perceber quais as diferenças entre uma Rota e um Itinerário, já que estes dois conceitos são, muitas vezes, utilizados de forma errada, ou vistos como sinónimos.

Primeiramente, é importante esclarecer que o Roteiro, a Rota, o Itinerário e o Circuito, podem ser considerados como elementos estruturantes de um destino turístico, caracterizando o produto turístico e acionando a inerente divulgação, de uma cultura específica ao Mercado, desde o local ao internacional (Figueira, 2013).

Segundo a Carta ICOMOS⁵ um itinerário cultural é uma via de comunicação terrestre, aquática, mista ou de outro tipo, materialmente determinada, com uma dinâmica e funções históricas próprias ao serviço de um objetivo concreto e determinado.

⁵ ICOMOS - International Council on Monuments and Sites - O Conselho Internacional dos Monumentos e dos Sítios (ICOMOS) é uma organização não-governamental criada em Varsóvia (Polónia) em 21 de junho de 1965 e tem sede em Paris (França).

Em regra, um Itinerário Cultural tem um conjunto de condições que também se encontram descritas na Carta ICOMOS tais como:

“Constituir o testemunho de movimentos interativos de pessoas e de intercâmbios multidimensionais contínuos e recíprocos de mercadorias, de ideias, de conhecimentos e de valores em períodos significativos entre povos, países, regiões ou continentes ao longo de consideráveis períodos de tempo; Ter contribuído para uma fecundação mútua das culturas envolvidas, no espaço e no tempo, a qual se manifesta tanto no seu património tangível como no intangível; Ter integrado, num sistema dinâmico, os laços históricos e culturais associados à sua existência.

Há também que considerar alguns elementos definidores tais como: o contexto, o conteúdo, o valor de conjunto partilhado, o carácter dinâmico e meio envolvente dos itinerários culturais.

Paralelamente, os itinerários passam por um processo de identificação onde se deve ter em atenção:

“a sua funcionalidade ao serviço de um objetivo concreto e determinado; os valores patrimoniais tangíveis e intangíveis gerados pela sua dinâmica em resultado das influências culturais recíprocas; a sua configuração estrutural; o seu contexto geográfico e histórico; o seu meio natural e cultural (urbano ou rural); os seus valores ambientais característicos; as suas relações com a paisagem; a sua duração temporal e as suas dimensões simbólicas e espiritual. Estes fatores contribuem para identificar e justificar o seu significado” (ICOMOS, 2008, p. 4)

A definição de um itinerário passa também por valorização, proteção e conservação, ou seja, não é suficiente garantir apenas a proteção dos seus elementos patrimoniais de forma parcial ou aleatória. Devem realizar-se inventários rigorosos desses elementos patrimoniais, bem como fazer a verificação da sua autenticidade e integridade, para se poderem identificar eventuais impactes negativos sobre os valores do itinerário cultural, pois estes fatores podem ter, igualmente, um impacto negativo sobre o seu significado (ICOMOS, 2008, p. 4).

No que trata a Rotas Turísticas, esta passa por uma cooperação entre atores turísticos, ou seja, na envolvente que agrega o turista, os operadores e as Populações Residentes, a qualidade da informação utilizada e a perceção positiva de todos os envolvidos, sobre cada Rota, sobre cada destino, sobre cada produto, são fatores de sucesso (Figueira, 2013).

Para produzir uma Rota há que se ter noção que existe certas condições e requisitos, tais como: colaboração e diálogo entre os interessados; integração dos interesses dos promotores, em projeto comum; programação de conteúdos (de programas e de lugares), atendendo aos interesses económicos em jogo; qualidade, inerente ao foco da prestação de bens e serviços com procura de altos níveis de autenticidade; salvaguarda dos valores tangíveis e intangíveis que são apropriados para as atividades turísticas; compaginação entre tradição e modernidade, mediante uma gestão pró-ativa de recursos humanos e materiais; avaliação consequente dos resultados alcançados por monitorização (e não apenas dos resultados económicos); e melhoria contínua do produto (Figueira, 2013).

Para a estruturação de Rotas, é importante ter em conta o fator «Apresentação-Interpretação»⁶. Este é um dos seus pilares de sucesso presta-se, claramente, a uma segmentação orientada pelo critério “público-alvo”, com hipóteses de gerar, mesmo em territórios deprimidos ou de baixa densidade demográfica, alto valor acrescentado ao produto de base (Figueira, 2013).

⁶ Esta expressão é usada para caracterizar o processo de animação turística que trata de organizar um discurso turístico sobre o património natural e cultural, seja na descrição de um jardim histórico, de uma obra de arte urbana ou de um museu. Poderemos afirmar que a organização do discurso turístico genérico é diferenciado do discurso orientado à fruição por outras vertentes, como, por exemplo pela vertente da história da arte ou do designado turismo científico, visto que as especificidades de uma e de outra área colocam objetivos também diferentes? Em certas circunstâncias essa questão é pertinente e merecedora de reflexão/ação sincrónica com cada tipo de realidade em presença. Um discurso geral pode, então, ramificar-se noutros discursos e segundo a ótica das vantagens económicas que daí poderão advir para os intervenientes (Figueira, 2013).

A rota turística segue numa lógica de dinamização dos territórios, como uma ferramenta de valorização dos recursos endógenos que permitem aos visitantes ver, conhecer e sentir um determinado local ou região (Shen & Beltrán Antolín, 2019). Esta é, aliás uma ideia de que os nossos informantes privilegiados têm plena noção.

Após a breve e esclarecedora distinção entre Itinerários e Rotas, é importante abordar o conceito de Rota Gastronómica, já que estas podem desempenhar um papel preponderante para a sustentabilidade do país a vários níveis. Trata-se, portanto, de um conceito onde a gastronomia e vinhos são considerados produtos turísticos estratégicos para o desenvolvimento do turismo em Portugal e as rotas gastronómicas podem ter um papel determinante para a sustentabilidade económica, social e ambiental do país (Barroco & Amaro, 2023).

Na verdade, nos dias que correm o Turismo Gastronómico tem anexado a si um crescimento de rotas gastronómicas. Estas são redes territoriais temáticas construídas em torno de um alimento e os seus objetivos ultrapassam o quadro turístico tendo em conta que também visam promover o desenvolvimento local e valorizar os produtos (Barroco & Amaro, 2023).

São também estas rotas que acabam por ter o papel de transmitir o interesse em visitar outros locais históricos, fazendo com que haja uma promoção e um desenvolvimento económico das regiões em questão. Por norma muitas das rotas gastronómicas regionais acabam por ser sazonais, fazendo com que coincida com os ciclos agrícolas e a produção local de alimentos (Richards, 2022), (Barroco & Amaro, 2023).

Assim, perante o interesse em entrar numa rota enogastronómica, os nossos informantes privilegiados reconhecem a sua importância e manifestam-se a favor, como se observa pelas transcrições que se seguem: “*Sim, temos todos a ganhar com isso*” (José

Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024); “*Sim, procuramos fazer parte de tudo aquilo que é possível para dinamizar*” (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024); “*Eu acho importante (...) porque traz sempre turismo e sempre outras pessoas para conhecer*” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024); “*Sim*” (Luís Santos e Dr. Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024); “*Sim, com provas de vinho*” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Segundo as autoras Barroco & Amaro (2023) existe um elevado número de rotas gastronómicas que têm sido criadas em todo o mundo. Estas podem ser de pequenas dimensões, desenvolvidas por um concelho (Rota da Rabanada em Caminha), rotas regionais, desenvolvidas por vários concelhos (Rota da Carpa em Carpathian e Lublin na Polónia, Mozzarella Roads em Itália), rotas nacionais, como a Rota do Mel no Brasil ou ainda rotas que envolvem vários países (Rota europeia do queijo: Espanha e Portugal) e Rota do Conselho da Europa, Route of Olive Tree: 18 países.

Conclui-se que as rotas gastronómicas (onde se insere também o vinho) são uma oportunidade para os visitantes conhecerem as localidades/regiões que, por norma, não seriam tão atrativas turisticamente e assim irão experienciar sabores, aromas e tradições, e ajudando ao desenvolvimento das comunidades.

Perante a aceitação da construção da uma rota, os informantes privilegiados assumem as vantagens da mesma, no que sentido de mitigar e diminuir os problemas destes territórios e de valorização. Neste sentido, a rota é tida como uma oportunidade: “*...para pormos os concelhos aqui à volta...*” (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). “*De criar (...) sinergias (...) é preciso pensarmos como uma unidade em conjunto e não em Mêda, Foz*

Côa ou em outro concelho” (Rui Lô, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024). Além disso, a rota torna possível “...um melhor conhecimento dos concelhos, até porque há ligação entre eles” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024), pelo que “...os municípios deviam trabalhar em rede, trabalhar em conjunto” (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024). Na mesma ordem de ideias, Luís Santos, da Quinta da Biaia, sugere “uma coordenação por parte da restauração, dos territórios (...) para conjugar as coisas” (Luís Santos, da Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

3.4. Turismo Enogastronómico

Neste tópico pretende-se, de forma sucinta e clara, fazer um breve levantamento sobre o conceito de Enogastronomia, tendo em conta os dois principais fatores que o suportam: o Enoturismo e o Turismo Gastronómico.

No que trata ao enoturismo, esta é uma temática com uma variedade de definições e de estudos já elaborados. Assim, o autor Getz (2000) define o enoturismo como a visita a adegas, vinhas, festivais de vinho e demonstrações vitivinícolas, onde a prova de vinhos ou/e a experiência de atributos de uma região vitivinícola, são os principais motivadores para os visitantes.

Ora, partindo desta ideia, podemos considerar que o enoturismo cria, muitas das vezes, uma experiência turística entre as adegas/quintas vinícolas e os seus visitantes, pois estes acabam por participar muitas das vezes em atividades relacionadas com a produção do vinho, por exemplo: através de visitas aos produtores ou a experiências como a apanha da uva ou o pisar no lagar, podem também desfrutar da paisagem e do sossego, relaxando

e saboreando uma prova de vinhos, ou seja, em muitos dos casos, os visitantes não procuram o enoturismo só para visitar, mas sim também para experimentar as atividades relacionadas com as regiões.

Quanto ao Turismo Gastronómico começa-se por esclarecer que, do ponto de vista académico, é designado vulgarmente por “culinary tourism”, “food tourism” ou “gastronomic tourism” e são vários os autores que, ao longo dos últimos anos, têm utilizado estes termos em diferentes contextos. São cada vez mais os destinos que entendem a gastronomia como uma oportunidade de oferecer novos produtos e atividades diferentes para atrair turistas (Barroco & Augusto, 2016).

Nestes casos, os turistas que procuram estas experiências, por norma, visitam explorações agrícolas; fazem visitas a unidades de produção de alimentos; frequentam festivais gastronómicos e muitas das vezes fazem rotas gastronómicas e viajam, de propósito, até determinado local ou estabelecimento para degustar determinado prato.

Posto isto, viramo-nos para o tema enogastronomia, já que está é uma junção de valores e vetores territoriais que aglutinam a produção agroalimentar, materializando a cultura e a economia à mesa e tem um papel de destaque em algumas experiências de desenvolvimento do turismo regional, especialmente em países tradicionais produtores de vinho como a Espanha, França, Portugal e Itália (Silva, Etges, & Valduga, 2016).

A enogastronomia pode ter um conceito amplo e complexo para Silva R (2015). Esta ideia surge também, de forma clara, no artigo Tourism and Hospitality Internacional Jornal de 2016 trata-se da:

“união de segmentos sustentada por um tripé que compreende o produtor rural, as empresas (vinícolas e restaurantes) e o território, onde são desenvolvidos e aplicados conhecimentos teóricos, técnicos e práticos no oferecimento de produtos particulares e de qualidade aos consumidores finais” (Silva R. d., 2015).

Posto isto, podemos dizer que a enogastronomia é o alicerce territorial para o desenvolvimento do turismo de vinhos e da gastronomia em regiões vitivinícolas (Silva, Etges, & Valduga, 2016).

Apesar de serem conceitos distintos, o turismo gastronómico e o enoturismo, possuem muitas semelhanças (Schlüter, 2006) sendo que é possível destacar algumas, como por exemplo: ambos têm um lugar nos típicos meios rurais ou valorizam a tradição e a autenticidade.

Através dessas semelhanças, mas principalmente a partir do perfil do turista que procura pelo enoturismo e pelo turismo gastronómico, a comunidade científica defende a inseparabilidade dos dois produtos. É por esse motivo que cada vez mais se fala no conceito enogastronómico, ou seja, o casamento de pratos e de vinhos (Braune, 2007).

Sabe-se à partida que o turismo gastronómico e o enoturismo cruzam-se, pois, o turista gastronómico, que viaja motivado por uma determinada iguaria, ao fazer uma refeição vai, muitas vezes acompanhar a mesma com vinho e, estando numa região vitivinícola, complementará a sua visita com uma ida a uma adega cooperativa ou a uma unidade semelhante (Oliveira, s/d). Já o enoturista, embora seja a degustação do vinho e toda a experiência envolvente que o leve a viajar, por certo complementará a sua degustação com gastronomia local, na maioria das vezes aquela mais típica, mais autêntica (Oliveira, s/d).

Segundo estudos sobre os enoturistas elaborados pelo académico Getz (2000) é fácil constatar que há uma semelhança inegável entre os turistas gastronómicos e estes.

No que respeita ao território escolhido, estes são excelentes territórios para a implementação e consolidação do turismo de gastronomia e vinho. Reforça-se cada vez mais a ideia que as características gastronómicas e vitivinícolas regionais contribuem,

efetivamente, para a imagem de prestígio dos destinos. (Carvalho, Kastenholz, & Carneiro, 2021)

Segundo Carvalho, Kastenholz e Carneiro (2021) a enogastronomia enquanto produto turístico, pode afirmar-se:

“como um elemento-chave e diferenciador da oferta de um destino pela sua ligação à agricultura e produção locais, aos elementos históricos e culturais e pela revitalização económica e social que proporciona e que pode contribuir para o desenvolvimento dos territórios”.

Pode-se também afirmar que para além do mencionado é visível um esforço conjunto de produtores e agentes da oferta do destino que deve ser impulsionado. O trabalho em rede entre os *stakeholders* do destino, nomeadamente os agentes da oferta e planeamento, os turistas e a comunidade local, assume-se como crucial para uma experiência de enoturismo distintiva (Getz & Brown, 2006), (Carvalho, Kastenholz, & Carneiro, 2021).

Quere-se com isto dizer que a prática da enogastronomia só também é possível se houver um espírito de entre coligação entre produtores e agentes, ambos interligados para oferecer o que de melhor têm nas suas regiões, utilizando muitas das vezes, os seus habitantes, já que, geralmente são estes os que mais conhecem as suas terras, costumes e tradições.

Para concluir, segundo vários autores a cocriação em experiências enogastronómicas pressupõe um maior envolvimento e participação ativa dos visitantes, não só em termos de atividade física como também através de um envolvimento psicológico e emocional (Carvalho, Kastenholz, & Carneiro, 2021).

São estas as razões para as quais se deve olhar para a enogastronomia como um produto turístico cada vez mais em crescimento, um produto que tem como principal objetivo entrelaçar o vinho e a gastronomia numa experiência de sabores e de sensações onde os principais sentidos ficarão sempre à flor da pele.

Neste sentido, a região que aqui se pretende estudar é, sem dúvida, um exemplo que ilustra o mencionado acima. Trata-se de uma região que pode oferecer aos seus visitantes a junção dos seus vinhos e da sua gastronomia, entre outras potencialidades. Segundo (Moura & Aguiar, 2023)^a são vários os elementos capazes de diferenciar e influenciar os turistas na visita a estes territórios, nomeadamente: paz e sossego, paisagens, pedestrianismo, contacto com a ruralidade e fuga às áreas massificadas.

Como é evidente, o tema das experiências e o tipo de experiências que os visitantes procuram foram colocadas aos nossos informantes privilegiados, no sentido de percebermos o que consideram que os territórios oferecem, tendo em conta cada produto endógeno bem como o que estes, como *stakeholders*, podem oferecer em termos de experiência.

Em termos de experiências aos visitantes, os nossos informantes privilegiados assumem propostas que traduzem as suas motivações e interpretações sobre esta questão. Estas são, portanto, relacionas com a gastronomia e os vinhos – turismo gastronómico e enoturismo.

Nesta perspetiva, reveste-se de maior atualidade o conceito de enogastronomia, ou seja, o casamento de pratos e vinhos, como já referido (Braune, 2007). Se atendermos nas palavras do José Reverendo Conceição, da Quinta Vale D’Aldeia, este considera que “*Provar os vinhos e ter em contacto com a nossa gastronomia*” (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

Do mesmo modo, Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira defende “*os chamados casamentos perfeitos, como nós chamamos, entre o vinho e as comidas típicas da região*” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). Já José Rocha, administrador da Casa Agrícola Dona Olinda, propõe provas num restaurante local “*além deles terem uma boa gastronomia, (...) nós associamos os*

vinhos aos pratos” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Ainda neste âmbito, Rui Ló, diretor comercial da Vinilourenço sugere *“experiências com restaurantes que vêm cozinhar aqui (...) ou nós fazemos questão de levar os nossos clientes. Considera-se que o turismo associado à restauração (...) acaba por ser o principal dinamizador e motor de dinâmica dos vinhos aqui à volta”* (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024).

Como se pode depreender dos testemunhos recolhidos, o enoturismo cria muitas vezes a experiência turística entre as adegas / quintas, participação em atividades relacionadas à produção do vinho, como através de visita aos produtores, experiências como a apanha da uva ou o pisar no lagar, saborear e relaxar numa prova de vinhos.

Deste modo, o José Silva, enólogo da Adega do Sável considera que, na prática de enoturismo é essencial *“marcar a diferença (...) levar a provar realmente coisas locais, ou seja, pratos gastronómicos, mas mesmo tradicionais (...) visitar vinhas, durante a vindima (...) visitar adegas que realmente demonstrem algo diferente (...) recebemos turistas sim (...) podem entrar na vindima, (...), vêm, fazem provas (...) num pombal antigo, onde nós temos os nossos vinhos expostos. Agora está como um museu, mas antigamente era um pombal* (José Silva, Adega do Sável, Vila Nova de Foz Côa, 5/06/2024).

Na verdade, o turismo gastronómico e o enoturismo são recursos potenciadores da experiência turística, uma vez que assentam nas emoções, no conhecimento, na aprendizagem, na degustação, na apreciação das suas valências gastronómicas, na identidade culinária do *terroir* (Salvado, 2020). As autoras Moura & Aguiar (2023) ^a evidenciam a importância da experiência gastronómica apelando aos cinco sentidos,

considerando que o prazer sensorial de pratos regionais são experiências únicas que ativam a visão, o olfato, audição, gosto e tato.

Em consonância com a ideia acima veiculada, Luís Santos, da Quinta da Biaia, assegura que os visitantes *“essencialmente procuram experiências muito genuínas (...) esse tipo de coisas feitas na hora, ou seja, apanhar as uvas (...) de entrar dentro do lagar e sentir o contacto das uvas e das películas e do mosto nos pés (...) penso que são experiências muito sensoriais e muito genuínas”* (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). Ao mesmo tempo, o José Reverendo Conceição, da Quinta Vale D’Aldeia considera que os turistas *“pretendem experiências que aumentem o conhecimento – falo dos turistas que nos vem visitar ao Hotel Longroiva e à Quinta Vale D’Aldeia – pretendem entrar em contacto com aquilo que é a nossa forma de fazer vinho (...) de que forma nós trabalhamos, perceber as características das uvas (...) provar os vinhos e ter contacto com a nossa gastronomia”* (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024). *“eles procuram muito ver o produtor, ver o enólogo (...) de forma muito nua (...) procuram ver a produção (...) como acontece no Douro, ou seja, como é”* (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024).

Ainda no que respeita ao turismo gastronómico e o enoturismo, as provas e visitas são as atividades preferidas para proporcionar uma diversidade de estímulos sensoriais (Kastenholz, Carneiro, Marques, & Lima, 2012b), fundamentais na criação de experiências únicas (Mossberg, 2007), uma conjugação dos recursos endógenos (Kastenholz, Carneiro, Marques, & Lima, 2012b), sublinhando a sua autenticidade (Moura, 2016). Neste sentido, António Ferreira, proprietário da Arribas do Côa, afirma que proporcionar experiências aos visitantes é *“reavivar memórias e a tradição”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024).

Os testemunhos dos nossos informantes privilegiados conjugam na perfeição os conceitos acima identificados atribuindo atividades que promovam o contacto direto com a experiência.

José Reverendo Conceição, da Quinta Vale D’Aldeia apresenta como sugestão *“alguns produtores de vinho e adegas onde as pessoas têm a possibilidade de visitas e visitar a adega, como é o caso aqui da Quinta Vale D’Aldeia”* (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3706/2024).

Por sua vez, António Ferreira, da Arribas do Côa assume como ponto forte *“...pisar vinho, isso é uma fonte de receita que traz turismo (...) para participar na elaboração do vinho”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024).

“Nós já tivemos experiências de enoturismo, fazemos algum (...) ir às vinhas, na altura da vindima, apanhar uma caixa ou duas de 15 quilos de uvas, só para terem a sensação de andarem no campo (...) mostramos aqui o funcionamento da adega quando é vindima, explicamos o processo” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

“O vinho tem toda uma componente cultural, (...) tem a parte paisagística também (...) e conjugar isso com a parte agrícola é bastante interessante na ótica do turista que vem conhecer” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

“Em termos de turismo tem havido um acréscimo muito grande no enoturismo, em termos de privados (...) mas basicamente será sempre a paisagem que atrai mais...” (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024)

3.5. Produtos Endógenos da Região

3.5.1. Produto Amêndoa

A amendoeira comum, cientificamente designada como *Amygdalus communis* L. é uma árvore da família das rosáceas (Figura 6) (Ladra, 2013).



Figura 6: A amendoeira florida. Fonte: do autor

No que toca à produção de amêndoa, os dados de julho do INE, na Estatística da Produção Vegetal, mostram que 2022 foi o melhor ano de produção de amêndoa e o Alentejo é a região que mais tem contribuído para esse crescimento. Em 2023, 84% da área amendoal de Portugal está localizada em Trás-os-Montes e Alentejo (Saraiva, 2023).

A amendoeira é uma árvore que não exige muitos cuidados comparativamente a outras culturas (Ladra, 2013).



Figura 7: As amendoeiras em flor. Fonte: o autor

Durante os meses de fevereiro, março e abril inicia-se o ciclo natural do aparecimento das flores, à queda das mesmas e ao surgimento dos primeiros frutos, ainda muito jovens (Ladra, 2013). Considera-se nesta altura a floração (Figura 7 e 8), prenunciando o fim dos Inverno e a chegada da Primavera (Ladra, 2013).



Figura 8: As amendoeiras em flor. Fonte: do autor

A floração das amendoeiras tem-se tornado, nos últimos anos um belo espetáculo natural e paisagístico aproveitado como um recurso turístico por alguns dos territórios, em especial nas regiões de Alto Douro e Trás-os-Montes (Ladra, 2013). Acontece, normalmente, entre finais de fevereiro e março. A floração tem a duração de cerca 15 dias (Gomes, Costa, & Silva, 2007).



Figura 9: A amêndoa verde, "a terrinca". Fonte: foto tirada de uma outra exposta na Coamêndoa

Pouco depois da plena floração aparecem as folhinhas verdes que se desenvolvem durante esse mês e os seguintes. Logo surgem da árvore os frutos designados terrincas em Foz Côa. (Figura 9).

Setembro é o mês que as amendoeiras requerem mais trabalho relacionados com a colheita: o varejar e a apanha, assim como o rebusco (Ladra, 2013).

É a partir da apanha da amêndoa (Figura 10) que os nossos informantes privilegiados assumem como tradições: a apanha – o varejar - e a partida da amêndoa.



Figura 10: Amêndoa. Fonte: do autor

No que toca à apanha da amêndoa recolhemos elucidativos testemunhos de Maria Amélia Simão, proprietária de um amendoal, indica que “A gente apanha a amêndoa em agosto ou setembro” (Maria Amélia Simão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024); (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024); “No fim de julho, inícios de agosto, podem vir (...) apanhar a amêndoa” (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

Ao longo das entrevistas, fomos percebendo como era antigamente a apanha da amêndoa: “varejava-se a amendoeira para o chão...” (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024), “...era com uma varas, altas” (Figura 11) (Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo,



Figura 11: Homens varejando as amendoeiras.
Fonte: “Transmontanos” (Transmontanos, s.d.)

21/03/2024). “Os homens tombavam com as varas e nós apanhávamos do chão” (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024); “hoje, o tio faz isso (...) é tudo com varas, umas varas altas, chegam aqui até ao teto, e é com aquilo que varejam, elas caem ao chão e a agente apanha-as” (Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024).

O autor, Ladra (2013) faz uma descrição semelhante, as mulheres deitavam no chão, lonas de serapilheira por baixo das árvores e os homens varejavam as amendoeiras com varas ou maços. As mulheres, ajoelhadas no chão, recolhiam os frutos, em pequenos cestos, depois juntavam-se em cestos maiores ou em sacos, que eram transportados depois até a casa dos donos pelos homens (Ladra, 2013).

O varejar da amêndoa fazia-se sempre à mão, hoje, nos amendoais mais modernos, intensivos, faz-se mecanicamente, com máquinas vibradoras ⁷ permitindo uma maior eficácia na colheita (Ladra, 2013). Isabel Carneiro afirma: “nós já fazemos apanha com a máquina, com trator (...) mas inda há muita gente que faz isso (...) a colheita da

⁷ Este tipo de máquina é acoplado à árvore, fazendo-a vibrar e, consequentemente, levando a que os frutos caiam. A vibração é controlada por um temporizador que garante o desprendimento da amêndoa dependendo do estado em que se encontra.

amêndoa é varejada...com varas” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

De um modo geral, foi perceptível uma evolução nas práticas e procedimentos tradicionais como atesta o testemunho que se segue: *“Não, já raramente se vê a tradição da apanha da amêndoa. Antes, quando era miúdo, a apanha da amêndoa era com vara e apanhava-se com a mão, nem com toldes, neste momento é uma apanha mecânica”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024).

O autor, Ladra (2013), acrescenta ao trabalho de colheira (varejar) a tradição, referindo que estes labores eram realizados num alegre convívio comunitários, sendo frequentes as “cantigas” e alguns namoros entre os participantes da faina.

Uma vez transportada a amêndoa até às vilas e aldeias, estendia-se a secar. A secagem da amêndoa podia-se fazer ao ar livre, quando o tempo o permitia, ou em grandes espaços interiores preparados para esse fim, como as designadas casas da amêndoa. Um exemplo deste espaço é a na Quinta de Arnozelo, em Numão, no concelho de Vila Nova de Foz Côa (Ladra, 2013).

“Depois da apanha da amêndoa vem o que é a tradição, já ninguém faz isso. Era a britadeira da amêndoa, partir a amêndoa (...) era a brita da amêndoa, que por norma era uma festa, há 50 anos, 60 anos, ainda se partia a amêndoa à mão” (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024).

Este processo, completamente manual, tinha como principal objetivo separar a casca do miolo (Figura 12). Este ritual, de convívio comunitário, praticava-se nas varandas ou no interior das casas, normalmente aos serões, sob a luz do gasómetro (Ladra, 2013). As protagonistas eram principalmente as mulheres (Ladra, 2013)



Figura 12: Partida da amêndoa por Cassilda Covas. Fonte: do autor

Os nossos informantes privilegiados contavam como decorria este momento:

“Partiam a amêndoa em casa. Aqui a nossa casa era tudo cheia de amêndoa, partíamos-la, à noite, ao serão, juntavam-se aqui as pessoas, os amigos, hoje em minha casa, amanhã na deles” (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024);

“...quando ela estava seca, era parti-la (...) nós chamávamos mulheres para irem partir a amêndoa” (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

O momento da *partidela* ou de britar no Douro Superior era um fenómeno social de entreatajuda e convívios comunitários. O procedimento era feito por todos na aldeia, juntando grupos de familiares, amigos, vizinhos, para evitar contratar mão-de-obra de fora.

Durante estes serões eram frequentes as conversas e as brincadeiras: narravam-se contos, cantavam-se quadras, lançavam-se adivinhas (Ladra, 2013). *“Era uma festa porque cantavam”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024); *“falávamos da vizinha, da vida alheia, contavam estórias, cantávamos cantigas”* (Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024). Dona Maria Amélia Simão partilhou uma quadra ou cantiga associada ao momento: *“A flor da amendoeira / É linda ainda em botão / E as meninas cá da aldeia são lindas como o botão”* (Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024).

Cacilda Covas, proprietária de um amendoal, de Arnozelo mostrou as ferramentas que usavam para a partida da amêndoa, explicando *“punha-se a pedra no meio das pernas no chão, com as pernas estendidas e era assim que britávamos”* (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024).

“É só jeitinho de pegar no martelo, por cima da pedra (..) pô-la direitinha e pumba, pumba” (Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024).

“Ladra (2013) identifica o bloco de pedra, de bruiço, em Vila Nova de Foz Côa e moisão, em Mós do Douro (Figura 13). (Ladra, 2013).

Em termos linguísticos, este procedimento e os utensílios associados também se revestem de grande riqueza e simbolismo. Assim, o “martelo” pode ser designado de várias maneiras como cavilha, cunha, espigão, esporão, ferrinho ou partidor, era uma escápula dos caminhos de ferros (Ladra, 2013).

Antes do aparecimento da Linha do Douro era frequente usar como partidores velhos chaves de ferro, grandes e pesadas (Ladra, 2013).

A partir da segunda metade do século XX, começaram a aparecer no Douro Superior algumas máquinas britadeiras que facilitavam aos agricultores os trabalhos de descasque da amêndoa (Ladra, 2013). Assim, o processo tornava-se mais rápido, familiar e privado, perdendo-se o tradicional convívio que foi descrito.

Depois de partidas, e segundo Ladra (2013), o preço da amêndoa para o território nacional estabelecia-se durante a Feira de S. Miguel, em Vila Nova de Foz Côa, no dia 29 setembro. Nesse dia, reunidos vendedores e compradores no Largo do Tablado (Figura 14), ali a Bolsa da Amêndoa, fazem acontecer uma tradição centenária (Ladra, 2013).



Figura 13: O bruiço e o martelo para a partidela da amêndoa (Arnozelo, 18/03/2024). Fonte: do autor



Figura 14: Largo do Tablado, em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor

Os nossos informantes privilegiados confirmam esta feira: *“Depois de partidas, os produtores iam à Feira de S. Miguel, os comerciantes discutiam uns com os outros, na Rua do Tabulado, o preço da amêndoa”* (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024). Isabel Filipe, da Sabores D’Ouro acrescenta *“esta feira decorre em setembro (...) a 29 setembro (...) dizem onde se tabela, o preço da amêndoa para o país desse ano (...) faz-se todos os anos. (...) Há sempre a recreação a partir a amêndoa”* (Isabel, Sabores do Douro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024).

Quando falamos da importância económica da cultura da amêndoa, torna-se perentório referir e sublinhar a importância da mesma, no sector do turismo, que aposta igualmente na amendoeira, enquanto património cultural e paisagístico, no momento da sua floração (Figura 15).



Figura 15: As amendoeiras em flor, concelho de Vila Nova de Foz Côa, fevereiro 2024. Fonte: o autor

Assim, os informantes privilegiados assumem a sua importância *“É muito importante neste concelho. Além da produção, temos boa qualidade (...) a flor da amendoeira, quando ela começa... é a apanha da amêndoa (...) em Figueira de Castelo Rodrigo”* (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). Carlos Flor, da Quinta da Biaia, atribui importância ao produto *“pela parte agrícola, ligada ao Turismo – a amendoeira em flor”* (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Em Vila Nova de Foz Côa é considerado como *“um dos produtos principais”* (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024). *“Uma das culturas principais aqui na região (...) tanto na parte*

agrícola como na parte turística” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024) “*É o produto rainha (...) Vila Nova de Foz Côa é considerada a capital da amendoeira*” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024). “*O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, tem azeite, tem amêndoa e pouco mais que isso*” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D’Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Para Isabel Carneiro, a parte turística relaciona-se com “*muitos grupos que vem só para ver a paisagem, por causa da amendoeira em flor e tem aquelas festas da amendoeira em flor*” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). “*Nos meses de*

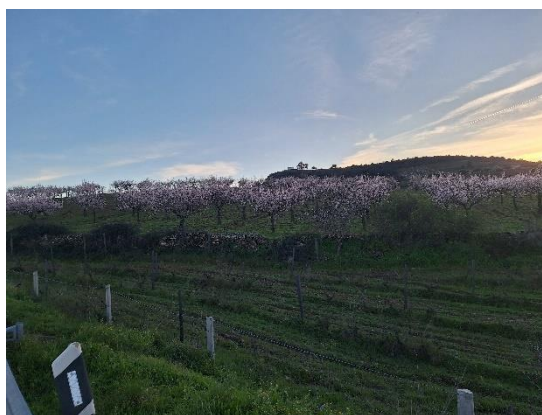


Figura 16: As amendoeiras em flor. Fonte: da autora

fevereiro e março é uma beleza paisagística, é deslumbrante (Figura 16) (...) *a quantidade de amendoal que, neste momento, ainda existe no concelho* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova Foz Côa, 4/06/2024), (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024).

A “Rota das Amendoeiras” é o nome da rota que desenvolve o potencial turístico deste fenómeno natural, através da organização de várias festividades locais durante aquela época (Cabo, 2017). É uma temática que continua a atrair numerosos visitantes do litoral para a visita deste espetáculo natural e paisagístico.

Nos últimos anos são vários os municípios que tem vindo a desenvolver áreas destinadas à cultura da amendoeira. Durante duas semanas, as ruas de Vila Nova de Foz Coa e Figueira de Castelo Rodrigo revestem-se de iniciativas e produtores revelando a

importância económica, social e cultural que a amêndoa tem por esta região (Côa C. M., 2024).

Vila Nova de Foz Côa orgulha-se de deter a maior concentração de amendoeiras do país (Ferronha, 1998); (Xavier, 2000) e autoproclama-se como a “Capital da Amendoeira em flor” (Côa C. M., 2024), já Figueira de Castelo Rodrigo promove-se como a “Rainha da Amendoeira em Flor” (CMFCR C. M., 2024).

A Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa celebrou em 2024 a 42ª edição da festividade das Amendoeiras em Flor com diversas iniciativas como: passeios pedestres, de mota ou de bicicleta, um desfile etnográfico e bandas de música durante duas semanas (Beira.pt, 2024).

Isabel Filipe, da Sabores D'Ouro reforça a importância das feiras durante o período das amendoeiras: *“festas da amendoeira em flor, quando ela está em flor (...) porque trazem muito turismo, onde se mostram todos os produtos regionais...que se fazem com a amêndoa e não só, mas principalmente com a amêndoa”* (Isabel



Figura 17: Entrada da Festa da Amendoeira em flor em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor

Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/006/2024). Esperança Moutinho evidencia também a importância da amêndoa, das feiras, como um dos pontos fortes da região *“para venderem esses produtos”* (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024) (Figura 17).

Fernando de Jesus, proprietário da Quinta do Consul traduz a importância, da amêndoa, em termos turísticos nas *“feiras, nomeadamente ali a de Foz Côa, a flor da amendoeira, em Figueira de Castelo Rodrigo (...) que aproveitam precisamente essa paisagem para atrair pessoas”* (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, 6/06/2024) (Figura 18).



Figura 18: Rua com expositores e produtores na Festa da Amendoeira em Flor, em Vila Nova de Foz Côa.
Fonte: do autor

Na perspectiva de visitantes *“a feira – eventos mensais temáticos servem para dar a conhecer os produtos de toda a região, - onde as pessoas se misturam facilmente, cria contactos, convivem e acolhem com a mesma naturalidade de quem não é dali”* (Joana Lopes dos Santos, visita de 15 a 17 março, 2024). Vasco Sousa considera as feiras temáticas importantes para *“conhecer e adquirir os diferentes produtos e produtores da zona, bem como a cultura local – atuarem dois ranchos folclóricos neste dia. Este tipo de eventos, que tem como principal objetivo a divulgação dos produtos locais, são bastante importantes para o desenvolvimento de uma zona do interior de Portugal, bem como uma ajuda preciosa para os comerciantes e produtores locais”* (Vasco Sousa, visita de 15 a 17 março 2024).

No sentido de levar os visitantes a apreciar as amendoeiras em flor, a Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa disponibilizou, através do seu site, roteiros com o título de *“à descoberta das amendoeiras em flor por terras de Ribacôa”* (Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 2024).

Já a Câmara de Figueira de Castelo Rodrigo tem apoiado um conjunto de iniciativas, reconhecendo a importância da amendoeiras para fortalecer o seu maior cartaz turístico, com o objetivo de renovar as paisagens e aumentar o número de

amendoeiras, como explica o autarca Dr. Carlos Condesso (Rádio F, 2023) e também para o fomento de produtos à base de amêndoa (TV, 2023).

O objetivo deste apoio é renovar as paisagens e aumentar o número de amendoeiras, que entre fevereiro e março pintam o território com tons branco e rosa, anunciando a primavera, trazendo ao concelho milhares de turistas, que procuram o Turismo de Natureza e os produtos endógenos (Agroportal, 2023).

Em Figueira de Castelo Rodrigo, no ano de 2024 celebrou a 83ª edição da Festa das Amendoeiras em flor (Figura 19). As festividades contemplaram atividades desportivas, culturais e tradicionais, com espetáculos musicais e atividades de promoção de produtos endógenos, gastronomia, artesanato e jogos tradicionais (Público, 2024).



Figura 19: Entrada na Feira da Amendoeira em Flor, em Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: o autor

O concelho de Mêda, por seu turno, tem na produção da amêndoa uma importante riqueza, juntamente com a exploração da castanha, na zona fria do concelho, precisamente na zona granítica. Ficará decerto gravada na memória a imagem das amendoeiras em flor de Longroiva e Fonte Longa, nos meses de fevereiro e março (CIMBSE, 2023).

Para além do valor paisagístico, identifica-se a amêndoa como um ingrediente e o mais presente dos produtos e pratos tradicionais da região (Secos & CIM-TTM, 2020).

Salienta-se, a propósito, que a amêndoa pode ser consumida de diferentes maneiras: como aperitivo – crua, salgada ou torrada (Figura 20) – a acompanha diversos



Figura 20: A amêndoa servida como aperitivo, com azeite e sal. Fonte: o autor

preparados de peixe ou carne e como sobremesa (Ladra, 2013).

Ao nível da doçaria tradicional, a amêndoa teve, e ainda hoje tem, um papel muito importante do Douro Superior (Ladra, 2013). Atualmente, é usada na região nas mais diversas formas, especialmente nas pastelarias, em molhos, pastas ou cremes. É importante destacar a existência, na região, de inúmeras receitas de bolos, tartes e outras sobremesas como designações como delícias de amêndoa, conchas, barcos, palitadas, entre outros (Ladra, 2013).

Os nossos informantes privilegiados apresentam os seus produtos usando a amêndoa e na sua maioria mostrando os produtos que consideram tradicionais, como os bolos de amêndoa (Figura 21) e as amêndoas caramelizadas.



Figura 21: Bolos de Amêndoa, em Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor

Em termos de doçaria, usando a amêndoa, Alexandre Chéu comenta o seguinte: *“...o que se distingue das outras regiões é mais a doçaria em si (...) nós temos aqui uma tarte de amêndoa bastante boa, temos bolos de amêndoa, tudo à base de amêndoa...”* (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

A Senhora Esperança Moutinho apresenta *“os seus produtos como os bolos de amêndoa tradicionais (figura 22) (...) as queijadas de amêndoa, compotas de amêndoa. (...) O bolo de amêndoa a base são: claras, açúcar e muita amêndoa depois, é o jeito (riso), cada um dá o seu toque”* (Esperança Moutinho, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024).



Figura 22: Bolinho de amêndoa. Fonte: do autor

Maria Eugénia Torres, proprietária da marca Sabores da Geninha faz “as amêndoas (...) caramelizadas (Figura 23) vão à panela com o açúcar, com a água, e vão a ferver até ganharem o ponto delas e ficarem caramelizadas (...) Essas são o tradicional” (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). A Casa Painova, representada pela Senhora Isabel Carneiro “faz a caramelização do grão (...) Sim, nós



Figura 23: Amêndoas caramelizadas.
Fonte: do autor

fazemos com açúcar, com a amêndoa, aquela tradicional (...) antigamente fazia-se só com o açúcar” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Rosa Martinho, proprietária da Pastelaria de seu nome partilha os seus doces e comenta que “faz doces tradicionais, como os biscoitos de amêndoa, a cavaca (...) os filhoses (...) os bolos de amêndoa, só faço aqueles. Com amêndoa moída com casca, e leva mesmo massa, amêndoa moída” (Rosa Martinho, Pastelaria Rosa Martinho, Mêda, 5/06/2024). Isabel Filipe, da Sabores D’Ouro identifica os seus produtos com amêndoa com inovações “...compotas de abóbora com amêndoa (...) amêndoa caramelizada com canela, (...) caramelizada com laranja, com casca de laranja, com alguns citrinos, com chocolate (...) e biscoitos de amêndoa. Só levam: as claras de ovo, batidas em castelo, açúcar em pó, um bocadinho de farinha de trigo e o resto de amêndoa.” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 26/06/2024).

A Senhora Rosa, proprietária de uma pastelaria que vende doces tradicionais, no centro de Vila Nova de Foz Côa, faz os vários doces tradicionais da região, nomeadamente, o Bolo de amêndoa “é o melhor que há. É só amêndoa, clara e açúcar

ou gema de ovo e açúcar, dá das duas maneiras para os fazer. Foi um bolo que foi às “7 maravilhas de Portugal”, os de Mós a amêndoa é mais laminada, aqui nota-se mais a amêndoa” (Diário de Campo, 4/06/2024, pág.60-61).

Como exemplo de transformação de produtos alimentares, exclusivamente em Figueira de Castelo Rodrigo, é relevante referir os Sabores da Geninha. Maria Eugénia Torres, conhecida como “D. Geninha” é a representante desta empresa que transforma vários produtos da região em produtos de extrema qualidade. Do mel às compotas, dos frutos secos aos biscoitos, os Sabores da Geninha produz uma cuidada seleção de sabores, do melhor que a região de Figueira de Castelo Rodrigo tem (Alta.pt, 2024).

A qualidade dos produtos e o sabor únicos dos seus produtos já lhe valeram vários prémios a nível nacional. Eis alguns produtos premiados no concurso Nacional de Doces e Frutas Tradicionais Portuguesas: Amêndoas Torradas – medalha de ouro 2018; Amêndoas com gengibre – medalha de bronze em 2017; Amêndoas agridoces – melhor dos Melhores em 2017; Doce de amoras silvestre – medalha de bronze em 2016, entre outros (Natural.pt, 2024), (Expresso, 2022).

O consumo de amêndoa é mais representativo em ocasiões especiais, como festas populares, Natal e principalmente na época da Páscoa, para as tradicionais amêndoas cobertas (Secos & CIM-TTM, 2020).

Pelo facto de a amêndoa ser um produto capaz de oferecer inúmeras oportunidades, têm surgido novas empresas com conceitos inovadores, que desenvolvem novos produtos à base de amêndoa, nomeadamente bebidas vegetais, manteigas, queijos e snacks diversos (Secos & CIM-TTM, 2020).

3.5.2. Produto Azeite

A oliveira (*Olea Europaea L.*) é uma árvore pertencente à família *Oleaceae*. (Figura 24).

O azeite é apelidado de *ouro líquido*, pela sua excecional composição, tornando-a uma das melhores gorduras naturais usadas pelo Homem. Tornou-se indispensável na cozinha e também como lubrificante de alfaías agrícolas, combustível para iluminação, medicamento, na perfumaria, como impermeabilizante de tecidos, entre outras funções (Caminhos do Futuro, 2024).



Figura 24: Oliveira. Fonte: do autor

A identidade deste género alimentício é, fortemente, influenciada pela interação entre diversos fatores, como as condições edafoclimáticas, a *cultivar*,⁸ a origem geográfica da oliveira, as práticas agronómicas e as técnicas de processamento e armazenamento do azeite (Bajoub, Bendini, & al, 2018), (Albuquerque, Costa, & et al, 2019), (Jiménez-Sánchez, Martínez-Ortega, & et al, 2022).

Como é de conhecimento geral, Portugal tem uma larga tradição na produção de azeite com a existência de olivais de Norte a Sul do País. Reúne ótimas condições



Figura 25: Oliveiras na paisagem de Vila Nova de Foz Côa. Fonte: do autor

edafoclimáticas⁹ para a cultura do olival, onde as oliveiras fazem parte integrante da

⁸ A *cultivar* é uma expressão utilizada na área agrícola e significa “variedade”. Contudo, a “variedade” tem a ver com um processo natural de evolução de uma espécie; já o “cultivar” é relacionado com alterações provocadas pelo homem através de cruzamentos, enxertia, seleção ou outro processo que altera as características da planta, bem como dos seus frutos (Olivapedia, 2020)

⁹ Esta expressão refere-se às características definidas através de fatores do meio tais como o clima, o relevo, a litologia, a temperatura, a humidade do ar, a radiação, o tipo de solo, o vento, a composição atmosférica e a precipitação pluvial (Mano, 2007).

paisagem portuguesa (Figura 25) e o azeite está presente em quase toda a gastronomia tradicional (Geral & GPP, 2020).

A produção de azeite em Portugal é uma atividade de grande importância económica e social, pelo emprego que cria e o peso económico que representa pela quantidade de azeite produzido, principalmente no Alentejo e Trás-os-Montes (Ramalhosa, Rodrigues, Pavão, & Pereira, 2014).

Trás-os-Montes continua a ser uma das regiões agrárias de maior número de lagares e onde se obtêm azeites de excelente qualidade, que todos os anos pontuam nos primeiros lugares dos prémios mais importantes a nível mundial (Ramalhosa, Rodrigues, Pavão, & Pereira, 2014).

Os nossos informantes privilegiados assumem e reforçam a importância do azeite: *“é muito importante (...) de todas as formas, porque é um produto único, que se gasta todos os dias”* (Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). *“É importante sim. Só é pena que não se faça campanha para realçar o azeite do nosso concelho”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024). *“Eu acho que o azeite é capaz de ser mais importante que a amêndoa (...) até porque o nosso azeite aqui é excelente, é um azeite sem acidez (...) quando há concursos são sempre premiados”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). *“O azeite é muito importante aqui na região (...) porque se diferencia do azeite que é feito noutras regiões portuguesas (...). É um azeite que tem mais durabilidade, que é feito à base de variedades ainda tradicionais (...) da parte de serem de sequeiro também, são azeites mais finos, azeites com aromas mais intensos e por isso são extremamente importantes na gastronomia e para a nossa região”* (Fernando

de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024).

“...tem um impacto enorme na economia, é a segunda produção maior, aqui do interior.

É um produto de excelência, por estarmos a falar de olivais, (Figura 26) nós temos ali oliveiras com mil anos, cem anos” (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024). *“É importantíssimo. O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo tem*



Figura 26: Paisagem em Barca D'Alva. Fonte: do autor

azeitem tem amêndoa e pouco mais que isso” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D'Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). *“Neste momento, é a maior fonte de rendimento que temos em Barca D'Alva – Figueira – e Foz Côa”* (José Maria Guedes, Azeites Barca D'Alva, Barca D'Alva, Figueira de Castelo Rodrigo, 7/06/2024).

Em termos de exportações, Portugal é o terceiro maior exportador europeu quarto maior exportador mundial, nomeadamente para o Brasil, onde é o principal fornecedor (Rural, 2021), (Duarte & Rural, 2022). Espanha, Brasil e Itália representam mais de 90% das exportações do azeite português, em 2023 (Visual, 2024).

O processo de apanha e extração do azeite envolve práticas que foram explicadas pelos nossos informantes privilegiados, com as diferenças entre um lagar atual e um hidráulico. São práticas que fazem parte de uma tradição que, pelos testemunhos dos nossos entrevistados, viverá somente na memória dos que assistiram e viveram.

A colheita da azeitona começa a partir de meados de setembro, que coincide com o momento em que estas começam a adquirir uma coloração amarelada e apresentam um tamanho considerável (Agrícola, 2021). No caso de as azeitonas serem colhidas ainda verdes (meados de setembro) podem ser preparadas para fazer aperitivos ou entradas.

Pelo contrário, no caso de a finalidade ser a obtenção/ extração do azeite deve se esperar que as azeitonas adquiram uma coloração arroxçada a negra, que coincide com o final de outubro e início de novembro (Agrícola, 2021), podendo terminar só em janeiro (Douro, 2018).

A colheita das azeitonas pode ser feita manual ou mecanicamente. A colheita manual pode ser feita pelo método tradicional, o chamado o varejo (Figura 27).



Figura 27: Técnica de Varejar as oliveiras. Fonte: (Douro, 2018)

O varejar a azeitona é feito com varas compridas, sacudindo os ramos para que a azeitona caia em

cima de lonas ou panais previamente estendidas em volta da oliveira (Douro, 2018). Na versão tradicional, os homens varejavam e as mulheres colhiam.

Segundo os autores Rodrigues e Correia (2009) a colheita mecanizada da azeitona baseia-se na vibração do tronco ou por vibração através do dorso. A colheita mecanizada torna a colheita mais rápida, ajuda a ultrapassar a falta de mão-de-obra, reduz a duração da campanha e a reduzir os danos da colheita.

A apanha da azeitona é a primeira etapa do processo de produção do azeite. Seguem-se alguns testemunhos dos informantes privilegiados que explicam como é feita: “...a colheita é feita com um trator” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira de Castelo Rodrigo, 18/03/2024). Por sua vez, Carlos Martins, proprietário do Azeite Foral Novo afirma “*nós temos máquinas para apanhar.*” (Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Castelo Rodrigo, Figueira Castelo Rodrigo, 3/06/2024). “*A colheita neste momento (...) tenho tudo mecanizado, faço com a apanhar mecânica*”

(António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024). “...já há muitos olivicultores que têm aquelas máquinas ligadas aos tratores, em que abanam, os chamados vibradores de ponta, vibram a azeitona, a azeitona cai nesses vibradores”

(António Faria, Azeite Dulfar, Penha D’Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Por outro lado, pelos comentários de alguns entrevistados conseguimos perceber que ainda existe a apanha manualmente, mas em condições especiais: “Como os terrenos são muito inclinados (...) a apanha, normalmente, ela é toda feita manualmente (...) exceto em algumas situações que já se faz a apanha mecânica (..) em lugares onde os terrenos são mais direitos e onde tenham acesso” (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro dos Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024). De acordo, Carlos Martins, do Azeite Foral Novo afirma “nós temos máquinas para apanhar, tratores com toldes. Estas novas ainda não, estas novas têm de ser apanhadas à mão (...) a partir do terceiro ano já dá para apanhar com a máquina” (Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). Os terrenos inclinados dificultam a mecanização neste tipo de agricultura (Máximo, 2013).

Uma vez recolhidos os frutos, estes são imediatamente levados para o lagar. A azeitona deve ser laborada imediatamente a seguir à colheita, no máximo nas vinte e quatro horas após a colheita (Rodrigues & Correia, 2009), (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, 2024).

O processo de elaboração do azeite é semelhante entre os nossos informantes privilegiados, o azeite é extraído por centrifugação, como sendo o processo normal de extração. Contudo, e segundo o Senhor António Faria, sócio-gerente do Azeite Dulfar explica “...há duas formas de fabricar o azeite: por centrifugação da massa e por prensa” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha de Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Note-se, a este propósito, que, ao longo de toda a investigação foi difícil obter produtores que usassem o método de extração de azeite por prensagem, típico do lagar hidráulico, sendo visível apenas o Lagar do Pinos, em Mêda.

Depois de chegar ao lagar, as folhas e os detritos são separados e as olivas lavadas (Rodrigues & Correia, 2009). Os nossos informantes privilegiados explicam também o processo de extração do azeite, oferecendo-nos a sua perspetiva sobre diferentes momentos: “*A azeitona entra aqui no lagar é descarregada (...) é feita uma lavagem, a água é mudada com bastante frequência*” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira de Castelo Rodrigo. 18/03/2024) “*O sistema de limpeza consiste em libertar a azeitona da folha (...) para retirar a quantidade de terra que vem, o excesso de folhas, lixo*” (António Óscar, Lagar do Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024). “*...depositamos a azeitona no elevador, este levanta (...), abre uma portinhola, a azeitona cai por gravidade para esse sistema, que no fundo é um ventilador e depois tem um declive para tirar as partes mais miúdas...*” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, 18/03/2024).

Segue o processamento em lagar, que é feito através de meios mecânicos, que inclui a moenda, a batedura e a extração do azeite, sem a utilização de solventes (Stefanoudaki, Koutsaftakis, & Harwood, 2011).

Na etapa seguinte, procede-se à moenda do azeite. A moenda é a etapa onde é obtida uma pasta de azeitona, que posteriormente é laborada de forma a extrair o azeite (Rodrigues & Correia, 2009). No sistema de extração, após a batedura adiciona-se água à massa para facilitar a separação das fases por centrifugação (Ramalhosa, Rodrigues, Pavão, & Pereira, 2014).

Para uma descrição mais exaustiva, recorreremos, de novo aos informantes privilegiados “*...e entra no moinho a martelos, em inox*” (Rui Torres, Azeite Falcoeira,

Quintã de Pero Martins, 18/03/2024) “...e moem-se aquilo que se quiser. Depois a pasta entra por um processo de batedura e aquecimento” (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024) “...vai estar ali a bater meia hora...” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira de Castelo Rodrigo, 18/03/2024) “Esse é o primeiro processo de separação que vai haver (...) o azeite começa a separar-se da água, depois tem uma bomba que injeta no decanter que é um cone, que vai fazer os estratos de bagaço, águas ruças e azeite. O azeite é expelido por força centrífuga, daqui sai o verdadeiro sumo da azeitona” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D’Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).” ...tudo o resto é encaminhado no decanter, e é despejado numa outra bomba (..) para uma reboquesinha para levarmos para ali para um tanque, para fazer compostagem” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira de Castelo Rodrigo, 18/03/2024).

“Ali, é por centrifugação, então dentro do decanter forma-se três camadas: a camada do azeite – que ainda no cimo da água – a camada da água e do bagaço (...) Entretanto, entra nas cubas, as cubas, depois, entram em decantação, para por uma filtragem” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D’Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

No método de extração de azeite por prensagem, António Óscar Sampaio, do Lagar do Pinos explica: “Após a batedura (...) a massa é colocada nos capachos ou seiras, de pasta de azeitona (...) vai se colocando os capachos em cima uns dos outros, até à altura da prensa e prensa-se (...) A seguir segue-se para o decanter o processo de decantação, ou seja, nós agrupamento o resultado da prensagem que é das águas ruças e o azeite (...) A água começa a ser colhida debaixo, está sempre a entrar e a sair, mas como o azeite se forma em cima, o que sai são águas ruças, o que fica (...) é o azeite. (...)”

Quando chega a vez dele., é golpeado para a centrífugadora e ali sai pronto para comer”
(António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

É nesta última fase que se devem retirar amostras para avaliar a qualidade do azeite obtido. Nos lagares de azeite apenas é possível proceder à avaliação da acidez. Contudo, este parâmetro não é suficiente para a correta classificação. É obrigatória a análise sensorial, feita em laboratório para uma primeira classificação e seleção. Maioritariamente o azeite é classificado como virgem e extra virgem (Ramalhosa, Rodrigues, Pavão, & Pereira, 2014).

No que toca às tradições ligadas ao azeite, a maioria dos nossos informantes privilegiados negam a realização de alguma tradição, como as lagaradas. Associam a impraticabilidade das lagaradas aos lagares, pela transformação dos mesmos para mais industrializados e com regras de higiene e segurança mais apertados. Os lagares foram alvo de transformações de forma a os tornar ambientalmente sustentáveis e aumentar e melhorar as suas capacidades de laboração para poderem responder ao aumento da produção (Rural, 2021).

Segundo Carlos Martins que reconhece *“As lagaradas, com uma tradição ligada ao azeite. Identifica como “bacalhau com batatas e azeite (...) são um convívio entre amigos”* (Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024); *“É ir lá ao lagar, fazer o bacalhau, com azeite fresquinho, acabado de sair, (...) torrar o pão na chaminé – estou a falar nos lagares antigos, nos tradicionais que ainda é por prensas”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024). *“Antigamente (...) havia uma fornalha que se faziam as torradas, que se faziam as batatas, presas lá num arame que se metiam lá na cinzam o bacalhau...”* (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

Fernando de Jesus, da Quinta do Consul comenta e justifica esta “distância” em relação às tradições *“As tradições, para já, os lagares são modernos atualmente. Exigem determinadas condições de higiene e de segurança, as pessoas já não podem andar à vontade nas fábricas (...) perdeu-se um bocadinho a ligação àquilo que efetivamente é o transformar a azeitona”* (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024). José Maria Guedes, do Azeite Barca D’Alva justifica o fim das tradições: *“no nosso lagar já não dá para fazer as lagaradas porque é tudo industrializado e já não tem aquelas caldeiras para fazer lagar e o azeite já sai frio, já não sai quente, o azeite sai a 27°C* (José Maria Guedes, Azeite Barca D’Alva, Barca D’Alva, Figueira de Castelo Rodrigo, 7/06/2024). *“As coisas mudaram muito... (...) quando se fazia isto... não haviam tantos motores elétricos (...) isto tornou-se mais hostil e acima de tudo passou a ser impraticável, nada aconselhável, a ter atividades recreativas dentro de um sítio, que é um sítio de laboração e com um bem alimentar”* (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

O azeite de Trás-os-Montes integra uma área geográfica de produção de azeites, marca distintiva de qualidade e que está circunscrita a vários concelhos, entre eles Vila Nova de Foz Côa (DGADR, 2016).

Os azeites desta DOP podem pertencer à categoria comercial virgem extra ou virgem, a partir das seguintes variedades (DGADR, 2016).

Em Vila Nova de Foz Côa, os nossos informantes privilegiados identificam as variantes locais. Senhor António Ferreira, do Arribas Côa identifica as seguintes variantes do seu azeite: *“cobrançosa, a negrinha do Freixo e a madural”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024).

Cacilda Covas, de Arnozelo identifica as variedades típicas de Arnozelo, “...*nalga da mula, amarelinha*” (Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18703/2024).

Alexandre Chéu enumera algumas das inúmeras variedades da região “...*a negrita, a cordovil, a cobraçosa, galega...*” (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

“*Nós aqui somos certificados, automaticamente só podemos fazer, só podemos transformar a azeitona que esteja na região demarcada DOP (...) fazemos biológico, que é a primeira azeitona a ser feita e depois temos o azeite chamado “verde” ou “Premium” (...) depois fazemos um azeite que aqui chamamos de “azeite quente” que é para os associados, que gostam de um azeite que não seja tão frutado, tão verde, tão picante na boca. (.....) O azeite continua todo a ser Extra-virgem*”. (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Alexandre Chéu continua e identifica as características únicas do azeite produzido pela Cooperativa e a sua excecionalidade: “...*somos das cooperativas melhores da europa e melhor de (..) Portugal, já ganhamos, várias vezes, o campeonato europeu de azeite, já ganhamos várias vezes o campeonato nacional de azeite, já fomos premiados em Mário Solinas em Espanha e medalhas de ouro em TerraOlivo em Israel (...) Somos um azeite mesmo “premium” (...) porque o nosso azeite tem uma acidez na casa dos 0,2 (...) e nunca superior a 0,5, ou seja, toda a azeitona é azeite puro (.....) damos aquele descanso ao ter o certificado DOP, tanto no biológico como no azeite normal, dá uma confiança extra ao nosso cliente*” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Os azeites da Beira Interior integram uma área geográfica, com o título DOP e pode ser dividida em duas sub-regiões distintas: a Beira Alta e a Beira Baixa.

A área DOP da sub-região da Beira Alta compreende vários concelhos, entre eles Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo (DGADR, 2016).

As características organoléticas e a variedade das azeitonas são distintas nas sub-regiões. Os informantes privilegiados de Figueira de Castelo Rodrigo confirmam as variedades do concelho: *“a negrinha, a cornicabra, a verdeal”* (Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). António Faria, do Azeite Dulfar enumera as seguintes variedades no sue azeite: *“a galega, a maçanilha, a cobrançosa, a cornicabra”* (António Faria, Dulfar, Penha D’Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

José Maria Guedes, do Azeite Barca D’Alva, identifica as variedades *“que se adaptam mais ao concelho (...) cornicabra e a negrita do Freixo”* (José Maria Guedes, Azeites Barca D’Alva, Barca D’Alva, Figueira de Castelo Rodrigo, 7/06/2024).

Em Mêda, Fernando de Jesus, da Quinta do Consul enumera como as variedades tradicionais e que mantem na sua produção *“galega (...) aqui chamada de mural, cordovesa ou cordovil (...) a verdeal (...) e depois temos outra variedade (...) que deve ser daquelas mais antigas (...) em algumas zonas chama-se carrasco, carrasquinha, aqui chamamos bical, os nomes variam de região para região”* (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro dos Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024).

António Óscar Sampaio, do Lagar dos Pinhos respondendo à questão dos seus elementos diferenciadores, refere como as locais *“os cultivares tradicionais - a madural, a picual, a verdeal, a cordovil, a mural – para mim, é apenas uma galega mais especializada no sítio – (...) a cobrançosa...”* (António Óscar Sampaio, Lagar do Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

O azeite da Beira Baixa apresenta uma coloração amarela clara levemente esverdeada a amarela clara, com aroma sui generis e sabor a fruto (Direção Geral de Agricultura e Pescas do Centro, 1996).

É importante salientar que o azeite é uma cultura presente no território em estudo, do ponto de vista social, cultural e turístico nas várias atividades desenvolvidas em volta deste produto.

O azeite desempenha um papel fundamental na dieta portuguesa há séculos, sendo um ingrediente essencial na cozinha tradicional e um componente vital da identidade cultural do país (Ferreira, 2023). É um dos atores principais na nossa cozinha, dando um paladar diferenciado a inúmeros pratos típicos em Portugal (Ferreira, 2023).

A versatilidade é uma característica deste produto. É ideal para temperar, pode ser consumido cru (em salada e outros alimentos), em doçaria e alguns molhos.

O azeite, tal como vinho, tem um sabor e características diferentes, derivadas dos diferentes tipos de variedades de azeitonas usadas na sua elaboração (Sobral, 2016).

O processo de produção e os cultivares são considerados pelos nossos informantes privilegiados os seus elementos de diferenciação individual que, no seu conjunto, justifica o facto de esta região ter excelentes azeites como já foi referido. António Óscar Sampaio, do Lagar dos Pinos assume que *“o que diferencia é o método e (...) também uma opção (...) de por só azeitona madura, (...) somos criteriosos a separar a cultivares, fazemos lotes de olival centenário. (...) Nós aqui é um pouco assim, tentamos... hummm...fazer blends, tem cobrançosa (...) estamos sempre à procura de separar o que são oliveiras com mais de 50 anos e que correspondem à madural. Essa madural (...) dá um azeite, produz menos, mas dá um azeite mais doce (...) um azeite que pica e amarga menos, porque se não picar nem amargar é só uma gordura tratada. Nós diferenciamos, há quem diga que é pela teimosia: insistência pelo método tradicional, insistência na azeitona*

madura, pronto e é assim...” (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

“É a forma de fabrico (...) a parte vitamínica fica todo no azeite, tem mais paladar, tem mais sabor, mais cheiro (...) em quatro concursos que fiz, ganhei três medalhas de ouro (...) e é tudo azeite que tem certificado DOP” (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D’Agua, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

“O meu azeite costuma ter sempre pouca acidez. Segundo dizem aqui na zona, estou implantado no melhor sítio para produzir azeitona (...) depois depende se há mais cordovil, se há menos cordovil. Cordovil porque dá-lhe um toque muito especial, aliás, eu já fiz uma vez, experimentei uma monocasta cordovil, coisa que não se faz por aqui ainda” (Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024).

O Azeite, nos concelhos em estudo, encontra-se presente em alguns doces, sopas, entradas numa conjugação com outros ingredientes considerados produtos “da região”.

O azeite é identificado pelos nossos informantes privilegiados como ingrediente de um doce tradicional, identificado como “biscoitos”. António Óscar identifica como “tradicional da Mêda”, *“aquele bolo que chamamos de – o bolo da sobrevivência – o biscoito”* (António Óscar Sampaio, Lagar do Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024). Esperança Martinho, da Pastelaria Esperança e Filhos confirma: *“Os biscoitos, (Figura 28) os chamados “farta burros” (...) que levam como ingredientes a farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, azeite, bicarbonato e aguardente”* (Diário de Campo, 15/03/2024, pág.28). D.^a Rosa, de uma pastelaria do



Figura 28: Os biscoitos. Fonte: do autor

centro de Vila Nova de Foz Côa confirma também o nome dos Biscoitos “ou chamados também os “económicos” (Figura 29) ou “farta burros”. Faziam-se para um mês ou dois para as crianças, para matar a fome. Leva aguardente, farinha e ovos e azeite, por isso aguentam muito tempo” (Diário de Campo, 4/06/2024, pág.60-61).



Figura 29: Os económicos. Fonte: do autor

Tal como acontece com o *terroir*¹⁰ do vinho, a qualidade do azeite é largamente determinada pelas

caraterísticas da região e local onde é produzido. O clima, a qualidade dos solos, a escolha da maturação ideal para a colheita, os processos de extração influenciam o gosto e a qualidade de cada azeite (D'Avillez, Torrão, & Marvão, 2014 número 17). Há todo um vocabulário próprio para desenvolver as subtilezas aromáticas e degustativas ou organoléticas do azeite (D'Avillez, Torrão, & Marvão, 2014 número 17).

A degustação é a melhor maneira de identificar um bom azeite.

Segundo o autor Percussi, as caraterísticas gustativas de um azeite são (Percussi, 2016):

- Amargo, mais ou menos pronunciado: um gosto elementar, típicos dos azeites produzidos de azeitonas verdes, ou no início da maturação (Percussi, 2016)
- Amendoado: sabor semelhante ao gosto da amêndoa fresca ou seca (Percussi, 2016); ou frutado, que consiste no conjunto de sensações olfativas caraterísticas dos azeites extraídos de frutos são e frescos (verdes ou maduros) (DecoproTeste, 2024).

¹⁰ *Terroir* é uma palavra francesa sem tradução, que pode ser definida como a especificidade do local onde a vinha está plantada. Segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a definição de *terroir* é o “conceito que remete a um espaço rural no qual está se desenvolvendo um conhecimento coletivo das interações entre o ambiente físico e biológico e as práticas enológicas aplicadas, proporcionando caraterísticas distintas aos produtos originários deste espaço”.

- Doce: sabor suave e agradável típico de azeite obtido com azeitonas completamente maduras
- Grama: gosto herbáceo caraterístico de alguns azeites
- Picante: uma sensação tátil de picadas na boa e garganta, caraterísticas dos azeites produzidos no início da campanha, de azeitonas totalmente verdes e extraído do início da temporada (Percussi, 2016)

Os nossos informantes privilegiados usaram a terminologia “verde”, “maduro” ou “azeite quente” resultado do momento da apanha, o tipo de azeite que daí resulta e que pretendem que seja ao gosto dos seus clientes /provedores.

Assim, *“o azeite chamado verde” ou “Premium” é feito logo a seguir, que é a azeitona mais verde (...) tão picante na boca*” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024). Isabel Carneiro caracteriza o *“azeite mais verde, que é mais picante (...) colhe-se a azeitona mais cedo e então é aquele azeite que sabe muito ao fruto, à azeitona verde*” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

“...para fazer os azeites verdes (...) inicia-se a apanha nos últimos dias de outubro, primeiros de novembro” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira de Castelo Rodrigo, 18/03/2024).

“O outro azeite é mais maduro (...) em que o azeite é mais doce” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024)

“Depois da azeitona mais verde, fazemos um azeite que chamamos “azeite quente” (...) um azeite que não seja tão frutado, (...) azeite mais macio” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

“...pensamos fazer um azeite mais verde, eventualmente a apanha ser nos últimos dias de outro, primeiros de novembro. Este ano começamos em meados de novembro, para fazer os vários azeites (...) Os mercados no norte do planeta, para onde estamos a mandar, só querem azeites verdes (...) nós só queremos azeites maduros” (Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, 18/03/2024).

As provas de azeite podem ser feitas de duas maneiras. Os profissionais optam por copos escuros, enquanto aos turistas é apresentado a prova com pedacinhos de pão.

Em traços gerais, o azeite apresenta-se um produto de grande valor para Portugal e em particular para os territórios em estudo. Considera-se a sua importância, cada vez mais relevante, na produção, mas também pelo seu valor gastronómico, cultural e turístico.

A par com a amêndoa e o vinho apresenta-se como um produto que suscita o interesse de quem visita as regiões e os convida a apreciá-lo na gastronomia local, nas suas paisagens e na cultura local.

3.5.3. Produto Vinho

A importância do vinho na economia portuguesa traduz-se numa vasta cultura da vinha na economia local, constituindo-se numa atividade produtiva fundamental.

Segundo os dados do INE e os valores apurados do apuramento da Produção de Vinho na campanha 2023/2024, pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) confirma-se um aumento de 10% na colheita, face à anterior campanha de 2022/2023 (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023). Em comparação com a média das cinco campanhas anteriores, verifica-se um aumento de produção de 13% (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023)

As produções declaradas como aptas a Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG) continuam dominantes, atingindo nesta campanha 91% da produção nacional (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023).

Na vinha, as perspectivas de quantidade e qualidade são boas, tendo em conta aos números de 2023, a maior produção desde 2006 (INE, 2023).

O vinho e a vinha são assumidamente pelos nossos informantes privilegiados de grande importância, como um produto identitário da região que representam e a nível económico.

José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia assume “*a vinha e o vinho são fundamentais para o concelho de Mêda (...) a nível agrícola*” (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2204). “*é um dos principais dinamizadores daqui da região (...) a nível económico (...) como diretamente envolvido a nível do turismo*” (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024). Carlos Flor concorda e considera “*...muito importante, o potencial agrícola desta região (...) e o potencial turístico*” (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024). “*É quase uma das maiores fontes de rendimento das pessoas que vivem aqui*” (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

A importância do vinho no concelho de Vila Nova de Foz Côa é atribuída também por “*ser o único concelho do Douro que está abrangido pela Região Demarcada do Douro...*” (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024). “*...é o que dá o nome da região em si e principalmente no Douro Superior, que é onde estamos. O vinho nasceu aqui, digamos assim, o Douro nasceu no Douro Superior*” (José Silva, Adega do Sável, Vila Nova de Foz Côa, 5/06/2024). “*Praticamente aqui no Alto Douro, embora tenhamos amêndoa e azeite, mas isso são produções para casa própria mesmo,*

mas o vinho, ainda está a ser rentável” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). Também Isabel Carneiro, concorda e comenta *“aqui o Douro Superior é mais...os vinhos...”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Atualmente, existem em Portugal quatorze regiões vitivinícolas oficialmente reconhecidas: doze no continente, uma na Madeira e uma nos Açores (Figura 30). As regiões vitivinícolas são constituídas por Denominações de Origem Protegida (DOP) e Indicações Geográficas Protegidas (IGP).

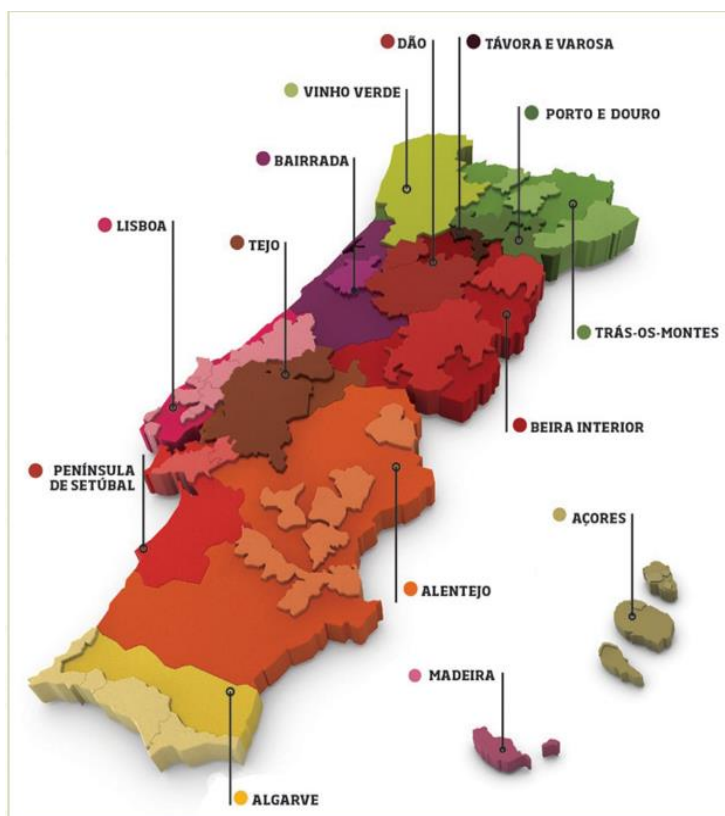


Figura 30: Mapa das Regiões Vitivinícolas em Portugal. Fonte: Academia do Vinho com base no IVV (Vinho, 2024).

Cada uma destas regiões vitivinícolas apresenta diferentes *terroir*. O termo *terroir*, de origem francesa indica um conjunto de fatores que influenciam o desempenho e a qualidade da uva, que por sua vez levam a diferentes personalidades do vinho. (Moreira, 2020).

É um termo que exprime a interação, de forma simultânea, entre o meio natural e os fatores humanos. Os aspetos do meio natural a considerar - o clima, o solo, o relevo - mas também os fatores humanos da produção – incluindo a escolha das variedades, aspetos agronómicos e aspetos de elaboração dos produtos. Na verdade, o *terroir* é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. (Tonietto, 2007). É a comunhão entre o homem e a natureza (Moreira, 2020).

É possível compreender que o *terroir* não é facilmente caracterizado por uma definição, mas sim por diferentes variáveis que, no seu conjunto, dão origem a um certo *terroir* único. O conjunto de variáveis, como o clima, topografia, composição do solo e população microbiana contribuem diretamente para o *terroir* de uma zona. Porém, cada vez mais se defende que o Homem pode influenciar o *terroir* de um vinho através das intervenções que faz ao nível da gestão da vinha (fertilização, rega, sanidade, entre outros) e da vinificação, adotando práticas que beneficiem a expressão do *terroir* (Visual, 2022).

A tradição é também um fator importantíssimo, e o *terroir* ganha destaque em países famosos pelos seus vinhos, como é o caso de Portugal, França ou Itália, onde a vida da população e a história das regiões se unem. Isto torna estes locais em destinos turísticos interessantíssimos, e o nosso país é um dos que mais aproveita os benefícios deste enoturismo (Portal Do Vinho, 2023).

A área geográfica da DOP Beira Interior (República., 2017) situa-se no interior centro /norte de Portugal, dominada pelas Serras da Estrela, Gardunha, Açor, Marofa e Malcata na sua orografia. Considera-se a região vitivinícola mais alta de Portugal, com vinhas plantada entre os 300 e os 750 metros de altitude (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023).

A Região da Beira interior está dividida em três sub-regiões: Castelo Rodrigo, Pinhel e Cova da Beira. A sub-região de Castelo Rodrigo é a mais relevante para a presente dissertação. Assim, considera-se pertinente a atenção dada especificamente a essa sub-região (Instituto da Vinha e do Vinho, 2018).

Segundo o Caderno de Especificações da Região da Beira Interior, os Vinhos região são fortemente influenciados pela altitude, característica resultante da sua relação com a área geográfica (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023).

Os elementos diferenciadores desta região, são sobretudo relacionados com a altitude, com as castas locais e a produção biológica, fatores identificados pelos nossos informantes privilegiados.

Assim, a altitude é um fator diferenciador de vinhos com esta localização, uma vez que são providos de acidez e frescura, um bem raro e precioso nas regiões mais afastadas do litoral (CVRBI C. V., 2022). *“Estes três concelhos têm (...) vinhos completamente distintos, estamos a falar de vinhas de altitude, como é o caso de Mêda, (...) temos o nosso terroir (...) as nossas vinhas estão plantadas a cotas que variam entre os 700 e os 400 m de altitude. Esta frescura, elegância que é transversal a todos os nossos vinhos, é o que torna mais diferenciadores dos outros”* (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

Na mesma ordem de ideias, Carlos Peixoto refere também a *“vertente da altitude de Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo, com a zona daqui mais baixa e mais quente de Vila Nova de Foz Côa (...) diferenças que se podem tornar em oportunidades nas outras regiões”* (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Para Rui Ló, a questão da localização e altitude é, também, crucial *“Tem haver muito com a nossa localização (...) temos vinhas com altitudes que rondam os 130 ou*

700 metros de altitude” (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024). Por último, de acordo com Luís Santos, “...As caraterísticas da própria sub-região (Castelo Rodrigo), ou seja, os vinhos de grande altitude, estamos a falar de cerca de 750 metros de altitude, em termos de vinhas, que transmite aos vinhos caraterísticas que são diferenciadoras em relação ao resto dos vinhos: vinhos mais frescos, com maior acidez, com maturações (..) mais tardias (..), ou seja, o próprio terroir da região: o conjunto de clima, dos solos e da altitude que estamos” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Seja qual for a casta ou castas utilizadas, as variedades de uva fazem parte de um *terroir* onde solo, clima e gentes se moldam e conjugam para criar uma identidade. Esse todo é maior do que a soma das partes e os vinhos da Beira Interior são o reflexo disso mesmo. Vinhos dos altos, brancos, rosés e tintos firmes, sérios, elegantes, longevos, com todo o carácter da terra que os viu nascer (CVRBI C. V., 2022).

As castas locais permanecem há muito tempo na região e que, de alguma maneira, a caracterizam junto do consumidor. Destaca-se nesta categoria as brancas Síria e Fonte Cal e a tinta Rufete. (CVRBI C. V., 2022).

A questão da diversidade das castas é também um elemento diferenciador e de valorização do vinho. Luís Santos, da Quinta da Biaia, explica-nos essa questão: “O grande diferenciador são as próprias castas que usamos, são típicas da região, usamos essencialmente Síria, nos brancos, que é uma casta que é própria daqui da Beira Interior e Rufete nos tintos, por exemplo, que é outra casta muito diferenciadora dos vinhos da Beira Interior” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Numa das visitas ao território, visitou-se a visita à Quinta do Cardo, em Figueira de Castelo Rodrigo, na sub-região de Castelo Rodrigo. A localização da Quinta torna-se

uma referência, uma vez que segundo o guia, Ângelo Furtado, “*situa-se a uma altitude de 750 metros. (...) e tem a vinha mais antiga da Quinta e da Região da Beira Interior, a Vinha do Lomedo, de 95% de casta Síria. (...)*” (Diário de Campo, 16/03/2024, pág. 34-39)

Das castas nacionais e internacionais, acolhidas nas últimas décadas nas vinhas modernas da Beira Interior, destacam-se a Tinta Roriz (Aragonez), Touriga Nacional, Touriga Franca, Chardonnay, Riesling, Syrah, Merlot ou Cabernet Sauvignon. Destaca-se, particularmente, a Tinta Roriz que na Beira interior encontrou um *terroir* feito à sua medida, originando vinhos de excelência, poderosos com taninos domados, finos e persistentes (CVRBI C. V., 2022).

A Região Demarcada do Douro está dividida em três áreas geográficas mais restritas Baixo Corgo, Cimo Corgo e Douro Superior (Instituto da Vinha e do Vinho, 2018).

Ao Douro Superior pertencem alguns concelhos do distrito de Bragança e alguns concelhos do distrito da Guarda, nomeadamente o concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, com as freguesias de Escalhão, o concelho de Mêda, com as freguesias de Fonte Longa, Longroiva, Mêda, Poço do Canto e o concelho de Vila Nova de Foz Côa (Instituto da Vinha e do Vinho, 2018).

No que toca ao processo de vinificação do vinho, os nossos informantes privilegiados descrevem-na como um processo transversal e semelhante a todas as regiões.

“...bem, começamos então, a plantar a vinha (...), fazemos um estudo do solo e tentamos adaptar sempre videira ao solo e não o solo à videira (...) É muito importante escolher primeiro, casta para o solo (...) depois temos a parte da maturação.”

(Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024)

A plantação da vinha inicia-se entre o mês de janeiro e março (Infovini, 2009).

“O ciclo da vinha começa com a poda, que é parte de inverno basicamente, depois de abril a junho, que o período crítico, que é com todas as operações em verde, despampa, esponta, ampara e tratamento fitossanitários e depois a vindima” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Os bagos vão se desenvolvendo até atingirem o amadurecimento. O amadurecimento é a fase que antecede a vindima. Neste momento, as uvas atingem um grau de açúcar ideal para a produção de vinho. O tempo de amadurecimento varia de acordo com as condições climáticas, características da videira e intenções do produtor (SUVIDUR/POCTEP, 2012).

A colheita da uva acontece num período de tempo que pode ser alargado, começando em agosto e terminando, por vezes, em outubro. Isto depende da maturação da uva e das condições climáticas da região (LMH Wines, 2020). Hoje, nas vinhas de extensão maior, as vindimas são acompanhadas de maquinaria diminuindo assim o tempo da colheita. No entanto, muitos são aqueles que preferem continuar a apanhar a uva à mão (LMH Wines, 2020).

A uva, quando chega à adega, deve-se iniciar logo a vinificação para evitar perdas de características de uva (LMH Wines, 2020) e começa oficialmente o processo de vinificação.

“Depois da vindima, os vinhos vão para a adega e são trabalhados de acordo com o vinho que se pretende fazer...” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). *“Todos os diferentes tipos de vinhos têm um protocolo muito específico”* (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da

Manta, Mêda, 3/06/2024). “...os brancos e os rosés, que são feitos de uma maneira e os tintos que são feitos de outra” (Luís Santos, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Ainda neste âmbito, aos nossos informantes privilegiados foi colocado a questão sobre a existência ou não, no presente, de tradições associadas ao vinho na atualidade. As opiniões divergem com base na mecanização que a área é alvo e também pelo recurso à mão-de-obra estrangeira que já não abraçam o que possa ser a tradição.

Neste sentido, José Reverendo Conceição, comenta que associam as tradições ao vinho “cada vez menos (...) em algumas adegas do Douro ainda hoje se mantem essa tradição: a pisa nos lagares de granito, nós aqui na Quinta Vale D’Aldeia essa pisa já não é feita, é feita por robots, 100% automáticos. A verdade é que não é tão bonito, perde-se um bocadinho dessa festa e dessa cultura, mas somos eficientes” (José Reverendo Conceição, Quinta Vale D’Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024).

De acordo com o José Rocha, no que toca às tradições comenta “é muito complicado”. Este numera várias razões para não manter qualquer tradição ligada ao vinho, sendo a principal o assumir o seguinte: “...temos uma adega mecanizada, pronta a receber as uvas e a verificação muito boa” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Outra razão para a incapacidade de viver as tradições prende-se com a falta de mão-de-obra “com a mão de obra de hoje em dia, não se pode fazer isso. Hoje, estamos mal de pessoal, não há formação, e o que consta é que o pessoal anda aí a trabalhar, parte é imigrante (...) eles vêm aprender.” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). Alexandre Chéu, da Cooperativa de Freixo de Numão, a propósito desta questão envolvendo a tradição, comenta que “hoje, em dia com esta falta de mão-de-obra, tem acabado um bocadinho, porque todos estes imigrantes

não se identificam com estas tradições, comem, porque vêm, porque as pessoas chamam-nas, não têm incentivo de tradição, de fazer aquela festa...” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Por seu turno, Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira explica que mantem algumas tradições mas *“não há aquelas tradições que haviam antigamente (...) hoje em dia acaba por ser tudo bastante profissional (...) agora são empresas, mais profissionais, os patrões não estão cá (...) mas mantemos as tradições por exemplo, do fabrico do vinho (...) com recurso às técnicas antigas, mantemos a colheita à mão (...) mantemos a Festa da Vindima, do final, o terminar de Vindima...”* (Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs. Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Por outro lado, temos outros testemunhos que seguem vivenciando algumas das tradições. Rui Ló, da Vinilourenço conta que *“o melhor exemplo, é as vinhas que temos alugadas, que são de pequenos produtores, por vezes 1 hectare, 2 hectares, (...) em que nós fazemos o acompanhamento o ano inteiro (...) mas depois no período da vindima (...) eles fazem questão de juntar a família, os amigos e de fazerem parte da vindima porque para eles ainda é uma festa (...) pelo convívio, pela tradição (...) porque é o período quando as famílias se voltam a juntar, ainda há muito aquelas “Eu vou te ajudar, tu vens me ajudar...”* (Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024).

“No que toca a algo parecido à festa da vindima, sim, há sempre aquelas internas, das pessoas cantarem, reunirem, comerem todas juntas, fazer espécie, efeito família (...) e ainda existe muito “tu apanhas para mim e “depois eu apanho para ti”, isso ainda existe muito aqui no interior” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Também José Silva, da Adega do Sável comenta que vivem sim “...a tradição da pisa, as lagaradas mantemos, não tão tradicional (...) por exemplo, mantemos a pisa a pé, de uma forma mais regrada, não distrativa (...) nestes lagares de granito (...) uma pisa a pé, durante 3, 4 horas...” (José Silva, Adega do Sável, Vila Nova de Foz Côa, 5/06/2024).

Independentemente da forma como se produz e desenvolve, o vinho ocupa um lugar de destaque na sociedade atual. Tornou-se num sinal de distinção, relacionado com uma posição social e sinónimo de uma cultura.

Na sua produção, cada vez mais valorizada, já se salienta os seus elementos diferenciadores. Neste sentido, são variados os aspetos que os nossos informantes privilegiados se fazem destacar como produtores. Um elemento diferenciador em alguns informantes privilegiados é a questão da produção biológica, que hoje é um diferencial bastante importante. Nesta linha de pensamento, a Quinta da Biaia salienta também como elemento diferenciador, “o facto de serem produzidos em modo biológico, a partir de vinhas que tem uma produção biológica. Refere, ainda (...) e usamos caixas de cartão reciclável e automontáveis, ou seja, dispensa-se a fita de plástico, em termos de caixas e, usamos também caixas de madeira, madeira reciclada, nos vinhos de topo de gama, uma à base de cera de abelha, tentamos por coerência e por respeito e por preocupação ambiental, que em todas as fases do processo, ter sempre produtos mais amigos do ambiente” (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

A Adega do Sável salienta também a mesma questão como um dos seus elementos diferenciadores de produção, “são vinhos biológicos, da nossa vinha, nós temos aqui uma vinha que é lavrada a cavalo e muito tradicional ainda fazemos a viticultura biológica lá

e é de onde saem os nossos Portos...” (José Silva, Adega do Sável, Vila Nova de Foz Côa, 5/06/2024).

3.6. Recursos Turísticos

Antes de mais, convém salientar que os recursos turísticos são determinantes no potencial de desenvolvimento turístico de um destino dada a sua capacidade de atração (Cunha, 2013).

O autor Figueira (2013) considera que qualquer elemento originário da natureza ou da ação humana, pode considerar-se como recurso natural ou cultural, como algo quem pelas suas características específicas, se torne alvo do desejo turístico. Por isso, o devemos designar por recurso turístico. Os recursos naturais e culturais só se tornarão visíveis e efetivos atrativos quando a massa critica que os envolve, os sinaliza e os encaminha ao mercado (Figueira, 2013).

A tipologia adotada para classificar os recursos foi pela natureza da sua função e missão no contexto turístico. Assim, estes desdobram-se em diversas categorias e subcategorias, conforme se pode consultar em anexo. Face aos concelhos em estudo, fez-se a seguinte categorização:

1. Património

1.1. Património Natural

1.2. Património cultural

1.3. Atividades: percursos pedestres

1.4. Equipamentos: culturais, desportivos e recreativos

1.5. Eventos: religiosos, cultura, desporto e Animação. Dentro do ponto “Animação”, consideramos tradicional, feira e mercados; gastronomia; especiais como visitas guiadas.

2. Atividades: gastronomia e vinhos, circuitos turísticos

2.1. Gastronomia e Vinhos

2.2. Circuitos turísticos

3. Equipamentos: Turismo, Transportes e infraestruturas sociais

O levantamento dos recursos aqui apresentados foi feito com base em dados de inventariação facultados pelas Câmaras Municipais dos concelhos, aqui alvo de estudo, bem como através dos dados facultados pelos informantes privilegiados nas entrevistas, na pesquisa empírica, nas visitas ao território feitas pela autora e ainda em pesquisa bibliográfica. A pesquisa bibliográfica, neste tema, focou-se em informação disponível online nos sites das Câmaras Municipais, do Turismo do Centro, do Turismo Porto e Norte e do Turismo de Portugal.

IV. Estudio de Caso Turismo

4.1. Proposta de Estruturação

A presente sugestão de rota deverá realizar-se entre a última quinzena de fevereiro e inícios do mês de março, período a que corresponde a floração das amendoeiras e que acontece a Feira da Amendoeira em Flor, em Vila Nova de Foz Côa e em Figueira de Castelo Rodrigo.

Neste período, os visitantes são convidados a apreciar a paisagem das amendoeiras nos três concelhos em estudo e a provar, experienciar outros produtos endógenos dos territórios.

Propõe-se uma rota de quatro dias, com sugestões de experiências enogastronómicas e visitas a património e locais relevantes nos concelhos.

Quatro dias não serão certamente suficientes para usufruir de toda a oferta turística, mas certamente será uma experiência sensorialmente arrebatadora.

1º Dia – Vila Nova de Foz Côa

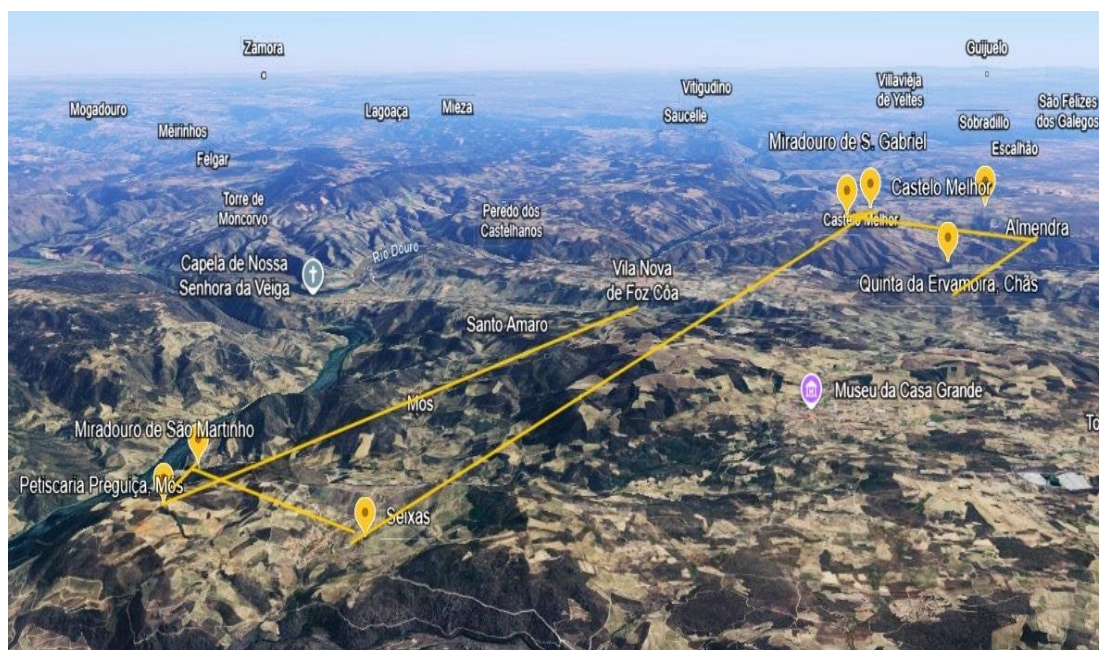


Figura 31: Itinerário 1º dia no Concelho de Vila Nova de Foz Côa. Fonte: Google Earth

As principais coordenadas para a visita são: Vila Nova de Foz Côa, Petiscaria em Mós (Vila Nova de Foz Côa), Miradouro de S. Martinho (Seixas-Vila Nova de Foz Côa), Seixas, Miradouro de S. Gabriel, Castelo Melhor, Almendra Quinta da Ervamoira, Aldeia da Chãs (Vila Nova de Foz Côa) e Vila Nova de Foz Côa (Figura 31).

Estradas percorridas: N102, N222, N324, E802

As paisagens dos territórios em visita são, de facto, uma valência referida e evidenciada por todos. A visitante fez a viagem do Porto para Vila Nova de Foz Côa e no Diário de Campo destacou: *“A paisagem é deslumbrante: as vinhas, as amendoeiras e*

umas réstias de oliveiras a salpicar a paisagem”. Além disso referiu o seguinte:

“Esta foi de facto a primeira referência à paisagem de Vila Nova de Foz Côa. Tinha entrado na nacional 102, a passar pelas Quintas da Terrinca e a Quinta de Silvares, com a suas majestosas vinhas a dominar a



Figura 32: Paisagem na nacional 102 em direção a Vila Nova de Foz Côa. Fonte: o autor

paisagem” (Figura 32) (Diário de Campo, 16/02/2024, pág.8).

Entra-se na vila e observam-se elementos da *“festa da amendoeira em flor, (Figura 33) com o objetivo da mostra da amendoeira, no concelho (...) promoção e a venda dos produtos regionais”*

(Diário de Campo, 18/02/2024, pág. 27). Isabel

Filipe explica sobre as festas da amendoeira em

flor, que é *“(…) onde se mostram os produtos regionais... que se fazem com a amêndoa*



Figura 33: Uma das ruas de Vila Nova de Foz Côa decorada para a Festa das Amendoeiras em Flor. Fonte: do autor

e não só, mas principalmente com a amêndoa” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 26/06/2024). Sugere-se a visita às feiras, conhecendo os produtores, tradições e seus produtos.

No espaço promocional de Terras do Côa, em Vila Nova de Foz Côa (...) num evento ligado à amêndoa, em fevereiro, (...) esteve lá uma senhora, local, (...) a ensinar, a explicar e a fazer (...) a técnica de partir a amêndoa” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024).

Na sede de concelho testemunha-se o seu valioso património com a sua Igreja Matriz, (Figura 34)



Figura 34: Igreja Matriz de Vila Nova de Foz Coa. Fonte: do autor

de fachada manuelina, as várias capelas com significados e interpretações histórico-culturais diferentes, desde a de Santa Quitéria, a de S. Pedro, a de Santa Bárbara e a de Santa António, algumas casas senhoriais e brasonadas, como a Casa dos Andrades, a Torre do Relógio, no sítio do chamado “castelo”, o pelourinho e o edifício dos Paços do Concelho (Côa C. M., 2023).

Na visita á vila propõe-se uma paragem para prova de doces regionais. No centro de Vila Nova de Foz Côa encontra-se uma pastelaria que vende “Filhoses – que eram feitas principalmente no Natal (Figura 35), cavacas, súplicas, bolo de azeite, bolo de



Figura 35: Filhoses. Fonte: do autor

ovos, biscoitos e bolo de amêndoa” (Diário de Campo, 4/06/2024, Pág. 60-61).

Já perto da perto da hora de almoço são várias as hipóteses de prova das várias iguarias culinárias. Ora, sugere-se um restaurante do concelho de Vila Nova de Foz Côa, entre os vários como atesta um informador privilegiado, “*têm restaurantes muito bons, à base de peixe (...) junto ao rio*” (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024), em que na ementa constam alguns dos ingredientes referidos pelos informantes privilegiados:



Figura 36: Peixe do Rio. Fonte: do autor

(...) aqui os peixes do rio, por exemplo, que são outra coisa também que as pessoas normalmente não conhecem, aquilo é demasiado bom para se perder (...), depois temos a questão da amêndoa, que também utilizamos como aperitivo, temos a questão do azeite...” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).



Figura 37. Bolinhas de alheira com amêndoa. Fonte: do autor

Nesse restaurante “*Pedi-se para servir o que seria o “mais típico” e claro “Peixe do Rio” (Figura 36). Para entrada foi pedido umas bolinhas de alheira com amêndoa (Figura 37) (...) Vieram as bolinhas, disse a funcionária, como se fossem “Ferrero Rocher”, e não é que pareciam mesmo! Maravilhosos! Sentia-se a amêndoa tostada...um sabor maravilhoso da alheira... A base das bolinhas era de mel. (...) Veio também, um cesto de pão tostado e umas azeitonas bem ácidas, muito boas! (Figura 38) O Peixe do Rio era muito bom. Acompanhado de couve e batatas esmagadas, um*



Figura 38: Azeitonas e peixe do rio com acompanhamento. Fonte: do autor

molho de limão, especiarias e muito alho para colocar por cima dos pedaços de peixe frito. O Peixe era Barbo. (Diário de Campo, dia 16/02/2024, pág.9).

No fim do almoço percebeu-se que se estava no local indicado para nos aventurarmos num percurso subordinado à temática “Amendoeiras em flor”, com interesse paisagístico “*pelo menos onde há uma maior*



Figura 39. Paisagem das amendoeiras em flor.
Fonte: do autor

concentração: Seixas (Figura 39) e o Miradouro de S. Martinho (Diário de Campo, 16/02/2024, pág.10), “o miradouro do anjo Gabriel, S. Gabriel, vêm-se as maiores, a melhor quinta que há, para mim do país, que é a Quinta da Ervamoira” (Isabel Filipe, Sabores D’Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), “passando por Almendra e Castelo Melhor” (Diário de Campo,



Figura 40: Paisagem das amendoeiras em flor em Castelo Melhor: Fonte: do autor

17/02/2024, Pág.20). (Figura 40) Convida-se aos visitantes apreciarem esta molduras de cores e de vista de perder o folgo.

Após o vislumbre e apreciação sugere-se a visita à Quinta da Ervamoira.

Depois de Castelo Melhor, coloca-se no GPS “Quinta da Ervamoira”. *O percurso até lá, (...) permitia contemplar uma paisagem belíssima: em altitude e a “manta de retalhos”*



Figura 41: Paisagem de Castelo Melhor para Quinta da Ervamoira. Fonte: do autor

dos terrenos plantados, na maioria com vinha, um verde magnífico, tudo aparentemente “arrumado” (Figura 41).

Aqui o GPS nem sempre é nosso aliado. Então, perguntou-se a um casal e eles confirmaram, que estava no caminho certo e indicaram a estrada que dava à Quinta. Lá se seguiu, no indicado cominho certo. Encontrou-se o caminho que era notoriamente rural, mato, e caminho estreito de paralelos e terra. Seguiu-se o caminho, devagar. De vez em quando encontrava-se uma placa a indicar “Quinta da Ervamoira” (Figura 42). Descia-se com vinhas e vinhas, de perder a vista como paisagem deslumbrante e com certeza 30 minutos de viagem lá se chegou “lá em baixo” à casa onde se encontrava o Museu do Sítio de Ervamoira. (...) Quando se chegou, saiu-se do carro e apreciou-se uns minutos a paisagem, (Figura 43) como se estivesse “no fundo” e olhava em volta, e tudo em volta eram vinhas e uma estrada lá em cima, a mesma que se desceu para chegar àquele local. Que lindo! Uma das mais belas



Figura 42. Placa Indicativa Quinta Ervamoira. Fonte: do autor



Figura 43: Paisagem envolvente da Quinta de Ervamoira. Fonte: do autor



Figura 44. Museu da Quinta da Ervamoira. Fonte: do autor

e envolventes paisagens naturais, o Vale do Côa. O Museu (Figura 44) é um espaço dedicado à cultura e às características muito particulares desta região. Está dividido em

diversas salas, dedicadas a diferentes áreas e temas de exposição, desde o património natural e geomorfologia local, até às mostras arqueológicas, com peças que datam da época da ocupação romana e da idade média, bem como o artesanato tradicional e mostras dedicadas ao enoturismo” (Diário de Campo, 6/06/2024, Pág. 74-76).

Ali chegados, Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira apresenta as atividades “fazemos almoços, fazemos jantares, fazemos provas, (Figura 45) fazemos aqui umas observações também da passagem do solstício (..) o museu, temos ligação com as gravuras também, (...) podemos fazer visitas às gravuras (...) além da paisagem da Quinta, que é fantástica” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).



Figura 45. Local de provas da Quinta de Ervamoira. Fonte: do autor

“Após a visita, perguntou-se ao Oceano (guia do museu) se não havia nenhuma alternativa para sair. Este negou e comentou: “Bem, pelas

horas, é tranquilo subir. Os funcionários ainda estão nas vinhas a trabalhar. A partir das 16h00 é que é mais complicado, começam a sair das vinhas e vêm por essas estradas “à malucos”. Lá se subiu a estrada!” (Diário de Campo, 6/06/2024, Pág. 74-76).

Perto da hora de jantar, já no regresso a Vila Nova de Foz Côa sugere-se um restaurante com pratos e ingredientes locais, no centro de Vila Nova de Foz Côa: “Quando atribuíram mesa, foi pedido antes de mais nada, o mais típico, tradicional da terra possível. (...) A senhora que atendeu ficou muito satisfeita com o pedido e prontificou-se a ajudar a escolher o melhor e mais típico que a ementa tivesse, mas para tal pediu ajuda ao Chef André – chef de cozinha e dono do restaurante. Este assumiu fazer uma espécie de tapas de 2 coisas que considerava tradicional: Montadinhos de vitelina grelhada em

bola de azeite regional; Bolinhas de alheira em molho de mostarda e mel; como prato para comer escolheu-se a Posta da Vazia com esmagado de batata, cebola e salsa.

O Chef André comentou que a região não tinha pratos típicos, mas que tinham produtos muito bons e fortes – a amêndoa, o azeite e o vinho - e como tal eram a base da sua cozinha. Exemplo, as bolinhas de alheira envolvidas em amêndoa e mel – um produto altamente apreciado nesta localidade; e por último a Posta. Esta última não é da localidade, é de Trás-os-Montes, o chef André vai buscá-la a Trás-os-Montes e faz acompanhar esta carne com “massada de batata” (Figura 46), típico da região, que a avó dele fazia. Os Montadinhos de Vitelinha (Figura 47) estava suportada em pão ensopado de azeite regional

Como entrada nesta refeição, foi apresentado azeitonas, pão torrado e um pires com azeite. Este azeite vinha numa garrafa com a denominação de “Azeite de Montanha” como nome “Agreste”.

Provou-se o pão embebido neste azeite e apreciou-se um néctar, um azeite de 0,3 de acidez. (Figura 48) Uma maravilha. No final pediu-se a conta e trouxe-se uma garrafa de azeite” (Diário de Campo, 17/02/2024, Pág.18-19).



Figura 46. Posta com massada de batata. Fonte: do autor



Figura 47. Montadinhos de vitela e o azeite regional de prova. Fonte: do autor



Figura 48. Entradas de produtos locais: azeite, Pão torrado e azeitonas. Fonte: do autor

2º Dia – Freixo de Numão

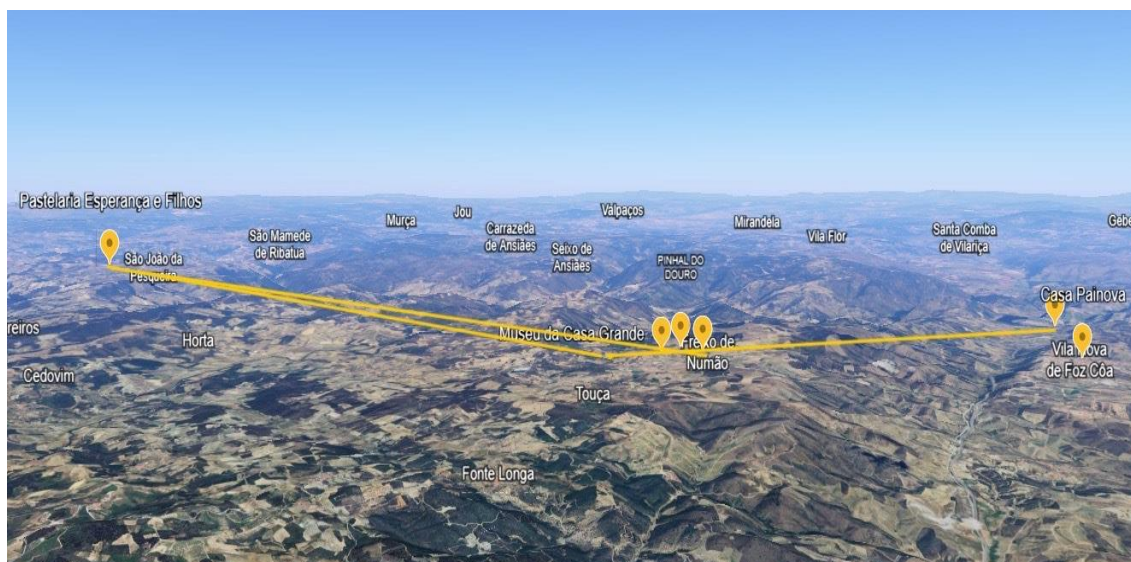


Figura 49. Itinerário 2º dia em Freixo de Numão. Fonte: Google Earth

As principais coordenadas para a visita são: Vila Nova de Foz Côa e visita à Vila de Freixo de Numão, com Pastelaria Esperança e Filho, Museu da Casa Grande, Casa Painova, Restaurante no Pocinho – junto ao rio, e Adega Cooperativa de Freixo de Numão (Figura 49).

Estradas percorridas: N222, N324, N102, E802

O dia começa e não há tempo a perder. Convida-se a visita a Freixo de Numão que está classificada como “Aldeia de Portugal” (Portugal A. d., 2023).

Chega-se a Freixo de Numão pela N222 e para-se numa pastelaria local para um café e um bolinho de amêndoa. “*Esperança Moutinho tem uma pastelaria de seu nome em Freixo de Numão. Faz produção de doces tradicionais: bolinhos de*



Figura 50. Bolinhos de Amêndoa com passas. Fonte: do autor

amêndoa com outros ingredientes para inovar: exemplo Bolinhos de Amêndoa com passas. (Figura 50) Identificou-se um bolinho, que segundo a Senhora Esperança eram feitos para os ricos, uma vez que levam muita amêndoa e não era muita gente que tinha como os comprar, só os ricos tinham amendoais” (Diário de Campo, 16/02/2024, pág.14) “(..) comprou-se um saco de biscoitos e súplicas: as súplicas (Figura 51) têm como ingredientes a farinha, o açúcar e ovos; os biscoitos (Figura 52) levam como ingredientes, a farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, azeite, bicarbonato e aguardente” (Diário de Campo, 15/03/2024, Pág.28).



Figura 51. Súplicas. Fonte: do autor



Figura 52. Biscoitos. Fonte: do autor

O visitante Vasco Sousa, da visita de 15 a 17 março 2024 faz referência “para a enorme simpatia no atendimento e à qualidade dos bolos ali existentes” (Vasco Sousa, visita de 15 a 17 março, 2024).

Esperança Moutinho, da Pastelaria Esperança sugere visitar “as amendoeiras, (...) a Adega, Vila Freixo de Numão, há muita coisa para ver dentro da vila (...)” (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/07/2024).

Para conhecer a vila sugere-se a visita à Cooperativa de Viticultores e Olivicultores e a Associação Cultural Desportiva e Recreativa de Freixo de Numão, que além de ter recuperado um conjunto considerável de habitações no centro



Figura 53. Museu da Casa Grande em Freixo de Numão. Fonte: do autor

histórico, recuperou um solar do século XVIII para o transformar no Museu da Casa Grande (Aldeias de Portugal, 2023).

O Museu da Casa Grande, (Figura 53) em Freixo de Numão foi alvo de duas visitas, dado o interesse reconhecido, por parte da visitante *“Entrou e apreciou o seu espólio arqueológico, retirado das escavações de Numão e outros bens. (...)”* (Diário de Campo, 16/02/2024, Pág. 10-12)



Figura 54. Núcleo Museológico de Etnografia do Museu da Casa Grande. Fonte: do autor

Na segunda visita ao Museu da Casa Grande a visitante *“pediu para mostrarem o núcleo museológico que representam as atividades agrícolas da região, (...) o Núcleo Museológico de Etnografia, Dr. Bruno Navarro (Figura 54) (...) Eram representações do varejar das amêndoas, utensílios ligados à amêndoa, azeitona e vinho, no fundo, a agricultura, como área económica de grande valor no concelho. Neste núcleo, a visitante conseguiu ver utensílios, ligados à agricultura local, a amêndoa, o azeite, o vinho e a agricultura geral.*



Figura 55: Filhoses. Fonte: do autor

No sector da amêndoa, a autora tirou fotos ao boneco que representava o varejo, que tinha visto no livro do Museu da Casa Grande. Ali, fotografou uma placa, junto à amêndoa, que identificava *“filhoses”* (Figura 55), numa mesa com azeitonas curtidas, um jarro de vinho, chouriço, pão e filhoses – estas servidas ao fim dos serões da partida da amêndoa e aquando dos trabalhos agrícolas ligados à amêndoa, também era servida fruta.

Havia uma outra placa a identificar “partida da amêndoa”, com uma foto de uma senhora a partir a amêndoa, com uma pedra e o bruiço e um banco para se sentarem.

Seguia-se outra placa que identificava a recreação de “Varejar a amêndoa”, com um senhor com um pau, para varejar, junto a uma amendoeira e um cesto (Figura 56).



Figura 56. Representação do Varejar da amêndoa. Fonte: do autor

Seguia-se para o azeite e encontrou-se uma foto de homens a varejar a oliveira (fotos a preto e branco). Com esta foto, o funcionário do museu, explicava-se o processo de fazer o azeite. Esta visita remeteu-o para a sua infância, onde fazia azeite e ainda o faz. Encontrou-se também utensílios ligados às medidas do azeite, latas, medidas, etc. (Figura 57)



Figura 57. Utensílios para varejar a oliveira. Fonte: do Núcleo Museológico do Museu da Casa Grande

No sector do vinho, encontrou-se cestos de vindimar, para transportar as uvas e uma foto de pessoas a vir da lagarada (a preto e branco) com as calças arregaçadas. (Figura 58) Também havia boneco a representar um burro, com os cestos de transporte das uvas, no lombo. Seguiu-se a visita para o sector da agricultura, onde se encontrou utensílios usados diretamente em animais e no trabalho de lavrar a terra.



Figura 58. Homens no final da lagarada do vinho. Fonte: Núcleo Museológico Bruno Navarro, Museu da Casa Grande

Na entrada encontramos a representação de uma cozinha tradicional da região, com as panelas tripés, os armários para as louças e ainda, uma antiga escola do tempo da ditadura. (Figura 59) As mesas à altura, as lousas, a foto de Oliveira Salazar e a secretária da professora. Segundo o funcionário do museu, era ali a escola da aldeia, antes de ser adaptada ao Núcleo Museológico (Diário de Campo, 1/06/2024, Pág.49-51).



Figura 59. Sala da antiga escola primária. Fonte: do autor

Depois da visita ao Núcleo Museológico, que bem saberá umas amêndoas torradas e uma prova de azeite. “Continua-se pelas ruas da parte histórica de Freixo de Numão encontra-se a igreja Matriz de Freixo de Numão (...). Em frente encontrou-se o Pelourinho, no seu largo (...). Seguiu pela rua bateu na primeira porta verde que se encontrou. Foi essa a indicação que teve, que a “casa do Sr. Tozé Martinho era uma casa grande com uma porta verde”. Tocou na primeira. Uma senhora abriu a porta e indicou a casa em frente que “com certeza estaria em casa porque a carrinha estava ali”. Agradeceu e bateu na porta em frente, também verde, uma grande porta verde. Uma senhora, muito simpática, abriu a porta. A autora apresentou-se e à razão da visita e, muito simpática, disse “Vou chamar a Senhora, para a receber, será a pessoa indicada”. (Figura 60) Entrou e ficou à espera num hall de entrada pequeno, com mobiliário de madeira, algo dizia que eram peças antigas,



Figura 60. Casa Painova em Freixo de Numão. Fonte: do autor

porque aparentavam ser de madeira maciça. Passado uns minutos a Senhora apareceu e

depois da apresentação e compreendida a razão da presença, ela mostrou-se sorridente e recetiva para uma entrevista. Foi uma agradável conversa, não só pelas informações que partilhou como pelo breve passeio pela casa... antiga, com móveis antigos e com ar “quase medieval”, os tetos baixos, em madeira. Durante a conversa percebeu-se dos grupos de turistas que recebia, também lhes permitia conhecer algumas divisões da casa que contava com quatro séculos de existência. Uau! Neste pequeno passeio na casa, encontrou-se também o Senhor Tozé Carneiro, o senhor que tinham indicado como o responsável pela receção dos turistas e as provas em sua casa. O senhor apresentou-se e disse sorrindo “Não podia estar me melhor companhia, a minha mulher! Ela é que faz mover tudo isto!”

Seguimos a conversa e em direção ao pátio interno da casa, (Figura 61) onde tínhamos um alpendre com uma carruagem daquelas



Figura 61. Pátio interno da Casa Painova. Fonte: do autor

puxadas por cavalos. Nesse momento, a Senhora Isabel contou que era do seu avô e que estava ali a precisar de restaurar as rodas. Ao lado desta carruagem havia espaço, onde, de acordo com Isabel, se montava, por vezes, uma mesa enorme para as provas que fazia e que as pessoas adoravam! Mostrou também, ali num canto, a existência do material para a partida



Figura 62. Ferramentas para partir a amêndoa. Fonte: do autor

da amêndoa (Figura 62), disse que às vezes fazia esta “brincadeira” com os turistas que recebia em casa. Seguiu-se para um anexo, neste mesmo pátio, onde havia uma cozinha

equipada, onde Isabel fazia os produtos que vendia e fazia as provas e uma ilha enorme para que as pessoas estivessem em volta. Os produtos que apresentava em prova eram: azeite (Figura 63) compota, amêndoas, entre outros. Explicou, com orgulho, que era produtora de azeite. Ela tinha um olival e era a cooperativa que fazia o seu azeite. Tinha compotas e amêndoas torradas com limão, com canela, algumas variantes que considerava agradáveis. Não fazia bolinhos de amêndoa, o tradicional, porque isso exigia outras licenças e logística que ela não tinha e não lhe interessava.



Figura 63. Azeite produzido. Fonte: do autor

Vimos para fora, a Senhora Isabel contou com alguma brevidade a marca Casa Painova, que tem origem numa Casa Agrícola de família desde há muitas gerações. Com inspiração na Quinta do Vale da Painova surgem em 2008 estes doces, sabores tradicionais. As casas em volta, o próprio Lagar do Avó, vendido, pertencia à sua família que foram vendendo ao longo dos anos e o património lapidando-se. Ao lado da sua casa, ainda tinha a chave do que era a capela da sua família, da casa. Foi buscar a chave para mostrar (Diário de Campo, 6/06/2024, Pág. 72-74).

Isabel Carneiro “...faz visita à casa porque é a casa que já tem 4 séculos (...) depois os workshops (...) com a amêndoa (Figura 64)”. Referiu, ainda, que: (...) também temos provas de azeite porque nós também somos produtores” (Isabel Carneiro, Casa Painova, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).



Figura 64. Amêndoas Torradas. Fonte: do autor

No que toca ao azeite foram explicados procedimentos de prova *“As provas (...) muito básica, com pedacinhos de pão, em que as pessoas provam os vários tipos de azeite (...) temos praticamente dois tipos de azeite: um azeite mais verde, que é mais picante e o outro que é mais maduro (...) que o azeite é mais doce...”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

A experiência gastronómica não ficaria completa sem a visita a um restaurante no Pocinho. *“Quando nos sentamos, o senhor reforçou a ideia de que não havia ementa e que convidava os clientes a provarem o que vinha para a mesa, que era como um “menu da casa”. Que já tinha experimentado fazer cabrito, bacalhau, e não funcionou. Os seus clientes gostam mesmo deste sistema, “eles servem o menu” e com os produtos que forem da altura. Por exemplo, servem um tomate “normal”, mas quando têm o tomate “coração de boi” servem. Servem o que têm plantado, que apanham e que seja de qualidade, da região ou não, como o caso da carne que o Sr. Costa (marido da D. Júlia) exige que seja de qualidade e nesta casa com marca registada de “Carne Mirandesa”. O senhor recebe o certificado de cada animal com este selo e guarda-os até consumirem toda a carne. O Sr. Costa até me deu alguns certificados para guardar como exemplo.*

Após esta conversa foram servidas as entradas: inicialmente uma tábua com queijo e chouriço, umas azeitonas, amêndoas temperadas com azeite e sal, pão feito no restaurante e azeite para colocar em cima do pão. (Figura 65) O azeite era o Chousas Nostras”, produzido em Vila Nova de Foz Côa com a acidez de 0,2. Maravilhoso...



Figura 65. Entradas servidas. Fonte: do autor

Passados uns 10 minutos chegou, tomate colhido em casa, cortado aos pedaços com sal. Era tomate caseiro, bem bom. Depois uma alheira bem tostadinha, uma omelete de espargos colhidos em casa e uma migas de espargos. (Figura 66) Estas entradas eram acompanhadas de um bom vinho branco maduro da casa. Carlos Peixoto, da Quinta da Ervamoira recomendou entre outras coisas provar “os espargos,



Figura 66. Migas de espargos e alheira. Fonte: do autor

que é aproveitado aqui para fazer, e que estão em estado selvagem (...)” (Carlos Peixoto, Quinta da Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024).

Após estas entradas trouxeram o arroz de feijão, a posta à mirandesa (Figura 67) certificada da costela.



Figura 67. Posta servida. Fonte: do autor

A carne estava muito boa. O Sr. Costa referiu que a carne era grelhada no forno e que nunca podia ser na lareira porque o carvão “intoxica” a carne. Estava ótima.

Após este prato, o senhor informou-nos das sobremesas, às quais cada um de nós pediu uma diferente para poder conhecer todas. Assim: Leite-creme queimado (Figura 68) na hora, e requeijão acompanhado de mousse de limão – confeccionado lá, com limão da casa e mousse de abóbora. Terminou-se com café.



Figura 68. Leite-Creme. Fonte: do autor

O Sr. Costa mostrou-nos orgulhosamente o livro editado pela Oficina do Livro intitulado de “As 100 melhores tascas de Portugal” e onde, como disse o Sr. Costa, o “nosso restaurante” é a primeira página da Trás-os-Montes. Fotografou-se tal documento” (Dário de Campo, 15/03/2024, Pág.28-30)

A experiência neste restaurante foi registada pelos visitantes, com a seguinte descrição *“restaurante onde não existe menu – este está já definido pelos chefes e, desde as entradas à sobremesa, tudo é delicioso e confeccionado com ingredientes locais. O restaurante é muito perto da estação, sendo uma paragem quase que obrigatória para quem faz a viagem do Douro de comboio. Marca a simpatia no atendimento e para o facto de fazer parte de uma lista de 100 tascas portuguesas a conhecer” (Vasco Sousa, visita de 15 a 17 março, 2024).*

Antero Monteiro descreve a experiência *“fomos presenteados com uma refeição notável: entrada de azeitonas, amêndoas e tábua de queijo e chouriça, seguido de uma omelete de espargos e migas de espargos; prato principal, uma posta à Mirandesa tenra e succulenta, como raras vezes provei, acompanhada de arroz de feijão; finalizada com doce*



*Figura 69. Sobremesa Requeijão com mousse de limão e mousse de abóbora.
Fonte: do autor*

de abóbora e creme de limão com requeijão (Figura 69) ou leite-creme queimado na hora; tudo isto servido com vinho da região” (Antero Monteiro, visita de 15 a 17 março, 2024).

Deixa-se para tal o Pocinho e procura uma prova do azeite da região, tantas vezes referido como “incrível”. Sugere-se a Cooperativa de Freixo de Numão *“Os visitantes que vêm aqui, à cooperativa, conseguem provar o azeite (...) prova tradicional, que é*

meter num prato e comer um pão (...) molhar o pão no azeite e experimentar (...) podemos também mostrar o lagar do azeite, temos também muitas visitas, as pessoas vão ao nosso lagar de azeite, (Figura 70) a laborar, querem saber como se faz e como é que é” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e



Figura 70. Núcleo museológico da Cooperativa de freixo de Numão. Fonte: do autor

Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024). Para além da experiência do azeite e porque não o vinho?

“A cooperativa (...) tem provas (...) explicamos a zona antiga da adega, como começou, as cubas antigas, a própria evolução aqui da fermentação (...) ainda temos a adega antiga a funcionar, temos a adega nova a funcionar (...) temos as provas de vinho...” (Alexandre Chéu, Cooperativa Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).

Na Cooperativa de Freixo de Numão “também fazemos licores, o nosso chamado “Licor de Uva”(Figura 71), que é o único que faz, somos nós, em que é diferente porque é diferente do Vinho do Porto, porque é mais doce (...) que é o Numantino, em que fazemos branco e tinto, é uma coisa que só nós é que fazemos, temos a patente disso, temos autorização para fazer isso” (Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024).



Figura 71. Licor de uva, Numantino da Cooperativa de Freixo de Numão. Fonte: do autor

3º Dia – Mêda

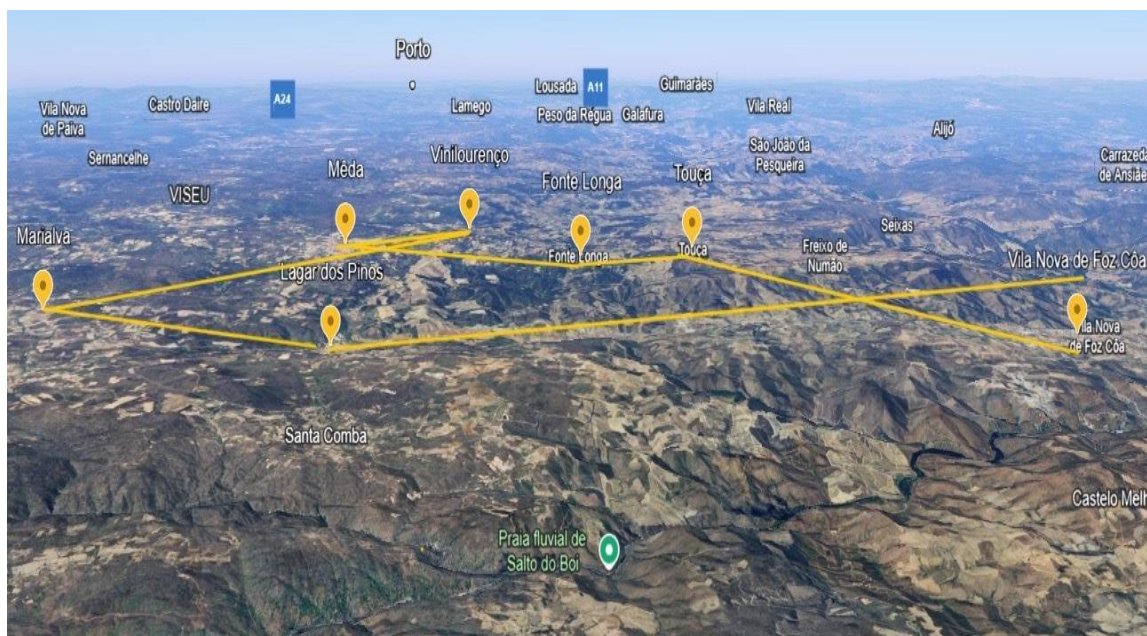


Figura 72. Itinerário 3º dia, no Concelho de Mêda. Fonte: Google Earth

As principais coordenadas para a visita são: Vila Nova de Foz Côa, passagem pela Touça, seguir pela estrada por Fonte Longa, visita a Mêda, seguida para a Vinilourenço, almoço em Mêda, visita a Marialva, Lagar do Pinos em Longroiva, Longroiva e Vila Nova de Foz Côa (Figura 72).

Estradas percorridas: N222, N324, N102, E802

Hoje, é dia de visita à Mêda. Sugere-se como caminho: “A estrada entre Vila Nova de Foz Côa para Mêda, passando pela Touça (Figura 73). Esta estrada, vem por cima do concelho e tem uma vista deslumbrante sobre o concelho de Vila Nova de Foz Côa: vinhas, oliveiras, amendoais...lindo!” (Diário de Campo, 6/06/2024).



Figura 73. Pormenor da paisagem entre Vila Nova de Foz Côa e Mêda, por Touça. Fonte: do autor

O visitante Antero Monteiro evidencia também na sua visita “*as belíssimas paisagens montanhosas*”. Do mesmo modo, Vasco Sousa também: “*uma serie de fatores positivos que devem ser elogiados: paisagens...*” (testemunhos das visitas 15 e 17 março 2024).

A localidade de Fonte Longa é uma autêntica varanda sobre as terras do Vale da Veiga (Figura 74) e integra juntamente com Mêda, Poço do Canto e Longroiva, a Região Demarcada do Douro (Mêda C. M., 2023). Segundo o site da Câmara Municipal de Mêda,



Figura 74. Pormenor paisagístico de Vale da Veiga. Fonte: do autor

dos seus amendoais pode dizer-se que eles se tornam o melhor cartaz das amendoeiras em flor em todo o concelho da Mêda; dos olivais, que deles se consegue extrair um dos mais finos azeites do Alto Douro e das vinhas, que estas, por se encontrarem na Região Demarcada do Douro (Mêda C. M., 2023).

Em termos de património destaca-se a Igreja Matriz de Mêda, o Solar da Casa Grande do século XVIII, Pelourinho de Mêda, o Sítio da Torre do Relógio, entre outros (Figura 75) (Mêda C. M., 2023).



Figura 75. Centro Histórico de Mêda. Fonte: do autor

Já que estamos em Mêda sugere-se a visita à Pastelaria de Rosa Martinho, a pastelaria mais afamada no concelho. Pode-se provar as telhas de amêndoa e tomar um café (Figura 76).



Figura 76. Telha de amêndoa. Fonte: do autor

Saídos de Mêda segue-se para a visita à Vinilourenço, orientada por Rui Ló! Foi muito interessante, não só a Adega em si, mas também a própria narrativa dos vinhos que o Rui Ló foi partilhando.

“Rui Ló apresentou-se à porta da Vinilourenço e encaminhou para uma sala com uma paisagem deslumbrante de Poço do Canto, freguesia em fica localizada a adega da Vinilourenço, no coração do Douro Superior. É um espaço para provas e eventos vînicos, com cerca de 100m2, equipada com cozinha e um terraço panorâmico para poder desfrutar da ampla vista, assim como um vidro suspenso com vista para a sala de barricas.

Rui Ló apresentou a loja de vinhos para venda, bem como alguns vinhos e o significado dos seus nomes com a família da Vinilourenço. Rui Ló partilhou a breve história da família, identificando Horário Lourenço como aquele que plantou as primeiras vinhas e, posteriormente, Jorge Lourenço que deu continuidade ao sonho do pai e criou a empresa Vinilourenço.

Em seguida, soube-se que a marca D. Graça evoca o apelido da mãe de Jorge Lourenço e desta forma homenageiam e testemunham a centralidade da família no projeto da empresa Vinilourenço.

Da apresentação individual de alguns vinhos, ficamos a saber algumas informações e curiosidades. Assim, o vinho Fraga da Galhofa é uma referência histórica do local, uma vez que era o nome do local onde as crianças iam quando os pais iam para as lides. Galhofa é também o nome de um local específico de vinhas para este vinho.

“Pai Horácio” é um vinho que homenageia o fundador da empresa e representa um dos melhores vinhos varietais de cada colheita.

Após esta breve apresentação, acompanhado de um registo fotográfico seguimos para a visita à adega.

A adega foi construída em 2003 e sofreu várias ampliações, a última foi das quais em 2020. Procedeu-se a uma remodelação profunda, aumentando a capacidade de processamento e armazenagem e reservou-se uma área destina à exploração de atividades enoturísticas. É dotada de modernos equipamentos de vinificação. A adega dispõe-se em 4 pisos, adaptada à orografia do local.

Durante a visita, Rui Lô explicou que a empresa tinha várias atividades e programas de enoturismo que disponibilizou à autora para consulta. Referiu também que organizavam provas dinâmicas e, acima de tudo, as provas podem sempre ser personalizados mediante a expectativa do cliente e a capacidade da Vinilourenço. Atualmente estão a desenvolver novidades na oferta de experiências, mas ainda não estão a ser comunicadas.

No final da conversa comentou também que estavam a produzir azeite “Azeite Extra Virgem D. Graça”, mas era ainda uma produção pequena.

Após a visita a Adega, Rui Lô mostrou alguns dos terrenos das vinhas que dão origem aos vinhos apresentados. O transporte foi feito numa carrinha todo o terreno, o que permitiu compreender como a paisagem é deslumbrante, por entre vinhas antiquíssimas ou mais novas, mas todas representavam a história da empresa” (Figura 77) (Diário de Campo, 4/06/2024 Pág. 63).



Figura 77. Vinhas da Vinilourenço. Fonte: do autor

Já é hora de almoçar! “Aproveitou-se a viagem para conhecer um restaurante de referência em Mêda. Este Restaurante fica numa das entradas do centro de Mêda. Quando se sai do carro, olha-se em volta, uma paisagem maravilhosa, com uma vista longínqua. O restaurante, estava cheio, com muita gente. Sentamo-nos e perguntamos se

tinha “Borrego Churra Mondegueira”. Informaram que não, que teria de ser por encomenda e para um número significativo de pessoas, para encomendar uma peça. Infelizmente, não se conseguiu provar este prato. Pediu-se a sugestão para almoçar algo típico da região ao qual nos dizem que as carnes são muito



Figura 78. Carne da casa. Fonte: do autor

boas e, portanto, se calhar aconselharia um bife da casa. (Figura 78) Aceitamos a sugestão.

Enquanto se esperava pelo pedido foi-se apreciando o restaurante, com uma decoração tradicional. Notava-se que era bastante concorrido no número de clientes e reparou-se, entretanto, num conjunto de quadros que estavam numa parede: eram prémios de reconhecimento e notícias do restaurante (Figura 79).



Figura 79. Prémios e reconhecimentos do restaurante. Fonte: do autor

Neste restaurante encontrei a referência como especialidade de “Posta dos Pobres”. Efetivamente, esta contrasta com a conhecida Posta à Mirandesa tradicional, que apesar do nome algo pejorativo, em nada o é, a diferença é que é feita com carne de porco.



Figura 80. Pudim de Vinho do Porto. Fonte: do autor

Após o bife pediu-se uma sobremesa e a funcionária sugeriu um Pudim de Vinho do Porto. (Figura 80) Estava bom” (Diário de Campo, 4/06/2024, pág. 61-62).

Já que se está em Mêda seguimos para a aldeia histórica de Marialva. Iniciou-se a visita subindo “ao Castelo e Igreja de Santa Maria (Figura 81), precisamente os dois pontos que tinha como referência “a visitar” e com importância histórico-cultural. O ambiente da aldeia de Marialva é bom, tem um impacto que suscita interesse de imediato. Antes de entrar no recinto amuralhado, encontra-se um posto de turismo. Lá



Figura 81. Igreja de Santa Maria de Marialva e paisagem envolvente. Fonte: do autor

tenta-se encontrar folhetos ou algo que fosse interessante, no ponto de vista de informação turística. Conseguiu-se um folheto conseguiu-se um folheto de Marialva-Aldeia Histórica de Portugal. Entrou-se no recinto amuralhado, vê-se a igreja de Santa Maria, onde decorria a missa e acabou-se por assistir um pouco e apreciar a igreja (Figura 82) (...) Quando se desce a rua principal, encontra-se um pequeno núcleo identificado como “Museu do queijo” de Marialva e em frente uma senhora oferece fatias de queijo e convida a provar” (Diário de Campo, 2/06/2024, Pág.53).



Figura 82. Torre do Castelo de Marialva. Fonte: do autor



Figura 83. Lagar dos Pinos, em Mêda. Fonte: do autor

Após Marialva seguimos para o Lagar dos Pinos (Figura 83). É a visita a um Lagar de azeite tradicional centenário, que extrai o azeite com

recurso à prensagem hidráulica. Como refere o Município de Mêda, na sua página de Facebook, “é um documento vivo da história do azeite”.

“Elaborado de maneira tradicional num lagar centenário, onde em tempos era feito com a força da água e atualmente é obtido por prensagem hidráulica a partir de azeitonas de olival centenário maduras. Das cultivares galega, mural e madural.

Para percebermos o funcionamento do lagar contamos com o Senhor Óscar, o anfitrião que mostrou o lagar e numa entrevista de perto de 1 hora, contou a história do lagar, do azeite e da sua família, uma vez que a sua mãe comprou este lagar e recuperou-o. Senhor Óscar como está em teletrabalho teve disponibilidade para a entrevista” (Diário de Campo, 4/06/2024, Pág. 65-66).

Ao longo deste testemunho, António Óscar Sampaio chama a atenção para a importância de proporcionar experiências *“proporcionamos visitas e provas de azeite (...) é um produto que tem uma história”* (António Óscar Sampaio, Lagar dos Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024).

A visita a Longroiva era, para a visitante quase obrigatória pela descrição que ouvia sobre a freguesia, do ponto de vista paisagístico e histórico-cultural. *“Sai-se de Mêda e dirige-se para Longroiva. Ao chegar a Longroiva, dá-se de caras, ainda na estrada de acesso, com uma torre que se identifica como castelo de Longroiva (Figura 84) e uma Igreja. Ao aproximar-se, estaciona-se o carro e pode-se ir pé*



Figura 84. Torre de Menagem do Castelo de Longroiva. Fonte: do autor

para o Castelo, passando pela igreja. O portão do castelo está sempre aberto, com entrada livre. Dentro do recinto amuralhado não há nada a salientar, apenas uns edifícios

modernos, vazios e a torre de menagem, que pelo horário, estaria fechada. A visita foi breve.

Segue-se para as Termas de Longroiva. Do castelo para as termas é perto, a pé, uns 10 minutos porque há uma leve subida. De carro foi descer a rua e estacionar o carro.

Observou-se a envolvência e o edifício das Termas: grande, recuperado. Havia um pátio que se percorre e dá para ver a piscina exterior das termas e que as mesmas estavam ligadas ao Hotel. Estavam pessoas a tomar banho na piscina, de água quente com uma vista exterior.



Figura 85. Interior do edifício termal de Longroiva. Fonte: do autor

Entra-se estabelecimento termal. Há um grande átrio (Figura 85), onde se encontra uma “banheira em pedra” com a identificação “Banheira

Antromórfica – os cavaleiros templários, a quem foi doada a vila de Longroiva, beneficiaram das suas águas sulfurosas, onde, segundo a lenda, no ano de 1282 a Rainha Santa Isabel, tomou banho nesta banheira em granito, antes de se casar com El-Rei D. Dinis em Trancoso”. Neste átrio há espaços de lazer, com cadeirões, como uma sala de espera. Pediu-se um folheto sobre as termas, com os preços dos mais variados tratamentos disponíveis. Informaram que, poderia tomar um café ao bar do hotel, com o acesso interno pelas termas.



Figura 86. Piscina do Hote e a envolvência paisagística. Fonte: Do autor

Saiu e tirou fotos também ao hotel das termas e paisagem em redor: vinhas, piscina do hotel e pessoas que relaxavam no silêncio” (Figura 86) (Diário de Campo, 2/06/2024, Pág.55-56).

Trata-se de uma tranquila e aprazível estância termal, ótimo lugar para apreciar a bela paisagem, em especial a partir de fevereiro, altura que começam a fluir as amendoieiras e recuperar as forças com as reconhecidas qualidades terapêuticas das suas águas (CIMBSE, 2023).

No regresso “*A viagem entre Mêda e Vila Nova Foz Côa pode ser feita pela IP2 ou pela estrada Nacional que acompanha a IP2 em ambas o cenário é maravilhoso* (Figura 87). Na direção de Mêda, Vila Nova Foz Côa, as encostas que rodeiam as estradas são vinhas e vinhas... do lado esquerdo fazendo parte do que



Figura 87. Paisagem da IP2 entre Mêda e Vila Nova Foz Côa. Fonte: o autor

pertence à freguesia de Longroiva. É maravilhoso (Figura 104). (Diário de Campo, 5/06/2024, Pág. 69).

4º dia – Figueira de Castelo Rodrigo

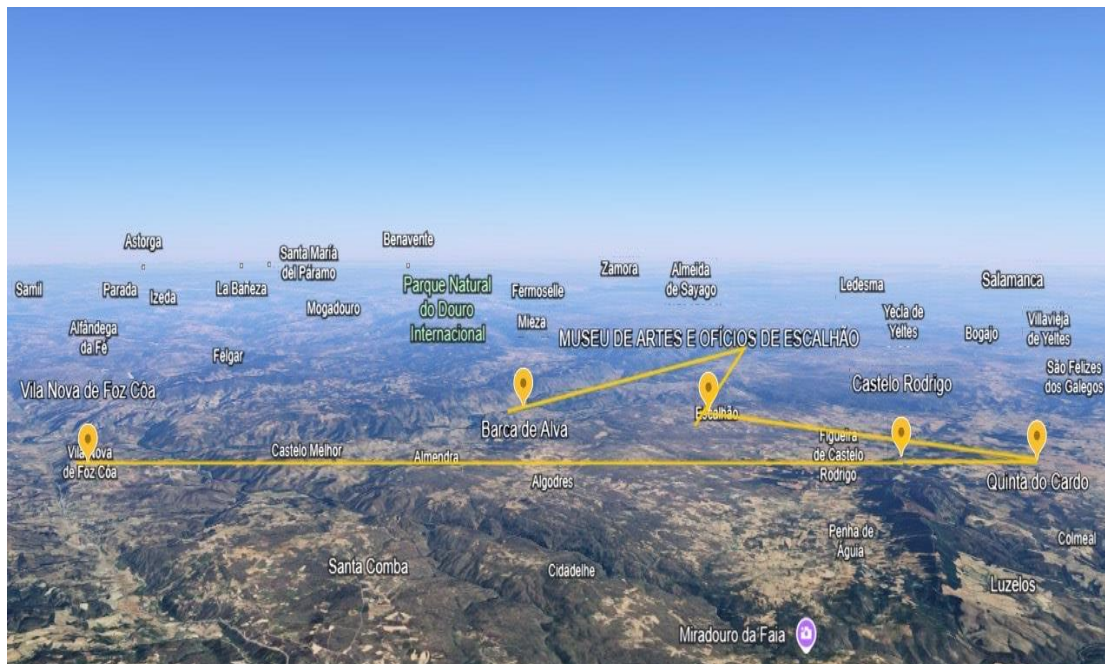


Figura 88. Itinerário 4º dia no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: Google Earth

As principais coordenadas para a visita são: Vila Nova de Foz Côa, caminho para Castelo Rodrigo, visita à Quinta do Cardo, almoço num restaurante em Escalhão, visita ao Museu dos Ofícios em Escalhão e terminar em Barca D’Alva (Figura 88).

Estrada: N332, N222, N221, M607

Isabel Filipe, da Sabores D’Ouro sugere uma “rota da amendoeira é ir a Castelo Melhor, Almendra (Figura 89) e Figueira de Castelo Rodrigo, (...) ir mesmo a Castelo Rodrigo, também tem lá em cima, uma paisagem deslumbrante, (...) fazer aquela rota por trás, que vem dar a Moncorvo (passa por Barca



Figura 89. Paisagem em Almendra. Fonte: do autor

D’Alva) (...). É uma rota um bocadinho sinuosa porque a estrada é muito estreitinha,

mas é... (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), (Diário de Viagem, 16/02/2024, Pág.13). Também Esperança Moutinho deixa a sua sugestão, defendendo a ideia de “*depois seguirem para Foz Côa e depois Castelo Rodrigo*” (Figura 90) (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança, Vila Nova de Foz Côa, 3/07/2024).



Figura 90. Paisagem entre Vila Nova Foz Côa e Figueira de Castelo Rodrigo. Fonte: do autor

De acordo com o Carlos Coelho, presidente da Junta de Freguesia da União de freguesias de Freixeda de Torráo, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, deixa um percurso de sugestão para ver as amendoeiras em flor: “*Figueira de Castelo Rodrigo – Almendra pela N332*” (Diário de Campo 18/03/2024, Pág.43).

Sugere-se também a visita a Castelo Rodrigo. Castelo Rodrigo integra, desde 2007, a rede das Aldeias Históricas, como detentora de um património monumental representativo (Portugal A. H., 2024). Está situada numa elevação de 821 metros, de onde de vislumbra a Serra da Marofa, a vila de Figueira e paisagens que se estendem até Espanha (CMFCR C. , s.d.).

A monumentalidade está presente em toda a vila, desde as muralhas que a rodeiam, o pelourinho do século XVII, as ruínas do Palácio Cristóvão de Moura, a Cisterna com porta de arco em ferradura e outra de arco quebrado, a Igreja Matriz, o Chafariz da Casqueira, as janelas manuelinas, a fonte da vila, o miradouro natural da Serra da Marofa, a ponte sobre o rio Aguiar e o Convento de Santa Maria de Aguiar (século XII) (CMFCR C. , s.d.).

A visita a Castelo Rodrigo só fica completa com uma prova de amêndoas torradas, à boa maneira da “D. Geninha”. José Miguel Bártolo conheceu a loja do castelo de “Sabores da Geninha e deixa o seu testemunho” *entrei numa loja de produtos regionais “Geninha do Castelo” onde vendia, de entre artigos artesanais, licores e amêndoas da Dona Geminha. Ao sair passamos também pela loja oficial dos Sabores da Geninha, onde conversámos com a sobrinha da Dona Eugénia e que nos falou do processo da amêndoa (...) Ao provar os vários produtos da banca, levou-me a comprar vários pacotes de amêndoa (Figura 91) agri-doce com sementes de sésamo, uma iguaria única que hei-de sempre procurar e favorecer em relação a qualquer outro tipo de amêndoa*



Figura 91. Artigos da Sabores da Geninha. Fonte: do autor

vendida em grandes superfícies.” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março, 2024).

Maria Eugénia, da Sabores da Geninha apresenta-nos um conjunto de experiências como *“provas e fazer umas amostras (...) bem como fazer uns workshops também é muito engraçado”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). Sugere ainda atividades como *“fazer a degustação, podem antes ir apanhar a amêndoa, temos um amendoal (...) depois de apanhar a amêndoa têm de a descascar (...) depois disso, vimos para a fábrica fazer amêndoas”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

Descemos a encosta de Castelo Rodrigo e dirigimo-nos para a Quinta do Cardo localizada em Vilar Torpim, em Figueira de Castelo Rodrigo. A visita foi memorável e resultou em comentários bastante interessantes, como comprovam testemunhos recolhidos dos visitantes e que se referem a um *“atribulado passeio nas vinhas e arredores numa velhinha carrinha Bedford (Figura 92), visita à*



Figura 92. Visita pela Quinta do Cardo na carrinha Bedford. Fonte: do autor

adega e a degustação de vários vinhos acompanhada de queijo e enchidos, numa experiencia enriquecedora sobre a produção de vinho no interior; os seus desafios e dificuldades, principalmente se, como era o caso, estivermos a falar de um produto biológico” (Antero Monteiro, visita de 15 a 17 março 2024)



Figura 93. Acompanhamento para a prova de vinho. Fonte: o autor

Joana Lopes dos Santos descreve a experiência da seguinte forma *“...fomos muito bem recebidos, para acompanhar o vinho, apresentaram uma tábua de queijos e enchidos e cestos de pão (Figura 93). A entrada da quinta é fabulosa, com um percurso acompanhados de duas fileiras de árvores. Faz lembrar os contos de fadas. As vinhas bem cuidadas impressas na paisagem em redor, adivinham uma prova de excelência. Os vinhos eram*



Figura 94. Vinhos da prova. Fonte: do autor

bons, muito bons (Figura 94). Não sou entendida no assunto, mas o meu paladar agradeceu. Todos os meus sentidos ficaram satisfeitos. Guardei para mim a casta síria como o melhor que já tinha provado até hoje. (...) Antes de iniciarmos a prova dos deuses, vieram-nos buscar com uma carrinha de caixa aberta, que tinha ares de que ia ficar pelo caminho a qualquer momento, gira de morrer, mas que não nos deixou ficar mal. Entre as vinhas, uma pequena capela, e um outro edifício com um forno improvisado, e com uma esplanada onde podíamos ter planeado uma festa. Fomos travados por um rebanho, que se dirigia para uma das vinhas (Figura 95), o que trouxe uma sensação de que o tempo parou—não temos pressa, podemos ficar aqui apenas ver as ovelhas a passar e a ouvir os cães a ladrar” (Joana Lopes Santos, visita de 15 a 17 março 2024).



Figura 95. Rebanho na vinha na Quinta do Cardo. Fonte: o autor

Com igual entusiasmo se segue o testemunho de José Miguel Bártolo. Este diz-nos que “a experiência foi repleta de acontecimentos memoráveis. (...) A prova começou pela visita às vinhas numa Bedford onde foi possível ver não só uma capela histórica da quinta como também um edifício em reconstrução onde normalmente se realizam almoços de grupo. Foi-nos dito pelo guia, Ângelo Furtado, que aquela quinta era a maior quinta de vinho biológico em altitude do país. Pelos motivos geográficos e geológicos do terreno, é possível produzir a casta Síria de forma biológica, pois a maioria das bactérias e fungos que atacam as videiras não se proliferam a grande altitude. De seguida veio a prova de vinhos, numa mesa em pedra em volta de casas rústicas, num ambiente informal, mas bastante pitoresco. A prova constituiu em vinho rosé, branco e tinto, acompanhado de queijo, húmus, enchidos e pão. Das várias provas que realizei, esta quinta pareceu-me

a mais informal, na medida em que foi claro que o turismo vínico ainda é incipiente na região” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março 2024).

Vasco Sousa descreveu a sua experiência como *“uma visita diferente das que estou habituado, uma vez que seguimos numa carrinha pela quinta, para melhor percebermos e conhecermos a dimensão da quinta, bem como todo o trabalho ali existente, e as dificuldades existentes, de uma quinta que passa por uma reformulação atualmente. Degustamos, de seguida, os diferentes tipos de vinho existentes na Quinta, num serão agradável, em que passamos um bom momento de convívio. Deve-se destacar a simpatia do Ângelo, o nosso guia nesta visita, um bom conversador e grande conhecer de vinho, mostrando uma enorme paixão pelo seu trabalho. Para quem gosta de experimentar vinhos e estar em contacto com todo o processo de produção, esta quinta é, também, de visita obrigatória”* (Vasco Sousa, visita de 15 a 17 março 2024)

“A visita começou com uma introdução sobre a Quinta, a quem pertenceu e um convite para vermos a quinta numa carrinha Ford muito antiga. A autora ia à frente com o guia Ângelo e os restantes visitantes iam atrás, na parte aberta da carrinha. O Ângelo tinha colocado uns liteiros no chão da carrinha



Figura 96. Visita pelas vinhas na carrinha Bedford. Fonte: do autor

para o conforto de quem ia atrás (Figura 96). Os visitantes presentes estavam a divertir-se muito. Ficaram encantados com a experiência. Iniciou-se a visita com uma paragem na vinha de Lomedo, a mais antiga da Quinta e da Região da Beira Interior, quase 70 anos. Esta vinha só dá vinhos em pouca quantidade, cerca de 1 tonelada por hectare. A quinta tem cerca de 230 hectares. Esta quinta é a mais a norte da Beira interior.

Monocasta de vinho Síría é a única casta de Figueira de Castelo Rodrigo a nível nacional.

A visita decorreu ainda para mostrar a capela que tinha sido construída em homenagem a um filho da proprietária que ali perdeu a vida, seguimos para mais uma vinha nova e terminamos a visita junto à adega, com uma mesa posta ao ar livre, junto às vinhas, para a prova e algo para petiscar: pão, broa de milho, azeitonas, húmus, queijo, presento e chouriço.

Os vinhos em prova foram 5 vinhos: o Cardo Rosé (belíssimo vinho, leve e frutado), Quinta do Cardo Branco, Vinho de Lomedo (vinho da primeira vinha), vinho Pombal (vinha 85% Touriga Nacional) e uma reserva Quinta do Cardo.

Após esta hora, o Ângelo convidou a visitar a adega nova, com as barricas de inox e algumas pipas mais velhas. Acabou por dar a provar um pouco de vinho, a sair da pipa, sem tratamento: vinho touriga francesa de 2022, que aguarda para envelhecer e ficar com o sabor da madeira” (Diário de Campo 16/03/2024, Pág.34).

Uma outra referência de restauração tradicional é na freguesia de Escalhão, em Figueira de Castelo Rodrigo. Trata-se de “um restaurante de referência em termos gastronómicos, pela confeção dos alimentos, qualidade e pela decoração, uma vez que se situa num antigo lagar doméstico. Já não há produção, mas pertencia à família da esposa. O Senhor Pedro – dono do restaurante – decidiu recuperar e fazer o restaurante. (...) Neste restaurante estivemos com convidados locais na nossa mesa, pedimos sugestão de entradas, ao qual um dos convidados sugeriu como entrada a lagarada de bacalhau. Este era um prato de



Figura 97. Lagarada. Fonte: do autor

bacalhau lascado e batatas a murro. Segundo o outro convidado, antigamente as pessoas provavam o azeite com pão e bacalhau a demolhar no azeite. Daí o nome de “lagarada” (Figura 97).

Para além desta entrada, havia também azeite, azeitonas e pão.

Após este prato conheceu-se o restaurante e fez-se uma reportagem fotográfica do local. O restaurante tem uma decoração rústica: paredes em pedra, mesas em madeira, com duas lareiras, uma em cada sala que dava um ar realmente aconchegante (Figura 98).



Figura 98. Decoração do restaurante. Fonte: do autor

Após a lagarada de bacalhau, para partilhar, cada uma das pessoas escolheu um prato diferente para provar a carta e o que de melhor este antigo lagar poderia oferecer.

Assim, escolhemos: Cacho de vitela mirandesa, com batatas fritas e migas, Arroz de costelinhas, Vitela morucha 12 horas no forno a lenha, servida com batata frita, laranja e migas de batata e couve, com um frasco de molho de carne (Figura 99). O vinho para o



Figura 99. Pratos principais escolhidos. Fonte: do autor

jantar foi o “Elisa”. Vinho da casa, elaborado por uma quinta de renome do Douro Superior... era muito agradável, branco e leve.

Toda a loiça era personalizada, com aspeto rústico, com uma flor de oliveira desenhada no prato.

Após o prato principal seguimos para a sobremesa: Doce DOP Douro (doces de ovos com batata), Doce de gila (doce de ovos com gila e amêndoa), Comer e chorar por mais (Doce de ovos com bolacha e amêndoa). Tudo muito bom e muito saboroso” (Figura 100) (Diário de Campo 16/03/2024, Pág.40-42).



Figura 100. Sobremesas servidas. Fonte: o autor

Os visitantes convidados no período de 15 a 17 março experimentaram o restaurante e os comentários foram semelhantes entre a autora e os restantes visitantes. Joana Lopes dos Santos descreve “*A comida bem confeccionada, a decoração rústica muito bem conseguida, num espaço que anteriormente seria um armazém /curral, com pequeno lagar dentro (que foi transformado em lareira). Este restaurante é magnífico, é gerido por um casal que além de atender os clientes e cozinhar, também produz o que comemos (já não se fazem sítios assim). A casa de banho tem toalhas de tecido individuais e água-de-colónia (nunca vi antes). A esplanada seria um excelente motiva para visitar este magnífico local no Verão*” (Joana Lopes dos Santos, visita de 15 a 17 março, 2024).

Antero Monteiro descreve “*...trata-se de um antigo lagar convertido em restaurante, o que lhe confere uma atmosfera única e acolhedora, e onde a especialidade é comida tradicional portuguesa e várias sobremesas caseiras. Sempre regado a vinho da região.*” (Antero Monteiro, visita de 15 a 17 março 2024). José Miguel Bártolo elogia “*Um restaurante com produtos de excelência. Tudo é confeccionado e produzido pelo*

dono. Foi um manjar incrível, desde a lagarada de bacalhau, ao arroz de costelinhas, ao cacho de Vitela mirandesa e á vitela morucha 12 horas no forno a lenha, regado a vinho. Elisa, produção própria em homenagem à filha. Tudo isto num ambiente rústico e um antigo lagar de azeite” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março 2024).



Figura 101. Convívio durante a refeição. Fonte: o autor

Vasco Sousa faz também vários elogios “...restaurante onde a comida é bastante boa e onde nos sentimos em casa. Destaque para termos ficado numa mesa redonda, que nos permitiu estar mais próximos uns dos outros e conversamos mais e melhor. Juntou-se, assim, a experiência gastronómica a um excelente convívio” (Figura 101) (Vasco Sousa, visita de 15 a 17 março, 2024).

A seguir ao almoço e já que se encontra em Escalhão sugere-se a visita ao” Museu da Casa de Freguesia de Escalhão “Artes e Ofícios”. Pelas fotos e pelo que tinha lido tinha todo o interesse em fotografar utensílios ligados aos produtos e mais algumas coisas que poderiam ser interessantes para a presente investigação. A senhora concedeu a visita e fomos para a visita. Começamos pela cultura do azeite, seguido do vinho e da amêndoa (Figura 102).

Nas tabuletas encontra-se textos bem interessantes. Apresenta-se alguns trechos do que se poderá ser encontrar. Tudo o resto está registado em fotos do museu.



Figura 102. ferramentas e momento ligados à amêndoa. Fonte: o autor

“No Olival e Amendoal

A esmonda (limpeza das árvores), inicia-se no mês de janeiro. A lenha que dessa ação resulta, uma é queimada e outra levada para casa dos proprietários.

A primeira lavra (a lavra mais funda) que se chama “alçar” – inicia-se também em janeiro. A segunda lavra que se chama vimar era feita nos meses de abril e maio, com animais de raça muar e asinina. Hoje é feita uma só lavra, duas lavras é exceção e é utilizado o trator de lagartas nos terrenos inclinados.

No mês de setembro, inicia-se a apanha da amêndoa que posteriormente e no serão é partida pelos donos com a ajuda de familiares e pessoas amigas, a quem dão bolachas e jeropiga ou outros aperitivos e no último dia é costume darem chocolate ou outro doce.

Ainda em setembro inicia-se a apanha da azeitona para conserva e terminara esta inicia-se a vareja e apanha da que vai dar o azeite de boa qualidade”

“Na adega

A adega constituía uma dependência da casa. Estava instalada no rés-do-chão, por vezes, numa casa contígua ou de frente. Era em terra batida, geralmente, e assim o vinho, era fresco e saboroso.

Na adega disponham-se por ordem de grandeza os tonéis, (Figura 103) as pipas e os pipos mais pequenos, era nestes que se despejava o vinho mosto, eram convenientemente lavados e mechados, eram feitos de excelente madeira de carvalho e de tantos em tantos anos era –



Figura 103. Ferramentas e utensílios de uma adega.
Fonte: do autor no Museu de Escalhão

extraído o sarro, ou seja, aderências nas paredes das vasilhas. Do cuidado tipo das vasilhas (.....)

Os pisadores era muito bem tratados, era costume levar-lhes frutos secos: amêndoa, nozes, figos secos e uns cálices de aguardente, por vezes cantavam e até tocavam para dar alegria a este trabalho. A vindima ou corte das uvas era um trabalho muito alegre em que participavam velhos e novos e até as crianças, pois o trabalho é fácil e dá gosto executá-lo. Por vezes, os homens cantavam ao desafio com as mulheres.”

“Na vinha

A vinha é a cultura que requer trabalho mais cuidado.” (Diário de Campo, 7/06/2024, pág.78-79).

Após a visita a Escalhão terminamos o nosso dia, em Barca D’Alva, apreciando a paisagem de Barca D’Alva (Figura 104). Barca D’Alva é uma localidade que faz parte desta freguesia, considerado um dos mais belos lugares deste concelho: possui paisagens inigualáveis que cativam quem a visita (Figura 105), sendo ainda mais bonita nos meses de fevereiro e março, com o magnífico espetáculo conferido pelas amendoeiras em flor (CMFCR C. M., s.d.).



Figura 104. Paisagem de Barca D'Alva. Fonte: o autor



Figura 105. O cais de Barca D'Alva. Fonte: do autor

De Barca D’Alva inicia-se a viagem de regresso. Até breve.

V. Considerações Finais

5.1. Limitações ao estudo

Neste momento, torna-se importante referir a existência de um conjunto de limitações ao presente estudo. Quando se iniciou esta dissertação, a consciência da distância geográfica relativamente aos territórios em estudo estava já presente, mas o gosto pelo trabalho com a Baixa Densidade é sempre desafiante.

Neste âmbito, salienta-se a dificuldade de acesso a documentos para a revisão da literatura sobre a caracterização dos territórios e documentos de inventariação dos recursos dos concelhos, o que nem sempre foi disponibilizado. Além disso, houve que contrariar a indisponibilidade por parte de alguns potenciais *stakeholders* para entrevistas e/ou visitas, bem como da parte da Câmara Municipal da Mêda, que apesar de insistentes contactos via email, nunca se manifestou disponível para apoio. Pelo contrário, é de salientar o apoio incondicional das Câmaras Municipais de Figueira de Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa, bem como de todos quantos acederam em nos receber.

Ainda assim, salienta-se que a realização deste trabalho obedeceu a uma forte motivação pessoal, pelo que qualquer dificuldade foi encarada como uma oportunidade de evolução em termos de resiliência ou na busca de uma alternativa. Ora, neste sentido, mesmo considerando como limitação o fator distância para a execução da investigação, foram realizadas três visitas, de vários dias, ao território. Admite-se, contudo, que, apesar da minúcia que presidiu à sua preparação e execução, as mesmas não foram suficientes para esclarecer cabalmente algumas questões.

Acredita-se, portanto, que o presente estudo poderá, no futuro, ser estendido a mais *stakeholders*, o que resultará, eventualmente, no alargamento das opções de integração na rota e num relevante contributo para a inventariação mais detalhada e aprofundada dos recursos dos territórios.

Por fim, considera-se que teria sido uma mais valia a utilização da metodologia quantitativa na colocação e análise de questionários aos visitantes do território, para melhor compreender a procura deste produto, bem como as motivações da visita aos territórios e como os visitantes encaram o potencial enogastronómico nestes locais.

5.2. Conclusão

Tal como foi definido desde a introdução a esta dissertação, o seu objetivo final consistiu em entender e justificar a pertinência de uma rota enogastronómica nos territórios de Vila Nova de Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.

Para o efeito, estudaram-se os produtos endógenos comuns aos três territórios, nomeadamente: o azeite, a amêndoa e o vinho, procedendo à sua caracterização, explicando o contexto regional e recolhendo, para o efeito, o testemunho dos *stakeholders* diretamente ligados com os produtos referidos.

Efetivamente, as opiniões dos entrevistados – tidos como informantes privilegiados – foram registadas e trianguladas com a revisão da literatura, com o intuito de conhecer o interesse em desenvolver a região, do ponto de vista turístico. Nesta perspetiva, foi unânime o reconhecimento da importância dos produtos endógenos indicados, o valor das produções e o seu saber fazer e autenticidade. Além disso, todos os intervenientes salientaram o reconhecimento das potencialidades locais – vinhos, gastronomia, património, paisagem, arte de bem receber de contar uma boa história de vivências e tradições – manifestando, por consequência, todo o interesse em integrar uma rota no sentido de alavancar as regiões

A proposta desta rota, que é praticável, de acordo com o teste já efetuado, foi elaborada dando a palavra aos locais, às pessoas que vivem e trabalham a diário nestes

territórios, uma vez que estes serão os mais capazes de oferecer experiências únicas, sejam estas enoturísticas, gastronómicas e enogastronómicas, no meio de paisagens arrebatadoras ou em locais que transportam o visitante para tempos idos. Reúnem-se, deste modo, um conjunto de experiências e valências identificadas por visitantes, como inesquecíveis e a repetir, de acordo com os seus próprios depoimentos, dos quais também demos conta no decurso deste trabalho.

Embora possa ser feita em qualquer altura do ano, a autora recomenda que, pela beleza da paisagem, esta rota seja feita no momento da floração da amêndoa – um dos produtos âncora desta dissertação.

Bibliografia

- Abelha, O. (2007). Turismo y desarrollo territorial: los planes de dinamización turística en la interpretación y puesta en valor del território. Faculdade de Geografia e História, Madrid, Espanha: Universidad Complutense de Madrid.
- Abramovay, R. (2000). O Capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. Economia aplicada. *O Capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural.*, p. Volume 4.
- Agapito, D. L., Mendes, J., Valle, P. S., & Almeida, H. (2014). Um contributo do marketing sensorial para o marketing da experiência turística rural. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Vol.12 n°3*, pp.611-621.
- Agrícola, A. C. (7 de Janeiro de 2021). *Tudo o que deve saber sobre a cultura da oliveira: informações essenciais*. Obtido de [cientistaagricola.pt](https://cientistaagricola.pt/cultura-oliveira/): <https://cientistaagricola.pt/cultura-oliveira/>
- Agroportal. (13 de 03 de 2023). *agroportal.pt*. Obtido de Município de Figueira de Castelo Rodrigo incentiva plantação de amendoeiras: <https://www.agroportal.pt/municipio-de-figueira-de-castelo-rodrigo-incentiva-plantacao-de-amendoeiras/>
- Albuquerque, T., Costa, H. S., & et al. (2019). An overview of Portuguese olive oils and table olives with Protected Designation of Origin. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 121, 1800129.
- Aldeias de Portugal. (2023). *Aldeias de Portugal*. Obtido de www.aldeiasdeportugal.pt: <https://www.aldeiasdeportugal.pt/aldeia/freixo-de-numao/>
- Aldeias Históricas de Portugal. (2024). *Quem somos Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de aldeiashistoricasdeportugal.com: <https://aldeiashistoricasdeportugal.com/quem-somos/>
- Alta.pt, B. (2024). *Sabores da Geninha*. Obtido de beira.pt: <https://beira.pt/diretorio/sabores-da-geninha/>
- ANMP, A. N. (27 de Janeiro de 2014). *www.anmp.pt*. Obtido de Associação Nacional dos Municípios Portugueses: <https://www.anmp.pt/wp-content/uploads/2019/11/CriteriosFINAISAPROVADOS.pdf>
- Assembleia Municipal de Figueira Castelo Rodrigo, A. F. (2012). *Anexo II - AM Figueira Castelo Rodriho*. Obtido de app.parlamento.pt: <https://app.parlamento.pt/utrat/Municipios/Figueira%20Castelo%20Rodrigo/ANEXO%20II%20-%20AM%20Figueira%20Castelo%20Rodrigo.pdf>
- Associação de Desenvolvimento Regional, T. d. (2023). *Amendoeira em Flor, Uma poderosa atração para conhecer a região de influência dos territórios do Côa*. Obtido de [www.valedocoa.pt](http://valedocoa.pt): <https://valedocoa.pt/2023/02/16/amendoeira-em-flor-uma-poderosa-atracacao-para-conhecer-a-regiao-de-influencia-dos-territorios-do-coa/>
- Augusto, D., & Pinho, J. (2011). Espaço Rural - Análise integrada multisectorial e pluridimensional no território. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 499-511.
- Bajoub, A., Bendini, A., & al, e. (2018). Olive oil authentication: A comparative analysis of regulatory frameworks with especial emphasis on quality and authenticity indices, and

- recent analytical techniques develop for their assessment. *A review. Critical Reviews in food science and nutrition*, pp. 135, 108756.
- Barroco, C., & Amaro, S. (2023). *As rotas gastronómicas em Portugal: oportunidades e desafios futuros*. Journal of Tourism & Development.
- Barroco, C., & Augusto, L. (2016). *Turismo Gastronómico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva* (Vol. 6). Revista Anais Brasileiros .
- Beira.pt. (16 de 02 de 2024). *beira.pt/portal/noticias*. Obtido de Festa da Amendoeira em Flor arranca hoje em Vila Nova de Foz Côa: <https://beira.pt/portal/noticias/festa-da-amendoeira-em-flor-arranca-hoje-em-vila-nova-de-foz-coa/>
- Braune, R. (2007). *O Que É Gastronomia* .
- Cabo, P. (2017). *Amendoeira: Estado de Comercialização*. Centro Nacional de Competências de Frutos Secos.
- Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, P. (2024). *cm-fozcoa.pt*. Obtido de Roteiros à Descoberta das Amendoeiras em Flor: <https://www.cm-fozcoa.pt/images/noticias/2024/RotaAmendoeirasEmFlor/percursos/Roteiros-a-Descoberta-das-Amendoeiras-em-Flor.pdf>
- Caminhos do Futuro. (06 de 04 de 2024). *Caminhos do futuro.com*. Obtido de História do Azeite: <https://caminhosdofuturo.com/azeite/historia-do-azeite/>
- Campos, A. J., Silva, T. C., & Albuquerque, U. P. (2021). Observação Participante e Diário de Campo: quando usar e como analisar? Em *Métodos e Pesquisa Qualitativa para Etnobiologia* (pp. pp.95-112). NUPEEA.
- Carvalho, A., Garcez, A., & Cunha, M. (2021). A importância do Turismo para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade: O caso do Município de Mirandela. *International Tourism Congress - The Image and Sustainability of Tourism Destinations (Proceedings Book)*, pp. (No. XII, pp-1-18).
- Carvalho, M. S., Kastenholtz, E., & Carneiro, M. J. (2021). *A co-criação de experiências enogastronómicas: O caso da rota da Bairrada* (Vol. 1). Journal of Tourism & Development.
- Carvalho, P. (2018). Dynamics of rural low density spaces in Portugal. *Dynamique des espaces ruraux de basse densité au Portugal*, p. 130.
- Cavaco, C. (1999). O Mundo Rural Português: Desafios e Futuros. Em C. Cavaco, *Desenvolvimento Rural: Desafio e Utopia* (pp. pp.135-148). Lisboa: Centro de Estudos Geográfico.
- CIC. (2015). <https://www.norte2020.pt/tags/deliberacao-cic-pt-2020>. Obtido de [www.norte2020.pt: https://www.norte2020.pt/sites/default/files/public/uploads/noticias/deliberacao_cic_baixadensidade_20150326.pdf](https://www.norte2020.pt/sites/default/files/public/uploads/noticias/deliberacao_cic_baixadensidade_20150326.pdf)
- CIMBSE, C. I. (2023). *cimbse.pt*. Obtido de Mêda um concelho atrativo: <https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/meda/>
- CIMBSE, C. I. (2023). *Comunidade Intermunicipal Beiras e Serra da Estrela*. Obtido de [www.cimbse.pt: https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/meda/](https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/meda/)

- CIMBSE, C. I. (2023). *Municípios associados CIMBSE*. Obtido de cimbse.pt: <https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/>
- CMFCR, C. M. (2024). *Festa da Amendoeira em flor 2024*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/evento/festa-da-amendoeira-em-flor-2024/>
- CMFCR, C. M. (s.d.). *As amendoeiras em Flor*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/visitar/lendas-e-tradicoes/as-amendoeiras-em-flor/>
- CMFCR, C. M. (s.d.). *Localidade, Mata Lobos*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/mata-de-lobos/>
- CMFCR, C. M. (s.d.). *Localidades, Escalhão*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/escalhao/>
- CMFCR, C. M. (s.d.). *Localidades, Vermiosa*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/vermiosa/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Prontos Locais*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/visitar/produtos-locais/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Colmeal*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/colmeal/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Enquadramento do Concelho de Figueira de Castelo Rodrio*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Algodres*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/algodres/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Almofala*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/almofala/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Cinco Vilas*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/cinco-vilas/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Escarigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/escarigo/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Freixeda do Torrão*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/freixeda-do-torrao/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Penha de Águia*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/penha-de-aguia/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Quintã de Pero Martins*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/quinta-de-pero-martins/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Reigada*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/reigada/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Vale de Afonsinho*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/vale-de-afonsinho/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidade, Vilar Torpim*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/vilar-torpim/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidades Figueira de Castelo Rodrigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/>

- CMFCR, C. (s.d.). *Localidades, Castelo Rodrigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/castelo-rodrigo/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Localidades, Figueira de Castelo Rodrigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/residir-2/localidades/figueira-de-castelo-rodrigo/>
- CMFCR, C. (s.d.). *Município de Figueira de Castelo Rodrigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/municipio/>
- Côa, C. M. (2023). *Agricultura e Gastronomia*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/agricultura>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/cedovim>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/numao>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/como-chegar>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/custoias>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/horta>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/muxagata>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/santa-comba>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/sebadelhe>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/seixas>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/vila-nova-de-foz-coa>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/agricultura>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/chas>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/castelo-melhor>
- Côa, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa*. Obtido de www.cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/freguesias/touca>
- Côa, C. M. (2024). *Localização de como chegar*. Obtido de cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/como-chegar>

- Côa, C. M. (2024). *Roteiros à descoberta das amendoeiras em flor*. Obtido de cm-fozcoa.pt: <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/divulgacao/noticias2/1197-roteiros-a-descoberta-das-amendoeiras-em-flor>
- Cooparque, F. (2020). *Fundação Cooparque*. Obtido de www.artecoa.pt: <https://arte-coa.pt/arte-rupestre-do-vale-coa-classificada-como-patrimonio-mundial-pela-unesco-desde-1998/>
- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, I. C. (2024). *Olivicultura - a Cultura da Oliveira*. Obtido de drapc.gov.pt: <https://www.drapc.gov.pt/base/documentos/olivicultura.php>
- Concelho Local de Acção Social de Figueira de Castelo Rodrigo, F. (2024). *Dignóstico Social de Figueira da Castelo Rodrigo*. Obtido de cm-fcr.pt: <https://cm-fcr.pt/wp-content/uploads/2019/09/Diagnostico-Social-2019.pdf>
- Correia, J., & Carvalho, P. (2010). Turismo e desenvolvimento rural. O Caso do Piodão (Aldeias Históricas de Portugal). *Cadernos de Geografia*, 28/19, 117-130.
- Covas, A. (2007). *Ruralidades I: Temas e problemas do Mundo Rural*. Faro: Universidade do Algarve.
- Covas, A. (2023). *Governança europeias multiníveis, inteligência coletiva e cooperação territorial. Regionalização e Descentralização em Portugal*, 21. UMinho Editora.
- Cunha, L. (2013). *Economia e Política do Turismo (Vol. 3º edição)*. Lisboa : Lidel.
- CVRBI, C. V. (2022). *Beira Interior os Vinhos da Montanha*. Obtido de [vinhosdabeirainterior.pt](https://www.vinhosdabeirainterior.pt/vinhos): <https://www.vinhosdabeirainterior.pt/vinhos>
- CVRBI, C. V. (2022). *Deacubra a Beira Interior*. Obtido de [vinhosdabeirainterior.pt](https://www.vinhosdabeirainterior.pt/): <https://www.vinhosdabeirainterior.pt/>
- D'Avillez, F., Torrão, S., & Marvão, S. (2014 número 17). Flavours Experience. *Az-Azait - Revista da Casa do Azeite*, 13-19.
- DecoproTeste. (2024). *Como escolher o Azeite. Tipos de Azeite*. Obtido de [deco.proteste.pt](https://www.deco.proteste.pt/alimentacao/azeite/como-escolher): <https://www.deco.proteste.pt/alimentacao/azeite/como-escolher>
- DGADR, D. G. (2016). *Azeite de Trás-os-Montes DOP - Caderno de Especificações*. Obtido de tradicional.dgadr.gov.pt: https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/CE_AzeiteTrasMontes_270224.pdf
- DGADR, D. G. (2016). *Caderno de Especificações Azeites da Beira Interior*. Obtido de tradicional.dgadr.gov.pt: https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/doc_a_beira_interior.pdf
- Direção Geral de Agricultura e Pescas do Centro, D. (1996). *Azeites da Beira Interior DOP*. Obtido de tradicional.dgadr.gov.pt: https://www.drapc.gov.pt/base/documentos/azeites_beira_interior.pdf
- Dooley, L. M. (2002). Case Study Research and Theory Building. *Advances in Developing Human Resources*. pp. 335-354.
- Douro, F. (2018). *Apanha da Azeitona*. Obtido de fabricadouro.pt: <https://fabricadouro.pt/apanha-de-azeitona2/>

- Duarte, P. F., & Rural, C.-E. (2022). Portugal espera uma queda substancial na produção de azeite. *Revista da Confederação Nacional das Coooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola em Portugal, CCRL-Espaço Rural*, 9-12.
- Enoturismo. (2022). *Enoturismo.pt*. Obtido de <https://enoturismo.pt/info/portugal/douro/meda/xkpmbweutk2n/>
- Estratégia Mêda, 2. (2020-2030). *Município de Mêda*. Obtido de www.cm-meda.pt: https://cdn.cm-meda.pt/Documentos/plano-estrategico/PLANO_DE_ACAO2030.pdf
- Expresso. (22 de 11 de 2022). *Amêndoa Douro DOP: Doce e saborosa, há quem diga que é a “melhor do mundo” (VÍDEO)*. Obtido de expresso.pt: <https://expresso.pt/boa-cama-boua-mesa/iniciativas-e-produtos/da-terra-a-mesa/2022-11-22-Amendoeira-Douro-DOP-Doce-e-saborosa-ha-quem-diga-que-e-a-melhor-do-mundo--VIDEO--5e47a47d>
- Fermission, J. (2000). A revitalização de áreas rurais no interior português: desafios e possibilidades de integração territorial. Gelnova.
- Ferreira, C. (7 de outubro de 2023). *A Importância do Azeite em Portugal: Uma Herança de Sabor e Tradição*. Obtido de The News Portugal: <https://www.theportugalnews.com/pt/noticias/2023-10-07/a-importancia-do-azeite-em-portugal-uma-heranca-de-sabor-e-tradicao/81937>
- Ferronha, A. L. (1998). Viajar no tempo por milénios de História. Vila Nova de Foz Côa. Vila Nova de Foz Côa: Ed. da CMVNFC.
- Figueira, L. M. (2013). *Manual para Elaboração de Roteiros de Turismo Cultural*. Instituto Politécnico de Tomar.
- Flick, U. (2004). *Introducción a la investigación cualitativa*. Madrid: Morata.
- Flick, U. (2008). *Introdução à pesquisa qualitativa*. Artmed .
- Fragoso, A. (2004). El estudio de casos en la investigación de educación de personas adultas. Em E. Lucio-Villegas, *Investigación y Práctica en la Educación de Personas Adultas* (pp. pp-41-60). Valença: Nau Llibres.
- Fragoso, A. (2005). Contributos para o debate teórico sobre o desenvolvimento local: Um ensaio baseado em experiências investigativas. *Revista Lusófona de Educação*, pp.63-83.
- Freeman, R. E. (1984). *Strategic management: a Stakeholder Approach*. Boston: Pitman.
- Garrod, B. (2003). Local Participation in the Planning and Management of Ecotourism: A Revised Model Approach . *Journal of Ecotourism*, 33-53.
- Geral, G. d., & GPP. (2020). *Análise Sectorial do Azeite*. Obtido de gtt.ppt: https://www.gpp.pt/images/PEPAC/Anexo_NDICE_ANLISE_SETORIAL__AZEITE.pdf
- Getz, D. (2000). *Explore Wine Tourism: Management, Development & Destinations*. .
- Getz, D., & Brown, G. (2006). *Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis*. Tourism Managment.
- Gomes, A. P., Costa, J. M., & Silva, J. S. (2007). Estudo da floração e frutificação da amendoeira (*Prunus dulcis* (Mill) em Trás-os-Montes. *Revista Brasileira de Fruticultura*.

- Gonçalves, S. P., Gonçalves, J. P., & Marques, C. G. (2021). *Manual de Inestigação qualitativa*. Lisboa: Pactor.
- Haro, F., Serafim, J., Cobra, J., Faria, L., Roque, R. M., & al, e. (2016). *Investigação em ciências sociais: Guia Prático do estudante*. Lisboa: Practor.
- ICOMOS, T. I. (2008). *Carta Sobre os Itinerários Culturais*. Quebeque .
- INE. (outubro de 2023). *Previsões Agrícolas, Produção de Vinho atinge 7,3 milhões de hectolitros a maior desde 2006D*. Obtido de ine.pt:
https://www.ine.pt/ngt_server/attachfileu.jsp?look_parentBoui=637634303&att_display=n&att_download=y
- INE, I. N. (2017). *INE*. Obtido de www.ine.pt: INE. (2017). Retrato Territorial de Portugal Edição 2017. 1–18. Retrieved from
https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_destaques&DESTAQUESdest_boui=281293356&DESTAQUESmodo=2
- Infovini, O. P. (2009). *Cultura da Vinha*. Obtido de infovini.com:
<https://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18099>
- Instituto da Vinha e do Vinho, I. (2018). *DOP "Douro" e DOP "Porto"*. Obtido de ivv.gov.pt:
<https://www.ivv.gov.pt/np4/285/>
- Instituto da Vinha e do Vinho, I. (2018). *Terras da Beira*. Obtido de ivv.gov.pt:
<https://www.ivv.gov.pt/np4/509/>
- Instituto da Vinha e do Vinho, I. (15 de dezembro de 2023). *Apuramento da Produção de Vinho na Campanha 2023/2024*. Obtido de ivv.gov.pt:
[https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B\\$clientServletPath%7D/?newsId=10488&fileName=Informa_o_Mercado_7_2023_Produ_o_2023_.pdf](https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=10488&fileName=Informa_o_Mercado_7_2023_Produ_o_2023_.pdf)
- Instituto da Vinha e do Vinho, I. (Fevereiro de 2023). *DOC'S Cardenos de Especificações Beira Interior*. Obtido de ivv.gov.pt:
[https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B\\$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=CE_PDO_BeiraInterior_fev2023.pdf](https://www.ivv.gov.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=CE_PDO_BeiraInterior_fev2023.pdf)
- Instituto Nacional de Estatística, I. (2021). *Resultados Definitivos - Censos 2021*. Obtido de ine.pt:
https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0011688&xlang=pt&contexto=bd&selTab=tab2
- Interior, C. V. (2022). *Município de Figueira de Castelo Rodrigo*. Obtido de vinhosdabeirainterior.pt: <https://www.vinhosdabeirainterior.pt/pt/route/15/details>
- Jiménez-Sánchez, A., Martínez-Ortega, A. J., & et al. (2022). Therapeutic properties and use of extra virgin olive oil in clinical nutrition: A narrative review and literature update. *Nutrients*, pp. 14, 1440.
- Kastenholz, E., Carneiro, M., Marques, C., & Lima, J. (2012b). Tourism Management Perspectives. *Understanding and managing the rural tourism experience - The case of a historical village in Portugal*, pp. pp.207-214.
- Ladra, L. (2013). *A Culura da Amêndoa no Douro Superior - História, Tradição e Património*. Associação de Desenvolvimento do DOuro Superior, Museu do Douro e Âncora Editora.

- Leite, R. L. (2014). Territórios de elevado potencial. *Territórios de Baixa Densidade*.
- LMH Wines. (28 de agosto de 2020). *Vinificação e o Processo de Produção do Vinho*. Obtido de [lmh-wines.pt: https://lmh-wines.pt/vinificacao-e-o-processo-de-producao-do-vinho/#quem_somos](https://lmh-wines.pt/vinificacao-e-o-processo-de-producao-do-vinho/#quem_somos)
- Machado, M. (2019). O empreendedorismo em territórios de baixa densidade: o caso de estudo das empresas familiares no município de Cabeceiras de Basto (Doctoral dissertation). Portugal: Universidade do Minho.
- Mano, C. (2007). *Ciberdúvidas da Língua Portuguesa*. Obtido de [ciberduvidas.iscte-iul.pt: https://ciberduvidas.iscte-iul.pt/consultorio/perguntas/condicoes-edafoclimaticas/21084#](https://ciberduvidas.iscte-iul.pt/consultorio/perguntas/condicoes-edafoclimaticas/21084#)
- Marques, A. (2019). A importância da amêndoa no concelho de Foz Côa. *Côavisão - Economia, Ciência e Cultura*, (21) 11-13.
- Mathieson, A., & Wall, G. (2005). Tourism: Change, Impacts and Opportunities. *Pearson Education*.
- Máximo, T. (2013). *Práticas agrícolas associadas à olivicultura em modo de Produção Biológico e efeito na qualidade da azeitona e azeite na região de Trás-os-montes*. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança (IPB)-Escola Agrária (Doctoral dissertation).
- Mêda, C. M. (17 de 03 de 2014). *cm-meda.pt*. Obtido de Roteiro Amendoeiras em Flor passou pelo concelho: <https://www.cm-meda.pt/noticias-categoria/roteiro-amendoeiras-em-flor-passou-pelo-concelho/>
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-ranhados/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-ranhados/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-do-poco-do-canto/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-do-poco-do-canto/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-meda-outeiro-de-gatos-e-fonte-longa/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-meda-outeiro-de-gatos-e-fonte-longa/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-longroiva/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-longroiva/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-aveloso/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-aveloso/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-prova-e-casteicao/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-prova-e-casteicao/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-vale-flor-carvalhal-e-pai-penela/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-vale-flor-carvalhal-e-pai-penela/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-marialva/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-de-marialva/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-da-barreira/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-da-barreira/)
- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de [www.cm-meda.pt: https://www.cm-meda.pt/freguesia-do-rabacal/](https://www.cm-meda.pt/freguesia-do-rabacal/)

- Mêda, C. M. (2023). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de www.cm-meda.pt:
<https://www.cm-meda.pt/freguesia-da-coriscada/>
- Mêda, C. M. (2024). *Câmara Municipal de Mêda*. Obtido de www.cm-meda.pt:
<https://www.cm-meda.pt/>
- Meirinhos, M., & Osório, A. (2010). O estudo de caso como estratégia de investigação em educação. *Eduser*.
- Minayo, M., Deslandes, S., Neto, O., & Gomes, R. (2002). *Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade*. Petrópolis: Editora Vozes.
- Ministério da Economia e do Mar, G. d. (2023). *Sínteses e Estatísticas - Gabinete de Estratégia e Estudos*. Obtido de gee.gov.pt: <https://www.gee.gov.pt/pt/docs/doc-o-gee-2/estatisticas-regionais/distritos-concelhos/guarda/figueira-de-castelo-rodrigo/3131-figueira-de-castelo-rodrigo/file>
- Montanha, A. d. (2023). *Aldeias de Montanha*. Obtido de www.aldeiasdemontanha.com:
<https://aldeiasdemontanha.com/vila-nova-de-foz-coa>
- Moreira, M. (2020). *Terroir: Sabe o que significa?* Obtido de Revista de Vinhos:
<https://www.revistadevinhos.pt/beber/terroir-sabe-o-que-significa>
- Morgado, J. (2009). *Ribacôa – Beira Interior Norte – Serra da Estrela*. Obtido de capeiaarraiana.pt: <https://capeiaarraiana.pt/2009/01/25/ribacoa-beira-interior-norte-regiao-turismo-serra-estrela/>
- Mossberg, L. (2007). A Marketing approach to the tourist experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, pp.59-74.
- Moura, D. C. (2016). Factores Determinantes do desempenho inovador nas empresas portuguesas: cooperação, capacidade de absorção e políticas públicas, Tese de Doutoramento. Covilhã, Portugal: Universidade da Beira Interior.
- Moura, D. C., & Aguiar, L. (2023)^a. A experiência turística nos territórios de baixa densidade - O caso da região das Beiras e Serra da Estrela de Portugal. *Côaviso n°25*, pp.11-25.
- Moura, D. C., & Aguiar, L. (2023). A gastronomia e vinhos como elementos identitários do potencial turísticos das regiões de baixa densidade. *Praça Velha*, pp 189-197.
- Mutante. (2022). *Mutante.pt*. Obtido de Mêda: um concelho com duas regiões demarcadas:
<https://mutante.pt/2022/07/meda-ha-beira-e-douro/>
- Natural.pt. (2024). *Sabores da Geninha*. Obtido de natural.pt: <https://natural.pt/products-services/where-to-buy/sale-space/2070?locale=pt>
- N-invest, P. (2016). *N-Invest Portugal*. Obtido de N-invest Portugal Vila Nova Foz Côa:
<https://www.n-investportugal.pt/pt/municipio-vila-nova-de-foz-coa/?view=pdf>
- OIV, I. O. (2024). *12 months, 12 resolutions: the definition of terroir*. Obtido de oiv.int:
<https://www.oiv.int/press/12-months-12-resolutions-definition-terroir>
- Olímpio, M., Grosso, L., Baltazar, M., & al, e. (2013). Empreendedorismo em territórios de baixa densidade. *O Futuro do Mundo Rural em Questão: Atas do I Congresso de Estudos Rurais do Norte Alentejano*, P.102.
- Olivapedia. (2020). *Variedade ou cultivar? Quando aplicar o nome corretamente?* Obtido de olivapedia.com: <https://olivapedia.com/variedade-ou-cultivar/>

- Oliveira, S. P. (s/d). *O Turismo Gastronómico e o Enoturismo como potenciadores do Desenvolvimento Regional*.
- Parque, C. (2023). *Museu da Casa Grande*. Obtido de arte-coa.pt: <https://arte-coa.pt/produto/museu-casa-grande/>
- Parque, C. (2023). *Museu O Côa*. Obtido de arte-coa.pt: <https://arte-coa.pt/museu/>
- Percussi, L. (2016). *Azeite de oliva*. Obtido de Pontificia Universidade Católica de São Paulo: https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/azeite_36.html
- Phillimore, J., & Goodson, L. (2004). *Qualitative research in tourism: Ontologies, epistemologies and methodologies*. Londons: Edited By Lisa Goodson, Jenny Phillimore.
- PNCT, P. N. (2016). *portugal.gov.pt*. Obtido de <https://www.portugal.gov.pt/pt/gc23:https://www.portugal.gov.pt/pt/gc21/governo/programa/programa-nacional-para-a-coesao-territorial-/ficheiros-coesao-territorial/programa-nacional-para-a-coesao-territorial-pdf.aspx>
- PORDATA. (2023). *Pordata.pt*. Obtido de [www.pordata.pt:https://www.pordata.pt/censos/quadro-resumo-municipios-e-regioes/vila+nova+de+foz+coa-441](https://www.pordata.pt/censos/quadro-resumo-municipios-e-regioes/vila+nova+de+foz+coa-441)
- PORDATA. (s.d.). *pordata.pt*. Obtido de [www.pordata.pt:https://www.pordata.pt/o+que+sao+nuts](https://www.pordata.pt/o+que+sao+nuts)
- PORDATA, F. F. (2023). *pordata.pt*. Obtido de [www.pordata.pt:https://www.pordata.pt/censos/quadro-resumo-municipios-e-regioes/meda-534](https://www.pordata.pt/censos/quadro-resumo-municipios-e-regioes/meda-534)
- Portal Do Vinho. (2023). *Afinal o que é o terroir*. Obtido de [portaldovinho.com:https://portaldovinho.com/2023/06/16/afinal-o-que-e-o-terroir/](https://portaldovinho.com/2023/06/16/afinal-o-que-e-o-terroir/)
- Porto e Norte, d. P. (2021-2025). *Plano de Atividade e orçamento Porto e Norte de Portugal*. Obtido de [www.portoenorte.pt:http://www.portoenorte.pt/fotos/gca/plano_atividades_e_orcamento_2021_2025_21418814425fe93e209a1a7.pdf](http://www.portoenorte.pt/fotos/gca/plano_atividades_e_orcamento_2021_2025_21418814425fe93e209a1a7.pdf)
- Portugal, A. d. (2023). *Aldeias de Portugal*. Obtido de [www.aldeiasdeportugal.pt:https://www.aldeiasdeportugal.pt/classificacao-e-dinamizacao/](https://www.aldeiasdeportugal.pt/classificacao-e-dinamizacao/)
- Portugal, A. H. (2023). *Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de [https://aldeiashistoricasdeportugal.com/:](https://aldeiashistoricasdeportugal.com/)
<https://aldeiashistoricasdeportugal.com/aldeia/marialva/>
- Portugal, A. H. (2024). *Best Tourism Villages - Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de [aldeiashistoricasdeportugal.com:https://aldeiashistoricasdeportugal.com/best-tourism-villages/](https://aldeiashistoricasdeportugal.com/best-tourism-villages/)
- Portugal, A. H. (2024). *Marialva*. Obtido de [aldeiashistoricasdeportugal.com:https://aldeiashistoricasdeportugal.com/aldeia/marialva/](https://aldeiashistoricasdeportugal.com/aldeia/marialva/)
- Portugal, A. H. (2024). *Quem somos Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de [aldeiashistoricasdeportugal.com:https://aldeiashistoricasdeportugal.com/quem-somos/](https://aldeiashistoricasdeportugal.com/quem-somos/)
- Portugueses, C. d. (2018). *Caracterização da Região Demarcada do Douro*. Obtido de [www.clubevinhosportugueses.pt:](http://www.clubevinhosportugueses.pt)

<https://www.clubevinhosportugueses.pt/enoturismo/caracterizacao-da-regiao-demarcada-do-douro/>

- Público. (24 de 01 de 2024). *publico.pt*. Obtido de Figueira de Castelo Rodrigo celebra o espectáculo da Amendoeira em Flor: <https://www.publico.pt/2024/01/24/fugas/noticia/figueira-castelo-rodrigo-celebra-espectaculo-amendoeira-flor-2078015>
- Público. (31 de 01 de 2024). *publico.pt*. Obtido de Rota das Amendoeiras em Flor volta aos carris: pelo Douro e o Côa: <https://www.publico.pt/2024/01/31/fugas/noticia/rota-amendoeiras-flor-volta-carris-douro-coa-2078847>
- Rádio F. (14 de março de 2023). *A Câmara de Figueira de Castelo Rodrigo vai apoiar os agricultores que invistam e plantem amendoeiras no concelho*. Obtido de [radiof.gmpress.pt](https://radiof.gmpress.pt/a-camara-de-figueira-de-castelo-rodrigo-vai-apoiar-os-agricultores-que-invistam-e-plantem-amendoeiras-no-concelho/): <https://radiof.gmpress.pt/a-camara-de-figueira-de-castelo-rodrigo-vai-apoiar-os-agricultores-que-invistam-e-plantem-amendoeiras-no-concelho/>
- Ramalhosa, E., Rodrigues, N., Pavão, F., & Pereira, J. A. (2014). Revista da Indústria Alimentar - Tecnoalimentar. *Caraterização geral do sector do azeite*, pp. 50-53.
- Reis, P. (2013). Turismo e desenvolvimento de áreas de baixa densidade: As Aldeias Históricas de Portugal de Trancoso e Marialva. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (19), 177-187.
- Reis, P., & Baltazar, M. d. (2019). Os territórios rurais de baixa densidade como espaço de lazer e de turismo: O destino turístico Aldeias Históricas de Portugal. *Revista da Associação Portuguesa de Sociologia*, 141-166.
- República., D. d. (2017). *Portaria n.º 112/2017, de 16 de março*. Obtido de [diariodarepublica.pt](https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/modificacoes/112-2017-106616123): <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/modificacoes/112-2017-106616123>
- Richards, G. (2022). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? Em A. M. Hjalager, & G. Richards, *Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, New York.
- Richardson, R., Peres, J., Wanderley, J., Correia, L., Peres, M., & et al. (2012). Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas.
- Ritchie, J. (2003). The Applications of Qualitative Methods to Social Research. Em J. Ritchie, & J. Lewis, *Qualitative Research Practice: A guide for Social Science Students and Researchers* (pp. p-24-26). London: Sage publications.
- Rodrigo, A. d. (19 de 03 de 2007). *cm-fcr.pt*. Obtido de Câmara Municipal de Figueira Castelo Rodrigo: <https://cm-fcr.pt/wp-content/uploads/2015/01/AC-05-19-03-2007-Publica.pdf>
- Rodrigo, C. L. (2019-2024). *Dignóstico Social de Figueira da Castelo Rodrigo*. Obtido de [cm-fcr.pt](https://cm-fcr.pt/wp-content/uploads/2019/09/Diagnostico-Social-2019.pdf): <https://cm-fcr.pt/wp-content/uploads/2019/09/Diagnostico-Social-2019.pdf>
- Rodrigues, M. A., & Correia, C. M. (2009). *Manual da safra e contra safra no olival*. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.
- Roteiro do Douro. (2024). *Pocinho*. Obtido de [roteirododouro.com](https://www.roteirododouro.com/localidades/pocinho): <https://www.roteirododouro.com/localidades/pocinho>
- RTP Ensina. (2024). *Museu da Casa Grande Freixo de Numão*. Obtido de [ensina.rtp.pt](https://ensina.rtp.pt/artigo/museu-da-grande-casa-em-freixo-de-numao/): <https://ensina.rtp.pt/artigo/museu-da-grande-casa-em-freixo-de-numao/>

- Rural, P. F.-E. (2021). Bagaço de azeitona condiciona campanha recorde de produção de azeite. *Revista da Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCR-Espaço Rural*, 5-7.
- Salvado, J. (2020). Turismo Gastronómico e Patrimónios Alimentares Portugueses. Em A. D. Carvalho, J. R. Pinto, & F. Tavares, *Turismo Desafios e Perspectivas* (pp. pp.121-141). Porto: Edições Afrontamento.
- Santos, S. G. (2014). A entrevista em avaliação psicológica. *Revista Especialize*, 1-17.
- Saraiva, A. (17 de agosto de 2023). *Colheita da amêndoa em Portugal com sabor agridoce*. Obtido de agriculturaemar.com: <https://agriculturaemar.com/colheita-da-amendoea-em-portugal-com-sabor-agridoce/>
- Schlüter, R. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronomico – Una perspectiva*. Buenos Aires: CIET.
- Secos, C. N., & CIM-TTM. (2020). *Amêndoa. Estudo da produção e comercialização nas Terras de Trás-os-Montes*. FEDER através do PO NORTE 2020 - Sistemas de Apoio às Ações Coletivas - Qualificação.
- Selltiz, W., Wrightsman, L., & Cook, S. (1987). *Métodos de Pesquisa nas Relações Sociais*. São Paulo: EPU.
- Shen, J., & Beltrán Antolín, J. (2019). Turismo chino en itinerarios culturales: El camino de Santiago y la Ruta Antigua. *Turismo chino en itinerarios culturales: El camino de Santiago y la Ruta Antigua*, pp. 811-826.
- Silva, A., Lima, F., & Chamusca, P. (2010). Estratégias de eficiência colectiva em territórios de baixa densidade: reflexões a propósito do Minho - Lima e do Tâmega., in *Actas do XII Colóquio Ibérico de Geografia*. Porto: Faculdade de Letras de Universidade do Porto.
- Silva, R. d. (2015). *A enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos*. Santa Cruz do Sul, Brasil: Universidade de Santa Cruz do Sul.
- Silva, R. F. (s/d). *Vila Nova de Foz Côa*. Seia: Escola Superior de Turismo de Hotelaria de Seia.
- Silva, R. N., Etges, V. E., & Valduga, V. (2016). *A Enogastronomia como Produto Turístico: Dinâmicas* (Vol. 6 (2)). THIJ - Tourism and Hospitality International Journal.
- Sobral, F. (10 de dezembro de 2016). *Azeite: Símbolo de Portugal*. Obtido de [jornaldenegocios.pt: https://www.jornaldenegocios.pt/weekend/gastronomia/detalhe/azeite-simbolo-de-portugal](https://www.jornaldenegocios.pt/weekend/gastronomia/detalhe/azeite-simbolo-de-portugal)
- Soilo, A. (2012). *A arte da fotografia na antropologia: o uso de imagens como instrumento de pesquisa social*. Hsbitus 10(2):72-79.
- Stake, R. E. (1994). Case Studies. Em N. Denzin, & Y. Lincoln, *Handbook of qualitative research* (pp. pp.236-247). Newsbury Park: Sage.
- Stake, R. E. (1999). *Inestigación con estudio*. Madrid: Morata.
- Stefanoudaki, E., Koutsaftakis, A., & Harwood, J. L. (2011). Food Chemistry. *Influence of malaxation conditions on characteristic qualities of olive oil*, pp. 127, 1481-1486.

- SUVIDUR/POCTEP, P. (2012). *Manual das Boas Práticas Vitícolas na Região Demarcada do Douro*. Obtido de porta.ipb:
https://portal3.ipb.pt/uploads/bibliotecas/MBP_POR_VS_EDITADA.pdf
- Tonietto, J. (2007). Afinal, o que é Terroir. Em Flores da Cunha, *Bon Vivant*.
- Tourism New South Wales. (2006). Wine Tourism Development Information.
- Transmontanos. (s.d.). *Amêndoa de Trás-os-Montes*. Obtido de transmontanos.com:
<http://www.transmontanos.com/amendoa.html>
- Trowel. (2017). Describe and evaluate the interview as research method in psychology. *Market by Teachers*.
- Turismo de Portugal. (2013). *Museu do Côa*. Obtido de visitportugal.com:
<https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/museu-do-c%C3%B4a>
- Turismo de Portugal. (2027). *Estratégia do Turismo 2027 (online)*. Obtido de www.turismodeportugal.pt: [http://estrategia.turismodeportugal.pt/sites/default/files.Estrategia_Turismo_2027_TdP.pdf](http://estrategia.turismodeportugal.pt/sites/default/files/Estrategia_Turismo_2027_TdP.pdf)
- Turismo do Centro, d. P. (2020-2030). *Plano Estratégico Turismo Centro de Portugal*. Obtido de www.turismodocentro.pt: https://turismodocentro.pt/wp-content/uploads/2020/02/TCP-Plano-Regional-Desenvolvimento-Tur%C3%ADstico_20-30.pdf
- TV, B. A. (13 de 03 de 2023). *Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo incentiva à plantação de amendoeiras no concelho*. Obtido de beiraaltatv.sapo.pt: <https://beiraaltatv.sapo.pt/camara-municipal-de-figueira-de-castelo-rodrigo-incentiva-a-plantacao-de-amendoeiras-no-concelho/>
- UNWTO. (2019). *UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de L'OMT | Definiciones de turismo de la OMT*. Obtido de World Tourism Organization (UNWTO): <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420858>
- UNWTO. (2019). *Gastronomy Tourism*. Obtido de www.e-unwto.org: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420919>
- UTRAT, U. T. (2012). *app.parlamento.pt/utrat*. Obtido de Assembleia da República: <https://app.parlamento.pt/utrat/Municipios/Vila%20Nova%20de%20Foz%20C%C3%B4a/ANEXO%20I%20-%20VILA%20NOVA%20DE%20FOZ%20C%C3%94A.pdf>
- UTRAT, U. T. (2012). *Assenbleia da República*. Obtido de app.parlamento.pt: <https://app.parlamento.pt/utrat/Municipios/M%EAda/ANEXO%20II%20-%20M%EAda.pdf>
- Vásquez, R. R., & Angulo, R. F. (2003). *Introducción a los estudios de casos. Los primeros contactos con la investigación etnográfica*. Málaga: Aljibe.
- Vaz, D. (2022/2023). Cidades em Territórios de Baixa Densidade - interfaces metodológicas e questões de investigação. *Desenvolvimenro e sociedade - Revista Interdisciplinar em Ciências Sociais*, 7-18.
- Vaz, D., & Nofre, J. (2018). Conhecimento, Criatividade e Novas Dinâmicas Urbanas: Repensar os Territórios de Baixa Densidade em Portugal. *Revista Portuguesa de Estudos Regionais*, 77-88.

- Vázquez, A. B. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*. Barcelona: António Bosh.
- Veal, A. J. (2018). *Research methods for leisure and tourism*. Sidney: University of Technology Sydney.
- Vinha, A. a. (2017). *Vinhos com histórias - região demarcada do Douro*. Obtido de [www.vinha.pt: https://www.vinha.pt/vinhos-com-historias-regiao-demarcada-douro/](https://www.vinha.pt/vinhos-com-historias-regiao-demarcada-douro/)
- Vinho, A. d. (2024). *Portugal: Mapa das Regiões Vitivinícolas*. Obtido de [acedmiadovinho.br: https://www.academiadovinho.com.br/__mod_regiao.php?reg_num=PT](https://www.academiadovinho.com.br/__mod_regiao.php?reg_num=PT)
- Visual, E. (2022). *Terroir da Vinha*. Obtido de Espaço-visual: <https://www.espaco-visual.pt/terroirs-vinha-cultiva-te/>
- Visual, E. (19 de 03 de 2024). *As Contas do Azeite Português: Produção e Exportação*. Obtido de [espaco-visual.pt: https://www.espaco-visual.pt/azeite-portugues-producao-exportacao/](https://www.espaco-visual.pt/azeite-portugues-producao-exportacao/)
- Xavier, S. (2000). O monumento é o vale: a retórica da paisagem no Parque Arqueológico do Côa. Em *Etnográfica* (pp. pp.109-127).
- Yin, R. (1993). *Applications of case study research*. Beverly Hills, CA: Sage Publishing .
- Yin, R. (2005). *Estudos de Caso. Planeamento e Métodos*. Porto Alegre: Bookman.

Anexos

Anexo I – Inventário de Recursos Turísticos de Vila Nova de Foz Coa

Anexo II – Inventário Recursos Turísticos de Figueira de Castelo Rodrigo

Anexo III – Inventário Recursos Turísticos de Mêda

Anexo IV – Lista de Entrevistas aos informantes privilegiados

Anexo V – Guião de Entrevista – Transformadores de amêndoa

Anexo VI – Guião de Entrevista – Produtores de Azeite

Anexo VII – Guião de Entrevista – Produtores de Amêndoa

Anexo VIII – Guião de Entrevista – Produtores de Vinho

Anexo IX – Guião de Entrevista à Dona Cassilda Covas

Anexo X – Guião de Entrevista à Dona Maria Amélia Simão

Anexo XI– Declaração de Consentimento

Anexo I - Inventário dos Recursos Turísticos de Vila Nova de Foz Côa	
Vila Nova Foz Côa	
1. Património	
1.1. Património Natural	
Rios	Rio Douro, Rio Côa
Ribeiras	Ribeira da Teja, Ribeira de Piscos
Cascatas	Cascata do Poço do Fumo, Cascata da Faia da Água Alta
Praias fluviais	Praia Fluvial da Penascosa, Praia Fluvial das Frieiras, Praia Fluvial de Santa Comba
Espaços Naturais	Albufeira do Pocinho
Locais com proteção	Zona de Proteção Especial para Aves (ZPE's) do Vale do Côa, Important Bird Area (Foz do Côa)
1.2. Património Cultural	
1.2.1. Monumental	
Património Mundial	Parque Arqueológico do Vale do Côa (Classificadas como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO) - maior santuário de arte rupestre ao ar livre do mundo. Alto Douro Vinhateiro, classificado como Património Mundial da Humanidade
Sítios Arqueológicos	Estação Arqueológica do Prazo, Estação Arqueológica do Romansil I; Complexo Arqueológico (Castelo Velho; povoado do Calcolítico e Bronze);Povoado pré-histórico do Castanheiro do Vento da Horta; Sepulturas antropomórficas no Castelo; Gravuras rupestres do Paleolítico Superior (na Ribeira de Piscos), antigo povoado da Idade do Ferro (vulgo Castro);vestígios pré-históricos no lugar denominado de Castelo Velho, localizado junto à ribeira Teja
Igrejas	Igreja Matriz de Almendra; Igreja da Misericórdia (Século XVI) de Almendra; Igreja Matriz de Freixo de Numão; Igreja Matriz de Murça; Igreja Matriz de Muxagata; Igreja Matriz de Numão; Igreja Matriz de Sebadelhe; Igreja Matriz de Seixas; igreja Matriz de Vila Nova Foz Côa
Castelos	Castelo e Vila Muralhada de Numão (Monumento Nacional), Castelo de Castelo Melhor, Castelo Velho de Numão

1.2. Património Cultural (Cont.)	
1.2.1. Monumental (Cont.)	
Capelas	Capela de S. Sebastião, de Cedovim; Capela Nossa Senhora da Graça, de Custóias; Capela Nossa Senhora da Conceição (1654), de Freixo de Numão; Capela Santo António (1622), de Freixo de Numão, Capela Santa Bárbara (capela roqueira) em Freixo de Numão; Capela S. João (Séc. XVII), de Murça; Capela S. Sebastião, de Sebadelhe; Capela Santa Quitéria (provavel antiga sinagoga), em Vila Nova Foz Côa, Capela S. Pedro e Santa Bárbara, em Vila Nova Foz Côa, Capela Santo António, em Vila Nova Foz Côa; Capela Nossa Senhora dos Prazeres, na Horta do Douro; Capela Nossa Senhora da Veiga
Palácios, Quintas e Solares	Solar dos Viscondes do Banho, em Almdendra; Casa dos Condes de Almendra; Casa Grande, de Cedovim; Solar da Casa Grande com museu de etnografia e ruínas arqueológicas, em Freixo de Numão ; Solar dos Assecas (com pedras de armas), em Mós; Solar das Donas Boto (Sec. XIX), em Muxagata; Solar dos Aguilares, em Seixas; Casa dos Albuquerque, na Touça; Casa da Família Araújo Negrão, de Horta do Douro; Quinta do Vesúvio, de Numão, Quinta Monte de Xisto, Quinta Vineadouro, em Castelo de Numão, Quinta dos Quatro Ventos, em Seixas, Quinta do Torrão, em Vila Nova de Foz Côa, Quinta da Veiga Grande, no Vale da Teja, Quinta do Paraíso, em Cedovim, Quinta da Sequeira, em Horta do Douro
Cruzeiros, Padrões e Pelourinhos	Pelourinho de Almendra; Pelourinho de Cedovim; Pelourinho (1789) ex-Doums Justitiae/1601); ex-Domus Municipalis, em Freixo de Numão; Pelourinho de Horta; Pelourinho da Muxagata; Pelourinho da Touça; Pelourinho de Vila Nova de Foz Côa; Cruzeiro (Cúpula piramidal), de Muxagata
Torres	Torre do Relógio, no sítio do castelo, em Vila Nova Foz Côa
Casas Típicas, edifícios e elementos arquitectónicos relevantes	Bairro do Casal (arquitectura rural), em Murça; Casas Judaicas, em Numão; Brasão da família Sampaio e Melo, de Sebadelhe; Forno comunitário da Telha, na Touça; Casa Municipal, de Vila Nova Foz Côa; troços de calçada romana, em Chãs; Casa dos Andrades, em Vila Nova de Foz Côa
Aquedutos e Fontes	Fonte da Concelha (século XVI), de Muxagata; Fonte da Mó (1829), de Santa Comba; Fonte de Cima (cúpula piramidal, século XVIII), de Sebadelhe; Fonte de Baixo (com brasão), de Sebadelhe; Fonte dos Cântaros, de Seixas;
Construções rurais, agrícolas e industriais	Arquitectura Rural de Freixo de Numão; Bairro do Casal (arquitectura rural), Arquitectura rural (sec. XVIII), em Santa Comba; Arquitectura rural, da Touça; Barragem do Pocinho;

1.2. Património Cultural (Cont.)	
1.2.1 Monumental (Cont.)	
Ruas e Praças Históricas	Largo do Tablado, Freixo de Numão (Aldeia de Portugal),
Pontes e calçadas e lagares Romanos	Ponte Romana da Teja, Ponte em Numão, lagares romanos no Arnozelo, Calçada Romana em Freixo de Numão, Vila Romana do Prazo, Estação Arqueológica de Rumansil I, Vale do Escorna Bois, em Numão
1.2.2. Artístico	
Museus e núcleos museológicos	Museu do Côa, em Vila Nova Foz Côa; Museu da Casa Grande, em Freixo de Numão; Casa- Museu do Rancho Folclórico, em Vila Nova de Foz Côa; Museu e Ruínas da Quinta de Santa Maria; Museu da Ervamoira, Centro Interpretativo da Vila Amuralhada e do Planalto de Numão, Lagar do Avó, em Freixo de Numão
1.2.3. Etnográfico	
Festas Cíclicas	Festa das Amendoeiras em Flor, Feira Franca da Amendoeira (primeiro domingo de março), Feira do Cebolo (8 de maio), Feira de São Miguel (29 setembro); Nossa Senhora da Veiga (terceiro domingo de março, primeiro e segundo domingo de agosto)
Artesanato	Latoraria (subsiste em Freixo de Numão e Foz Côa), Albardeiros, trabalhos de renda
1.2.4. Complementares	
Miradouros	O Miradouro da Mata dos Carracos (Santo Amaro, Miradouro da Nossa Senhora do Viso (Custóias), O Miradouro de S. Gabriel (Castelo Melhor), Miradouro de S. Martinho (Seixas), Miradouro de Santa Luzia (Vila Nova Foz Côa), Miradouro de Santa Bárbara (Mós), Miradouro de Arnozelo (Numão), Miradouro do Caminho da Costa (Vila Nova Foz Côa), Miradouro das Chãs (Chãs), Miradouro do Museu de Foz Côa (Vila Nova Foz Côa)
	Albufeira do Pocinho, Barragem do Pocinho, Barragem do Catapereiro
1.3. Atividades	
1.3.1. Percursos	
Percursos pedestres	Passadiços do Côa, Grande Rota do Vale do Côa,

1.4. Equipamentos	
1.4.1. Culturais	
1.4.1.1. Artes e Espetáculos	Museu do Côa
Espaços de Exposição Regular e Galerias	
1.4.1.2. Ciências	
Bibliotecas	Biblioteca Municipal de Vila Nova Foz Côa
1.4.2. Desportivos	
1.4.2.1. Campos de Instalações Especializadas	
Locais para canoagem e remo	Centro de Alto Rendimento de Remo e Canoagem do Pocinho (CAR do Pocinho)
Campos de Futebol e jogos	Estádio Municipal São Sebastião, Pavilhão Gimnodesportivo municipal
1.4.3. Recreativos	
Feiras e Mercados	Mercado Municipal de Foz Côa
Piscinas de Recreio e/ou competição	Piscinas Municipais descobertas, Piscina Coberta de aprendizagem
Salas de espetáculos	Centro Cultural de Vila Nova Foz Côa
1.5. Eventos	
1.5.1. Religioso	
Procissões e Festividades	Procissão de Sexta Feira Santa, em Vila Nova de Foz Côa, Procissão da Nossa Senhora da Veiga
1.5.2. Cultura	
1.5.2.1 Festivais	
Música	Festival da Poesia e Música de Vila Nova Foz Côa, Côa Summer Fest, Côaculto

1.5. Eventos (Cont.)	
1.5.3. Animação	
1.5.3.1. Tradicional	
Festas Populares	Festa dedicada a S. Sebastião, a 20 janeiro; Festa da Nossa Senhora dos Prazeres, na segunda feira da Páscoa; Festa à Nossa Senhora de Fátima, a 13 maio; Festa à Nossa Senhora da Saúde, a 15 agosto; festa ao Arcanjo S. Gabriel na segunda-feira da Páscoa; Festa à Nossa Senhora do Rosário em agosto; Festa à Nossa Senhora dos Remédios também em agosto; Festa ao S. João, no dia 24 junho; Festa ao Senhor dos Aflitos, no primeiro fim-de-semana de setembro; Festa à Nossa Senhora da Assunção, de 14 a 16 agosto; Festa a S. Caetano, em agosto; Festa da Nossa Senhora do Viso, no segundo domingo de agosto; Festa dedicada a S. Sebastião, a 20 janeiro; Feste dedicada a S. Lourenço, a 10 agosto; Festa a S. Martinho, a 11 novembro; Festa a Santa António, a 13 junho;
Feiras e Mercados	Feira Mensal em Almendra (terceiro domingo de cada mês), Feira de Freixo de Numão (primeiro sábado de cada mês), Feira da Horta (terceiro sábado de cada mês), Feira Anual de Numão e Arnozelo (15 agosto), Feira Mensal de Numão e Arnozelo (quarto sábado de cada mês), Feira em Vila Nova de Foz Côa (primeira e terceira terça-feira em cada mês)
1.5.3.2. Gastronomia	
Mostras e Festivais	Festival do Vinho do Douro Superior, Fim-de-semana gastronómico, Mercadinho Sabores da Terra,
1.5.3.3. Especial	
Visitas Guiadas	Visitas guiadas ao Parque Arqueológico do Vale do Côa
1.5.4. Desporto	
Náuticos	Douro Challenge (Descidas do rio Douro)
Automóvel	Côa Motor Fest
Todo-Terreno	Foz Côa TT Tour

2. Atividades	
2.1. Gastronomia e Vinhos	
Pratos Típicos	Cabrito assado; Lebre ou coelho; Migas com grelos; Peixes do rio Douro e seus afluentes; os espargos; as pilongas; as azedas; as acelgas; as ortigas e o folho
Doçaria Regional	doces de amêndoa, as súplicas, as lampreias de ovos e ainda os "coscorões", os folares e as bolas toscas, livradas e picadas, súplicas, filhoses
Azeite	Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Arribas do Côa, Vale da Veiga, Azeite Biológico do Côa (Côa Parque), Chousas Nostras, Casa Agrícola Reboredo Madeira, Quinta Vale Meão, Produtos Villarrica
Vinhos	Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão; Quinta da Ervamoira, Adega do Sável, Arribas do Côa, Casa Agrícola Reboredo Madeira, Quinta Vale Meão, Adega do Sável, Gerações de Xisto, Adega Cooperativa Vila Nova Foz Côa, Palato do Côa, Adega Tavfer Vinhos DOuro, Casa Agrícola Dona Olinda, Quinta Vineadouro, Quinta do Vesúvio, Casa do Rio Foz Côa (Quinta do Valado), Quinta da Sequeira, Quinta Nossa Senhora do Amparo, Adega Cooperativa Vale da Teja, Quinta dos Bons Ares
Amêndoa	Côamendoa, Carlos Carvalho, Vale D'Amêndoa, Amêndoa Freixo de Numão, Produtos Villarica, Amêndoa do Côa
2.2. Circuitos Turísticos	
Circuito Turístico	Rota das Amendoeiras em Flor
2.3. Confrarias	
Confrarias Báticas e Gastronomia	Real Confraria da Amêndoa

3. Equipamentos	
3.1. Turismo	
Alojamento Local	A Flor da Rosa; AL Carlos Barbosa; Authentic Douro Valley House; Casa da Barca; Casa da Fonte; Casa da Margarida; Casa da Muralha; Casa da Praça, Casa da Ribeira, Casa da Roda, Casa das Lajes; Casa de Santa Luzia; Casa da Avô Beselga; Casa do Castelo; Casa do Doque; Casa do Largo da Igreja; Casa do Tablado; Casa dos Primos; Casa na Aldeia; Casa Nova Velha; Casa's da Barca; Castelo Melhor, Chão do Ribeiro; Eira da Fraga; Euradouro; Maria Manuela Afonso Martinho; Marina, Moinho das Eiras; Valley Co Apartamento T2 Duplex; Villa Auri;
Estabelecimento hoteleiro	Hotel Vale do Côa;
Agroturismo	Casa do Rio, Quinta do Vallado; Quinta do Chão D'Ordem;
Casas de Campo	Casa Professor Moutinho; Casas do Pocinho; Quinta Alto da Fraga; Quinta do Saião; Valley Turismo;
Turismo de Habitação/Aldeia	Bairro do Casal; Casa Vermelha;
Pousada e Residencial	Mirateja; Quinta; Pousada da Juventude;
Agentes de Animação Turística	Miles, Lda, Vineadouro Enoturismo, I Love Côa, Douro Promenade, Serviços Turísticos, Nos Montes, Fundação Côa Parque, Município de Foz Côa (cruzeiro na emboarcação Noss Senhora da Veiga)
Parques de Campismo e Caravanismo	Parque de Autocaravanas, Camping Pião, Parque de Campismo Quinta Chave Grande
Restaurantes	Cantinhãs das Manhãs, Churrasqueira Orquídia; Restaurante Petiscaria Preguiça; Pestisqueira Viera; Restaurante Tá-se Bem; Restaurante Aldeia Douro; Restaurante Apeadeiro; Restaurante Bago D'Ouro; Restaurante Côa Museu; Restaurante Dallas; Restaurante Foz Café; Restaurante Lagoa (O gato), Restaurante Lagosta Amorosa; Restaurante Marisqueira; Restaurante Miradouro; Restaurante Mirateja; Restaurante O Farnel; Restaurante O Gaveto; Restaurante O Quintela; Restaurante Os Manos; Restaurante Paleolítico; Restaurante Pazzaria Santo Amaro; Restaurante Quinta; Snack-Bar Visage; Taberna da Julinha; Taberna do Barriga Verde; Tasquinha do Tó Quim; Prymus

3.2. Transportes												
3.2.1. Terrestres												
	Terminais Rodoviários	Terminal Rodoviário de Vila Nova de Foz Côa										
	Terminal Ferroviário	Estação do Pocinho										
	Terminal Fluvial	Cais do Pocinho										
3.3 Infraestruturas Sociais												
	Eixo Principal	A4; A24										
	Complementos e Locais	IC5; IP2; N102; N222; E802										
Fonte: Elaborado pela autora												

Anexo II - Inventário dos Recursos Turísticos de Figueira de Castelo Rodrigo		
Figueira de Castelo Rodrigo		
1. Património		
1.1. Património Natural		
	Rios	Rio Douro, Rio Côa, Rio Águeda
	Ribeiras	Ribeira de Tourões, Ribeira de Aguiar
	Espaços Naturais	Albufeira de Santa Maria de Aguiar
	Locais com proteção	Reserva da Faia Brava
	Serras e Arribas	Serra Marofa, Arribas do Rio Águeda, Arribas do Côa, Fraga da Torre do Castelo de Penha de Águia, Arribas e Vale do Águeda
1.2. Património Cultural		
1.2.1. Monumental		
	Titulos mundiais	Castelo Rodrigo - Best Tourism Villages
	Aldeias classificadas	Aldeia Histórica de Castelo Rodrigo
	Sítios Arqueológicos	Estação Arqueológica do lugar do Castelo, Sepulturas antropomórficas, em freguesia de Mata Lobos, Lagar e o Núcleo de Arte Rupestre da Faia, a Estação Arqueológica proto-histórica da Palumbeira, Castro no Miradouro de Santa Bárbara, Estação arqueológica pré-romana de Fortaleza
	Igrejas	Igreja Matriz de Figueira de Castelo Rodrigo, Igreja Matriz de Castelo Rodrigo, Igreja Matriz de Algodres (Imóveis de Interesse Público), Igreja Matriz, de Vilar de Amargo, Igreja Matriz de Vale de Afonsinho, Igreja Matriz, de Cinco Vilas e Reigada, Igreja Matriz de Freixeda de Torrão, Igreja Matriz de Escalhão, Igreja Matriz de Escarigo, Igreja Matriz de Penha D'Águia, Igreja Matriz de Quintã de Pero Martins,
	Castelos e muralhas	Muralhas de Castelo Rodrigo

1.2. Património Cultural (Cont.)	
1.2.1 Monumental (Cont.)	
Capelas	Capela de Santa Marinho, em Mata Lobos, Capela dos Santos Mártires, em Vilar Amargo, Capela Nossa Senhora de Monforte, em Bizaril, Capela Nossa Senhora do Pranto, em Cinco Vilas, Capela Nossa Senhora da Conceição, em Figueira de Castelo Rodrigo, Capela Santa Marinha, de Mata de Lobos, Capela São Sebastião, em Quintã de Pêro Martins, Capelas de Santo Cristo, Santo António e São Sebastião, em Reigada, Capela de Santo André, em Almofala,
Conventos	Convento de Santa Maria de Aguiar
Palácios, Quintas e Solares	Solar do Saraivas, de Vilar Torpim, Ruínas do Palácio Cristovão de Moura, Quinta da Caldeirinha, Quinta de Pêro Martins
Cruzeiros, Padrões e Pelourinhos	Cruz da Vila em Figueira Castelo Rodrigo, Cruzeiro Roquillo do século XVI (Imóvel de Interesse Público), em Almofala, Cruzeiro de Escalhão, Padrão de Pedro Jacques de Magalhães, Pelourinho de Castelo Rodrigo
Torres	Torre de Almofala (Monumento Nacional), Torre do Relógio de Vilar Torpim, Torre do Relógio, em Reigada, Torre Sineira de Mata Lobos
Casas Típicas, edifícios e elementos arquitectónicos relevantes	Edifício da Câmara Municipal de Figueira Castelo Rodrigo, Edifício Ribacôa, Casa do Juiz, em Vermiosa, casas de arquitetura tradicional de Quintã de Pêro Martins, Albergaria de Escarigo, reduto defensivo, em Vilar de Amargo, janelas manuelinas em Castelo Rodrigo, Solar e Torre de Metelos
Aquedutos e Fontes	Cisterna, em Castelo Rodrigo, Chafariz da Casqueira, em Castelo Rodrigo, Fonte da Vila de Castelo Rodrigo, Fonte do Mergulho, Chafariz de Vermiosa, Fonte do Cabeço, de Algodres, Fonte Gótica de Escarigo, Chafariz dos Pretos, em Figueira de Castelo Rodrigo
Ruas e Praças Históricas	Largos Serpa Pinto, Largo Mateus de Castro,
Pontes e calçadas e lagares Romanos	Ponte romana sobre o Rio Aguiar, Ponte Romana de Vermiosa, Fonte Romana, em Vilar de Amargo, ruínas da Ponte sobre o Rio Côa, Ponte Romana de Escalhão, Villa Romana de Luzelos, ruínas do Templo Romano (Torre das Águas), em Algodres, Casarão da Torre, em Almofala

1.2. Património Cultural (Cont.)	
1.2.2. Artístico	
Museus e núcleos museológicos	Museu da Casa de freguesia de Escalhão Artes e Ofícios, Centro Interpretativo e Museológico de Algodres, Museu Rural e Etnográfico de Vilar de Amargo, Centro Interpretativo da Batalha de Castelo Rodrigo, Centro Interpretativo Ephraim Bueno, em Figueira de Castelo Rodrigo, Centro Interpretativo da Torre de Almofala, Lagar das Varas
1.2.3. Etnográfico	
Festas Cíclicas	Festa das Amendoeiras em Flor, Fogueira de Natal, O Entrudo, Dias das Idades
1.2.4. Complementares	
Miradouros	Miradouro natural da Serra da Marofa, Miradouro do Alto da Sapinha, Lugar de Santo André, Vale do Côa, Miradouro do Penhasco de Penha de Águia,
Albufeiras e Barragens	Albufeira do Pocinho, Barragem do Pocinho, Barragem do Catapereiro, Barragem de Santa Maria de Aguiar
1.3. Atividades	
1.3.1. Percursos	
Percursos pedestres	Trilhos da Aldeia
1.4. Equipamentos	
1.4.1. Culturais	
1.4.1.1. Artes e Espetáculos	
Espaços de Exposição Regular e Galerias	Casa da Cultura em Figueira de Castelo Rodrigo
1.4.1.2. Ciências	
Bibliotecas	Biblioteca Municipal
1.4.2. Desportivos	
1.3.2.1. Campos de Instalações Especializadas	
Pavilhões de desportos	Pavilhão de desportos Figueira de Castelo Rodrigo
Campos de Futebol e jogos	Estádio Municipal

1.4. Equipamentos (Cont.)	
1.4.3. Recreativos	
Feiras e Mercados	Mercado Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo, Feira Rural no Mercado Municipal (todos os sábados em novembro)
Piscinas de Recreio e/ou competição	Piscinas cobertas municipais, Piscinas do Parque Desportivo e Lazer
Salas de espetáculos	Casa da Cultura em Figueira de Castelo Rodrigo
1.5. Eventos	
1.5.1. Religiosos	
Procissões e Festividades	Procissão dos Passos (Sexta-feira Santa), Procissão Nossa Senhora das Neves (Escarigo), Procissão de Corpo de Deus
1.5.2. Cultura	
1.5.2.1 Festais	
Música	Festas da Vila
Recriação Histórica	Recriação Histórica da Batalha de Castelo Rodrigo
1.5.3. Animação	
1.5.3.1. Tradicional	
Festas Populares	Corpo de Deus (Em Figueira de Castelo Rodrigo), Festas de Santo Amaro, Festas da Vila (várias freguesias de Figueira de Castelo Rodrigo), Festas de Santa Eufémia (Algodres) Festas de Santa Eufémia, Santo André e São José (Almofala), Festa do Almendo (Barca D'Alva), Festa Nossa Senhora de Monforte (Bizarri), Festa Nossa Senhora do Pranto (Cinco Vilas e Reigada), Festa S. Sebastião (Escarigo), Festa da Nossa Senhora da Luz (Freixeda de Torrão), Festas da Nossa Senhora da Lapa (Penha D'Água), Festas de S. Gregório (Vale de Afonsinho), Festas da Nossa Senhora da Saúde (Vale de Afonsinho), Baile de S. Martinho (Escalhão), Festa de Santo António (Vermiosa)
Feiras e Mercados	Feira da Caça e da Pesca
1.5.3.2. Gastronomia	
Mostras e Festivais	É cá da Terra-Feira de Saberes e Sabores, Festival do Borrego da Marofa, Festival das Sopas e das Migas

1.5.3. Animação (Cont.)	
1.5.3.3. Especial	
Visitas Guiadas	Visita guiada a Castelo Rodrigo
1.5.4. Desporto	
Náuticos	Grande Prémios de Motonáutica, Centro Náutico de Barca D'Alva
Automóvel	Grande Perícia Automóvel de Figueira de Castelo Rodrigo, Slalom de Castelo Rodrigo, Club Motards
Todo-Terreno	Figueira TT Clube de Praticantes
2. Atividades	
2.1. Gastronomia e Vinhos	
Pratos Típicos	Borrego da Marofa, Migas de peixe do Rio Côa, feijoada de javali, enchidos da região, alheira com amêndoa
Doçaria Regional	Flor de Escalhão, biscoitos de Escalhão
Azeite	Dulfar, Azeites Barca D'Alva, Cooperativa de Olivicultores de Vilar Torpim, Azeite Biológico Casa dos Poços, Quinta da Caldeirinha, Azeite Foral Novo, Azeite Figueira de Castelo Rodrigo-Produção Artesanal, Azeites Falcoeira
Vinhos	Quinta do Cardo, Quinta da Biaia, Casa Agrícola Roboredo Madeira-Carm, Adega Cooperativa de Castelo Rodrigo, Quinta da Caldeirinha, Quinta dos Cobelcos, Agrocardo, Casca Wines
Amêndoa	Sabores da Geminha, Quinta Vale do Torrão, Ana Correia-Produtor
2.2. Circuitos Turísticos	
Circuito Turístico	Rota das Amendoeiras em Flor, Rota das Aldeias Históricas, Rota dos 20 castelos, Rota dos Vinhos da Beira Interior, Rota do Património Mundial, Percorrer o Vale do Côa
3. Equipamentos	
3.1. Turismo	
Alojamento Local	Hospedaria Arco-Iris, Casa da Aldeia, Casa da Aldeia Almofala, Bago D'Ouro Hotels,
Estabelecimento hoteleiro	Estalagem Falcão de Mendonça, Hospedaria do Convento, Colmeal Countryside Hotel,

3.1 Turismo (Cont.)											
	Casas de Campo	Casa da Amendoeira									
	Turismo Rural / em Espaço Rural	Casa Turismo Rural, Casa Katiolo-Habituação Rural, Casa dos Poços, Casa Nazaré, Casa da Cisterna, Casa das Castas Cobelcos, Terra D'Alva,									
	Pousada e Residencial	Residencial Figueirense									
	Agências de Viagem e Turismo	The Travel Corner, António Atalaia-Viagens e Turismo									
	Agentes de Animação Turística	ATN - Associação de Transumância e Natureza, Adega Cooperativa Castelo Rodrigo, Visitar Douro & Côa - Ambieduca, CARB - Cooperativa Artística da Raia Beirã, CARM-Casa Agrícola Roboredo Madeira, Plataforma Ciência Aberta, Quinta do Cardo, The Travel Corner, Uima Transporte de Passageiros, Daria Diamantino Micaelo Arrepia, Douro Legend S.A., Cobelcos - Vinhos e Turismo, Lda									
	Parques de Campismo e Caravanismo	Parque de Campismo Rossio de Valhelhas, Ecoparque de Castelo Rodrigo									
	Restaurantes	A Cerca, Taberna da Matilde, Arco-Iris, O Dias, Estalagem Falcão Mendonça, Snack-Bar Leitão, Bago D'Ouro, Cantinho Cepa Torta, Chico's Bar, Mig XXI, O Lagar, O Paralta, Restaurante Marofa, Colmeal Countryside Hotel									
3.2 Transportes											
	3.2.1. Terrestres										
	Terminais Rodoviários	Terminal Figueira Castelo Rodrigo									
	Terminal Fluvial	Cais de Barca D'Alva									
3.3. Infraestruturas Sociais											
	3.3.1. Estradas										
	Eixo Principal	A25, IP2									
	Complementos e Locais	N332, N221, ER221									
Fonte: Elaborado pela autora											

Anexo III - Inventário Recursos Turísticos de Mêda		Mêda
1. Património		
1.1 Património Natural		
	Rios	Rio Douro (muito perto), Rio Massueime
	Ribeiras	Ribeira da Coriscada, Ribeira de Marialva, Ribeira da Teja
1.2. Património Cultural		
1.1.2.1. Monumental		
	Património Mundial	Região Demarcada do Douro (Fonte Longa, Mêda, Poço do Canto e Longroiva), Parque Arqueológico do Côa
	Aldeias Classificadas	Aldeia História de Marialva
	Sítios Arqueológicos	Castro de S. Jorge em Ranhados, Castro do Monte de Santa Columba em Poço do Canto, Necrópole Medieval de Muimentos, Sepulturas Escavadas na rocha em Longroiva, Lagares rupestres em Longroiva, Lagares Escavados na Rocha em Prova e Casteição, Sítio Arqueológico de Vale do Mouro, Pinturas rupestres em Aveloso, Prova, Ranhados e Longroiva
	Igrejas	Igreja Matriz de Ranhados, Igreja Matriz de Poço do Canto, Igreja Matriz de Mêda, Igreja Matriz de Santa Maria em Longroiva, Igreja Matriz em Casteição, Igreja Matriz de Vale Flor, Igreja de S. Pedro e S. Tiago de Marialva, Igreja Matriz de Santa Catarina em Barreira, Igreja Matriz de Rabaçal, Igreja Matriz da Coriscada
	Castelos	Castelo de Ranhados, Castelo de Longroiva (Monumento Nacional), Castelo de Marialva,
1.1.2.1. Monumental (Cont.)		
	Capelas	Capela Nossa Senhora do Torrão, Capela de São Sebastião e Capela de São Pedro, em Longroiva, Capela Nossa Senhora dos Prazeres em Carvalhal, Capela Nossa Senhora dos Milagres e São Sebastião em Barreira, Capela de Santa Bárbara e Capela do Divino Senhor da Boa Esperança em Coriscada,

1.2 Património Cultural (Cont.)	
	Solar do Condes de Avilhez, Solar dos Távoras, Casa do Consú em Poço do Canto, Solar dos Canceiros, Casal de Dona Alda, Solar da Casa Grande, Solar dos Marqueses de Roriz, Solar do Bispo e Aveloso, Casa Manuelina (classificada de Interesse Público) em Prova, Casa da Cerca, Casa do Redondo ou Casa Grande na Quinta da Bancelada, em Rabaçal, Solar do Morgado em Rabaçal, Solares dos Menezes em Coriscada, Solar dos Viscondes da Coriscada,
Cruzeiros, Padrões e Pelourinhos	Pelourinho de Ranhados, Pelourinho de Mêda, Pelourinho em Casteirão, Pelourinho de Marialva,
Torres	Sito e Torre do Relógio em Mêda
Casas Típicas, edifícios e elementos arquitectónicos relevantes	Estátua Estela de Longroiva, Janelas e portais manuelinos em Aveloso, Cruzeiros e Alminhas, Casa da Câmara e Tribunal de Marialva
Aquedutos e Fontes	Fonte da Zarela em Coriscada
Construções rurais, agrícolas e industriais	Moinhos de água em Longroiva, Termas de Longroiva, Moinhos de Água em Barreira, Forno Comunitário, Fornos de Olaria em Berreira, Fornos Telheiros em Barreira, Casas Típicas deste extremo da Beira Alta, habitações tradicionais em Rabaçal
1.1.2.1. Monumental (Cont.)	
Ruas e Praças Históricas	Rua da Corredouro em Marialva
Pontes e calçadas e lagares Romanos	Ponte Romana em Aveloso, Troços de Calçada Romana
1.1.2.2. Artístico	
Museus e núcleos museológicos	Museu Municipal de Mêda, Museu do Queijo em Marialva,
1.1.2.3. Etnográfico	
Festas Anuais	Festa de S. José (19 março), Feira das Vindinas (19 de outubro), Feriado Municipal (11 novembro) Festa dos Santos Populares
Artesanato	Utensílios trabalhados a partir do vime, da lã, do linho, do barro ou do metal

1.2 Património Cultural (Cont.)	
1.1.2.4. Complementares	
Miradouros	Miradouro de Aveloso, Pendão em Prova e Casteição, Miradouro de Santa Bárbara na Coriscada, Miradouro de Paipenela,
Albufeiras e Barragens	Barragem de Ranhados
1.3. Atividades	
1.3.1. Percursos	
Percursos pedestres	Percurso da Aldeia Histórica de Marialva, Percorso "Ao encontro dos castelos de Mêda, Marialva e Longroiva
1.4. Equipamentos	
1.4.1. Culturais	
1.3.1.1. Artes e Espetáculos	
Espaços de Exposição Regular e Galerias	Casa da Cultura Mêda
1.3.1.2. Ciências	
Bibliotecas	Biblioteca Municipal de Mêda
1.4.2. Desportivos	
1.3.2.1. Campos de Instalações Especializadas	
Campos de Futebol e jogos	Estádio Municipal, Campos de Ténis, Pavilhão Polidesportivo
1.4.3. Recreativos	
Feiras e Mercados	Mercado Municipal, Feira de Santiago em Marialva, Feira de S. José em Rabaçal, Feira de S. Martinho em Ranhados, Feira de Santo André
Piscinas de Recreio e/ou competição	Complexo Desportivo das Piscinas Municipais
Salas de espetáculos	Casa Municipal da Cultura

1.5 Eventos		
1.5.1. Religioso		
Procissões e Festividades	Procissão de Quinta-feira Santa	
1.5.2. Cultura		
1.4.2.1 Festais		
Música	Festival Mêda +, Festival de Música "A Gosto"	
1.5.3. Animação		
1.5.3.1. Tradicional		
		Festa da Nossa Senhora do Campo em Ranhados, Festa do Divino Espírito Santo em Poço do Canto, Festas à Nossa Senhora do Torrão, Festas em honra de S. Brás em Aveloso, Festa a S. João Baptista em Prova e Casteição, Festa à Nossa Senhora de Vila Maior em Casteição, Festa a Santa Bárbara, em Vale Flor, Festa à Nossa Senhora dos Prazeres em Carvalhal, Festa a S. Silvestre em Pai Penela, Festa Nossa Senhora dos Remédios em Marialva, Festa Nossa Senhora dos Milagres em Barreira, Festa São Sebastião em Rabaçal, Romaria da Nossa Senhora das Candeias em Aveloso, Festa da Nossa Senhora de Fátima em Gateira, Festa de S. Vicente em Carvalhal, Romaria de Nossa Senhora de Belém, Festas da cidade de Mêda
Feiras e Mercados		Feira de Atividades do Mundo Rural, Feira de Atividades Económicas, Mercado Medieval de Mêda
1.5.3.2. Gastronomia		
Mostras e Festais		Feira de Atividades do Mundo Rural, Feira de Atividades Económicas
1.5.3.3. Especial		
Visitas Guiadas		Centro Histórico de Mêda
1.5.4. Desporto		
BTT		Mêda100
Automóvel		Perícia Cidade da Mêda

2. Atividades	
2.1. Gastronomia e Vinhos	
Pratos Típicos	Grelhos à pobre, queijo de Ovelha, Chouriças, Azedas cruas, Omelete de espargos, Papas Laberças, salada de batatas em azedas, sopa de beldroegas, sopa de fiolho, bacalhau à lagareiro
Doçaria Regional	Filhoses de Natal, doce de abóbora com amêndoa, bolos de amêndoa
Azeite	Lagar dos Pinos, Azeite Bio Vale da Cerdeira, Azeite Olivus, Cooperativa de Poço do Canto,
Vinhos	Quinta Vale D'Aldeia, Quinta da Veiga, Quinta do Marvão, Quinta das Senhoras, Quinta Carvalho Martins, Quinta Venue Estates, Viniloureño, Adega Cooperativa de Mêda, Casa Agrícola Rebelo Afonso, Casas do Coro, Muxagat
Amêndoa	Quinta do Consêl
2.2. Circuitos Turísticos	
Circuito Turístico	Grande Rota das Aldeias Históricas
3. Equipamentos	
3.1 Turismo	
Alojamento Local	A Queijaria, Casa da Fidalga, Casa das Freiras, Casa do Leão, Quinta do Nobre, Quinta Côa Rupestre
Estabelecimento hoteleiro	Hotel Novo Dia, Longroiva Hotel Rural & Termas,
Agroturismo	Quinta Calcaterra
Casas de Campo	Casa do Côro
Turismo de Habitação/Aldeia	Casa do Redondo,
Pousada e Residencial	Residencial Nova Era
Agentes de Animação Turística	Lagar dos Pinos, Muxagat Vinhos, Olho de Turista, Quinta Vale D'Aldeia, Quinta das Senhoras, Viniloureño, Serradourotrip, Casas do Coro, Óbvio Azáfama, Maria Felismina Seguro Vasconcelos Andrade, Douro Retreat, Tres R'S Formação Turismo e lazer

3.1 Turismo (Cont.)	
Parques de Campismo e Caravanismo	Parque de Campismo Municipal
Restaurantes	Churraqueira Pito na Brasa, Casas do Côro, Cervejaria Almeida, Cervejaria Restaurante H.F., Espada Lua, Longroiva Hotel Rural, O Lagar, O Mercado, O Morgado, Pestiqueira "O Barril", Pizzaria M, Quinteiro do Cônsul, Quintinha CB, Restaurante Salão de Chá "Girassol", Sete & Meio, Vale D'Aldeia, O Retiro
3.2. Transportes	
2.2.2.1. Terrestres	
Terminais Rodoviários	Terminal Rodoviário de Mêda
3.3 Infraestruturas Sociais	
Eixo Principal	IP2
Complementos e Locais	EN 324, EN 331, EN102
Fonte: Elaborado pela autora	

Anexo IV

Lista de Entrevistas

1. Entrevista a Cacilda Covas, Arnozelo, Vila Nova de Foz Côa, 18/03/2024
2. Entrevista a Maria Amélia Simão, Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, 21/03/2024
3. Entrevista Rui Torres, Azeite Falcoeira, Quintã de Pero Martins, Figueira da Castelo Rodrigo, 18/03/2024
4. Entrevista Rui Torres, visita ao Lagar das Varas, Quintã de Pero Martins Figueira de Castelo Rodrigo, 17/03/2024
5. Entrevista a Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024
6. Entrevista Carlos Martins, Azeite Foral Novo, Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024
7. Entrevista a Esperança Moutinho, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024
8. Entrevista a José Reverendo Conceição, enólogo da Quinta Vale D'Aldeia, Vale da Manta, Mêda, 3/06/2024
9. Entrevista a António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova de Foz Côa, 4/06/2024
10. Entrevista a Rui Ló, Vinilourenço, Poço do Canto, Mêda, 4/06/2024
11. Entrevista a António Óscar Sampaio, Lagar do Pinos, Longroiva, Mêda, 4/06/2024
12. Entrevista a Carlos Flor e Luís Santos, Quinta da Biaia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024
13. Entrevista a José Silva, enólogo da Adega do Sável, Vila Nova de Foz Côa, 5/06/2024
14. Entrevista a António Faria, Azeite Dulfar, Penha D'Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024
15. Entrevista a Rosa Martinho, Pastelaria Rosa Martinho, Mêda, 5/06/2024

16. Entrevista a José Rocha da Quinta D. Olinda, Freixo de Numão, Vila Nova Foz Côa, 6/06/2024
17. Entrevista a Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova Foz Côa, 6/06/2024
18. Entrevista a Carlos Peixoto, Quinta Ervamoira, Aldeia das Chãs, Vila Nova Foz Côa, 6/06/2024
19. Entrevista a Fernando de Jesus, Quinta do Consul, Mêda, Outeiro de Gatos e Fonte Longa, Mêda, 6/06/2024
20. Entrevista a Alexandre Chéu, Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 7/06/2024
21. Entrevista a José Maria Guedes, Azeites Barca D 'Alva, Barca D'Alva, Figueira de Castelo Rodrigo, 7/06/2024
22. Entrevista a Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova Foz Côa, 25/06/2024

Anexo V – Guião de Entrevista – Transformadores de amêndoa

Tabela 1. Estrutura do Guião de Entrevista

Parte I – Legitimação

Objetivos	Discurso Padrão
1. Agradecimento inicial e informação sobre a pertinência da entrevista e âmbito da investigação	Começo por agradecer a sua disponibilidade e atenção. O presente guião foi construído no âmbito da dissertação do Mestrado em Turismo e Desenvolvimento de Produtos Turísticos do ISCET – Instituto Superior de Ciências Empresariais e Turismo. Esta dissertação pretende perceber a importância de uma Rota Enogastronómica, como produto estruturador para os territórios de Vila Nova Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.
2. Consentimento da gravação da entrevista	Para assegurar o rigor da análise dos dados será necessário proceder à gravação áudio desta entrevista. Assim, peço a sua autorização para o efeito.
3. Recolha dos dados biográficos e enquadramento profissional do entrevistado	Vou lhe pedir que se apresente, identifique a empresa que está a representar e a sua função nesta empresa.

Tabela 2. Estrutura do guião de entrevista

Parte II - Questões para a área de competência: Região.

Objetivos	Questões
4. Caracterizar o território do ponto de vista da amêndoa	4.1. Acha que a amêndoa é um produto importante neste concelho? a) De que forma? 4.2. Do ponto de vista do turismo associado ao produto amêndoa, quais os pontos fortes da região? (amendoeiras em flor, festas, tradições, doces...)

Tabela 3. Estrutura do guião de entrevista

Parte III - Questões para a área de competência: A amêndoa e a importância das rotas como produto estruturador

Objetivos	Questões
5. Caracterizar o território do ponto de vista turismo e perspetivar a importância da amêndoa para o desenvolvimento da região	5.1. Que sugestões faria para a construção de uma rota enogastronómica para potenciar o concelho? a) Locais para ver a produção dos três produtos (Beneficiar da paisagem) c) Comida d) Vinhos 5.2. Quais as vantagens da construção de uma rota para os três concelhos (Mêda, Figueira Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa)?

	5.3. Neste contexto, qual seria o papel das populações / <i>Stakeholders</i> (produtores, transformadores, hotéis, restaurantes)?
--	---

Tabela 4. Estrutura do guião de entrevista

Parte IV - Questões para a área de competência: Atividades de prova de doces de amêndoa

Objetivos	Questões
6. Atividades	6.1. Pode explicar os produtos que faz usando a amêndoa? 6.2. Pode explicar como se faz? 6.3. Alguns destes produtos têm alguma base tradicional? Ou é tradicional? 6.4. Como se diferencia no mercado a trabalhar com a amêndoa? 6.5. Conhece algumas tradições ou vivenciou algumas tradições ligadas à amêndoa? Ainda se mantêm? 6.6. Que atividades propõem aos visitantes que procuram conhecer a sua amêndoa?

Tabela 5. Estrutura do guião de entrevista

Parte II - Questões para a área de competência: Finalização e agradecimentos

Objetivos	Questões
7. Finalização e agradecimentos	Agradeço mais uma vez a sua disponibilidade e colaboração. Dou por finalizada a entrevista

Anexo VI – Guião de Entrevista – Produtores de Azeite

Tabela 1. Estrutura do Guião de Entrevista

Parte I – Legitimação

Objetivos	Discurso Padrão
1. Agradecimento inicial e informação sobre a pertinência da entrevista e âmbito da investigação	Começo por agradecer a sua disponibilidade e atenção. O presente guião foi construído no âmbito da dissertação do Mestrado em Turismo e Desenvolvimento de Produtos Turísticos do ISCET – Instituto Superior de Ciências Empresariais e Turismo Esta dissertação pretende perceber a importância de uma Rota Enogastronómica, como produto estruturador para os territórios de Vila Nova Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.
2. Consentimento da gravação da entrevista	Para assegurar o rigor da análise dos dados será necessário proceder à gravação áudio desta entrevista. Assim, peço a sua autorização para o efeito.
3. Recolha dos dados biográficos e enquadramento profissional do entrevistado	Vou lhe pedir que se apresente, identifique a empresa que está a representar e a sua função nesta empresa.

Tabela 2. Estrutura do guião de entrevista

Parte II - Questões para a área de competência: Região.

Objetivos	Questões
4. Caracterizar o território do ponto de vista da azeitona	4.1. Acha que o azeite é um produto importante neste concelho? a) De que forma? 4.2. Do ponto de vista do turismo associado ao produto azeite, quais os pontos fortes da região? (festas, tradições, doces...)

Tabela 3. Estrutura do guião de entrevista

Parte III - Questões para a área de competência: A amêndoa e a importância das rotas como produto estruturador

Objetivos	Questões
5. Caracterizar o território do ponto de vista turismo e perspetivar a importância do azeite para o desenvolvimento da região	5.1. Que sugestões faria para a construção de uma rota enogastronómica para potenciar no concelho? a) Locais para ver a produção dos três produtos (Beneficiar da paisagem) c) Comida d) Vinhos

	5.2. Quais as vantagens da construção de uma rota para os três concelhos (Mêda, Figueira Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa)? 5.3. Neste contexto, qual seria o papel das populações /Stakeholders (produtores, transformadores, hotéis, restaurantes)?
--	---

Tabela 4. Estrutura do guião de entrevista

Parte IV - Questões para a área de competência: Atividades nos olivais

Objetivos	Questões
6. Atividades	6.1. Pode explicar o processo de produção do azeite? Desde a sua plantação até à venda, de forma breve. 6.2. Pode explicar as tradições associada à produção do azeite? Ainda se mantem alguma? 6.3. Que atividades propõem aos visitantes para conhecerem o produto e o território?

Tabela 5. Estrutura do guião de entrevista

Parte V – Questões para a área de competência: Produtos disponíveis e elementos diferenciadores

Objetivos	Questões
7. Produtos da Quinta.	7.1. Que azeites/produtos destaca da quinta? Pode caracteriza-los? 7.2. Quais os seus elementos diferenciadores?

Tabela 6. Estrutura do guião de entrevista

Parte VI - Questões para a área de competência: Finalização e agradecimentos

Objetivos	Questões
8. Finalização e agradecimentos	Agradeço mais uma vez a sua disponibilidade e colaboração. Dou por finalizada a entrevista

Anexo VII – Guião de Entrevista – Produtores de Amêndoa

Tabela 1. Estrutura do Guião de Entrevista

Parte I – Legitimação

Objetivos	Discurso Padrão
1. Agradecimento inicial e informação sobre a pertinência da entrevista e âmbito da investigação	Começo por agradecer a sua disponibilidade e atenção. O presente guião foi construído no âmbito da dissertação do Mestrado em Turismo e Desenvolvimento de Produtos Turísticos do ISCET – Instituto Superior de Ciências Empresariais e Turismo Esta dissertação pretende perceber a importância de uma Rota Enogastronómica, como produto estruturador para os territórios de Vila Nova Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.
2. Consentimento da gravação da entrevista	Para assegurar o rigor da análise dos dados será necessário proceder à gravação áudio desta entrevista. Assim, peço a sua autorização para o efeito.
3. Recolha dos dados biográficos e enquadramento profissional do entrevistado	Vou lhe pedir que se apresente, identifique a empresa que está a representar e a sua função nesta empresa.

Tabela 2. Estrutura do guião de entrevista

Parte II - Questões para a área de competência: Região

Objetivos	Questões
4. Caracterizar o território do ponto de vista da amêndoa	4.1. Acha que a amêndoa é um produto importante neste concelho? a) De que forma? 4.2. Do ponto de vista do turismo associado ao produto amêndoa, quais os pontos fortes da região? (amendoeiras em flor, festas, tradições, doces...)

Tabela 3. Estrutura do guião de entrevista

Parte III - Questões para a área de competência: A amêndoa e a importância das rotas como produto estruturador

Objetivos	Questões
5. Caracterizar o território do ponto de vista turismo e perspetivar a importância da amêndoa para o desenvolvimento da região	5.1. Que sugestões faria para a construção de uma rota enogastronómica para potenciar no concelho? a) Locais para ver a produção dos três produtos (Beneficiar da paisagem) c) Comida d) Vinhos

	5.2. Quais as vantagens da construção de uma rota para os três concelhos (Mêda, Figueira Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa)? 5.3. Neste contexto, qual seria o papel das populações /<i>Stakeholders</i> (produtores, transformadores, hotéis, restaurantes)?
--	--

Tabela 4. Estrutura do guião de entrevista

Parte IV - Questões para a área de competência: Atividades nos amendoais

Objetivos	Questões
6. Atividades	6.1. Pode explicar o processo de produção da amêndoa? Desde a sua plantação até à venda, de forma breve. 6.2. Pode explicar as tradições associada à produção da amêndoa? Ainda se mantem alguma?

Tabela 5. Estrutura do guião de entrevista

Parte V - Questões para a área de competência: Finalização e agradecimentos

Objetivos	Questões
7. Finalização e agradecimentos	Agradeço mais uma vez a sua disponibilidade e colaboração. Dou por finalizada a entrevista

Anexo VIII – Guião de Entrevista – Produtores de Vinho

Tabela 1. Estrutura do Guião de Entrevista

Parte I – Legitimação

Objetivos	Discurso Padrão
1. Agradecimento inicial e informação sobre a pertinência da entrevista e âmbito da investigação	Começo por agradecer a sua disponibilidade e atenção. O presente guião foi construído no âmbito da dissertação do Mestrado em Turismo e Desenvolvimento de Produtos Turísticos do ISCET – Instituto Superior de Ciências Empresariais e Turismo Esta dissertação pretende perceber a importância de uma Rota Enogastronómica, como produto estruturador para os territórios de Vila Nova Foz Côa, Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo.
2. Consentimento da gravação da entrevista	Para assegurar o rigor da análise dos dados será necessário proceder à gravação áudio desta entrevista. Assim, peço a sua autorização para o efeito.
3. Recolha dos dados biográficos e enquadramento profissional do entrevistado	Vou lhe pedir que se apresente, identifique a empresa que está a representar e a sua função nesta empresa.

Tabela 2. Estrutura do guião de entrevista

Parte II - Questões para a área de competência: Região.

Objetivos	Questões
4. Caracterizar o território do ponto de vista do vinho	4.1. Acha que o vinho é um produto importante neste concelho? a) De que forma? 4.2. Do ponto de vista do turismo associado ao produto vinho, quais os pontos fortes da região? (festas, tradições, visitas, doces...)

Tabela 3. Estrutura do guião de entrevista

Parte III - Questões para a área de competência: A vinha e a importância das rotas como produto estruturador

Objetivos	Questões
5. Caracterizar o território do ponto de vista turismo e perspetivar a importância do azeite para o desenvolvimento da região	5.1. Que sugestões faria para a construção de uma rota enogastronómica para potenciar no concelho? a) Locais para ver a produção dos três produtos (Beneficiar da paisagem) c) Comida d) Vinhos

	5.2. Quais as vantagens da construção de uma rota para os três concelhos (Mêda, Figueira Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa)? 5.3. Neste contexto, qual seria o papel das populações /Stakeholders (produtores, transformadores, hotéis, restaurantes)?
--	---

Tabela 4. Estrutura do guião de entrevista

Parte IV - Questões para a área de competência: Atividades nas vinhas

Objetivos	Questões
6. Atividades	6.1. Pode explicar o processo de produção do vinho? Desde a sua plantação até à venda, de forma breve. 6.2. Pode explicar as tradições associada à produção do vinho? Ainda se mantem alguma? 6.3. Que atividades propõem aos visitantes para conhecerem o produto e o território? 6.4. De acordo com a sua experiência quais os atributos que o turista procura? Que experiências procuram? 6.5. E de que forma a quinta vão ao encontro dessas expectativas? 6.6. Gostariam de entrar numa rota enogastronômica?

Tabela 5. Estrutura do guião de entrevista

Parte V – Questões para a área de competência: Produtos disponíveis e elementos diferenciadores

Objetivos	Questões
7. Produtos da Quinta.	7.1. Que vinhos destaca da quinta? Pode carateriza-los? 7.2. Quais os seus elementos diferenciadores?

Tabela 6. Estrutura do guião de entrevista

Parte VI - Questões para a área de competência: Finalização e agradecimentos

Objetivos	Questões
8. Finalização e agradecimentos	15. Agradeço mais uma vez a sua disponibilidade e colaboração. Dou por finalizada a entrevista

Anexo IX – Guião de Entrevista à Dona Cassilda Covas

O presente testemunho servirá para servir de base ao texto que pretendo redigir sobre o ciclo biológico da amêndoa, as suas tradições associadas, cuidados a ter na plantação e cuidado dos amendoais.

Assim, e no sentido de maior valorização para o meu trabalho peço que o testemunho seja gravado: pode ser vídeo ou só voz. Só desta maneira poderei validar o testemunho.

De uma forma ou outra, envio em anexo o documento de cedência de imagem e voz para o meu trabalho. O preenchimento deste documento é obrigatório para poder validar o testemunho. Peço que o considerem.

Seguem um conjunto de questões que pretendem ser orientadoras numa “conversa” sobre memórias. As questões transmitem que informações mínimas pretendo retirar desta conversa. Sendo uma senhora de idade e com certeza com memórias incríveis relacionadas com o assunto, sugiro que deixes a senhora falar, que fale de tradições, de serões a partir a amêndoa...etc.

Tenho pena que não possa estar presente, tenho a certeza que me iria deliciar!

Seguem as questões:

- Nome:
- Residência:
- Idade:
- A amendoeira é uma árvore que exige muito cuidados?
- Quais os processos de produção da amêndoa? (sementeira, lavra, enxertia, pode, apanha, rebusco, secagem, partida, armazenagem, transporte e venda, seguindo por ordem descrita ao lo dos meses do ano)

- Qual o ciclo da amêndoa ao longo do ano? – enxertia de banco, a poda, descrição dos labores à volta da amêndoa
- Qual o pior mal para as amêndoas? Que pode estragar a colheita e as amendoeiras?
- Como era a altura da apanha da amêndoa? Como se fazia a apanha da amêndoa?
- As pessoas contavam? Como era o ambiente? Lembra-se de alguma cantiga?
- Onde era feita a partida da amêndoa aqui? Como era o ambiente? Que falavam? Que material usavam?
- Quais as qualidades de amêndoas que existiam nesta zona? Exemplo Casanova?
- Há amêndoa doce a amarga, certo? Para que serve uma e outra?
- Depois das amêndoas partidas a quem as entregavam?
- Onde eram vendidas as amêndoas? E eram descascadas ou em bruto?
- Quem fazia o preço das amêndoas?
- Conhece as propriedades curativas da amêndoa? Quais? Pode explicar?

Anexo X – Guião de Entrevista à Dona Maria Amélia Simão

O presente testemunho servirá para servir de base ao texto que pretendo redigir sobre o ciclo biológico da amêndoa, as suas tradições associadas, cuidados a ter na plantação e cuidado dos amendoais.

Assim, e no sentido de maior valorização para o meu trabalho peço que o testemunho seja gravado: pode ser vídeo ou só voz. Só desta maneira poderei validar o testemunho.

De uma forma ou outra, envio em anexo o documento de cedência de imagem e voz para o meu trabalho. O preenchimento deste documento é obrigatório para poder validar o testemunho. Peço que o considerem.

Seguem um conjunto de questões que pretendem ser orientadoras numa “conversa” sobre memórias. As questões transmitem que informações mínimas pretendo retirar desta conversa. Sendo uma senhora de idade e com certeza com memórias incríveis relacionadas com o assunto, sugiro que deixes a senhora falar, que fale de tradições, de serões a partir a amêndoa...entre outros aspetos.

Tenho pena que não possa estar presente, tenho a certeza que me iria deliciar!

Seguem as questões:

- Nome:
- Residência:
- Idade:
- A amendoeira é uma árvore que exige muito cuidados?
- Quais os processos de produção da amêndoa? (sementeira, lavra, enxertia, pode, apanha, rebusco, secagem, partida, armazenagem, transporte e venda, seguindo por ordem descrita ao longo dos meses do ano)

- Qual o ciclo da amêndoa ao longo do ano? – enxertia de banco, a poda, descrição dos labores à volta da amêndoa
- Qual o pior mal para as amêndoas? Que pode estragar a colheita e as amendoeiras?
- Como era a altura da apanha da amêndoa? Como se fazia a apanha da amêndoa?
- As pessoas contavam? Como era o ambiente? Lembra-se de alguma cantiga?
- Onde era feita a partida da amêndoa aqui? Como era o ambiente? Que falavam? Que material usavam?
- Quais as qualidades de amêndoas que existiam nesta zona? Exemplo Casanova?
- Há amêndoa doce a amarga, certo? Para que serve uma e outra?
- Depois das amêndoas partidas a quem as entregavam?
- Onde eram vendidas as amêndoas? E eram descascadas ou em bruto?
- Quem fazia o preço das amêndoas?
- Conhece as propriedades curativas da amêndoa? Quais? Pode explicar?

Outras informações:

- Tem materiais da apanha da amêndoa que possa tirar fotos?
- Tem fotografias dessa altura que possa fotografar e colocar no meu trabalho?

Estas questões são as ideias para conseguir tirar todas a informações que preciso!

Agradece, em meu nome à tua avó! É uma excelente ajuda!!!

Obrigada

Anexo XI – Declaração de Consentimento

_____ (nome da pessoa), pessoa singular titular do CC nº, declaro para os devidos efeitos autorizar por minha livre, específica e informada vontade, a captação, tratamento e respetiva difusão da imagem própria e os dados pessoais inerentemente a esta associados, para Tese de Mestrado e publicações académicas subsequentes.

Autorizo o tratamento dos meus dados pessoais para as finalidades e termos acima referidos,

_____ em ____/____/____

(Assinatura conforme documento de identificação legal, pelo titular dos dados)