



Jorge Daniel Brito Rocha

A Raça Bovina Arouquesa

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pelo Professor Doutor Norberto Santos, apresentada à Faculdade de
Letras da Universidade de Coimbra

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

A Raça Bovina Arouquesa

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	A Raça Bovina Arouquesa
Autor	Jorge Daniel de Brito Rocha
Orientador	Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos
Júri	Presidente: Doutora Carmem Isabel Leal Soares Vogais: 1. Doutora Maria Helena da Cruz Coelho 2. Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos
Identificação do Curso	Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	7-9-2015
Classificação	13 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Agradecimentos

Gostaria de expressar o meu obrigado a todos os que contribuíram para que este projeto chegasse a bom porto.

Agradeço em primeiro lugar, o contributo e empenho do meu orientador, o Professor Doutor Norberto Santos, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Agradeço-lhe o tempo e a dedicação despendidas a este projeto, sem o qual não seria possível.

Um agradecimento à minha esposa pelo apoio, e dedicação com que sempre me ajudou.

Agradeço também à Associação de Criadores de Raça Arouquesa (ANCRA), pela ajuda e informações fornecidas.

Aos professores que me acompanharam ao longo deste processo o meu muito obrigado.

Resumo

Com este trabalho pretende-se abordar o tema da Raça Arouquesa, todas as suas características, e as mais-valias para a região. Esta dissertação tem como objetivo dar a conhecer, desde o gado bovino de raça Arouquesa, a sua carne D.O.P., até aos pratos com ela confeccionados, e o turismo da região em volta desta temática, uma vez que é um tema pouco desenvolvido.

Ao se falar de carne Arouquesa, pelo nome, logo associamos à Vila de Arouca, apesar de esta ser só um dos muitos concelhos onde é feita a criação desta raça bovina. Esta associação é feita inevitavelmente pelos turistas que procuram a região também pela sua gastronomia, pelos pratos elaborados à base de carne Arouquesa D.O.P., e pelos seus doces conventuais e regionais. Não podemos esquecer que Arouca está inserida na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, que é um Terroir, ou seja, apresenta características únicas que o diferem de todos os outros.

Do estudo feito com ajuda do Arouca Geopark, o seu plano para os próximos anos, e com o Plano Estratégico Nacional de Turismo 2013-2015, e outros programas de incentivos, apesar de Arouca já ser um destino turístico pela sua gastronomia, mais se planeia fazer para melhorar. É um caminho que apesar de árduo, pode e deve dar muitos frutos. O objetivo é que Arouca conserve as suas características naturais, as suas tradições e os seus produtos o mais genuínos possível, para que nunca deixe de ser um destino tão apreciado pelos turistas.

Palavras Chave

Raça Bovina Arouquesa; Carne Arouquesa D.O.P.; Gastronomia; Doces conventuais; Turismo.

Abstract

This work is intended to address the issue of “Arouquesa race”, all its features, and main gains to the region. This thesis goal is to inform about the breed of cattle “Arouquesa”, the “DOP” meat, the dishes made-up with it, and the tourism in the region around this thematic, since this topic is poorly developed.

When talking about Arouquesa meat, we associate it with Arouca village, although this is only one of many municipalities where the creation of this breed of cattle is made. This association is inevitably done by tourists seeking the region also for its cuisine, the dishes made up with the Arouquesa DOP meat, and its conventual and regional cakes. We cannot forget that Arouca is inserted into the demarcated region of “Vinho Verde”(green wine), which is a “Terroir”, so, it has unique features, wich are different from all others.

Although, Arouca is allready a tourist destination for its food, the study accomplished with the help of Arouca Geopark and its plan for the upcoming years, the National Strategic Tourism Plan 2013-2015, and other incentive programs, demonstrate that more is planned to improve it. It is an arduous way that should bring benefits.

Arouca should conserve its natural features, its historic traditions and its products as genuine as possible, so it will always be an appreciated destination by tourists.

Keywords

Raça Bovina Arouquesa; Carne Arouquesa D.O.P.; Gastronomia; Doces conventuais; Vinho Verde; Turismo.

Índice Geral

RESUMO	1
ABSTRACT	2
ÍNDICE DE FIGURAS.....	4
ÍNDICE DE TABELAS.....	6
INTRODUÇÃO	7
CAPITULO 1 - GASTRONOMIA	10
1.1 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	10
1.2 GASTRONOMIA AROUQUENSE	19
1.2.1 Pratos Típicos de Arouca.....	20
1.2.2 Doçaria Conventual de Arouca	23
1.2.3 Doçaria Regional.....	29
1.2.4 Vinho Verde de Arouca	33
CAPITULO 2 – TURISMO	42
2.1 ENQUADRAMENTO	42
2.2 AROUCA GEOPARK	45
2.3 PLANO ESTRATÉGICO NACIONAL DE TURISMO (PENT)	50
2.3.1 Outros Programas.....	54
CAPITULO 3 - RAÇAS BOVINAS AUTÓCTONES PORTUGUESAS.....	58
CAPITULO 4 – RAÇA BOVINA AROUQUESA	82
4.1 ENQUADRAMENTO	82
4.1.1 Evolução.....	83
4.1.2 O “Arouquês” no passado.....	84
4.1.3 Área de dispersão	85
4.1.4 Características	88
4.1.5 Padrão ideal da raça atual - Descrição fenotípica	92
4.1.6 Regime de exploração.....	93
4.1.7 Alimentação e manejo	95
4.1.8 Animais adultos	98
4.1.9 Sustentabilidade socioeconómica.....	102
4.1.10 Avaliação do Arouquês	102
4.2 ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE RAÇA AROUQUESA - ANCRA.....	102
4.2.1 Caderno de Especificações da ANCRA.....	107
4.2.2 Livro Genealógico:	107
4.3 CARNE AROUQUESA	108
4.4 CONFRARIA DA RAÇA AROUQUESA	110
CAPITULO 5 – PROMOÇÃO DA RAÇA AROUQUESA	112
CONSIDERAÇÕES FINAIS	117
BIBLIOGRAFIA	119
WEBGRAFIA	124

Índice de Figuras

FIGURA 1 - PRATO DE POSTA DE VITELA AROUQUESA	21
FIGURA 2 - TRAVESSA DE VITELA AROUQUESA ASSADA NO FORNO	22
FIGURA 3 - ARROZ DE ABA DE VITELA AROUQUESA	22
FIGURA 4 - TRAVESSA DE BIFE DE ALVARENGA	23
FIGURA 5 – EXEMPLAR DE BARRIGA DE FREIRA.....	25
FIGURA 6 – EXEMPLAR DE BARRIGA DE FREIRA DA ANADIA.....	26
FIGURA 7 – EXEMPLAR DE BARRIGA DE FREIRA DO CONVENTO DE SANTA CLARA EM VILA DO CONDE	26
FIGURA 8 – BOLA DE SÃO BERNARDO	27
FIGURA 9 – CASTANHAS DE OVOS	27
FIGURA 10- CHARUTOS DE AMÊNDOA.....	28
FIGURA 11 – MORCELAS DOCES	29
FIGURA 12 – ROSCAS DE AMÊNDOA.....	29
FIGURA 13 – PÃO-DE-LÓ DE AROUCA	30
FIGURA 14 – FATIA DE PÃO-DE-LÓ DE AROUCA	30
FIGURA 15 – MELINDRES.....	31
FIGURA 16 – CAVACAS.....	31
FIGURA 17 – PEDRAS PARIDEIRA.....	32
FIGURA 18 – TRILOBITES	32
FIGURA 19 – MAPA DA REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES.....	35
FIGURA 20 – SELO DA COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES.....	35
FIGURA 21 – VINHA EM LATADA CARACTERÍSTICA DA REGIÃO DO VINHO VERDE.....	37
FIGURA 22 – VINHA ENFORCADA CARACTERÍSTICA DA REGIÃO DO VINHO VERDE.....	37
FIGURA 23 – VINHA ATUAL CARACTERÍSTICA DA REGIÃO DO VINHO VERDE	38
FIGURA 24 – SÍMBOLO DA REDE GLOBAL DE GEOPARKS	46
FIGURA 25 – MAPA DO AROUCA GEOPARK.....	48
FIGURA 26 - PRODUTOS ESTRATÉGICOS PARA O GEOPARQUE AROUCA	50
FIGURA 27 - VIAGENS DE GASTRONOMIA E VINHOS - 2005-2011 E PREVISÕES (MILHÕES)	52
FIGURA 28 - MERCADOS EMISSORES DE GASTRONOMIA E VINHOS - 2010 (QUOTA)	53
FIGURA 29 – SÍMBOLO DOP – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA.....	59
FIGURA 30 – ÁREA DE DISPERSÃO DAS VÁRIAS RAÇAS BOVINAS AUTÓCTONES.....	60
FIGURA 31 – EXEMPLAR DA RAÇA BOVINA ALENTEJANA	61
FIGURA 32 – ÁREA DE DISPERSÃO DA RAÇA ALENTEJANA	62
FIGURA 33 – EXEMPLAR DA RAÇA BARROSÃ.....	63
FIGURA 34 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA BARROSÃ	64
FIGURA 35 – EXEMPLAR DA RAÇA BRAVA	65
FIGURA 36 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA BRAVA	65
FIGURA 37 – EXEMPLAR DA RAÇA CACHENA	66
FIGURA 38 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA CACHENA	67
FIGURA 39 – EXEMPLAR DA RAÇA GARVONESA.....	68
FIGURA 40 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA GARVONESA	68
FIGURA 41 – EXEMPLAR DA RAÇA JARMELISTA	69
FIGURA 42 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA JARMELISTA.....	69
FIGURA 43 - EXEMPLAR DA RAÇA MARINHOA.....	70
FIGURA 44 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA MARINHOA	71
FIGURA 45 – EXEMPLAR DA RAÇA MARONESA.....	72
FIGURA 46 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA MARONESA.....	73
FIGURA 47 – EXEMPLAR DA RAÇA MERTOLENGA	73

FIGURA 48 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA MERTOLENGA.....	74
FIGURA 49 – EXEMPLAR DA RAÇA MINHOTA.....	75
FIGURA 50 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA MINHOTA.....	75
FIGURA 51 – EXEMPLAR DA RAÇA MIRANDESA.....	76
FIGURA 52 – ÁREA DE DISPERSÃO DA RAÇA MIRANDESA.....	77
FIGURA 53 – EXEMPLAR DA RAÇA PRETA.....	78
FIGURA 54 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA PRETA.....	78
FIGURA 55 – EXEMPLAR DA RAÇA RAMO GRANDE.....	80
FIGURA 56 – ÁREA DE DISPERSÃO GEOGRÁFICA DA RAÇA PRETA.....	80
FIGURA 57 – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DE CARNE AROUQUESA D.O.P.....	86
FIGURA 58 – JUNTA DE BOIS.....	90
FIGURA 59 - LIVRO GENEALÓGICO DA RAÇA BOVINA AROUQUESA – REGISTO DE NASCIMENTOS E REGISTO DE ADULTOS DO ANO DE 1985 A 2013.....	100
FIGURA 60 - RELAÇÃO DO NÚMERO DE PRODUTORES, COM O NÚMERO DE ANIMAIS PRODUZIDOS E O NÚMERO DE TONELADAS PRODUZIDAS.....	101
FIGURA 61 – ROTULO DA CARNE AROUQUESA, D.O.P.....	104

Índice de Tabelas

TABELA 1 – DADOS DO MUNICÍPIO DE AROUCA E PORTUGAL DO ANO DE 2013.....	44
TABELA 2 - VALORES MÉDIOS DE MEDIDAS BIOMÉTRICAS:.....	83
TABELA 3 - REGIME ALIMENTAR DOS ANIMAIS DURANTE AS 4 ESTAÇÕES DO ANO.	96
TABELA 4 – RELAÇÃO DE PESO DO ANIMAL NAS VÁRIAS FASES DA VIDA, COM O SEXO DO MESMO.	98
TABELA 5 – LIVRO GENEALÓGICO DA RAÇA BOVINA AROUQUESA – REGISTO DE NASCIMENTOS E REGISTO DE ADULTOS DO ANO DE 1985 A 2013.....	99
TABELA 6 – RELAÇÃO DO NÚMERO DE PRODUTORES, COM O NÚMERO DE ANIMAIS PRODUZIDOS E O NÚMERO DE TONELADAS PRODUZIDAS.	101

Introdução

O tema deste trabalho incide na Raça Bovina Arouquesa, não só no animal em si, mas em especial na sua carne. Ou seja, é a análise das características do animal para a obtenção de uma melhor carne, mas principalmente a sua relação com a gastronomia e o turismo local. Esse é o objetivo concreto do trabalho, a gastronomia obtida a partir da Carne Arouquesa D.O.P., harmonizações e a sua capacidade de se assumir como produto identitária de um território específico.

Começa-se o trabalho a abordar o tema da gastronomia, e do turismo gastronómico. A nível histórico, o que foi e o que é a gastronomia atualmente, as semelhanças com o passado. E a nível do turismo, o que a gastronomia pode fazer por uma localidade, o que os turistas gastronómicos procuram atualmente. Dentro da Gastronomia fala-se em particular da gastronomia de Arouca, desde a posta de vitela Arouquesa ao bife de Alvarenga, passando depois para as sobremesas com os doces conventuais, como as castanhas doces, e os doces regionais como o pão-de-ló de Arouca. Para acompanhar todos estas iguarias, nada melhor do que um vinho verde, da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, onde Arouca se insere. Quer os pratos típicos elaborados com a carne Arouquesa D.O.P., quer os doces conventuais ou regionais, são um atrativo para o turismo da região.

Quando se fala em carne Arouquesa, o nome remete-nos para a Vila de Arouca, e para a sua gastronomia.

Algumas iniciativas foram realizadas com vista à divulgação da gastronomia de Arouca, e a criação do Arouca Geopark, produto fundamental para o marketing territorial e para a valorização das paisagens naturais e culturais, com os seus projetos no âmbito do geoturismo, mas com preocupação com a cultural e gastronomia, o que deu uma ajuda relevante.

Muitos turistas se deslocam a Arouca não só pela sua beleza natural e os seus monumentos, mas também pela sua gastronomia. Sendo esse também um dos objetivos para 2014-2020 do Arouca Geopark, com a promoção do Geoturismo. A nível nacional podemos verificar esse interesse na promoção da gastronomia para o turismo, através do Plano Estratégico Nacional de Turismo. Com a sua revisão para 2013-2015 foi elaborado um projeto, mais precisamente o projeto nº17, que tem como tema “Gastronomia e Vinhos – Enriquecer a experiência turística por via da gastronomia e vinhos nacionais”, que vai ao encontro desse interesse. Outros projetos de incentivo ao

desenvolvimento rural são também importantes para ajudar na promoção do turismo gastronómico em Arouca, como o LEADER (Ligações entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural), e com a ajuda do FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural).

Para um melhor enquadramento da Raça Bovina Arouquesa, faz-se uma pequena abordagem de cada uma das raças bovinas autóctones existentes em Portugal. Em cada uma é abordado um pouco da sua história, características e áreas de dispersão da raça.

Em relação à Raça Bovina Arouquesa, é feita uma abordagem mais pormenorizada, desde a sua evolução ao longo da história, a sua área de dispersão, as suas características, regimes de exploração, alimentação e manejo. Foi também elaborado um gráfico com os dados do livro genealógico, desde 1985 até 2013, assim como a relação entre o número de produtores com o número de animais criados, entre 2006 e 2014.

Não se podia falar de Raça Bovina Arouquesa sem falar na Associação de Criadores da Raça Arouquesa (ANCRA), a sua história, e como funciona atualmente, quais as suas funções, dando particular ênfase ao caderno de especificações da Raça e ao livro Genealógico. Passando pela certificação da Carne Arouquesa D.O.P. (Denominação de Origem Protegida).

Aborda-se também outra associação com vista à promoção da Carne Arouquesa é a Confraria Gastronómica da Raça Arouquesa. A sua constituição e o seu objetivo, assim como a ligação à Federação Nacional de Confrarias e a outras Confrarias.

Para terminar este trabalho, um capítulo sobre a promoção da Carne Arouquesa. Neste momento existem algumas questões a serem resolvidas para a correta promoção da Raça, que implicam medidas de fundo, principalmente nas mentalidades, em especial de alguns criadores, comerciantes e proprietários de restaurantes e talhos. Pois o objetivo principal quando se tem um produto de tão elevada qualidade como é a Carne Arouquesa D.O.P., é que o turista nunca saia defraudado, nem desiludido. Mas para a melhor promoção da Raça Arouquesa, fica a sugestão da criação de uma Rota Gastronómica da Carne Arouquesa. Esta Rota teria como objetivos principais a preservação, conservação e promoção da Raça. Em que o turista teria acesso durante todo o ano a quintas com demonstrações de gado, assim como a restaurantes com as iguarias preparadas a partir dessa carne.

Toda esta informação, decorre de um levantamento sistemático, e o mais exaustivo que foi possível realizar, uma vez que existe pouca bibliografia sobre o assunto.

Neste sentido, esta dissertação apresenta um conjunto de informações que nos permite chegar desde a criação de gado Arouquês, até ao turismo gastronómico que dele podemos usufruir, de forma a valorizar tudo o que temos de melhor e mais genuíno nestas terras.

Capítulo 1 - Gastronomia

1.1 História da Gastronomia

Inicia-se este trabalho a desenvolver o tema Gastronomia, inicialmente de uma forma geral, passando posteriormente para a Gastronomia na região de Arouca e da sua relação com a Carne que provém da Raça Bovina Arouquesa.

Mary Fisher, na abertura do seu livro *The gastronomical me*, diz:

“Parece-me que nossas três necessidades básicas, de comida, segurança e amor, são tão misturadas e combinadas e intrincadas que não podemos verdadeiramente pensar numa sem as outras. Então acontece que quando eu escrevo sobre fome, eu realmente escrevo sobre amor e fome por ele, e felicidade e o amor por ela e a fome por ela... E quando escrevo sobre a felicidade e a saciedade e a realidade da fome satisfeita... E tudo é uma coisa só. (...) Há uma comunhão que vai além dos nossos corpos quando o pão é repartido e o vinho bebido. E essa é minha resposta, quando as pessoas me perguntam: Por que você escreve sobre fome, e não sobre guerras ou amor?”

Torrés Chamorro (1999) afirma “que por definição alimentação é um processo consciente e voluntário com as suas próprias regras e num dado quadro cultural no qual a pessoa se sociabiliza desde o seu nascimento”.

Por definição a gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspetos culturais a ela associados. “Um gastrónomo (*gourmet*, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, por exemplo, o vestuário e a música ou dança que acompanham as refeições.”

Por essas razões, a gastronomia tem um foro mais alargado que a culinária, que se ocupa mais especificamente das técnicas de confeção dos alimentos. Um provador de vinhos é um gastrónomo especializado naquelas bebidas (e, muitas vezes, é também um gastrónomo no sentido mais amplo do termo).

A história culinária foi, quase sempre, ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos. É curioso que atividade tão importante como a obtenção, preparação e ingestão de alimentos tenha sido objeto de tal omissão. (...) No entanto, como nota Fernand Braudel, não é fácil perceber o imenso reino das coisas habituais.

O rotineiro é, assim, “o grande ausente da história” (Franco, 2001, pág. 234).

Os historiadores, por exemplo, quando narram as suas histórias, citam apenas as grandes conquistas e viagens, e os banquetes suntuosos nas cortes mais célebres do mundo. Ocorrências que somente os ricos poderiam ter acesso.

De Aristófanes a Zola, de Juvenal a Gogol, passando por Fielding ou Goldoni, “a poesia, o romance e o teatro fornecem-nos para cada sociedade um reflexo da sensibilidade gastronómica corrente, muito mais plausível por ser, na maioria das vezes, involuntário e marginal” (Revel, 1996, pág. 19).

“O ato de cozinhar merece o seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há outras maneiras de fazê-lo, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. A cultura começou quando o que era cru foi cozido. A fogueira no campo passa a ser um local de comunhão quando as pessoas comem ao seu redor. O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados”. (Franco, 2001, pág. 24)

Esta foi uma das evoluções da gastronomia e da sociedade em geral, as refeições deixaram de ser atos isolados, para passarem a ser atos comunitários. As famílias começaram a reunir-se à volta das fogueiras, partilhavam as refeições e criou-se um horário de refeição. Com o tempo foram instituídos os tempos de refeição, como o pequeno-almoço, o almoço e o jantar, tendo em vista a necessidade das pessoas.

“Até há poucas décadas, a gastronomia não era considerada em si mesma um objeto de investigação. Só passa a ser objeto de estudo quando a análise histórica recupera comportamentos e hábitos quotidianos (morte, testamentos, casamentos, moda, ...), para melhor conhecer o homem e as sociedades, no âmbito de uma antropóloga cultural ou de uma história de mentalidades” (Ornellas Castro, I., O livro de Cozinha de Apício, Colares Editora, 1996, pág. 9).

Com o tempo e recorrendo a documentos antigos, verificamos que os eventos, tais como casamentos e funerais, eram acompanhados por uma gastronomia típica, o que fez com que alguns investigadores comesçassem a estudar este fenómeno e toda a história da gastronomia.

“ A gastronomia, enquanto arte, traduz o grau de civilização de um povo. Na verdade, o homem não é só o que come mas também a maneira como come. A

necessidade e o gosto, aliados, constituem os parâmetros da culinária.” (Ornellas Castro, I., O livro de Cozinha de Apício, Colares Editora, 1996, pág.9).

“Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha” – proclamou o escritor Fialho de Almeida (1857-1911).

“Estamos sempre a descobrir meios de utilizar o alimento socialmente: para formar laços com os semelhantes, que comem as mesmas coisas; para nos diferenciar dos estranhos que ignoram nossos tabus alimentares; para nos reconstruir, dar novas formas a nossos corpos, refazer nossos relacionamentos com as pessoas, com a natureza, com os deuses” (Fernández A., 2004, pág. 94).

Através da gastronomia e dos hábitos alimentares das sociedades aproximamo-nos e afastamo-nos mais de alguns povos. Passamos a ter mais afinidades com determinados povos pela comida que comemos e menos afinidade com outros pela alimentação ser tão diferenciada, como por exemplo, os povos orientais que se alimentam de insetos e rastejantes.

A gastronomia traduz uma importância cultural e histórica que decorre da sua capacidade de perpetuar a identidade e a memória das coletividades. Como símbolo da cultura dos nossos antepassados, ela atualiza-se a cada ritual da refeição, desde a quotidiana festiva, desde a mais simples à mais demorada e complexa de elaborar.

O sabor, mais do que ‘natura’ é determinado pelo contexto cultural e depende, essencialmente, das emoções dos sentimentos e das proximidades familiares que a partilha da refeição proporciona. Ninguém lembra o sabor de uma refeição sem companhia, a não ser o sabor amargo, mas todos recordam o sabor da refeição da noite de Natal, do dia de Páscoa ou de um determinado aniversário memorável pela comida e pela companhia.

Como animal social que é, o homem traduz na alimentação a sua vontade de partilhar sabores e saberes sendo que estes, ao longo dos tempos, se introduzem nas nossas memórias e passam a fazer parte de um imaginário alimentar que vai muito além dos ingredientes que compõe uma refeição ou do saber fazer que permite a sua confeção.

Por isso, a alimentação revela a capacidade que os humanos têm de projetar para o futuro a vida da comunidade, em família, em grupo e quando se faz uma receita, faz-se muito mais que misturar ingredientes. Há as superstições, as cantigas, os instrumentos de cozinha, os ingredientes específicos, as orações que fazem com que determinada receita fique diferente e não se confunda com o alimento em si.

Para além de saciar a fome, a comida é uma experiência de alquimia, de partilha de sentimentos. Misturam-se ingredientes para saciar a fome e a expectativa dos outros. Quando cozinhamos, cozinhamos para alguém e esses sentimentos introduzem-se na comida de forma singular e terminam, habitualmente, com um agradecimento. Todos nós nos recordamos dos cozinhados e do sabor únicos das refeições preparadas pela nossa avó ou pela nossa mãe. Podemos tentar replicar as receitas, mas muitas vezes aquele sabor tão típico, não só dos alimentos como também dos momentos e locais, não conseguimos replicar.

Poderíamos perguntar-nos, em razão dos modelos sociais que vivemos: Quantos de nós têm, hoje, o privilégio da degustação de uma autêntica refeição?

Assim, porque a alimentação em geral e a gastronomia em particular é singular, diz-nos muito sobre o nosso património gastronómico e, por isso, tem um lugar muito especial na nossa cultura. A degustação de uma autêntica refeição requer tempo, tempo esse que por vezes não temos ou não podemos despendar para uma refeição. Atualmente, muitas vezes somos levados diariamente a fazer refeições apenas por necessidade do corpo e não para degustação das mesmas.

A gastronomia, o ato de degustar uma refeição é, de facto, um espaço e tempo cultural.

“Os mais antigos livros de culinária datam dos séculos V e IV a.C.. O sinal da forma como o conhecimento e técnicas de preparação e confeção dos alimentos se tornaram autónomos, assim como os seus agentes, os cozinheiros, é a produção de literatura especializada, mas também a introdução desse saber específico entre as “artes” e “ofícios” da humanidade”. (Soares, C., 2011, pág. 43)

“Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronómica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História”. (Santos, C. R. A., 2005)

Como já foi referido, não nos esqueçamos de almoços em família, convívios com amigos à volta da mesa, porque a companhia, o local e a refeição em si nos marcaram,

podemos voltar ao mesmo local para fazer a mesma refeição mas tudo pode ser diferente pela companhia.

A gastronomia tradicional é um património de cada país, que é importante e imprescindível valorizar. Sendo de igual modo importante a sua divulgação, não só como identidade de cada local ou região, mas também como atração turística. Pois não nos podemos esquecer da crescente globalização, o que por vezes, pode tentar fazer esquecer esses aspetos tão próprios e característicos de cada país e de cada região.

Um país ou uma cidade valem pelo seu património arquitetónico, pelos seus museus, tradições e festividades, mas atualmente também valem pelos seus pratos típicos e tradicionais. Muitos turistas já visitam as terras principalmente pelos seus pratos tradicionais. Pelo que é importante o seu conhecimento, preservação e principalmente a sua divulgação. Como ficou definido na Resolução do Conselho de Ministros nº96/2000, de 26 de julho.

“Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover. O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente.” (Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de Julho)

“...tem sido a reconhecida componente de atração turística da gastronomia nacional e o esforço de todos no sentido da preservação da sua autenticidade que têm proporcionado o desenvolvimento contínuo do sector da restauração, de crucial importância económica global em Portugal, e com especiais efeitos no desenvolvimento do sector agrícola, designadamente no que se refere à exigência de produtos de superior qualidade.” (Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de Julho)

Este reconhecimento por parte de entidades governamentais é muito importante para a valorização e preservação desse legado. Não basta os habitantes perpetuarem o conhecimento e os turistas deslocarem-se aos locais para o apreciarem, mas também é importante que as entidades competentes o divulguem, e ajudem a melhorar a oferta aos turistas. Para isso é necessário esse reconhecimento por parte das autoridades e a sua valorização.

“... entende-se por gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em

Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.” (Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de Julho)

O Património cultural é formado pelo conjunto de bens de valor material ou imaterial, que possui significado e importância para um determinado grupo e /ou sociedade, e que foi criado ao longo da sua história. (Silva Lobato, A., et al, 2011)

Estamos habituados a falar de património cultural apenas como algo material, uma peça de museu, um edifício, mas muito do património cultural é imaterial, é o conhecimento que passa de pais para filhos, as histórias, as lendas, as receitas de pratos típicos. Esse património cultural imaterial deve ser estudado, investigado e guardado, para que nunca se perca esse conhecimento.

“A gastronomia converteu-se por direito num importante recurso para o turismo cultural. ... pelas peculiaridades, a gastronomia pode ser vista como um fator de união de um grupo social e pode ser utilizada como um elemento representativo da cultura da comunidade, oferecido ao visitante como um processo interativo e participativo mediante a degustação dos pratos típicos e regionais” (Schlüter, R.).

Como tal a gastronomia como património cultural imaterial que é deve ser preservado e divulgado aos visitantes das diversas terras do nosso país. E essa divulgação quer-se participativa, interativa, o visitante poder ver onde por exemplo se produzia o vinho, como se cozinha. Toda esta informação cada vez mais é apreciada pelo turista, que não quer ser só servido de um magnífico manjar, mas também saber mais sobre o mesmo.

“Recentemente, a gastronomia é definida como um importante atributo no desenvolvimento de nichos de mercado e nichos de destinos turísticos” (Kivela and Crotts, 2006).

Num artigo sobre o papel da cozinha na construção nacional da França após a Revolução Francesa, Csergo (1988) avança temporalmente a sua análise e destaca o papel da literatura gastronómica e do turismo na caracterização do território pela gastronomia no século XX, como decorrência de um projeto nacionalista: “Se a referência às especialidades culinárias é colocada no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma vista, é porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável” (Csergo, 1988, pág.819).

A gastronomia e o turismo estão entrelaçados na globalização e não se pode negar este fato. O que se pode é aceitar a gastronomia como fenômeno que merece ser estudado com afinco para que se possam preservar as tradições culturais gastronómicas das sociedades – e usar esses estudos como base para o planeamento da atividade turística.

Gândara (2008, pág. 181) define o turismo gastronómico como “uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronómicas de uma determinada localidade. O turismo gastronómico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronómicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronómicos”.

O mercado turístico com a sua personalização de serviços para atender aos diferentes gostos e aspirações incluiu a gastronomia entre os atrativos turísticos como sendo um produto/atrativo que legitima a representação da identidade local através dos seus alimentos e bebidas típicas. “A gastronomia, sem dúvida, está a ganhar terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos” (Schlüter, R., 2003, pág. 89).

“Embora se possa argumentar que o turismo gastronómico não é uma nova atividade de viagens, o que é certo é que este tipo de turismo teve um crescimento significativo nos últimos anos” (Billups, A., 2007). “Mais e mais pessoas são atraídas para viajar e visitar destinos turísticos de forma a provar produtos gastronómicos únicos e autênticos” (Smith e Costelo, 2009). “O turismo gastronómico pode criar atmosferas distintas que são tão importantes para uma inesquecível viagem pela ligação dos turistas com a cultura local, paisagens e comida” (Hjalager e Richards, 2002). “Cada vez mais os destinos turísticos podem criar uma imagem forte através da exploração de pratos gastronómicos únicos e o património cultural” (Hall e Mitchel, 2005).

O turismo gastronómico está a surgir como uma área em crescimento significativo dentro da indústria de viagens. O mesmo promove visitas atrativas com experiências únicas e memoráveis de comida e bebida. Wolf (2002, pág. 5) define o turismo gastronómico como “viagem pela procura e o gosto de preparar comida e bebida”.

Há alguns anos atrás os eventos culinários não eram considerados uma razão para viajar, mas com a popularidade de alguns encontros gastronómicos, esses eventos são reconhecidos como atrações em si mesmos. (Peers, 2006).

Azambuja (1999) foca a importância que a gastronomia tem vindo a assumir dentro de uma perspetiva cultural, sendo que os turistas procuram a busca do prazer através da alimentação, saindo do standard e favorecendo o genuíno.

Para Goeldner e Ritchier (2003) “o sucesso de um destino turístico é determinado pela capacidade de reunir, interpretar e utilizar a informação de forma efetiva”.

Nesta fase de valorização cultural como diferencial turístico, muitos costumes gastronómicos acabam por tornar-se verdadeiros atrativos para as localidades e a comida local uma marca de identidade cultural. A gastronomia pode, assim, ocupar o patamar de um atrativo turístico principal, sendo ela própria o centro da atração, ou complementar, agregando valor a outros atrativos existentes (Gimenes, 2010).

Não podemos falar de gastronomia nacional, património, sem falar de um padrão alimentar tão característico de Portugal, que é o mediterrânico.

Portugal apesar de não ser banhado pelo Mar Mediterrâneo, partilha muitos destes traços e a alimentação tradicional tem as mesmas características. A dieta mediterrânica surgiu há muitos séculos, resultado da geografia, do clima, da flora e da fauna típica da região. Mas foi a 16 de Novembro de 2010, que a “Dieta Mediterrânea” foi declarada pela UNESCO, Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Reconhecidas desde os anos 50-60 do século XX, como berços do Padrão Alimentar Mediterrânico (PAM), à Grécia e à Itália associaram-se outras nações que partilham do mesmo hábito alimentar específico, que tem como elemento basilar identitário: o azeite como principal gordura de adição alimentar. Essas nações são Portugal, Espanha, França, Tunísia, Marrocos e Malta, juntando-se também um país de quadrante geográfico Norte-Europeu, a Noruega. (Soares, C., 2011)

Antes de falarmos sobre a Dieta Mediterrânea temos de começar pelas suas origens, ou seja pelo próprio nome “dieta”. Esta foi criada pelos Gregos antigos designando um “modo de vida”, sendo não só um conjunto de hábitos do corpo como também do espírito – a alimentação, a habitação, o exercício físico ou até os cuidados médicos. Os alimentos propriamente ditos são apenas um das vertentes a ter em conta quando falamos de “dieta mediterrânea”.

Como é do conhecimento geral, os cereais, o azeite e o vinho são os três principais alimentos da dieta mediterrânea, sendo essa uma das características desde a sua origem. Para os antigos Gregos e Latinos estes alimentos eram dádiva dos Deuses.

Como exemplo o azeite, que se obtém através do fruto da oliveira, árvore essa que os Gregos consideravam uma dádiva da Deusa Atena e por seu lado os Romanos do

herói Hércules, para além de ajudar no bem-estar do corpo, (tanto como ingrediente alimentar, como principal produto de higiene e limpeza ou como combustível de iluminação das lamparinas) também constitui um símbolo de prestígio.

As populações atribuíram valores sagrados e agregadores a determinados alimentos, como os cereais e o pão (o termo companheiro vem do latim *cum panis*), o azeite e o vinho, entre outros. Estes elementos estão presentes nas práticas de ritualização, como o uso do pão e do vinho na eucaristia, do azeite como fonte de luz e calor e ainda unguento para cerimoniais de batismo, crisma e extrema-unção.

Os 10 Princípios da Dieta Mediterrânica em Portugal são:

- Consumo baixo a moderado de vinho e apenas nas refeições principais
 - Água como principal bebida ao longo do dia
 - Consumo frequente de pescado e baixo de carnes vermelhas
 - Convivialidade à volta da mesa
 - Utilização de ervas aromáticas para temperar em detrimento do sal
 - Elevado consumo de produtos vegetais em detrimento do consumo de alimentos de origem animal, nomeadamente de produtos hortícolas, fruta, pão de qualidade e cereais pouco refinados, leguminosas secas e frescas, frutos secos e oleaginosos
 - Frugalidade e cozinha simples que tem na sua base preparados que protegem os nutrientes, como as sopas, os cozidos, os ensopados e as caldeiradas
 - Consumo de azeite como principal fonte de gordura
 - Consumo moderado de laticínios
 - Consumo de produtos vegetais produzidos localmente, frescos e da época
- (Barros, V., et al., 2013, pág. 21)

Podemos então dizer que mais do que um modo de alimentação a dieta mediterrânea é um modo de vida, que atualmente não dispensa o convívio cultural.

Em consequência destas formas de alimentação e convívio, nos últimos anos surgiu um novo movimento, o Slow Food.

O Movimento Slow Food em contrapartida ao Fast Food, entre as suas premissas, assinala que: a comida é o produto de um território e de suas vicissitudes, da humanidade que o habita, da sua história e das relações que tem estabelecido. Pode-se falar de qualquer lugar do mundo falando dos alimentos que nele se produz e se consome. (Petrini, 2007, pág. 47).

O movimento Slow Food, surgiu como reação a muitos ícones de globalização contra a hegemonia e tem uma propriedade cultural (Görkem, O., et al, 2014).

O movimento Slow Food, o qual teve início como reação ao restaurante MacDonald's, que queria abrir no centro da cidade de Roma perto da histórica Escadaria Espanhola (Reiger, 2004, pág. 10), tem o objetivo de proteger a comida tradicional e os métodos de produção, a transmissão de espécies locais de plantas e animais para as gerações futuras.

Este movimento teve início em pequenos grupos constituídos por escritores gastronómicos e chefes de cozinha em 1986, numa pequena vila, com o nome Bra, localizada na região de Piedemont no norte de Itália (Görkem, O., et al, 2014).

Como foi referido, o movimento Slow Food surgiu como reação ao movimento Fast Food, este sim é um conceito conhecido de todos. Dá-se esta designação à comida produzida em série, e para ser consumida como o nome indica de uma forma rápida. É uma comida para alimentar o corpo, sem grandes degustações, nem tempo para apreciar. Em contrapartida a Slow Food tem como objetivo a degustação da refeição, com tempo e com muitos acompanhamentos, quer a nível gastronómico, quer a nível de ambiente, companhia. Este tipo de alimentação é tipicamente Portuguesa, em que as famílias se reuniam à volta da mesa para degustar um bom prato confeccionado pela mãe ou pela avó, com tempo para comer, e para conviver com os demais. É neste sentido que a carne Arouquesa é entendida, não como um prato de confeção rápida e ingestão ainda mais rápida, mas como um prato que passou de gerações em gerações e que requer uma mesa cheia de companhia e de tempo para a degustação. É neste sentido que este tipo de prato se encaixa na Slow Food, em contrapartida à Fast Food.

1.2 Gastronomia Arouquense

A gastronomia arouquense que é por muitos apelidada de “um autêntico manancial de cheiros, cores e sabores”, é rica e diversificada. Dela fazem parte, além da cozinha tradicional, comum a muitas zonas do país, os pratos típicos da região, os vinhos e a doçaria regional e conventual, esta última herança preciosíssima das freiras do Convento de Arouca. Num dos muitos textos impressos em folhetos e desdobráveis, que promovem Arouca, pode ler-se o seguinte: “À mesa, deixa-se levar pelo sabor tentador da carne arouquesa. Criados nas encostas da Serra da Freita, em plena liberdade e alimentando-se do que a Serra lhes dá, estes animais são também parte integrante da paisagem arouquense. Esta carne tem origem protegida e está certificada desde 1998. A vitela assada, o bife de Alvarenga, a posta arouquesa ou a costeleta são

boas sugestões para lhe abrir o apetite. À sobremesa, deixe-se surpreender pela doçaria conventual. Legado do Mosteiro, o segredo das receitas continua a ser transmitido de geração em geração, apenas em algumas famílias. Pão-de-Ló, roscas, e charutos de amêndoa, bola de São Bernardo, barrigas de freira, morcelas e castanhas doces, cavacas e melindres são autênticas tentações. Experimente!”.

Aqui está um breve resumo de alguma gastronomia arouquesa.

1.2.1 Pratos Típicos de Arouca

A vitela e o cabrito assado no forno são dois pratos típicos de Arouca. A posta arouquesa, os medalhões de vitela ou as costeletas de vitela grelhada são outros dos pratos. Também conhecidos são os bifes de Alvarenga.

Todos estes pratos são de fácil confeção, sendo que o segredo principal é a qualidade da carne. Vamos fazer uma breve explicação de cada prato.

Posta ou Costeletão Arouquesa

(Fonte: jornal “Defesa de Arouca”, de 12-07-1996)

Ingredientes:

- 3 Quilograma de lombo ou costeletão de vitela de Raça Arouquesa
- sal grosso q.b.
- 1 molhinho de salsa para “constipar” (salpicar)

Para o molho:

- 3 colheres de sopa de bom azeite
- 1 colher de sopa de vinagre
- 3 dentes de alho picados (facultativo)
- sal ou pimentão doce ou picante q.b.

Receita:

Vitela de Raça Arouquesa, tenra, de seis meses. Carne do lombo ou talhada em forma de lombo (acém), inteiro ou cortado em grandes e largos pedaços, limpo de gorduras e apenas salpicado de sal grosso antes de ir para o lume.

Prepara-se as brasas com alguma antecedência.

A lenha (aspeto importante) deve ser de azinho, de cepas de videira ou uma outra lenha que seja aromática.

A grelha deve ser colocada suficientemente alta para que o lume não chamusque a carne. Vai-se borrifando as brasas com água e com muita atenção ao seu calor. Os lombos devem ficar mal passados. Retiram-se do lume e colocam-se numa assadeira funda e bem tapada ou num pano coberto e agasalhado perto do lume, durante 15 minutos, até que comecem a largar molho succulento próprio da carne.

Cortam-se os lombos em fatias grossas mesmo antes de servir. Serve-se também em separado o molho com os ingredientes acima mencionados em que tudo é bem picado e batido com o auxílio de um garfo (este molho é facultativo).



Figura 1 - Prato de Posta de Vitela Arouquesa

(Fonte: http://www.portoenorte.pt/gastronomia/?page_id=3043)

Vitela Arouquesa Assada no Forno

Como o nome indica é um assado no forno, em que o mais característico é em forno de lenha, em assadeiras de barro.

Este assado requer pouco tempero uma vez que o sabor está na carne. É colocada a carne na assadeira, com cebola, alho e temperada com sal, vinho, e folhas de louro. Coloca-se também as batatas pequenas descascadas. E deixa-se assar em forno brando para ganhar o sabor característico da carne.



Figura 2 - Travessa de Vitela Arouquesa Assada no Forno

(Fonte: http://www.portoenorte.pt/gastronomia/?page_id=2973)

Arroz de Aba de Vitela Arouquesa

Este arroz é feito com aba da vitela Arouquesa. Começa-se por fazer um bom refogado com bastante cebola, alho e azeite. Assim que a cebola apresente uma cor dourada junta-se a carne de aba cortada em pequenos bocados, temperando com sal e folhas de louro, deixando cozinhar bastante tempo em lume brando acrescentado água sempre que necessário. Assim que a carne esteja cozinhada, acrescenta-se água e o arroz carolino. Serve-se, assim que o arroz esteja cozinhado, em panela de barro ou em panela de ferro.



Figura 3 - Arroz de aba de vitela arouquesa

Bifes de Alvarenga

Este bife é característico pelo seu tamanho, dado que um bife normal de Alvarenga ocupa uma travessa de tamanho médio na totalidade. Este bife é cortado da perna da vitela pouco tempo antes da sua confeção. É temperado apenas com sal e frito de imediato. Sendo servido em travessa com o suco da fritura.



Figura 4 - Travessa de Bife de Alvarenga

(Fonte: <http://comeu-se.blogspot.pt/2007/08/bife-de-alvarenga.html>)

Todos estes pratos, exceto o Bife de Alvarenga, são servidos em todos os restaurantes de Arouca, sendo que uns são mais tradicionais do que outros. O bife de Alvarenga é mesmo tradicional da Freguesia de Alvarenga, apesar de recentemente ter aberto um restaurante de Alvarenga na Vila de Arouca para divulgação do Bife.

Depois de uma bom prato de Vitela Arouquesa, passamos para uma sobremesa, e tem muitas à escolha.

1.2.2 Doçaria Conventual de Arouca

“Qualquer que seja a sociedade, a alimentação não é apenas a satisfação de uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de comunicação, a ocasião de trocas e de atos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade” (Aron, J. P., 1989, pág. 191)

A terra de Arouca é, sem dúvida alguma, a fiel depositária de toda uma tradição doceira que remonta à atividade das freiras Bernardas, do extinto Convento de Arouca. As freiras Bernardas fabricavam os doces que se vendiam e se ofereciam como “Mimos, Brindes ou Pitanças” a entidades civis e eclesiásticas merecedoras de degustarem tão ricos manjares.

Foi do extinto convento de Santa Maria de Arouca, após a morte da sua última freira, que, por sinal era a abadessa, no ano de 1886, que terão saído as receitas determinantes duma mais refinada sensibilidade gastronómica na dieta alimentar festiva das gentes desta recôndita região rural. Se a comunidade cisterciense de Arouca, modelou e incentivou a dimensão espiritual e humana do homem arouquense, também,

por outros mecanismos sociais – sobretudo quando, nas festas, ela exige um toque de gosto e paladar partilhado. (Rodrigues, F. M., 1989)

Não poderíamos adentrar-nos no circunspecto e recatado *modus vivendi* monástico, sem compreendermos as duas principais palavras de ordem que regem, polifonicamente, toda a vida conventual das cistercienses: *Ora et Labora*, isto é, Reza e trabalha! (Rurália, Revista da Ruralidade, Arouca, 1992, pág. 89)

Assim, se a oração é, para S. Bento, grande legislador beneditino-cisterciense, *o trabalho de Deus*, também se pode dizer que o trabalho é a *oração do monge*. (Regra de São Bento, c.48)

Percorrendo a documentação deste velho *cenóbio*, vê-se e sente-se que toda a trama vivencial das freiras de Arouca se movimenta numa placa-giratória quotidiana de oração e trabalho, como forma plena de realização humana. Como dizia S. Bento, “ em determinados tempos se hão-se ocupar os irmãos no trabalho manual, e a outros tempos, na leitura divina” (Regra de S. Bento, c. 48)

Como já foi referido neste texto, a tradição doceira da Vila de Arouca liga-se, portanto, umbilicalmente à fábrica doceira das antigas freiras bernardas do extinto convento de Arouca, tendo como espaços de comunicação social e cultural de maior amplitude gastronómica a cozinha e o refeitório. (Arnold, O., 1984.)

Desenvolvia-se, ali, uma importante indústria doceira que requeria saber, paciência, tempo e gosto para a confeção dos doces e docinhos, perfeitamente enquadrados no espaço e no tempo religiosos da vivência claustral.

No silêncio conventual de Arouca confeccionava-se todo um vasto conjunto de especialidades doceiras, com as suas receitas particulares e nem o segredo da fabricação tirava consolo e gozo aos mortais.

Foi assim que esta arte, cultivadas com gosto e imaginação, galgou os muros do convento, penetrando em paços senhoriais, fazendo parte indispensável de festas e romarias populares, tornando estes doces conhecidos fora de Arouca.

Como se terá processado a transmissão das receitas conventuais para determinadas famílias arouquenses? Em primeiro lugar, existe um todo manancial de fontes históricas que nos relata a existência de mulheres (as moças da ordem) que, vivendo dentro do convento, também trabalhavam fora do mesmo. É claro que estas mulheres, como servidoras do convento, também estavam em contacto direto com a vida quotidiana monástica. Por outro lado, era referido que o convento de Arouca era um espaço social muito procurado pelas famílias senhoriais da região do vale do Arda. Na conjugação

destes dois fatores talvez encontremos a possível justificação para explicar a difusão da doçaria conventual para o exterior da massa granítica do nobre convento, propagando-se por todo o alfoz do couto de Arouca. (Rurália, Revista da Ruralidade, Arouca, 1992, pág. 89)

Na atualidade, existem em Arouca três casas comerciais que confeccionam os deliciosos docinhos de sabor com origem monástica. Temos as duas casas de Pão-de-Ló de Arouca, à entrada da vila monástica, e em pleno coração do antigo couto conventual do Burgo (atualmente lugar do Burgo, freguesia de Arouca e Burgo, concelho de Arouca), e a casa do Doceiro Manuel Bastos, situada nas proximidades da cerca do mosteiro de Arouca. Como podemos verificar, esta prática doceira tem passado de pais para filhos e, assim sucessivamente, deixando-nos adivinhar o secretismo oral das suas receitas e fabrico monástico.

Deste modo, podemos lá saborear as seguintes espécies: morcelas de Arouca, as cavacas, a castanha doce ou de ovos, o manjar de língua, os melindres, a bola de S. Bernardo, as barriguinhas de freira, os charutos e as roscas de amêndoa, o pão-de-ló de Arouca.

Passamos a descrever cada um desses doces.

Barrigas de Freira



Creme feito com ovos, açúcar, amêndoa, pão, água, e polvilhado com canela. Creme espesso amarelo, podendo ser apresentado em pequenas caixas de metal ou em boiões de vidro.

Figura 5 – Exemplar de Barriga de Freira

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Existem também noutros locais do país outras receitas com o nome Barriga de Freira.

Todas elas têm como ingrediente principal os ovos, mas têm outros ingredientes que variam e outra apresentação.

Barrigas de Freira da Anadia



Receita elaborada com ovos, açúcar e miolo de Pão.

Figura 6 – Exemplo de Barriga de Freira da Anadia

(Fonte: <http://www.rotadabairrada.pt/saborear/show-prato.aspx?idcont=13&title=barriga-de-freira-de-anadia&idioma=pt>)

Barrigas de Freira do Convento de Santa Clara em Vila do Conde

Nesta localidade as barrigas de freira são consideradas um doce regional, com a forma peculiar de meia-lua e que resulta de uma combinação perfeita de uma massa tenra com um recheio de ovos. Este doce de ovos tem na sua essência amêndoa moída, o que lhe confere um sabor muito característico e irresistível.



Figura 7 – Exemplo de Barriga de Freira do Convento de Santa Clara em Vila do Conde

(Fonte: <http://www.barrigadefreira.com.br/produtos/barriga-de-freira/>)

Bola de São Bernardo

(Também denominado Pão de São Bernardo)

É uma espécie de bolo grande, bastante fofo e excelente para acompanhar o chá.

Diz-nos Simões Júnior que “as freiras não deixavam que a bola fosse partida com a faca, porque a sua pressão comprimia-a demasiadamente, tirando-lhe as suas características de leveza, pelo que era partida com os dedos” (Jornal Defesa de Arouca, de 01-03-1967)

Receita: Amasse muito bem 8 ovos inteiros, claras e gemas, 4 decilitros de azeite, 500 gramas de açúcar, 1 quilograma de massa de pão e a farinha necessária para amassar e ligar toda a massa. Deixe levedar. Unte uma forma com azeite, deite a mistura e pincele por cima com gema de ovo. Polvilhe com açúcar e leve ao forno a cozer. (Saramago, A., 1997)



Figura 8 – Bola de São Bernardo

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Castanhas Doces

(Também denominadas de Castanhas de Ovos ou Castanhas Doces de Amêndoa)

Doce de ovos e amêndoa, moldados em forma de castanha e assado nas brasas espetado num pau. São pequenos de cor e forma de castanha, pastosos mas consistentes. São feitos com ovos, açúcar, amêndoa e água. Têm as dimensões de uma castanha e pesam cerca de 10 gramas. São apresentados em caixas de cartão ou metal.



Figura 9 – Castanhas de ovos

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

As castanhas doces são confeccionadas em vários locais do país, tais como Aveiro, Viseu. Os ingredientes são semelhantes em todas as receitas, difere um pouco a forma de confeccionar e a apresentação, mais queimada ou não, com ou sem brilho.

Charutos de Amêndoa



Doce feito de amêndoa, levando uma hóstia enroladas para lhe dar um feitio de charuto.

Figura 10- Charutos de Amêndoa

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Manjar de Língua

É um doce de travessa, feito com ovos, farinha, açúcar e língua de vaca. Apresenta cor amarela e consistência pastosa. Vende-se em caixas de lata com 250 ou 500gramas.

Atualmente este doce não é produzido uma vez que era necessário para tal língua de vaca de tenra idade, e como os animais foram sendo abatido mais tardiamente, deixou de ser possível o seu fabrico. Pois o sabor do doce era alterado pela idade do animal do qual se retirava a língua.

Morcelas Doces

(Também denominado Morcelas de Arouca)

É um doce feito de miolo de pão e amêndoa, inserido em tripas, razão pela qual se chama morcela. Diz-nos Simões Júnior que “eram acondicionadas em caixas redondas muito enfeitadas, com papéis de várias cores muito recortados, ou ainda em caixas com a forma de livro, a que davam o nome de ‘Breviário de Morcelas’, da mesma forma enfeitado” (Jornal Defesa de Arouca, de 01-03-1967). Esta maneira de acondicionar as morcelas desapareceu no terceiro quartel do século XIX.

Receita:

Tempere um lombo de porco com sal, pimenta e um cravinho e coza até que a carne fique quase desfeita. Misture 800 gramas de miolo de pão e desfaça a mistura. Leve 3 quilos de açúcar a ponto de pérola. Misture 500 gramas de amêndoa ralada, uma colher de chá de canela, o lombo de porco desfeito com o miolo de pão e 500 gramas de manteiga. Envolve tudo bem e com esta massa encha morcelas, em tripa de porco ou de

vaca, como se fosse qualquer outro enchido. Frite as morcelas antes de as servir.
(Saramago, A., 1997)



Figura 11 – Morcelas Doces

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Roscas de Amêndoa



Como o próprio nome indica é um doce feito de amêndoa e tem a forma de rosca.

Figura 12 – Roscas de amêndoa

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

1.2.3 Doçaria Regional

Pão-de-Ló de Arouca

(Também denominado de Pão-de-Ló de Burgo)

O que distingue este pão-de-Ló dos restantes que existem no país é ser este um pão-de-ló húmido, sua característica principal, que é também o seu segredo. Pão-de-ló feito com farinha, ovos e açúcar. Regado com uma calda de açúcar (água e açúcar), e coberto com açúcar. Tem forma de pão-de-ló redonda com buraco no meio.



Figura 13 – Pão-de-Ló de Arouca

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Pão-de-Ló em Fatias

Assim denominado pela forma peculiar como é apresentado, em fatias altas. É feito da mesma forma que o pão-de-ló, só difere a forma.



Figura 14 – Fatia de Pão-de-Ló de Arouca

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Melindres

Doces de forma arredondada e que são confeccionados com os mesmos ingredientes do pão-de-ló.



Figura 15 – Melindres

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Cavacas

Doce feito de farinha, canela, óleo vegetal e açúcar. A sua forma definitiva apresenta uma cavidade. Trata-se de um doce duro e que é acompanhado normalmente com vinho verde branco ou chá.



Figura 16 – Cavacas

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

De salientar ainda as pedras parideiras, doce que deve o seu nome ao famoso fenómeno de granitização único no país e raríssimo no mundo inteiro, que ocorre em plena Serra da Freita, nas imediações do lugar da Castanheira.



Figura 17 – Pedras Parideira

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Muito recentemente foi criado um novo doce denominado trilobite, denominação que tem a sua origem nas célebres trilobites de Canelas.



Figura 18 – Trilobites

(Fonte: <http://paodelodearouca.pai.pt/>)

Relacionado com a divulgação do *modus faciendi* dos doces conventuais de Arouca anda ligado o nome da última serviçal do extinto convento, Maria Rosa do Sacramento (1859-1930). A esta mulher, de grandes virtudes e carácter, devem os

arouquenses uma das maiores homenagens públicas, pois foi graças à sua devoção e carinho, que todo o património conventual se conservou e guarda no atual Museu Regional de Arte Sacra de Arouca. Mas, o nome desta laboriosa mulher também anda ligado à doçaria regional de Arouca; é que Maria Rosa Sacramento, para além de zelar pelo recheio “artístico” conventual, também confeccionava a bola de São Bernardo e, outras especialidades de doces, cujos segredos herdara das religiosas que por ali passaram. Esta circunstância fez dela uma figura popular de Arouca, cujo nome se espalhou pelo país, em consequência dos deliciosos docinhos que “religiosamente” confeccionava no velho mosteiro. (Rurália, Revista da Ruralidade, Arouca 1992)

Para completarmos uma refeição em Arouca falta um acompanhamento, a bebida, e como estamos na Zona do Vinho Verde, não podia falta este néctar. Nesta zona do país todos os pratos são acompanhados pelo Vinho Verde, que passo a descrever.

1.2.4 Vinho Verde de Arouca

“A videira, espécie notável que mesmo nos mais inquinados terrenos consegue produzir um fruto – uva – impoluto, que por sua vez, fermentados os seus açúcares cria a verdadeira bebida dos deuses, o vinho. Além dos componentes alcoólico, aromático e corante, contém o que para a sobrevivência da espécie humana foi muitas vezes crucial: cerca de 80% de água pura. Beber vinho significava também beber água pura. Há quem sustente mesmo que foi para esse fim que o homem massificou a produção de vinho. Antes de discordarmos desta interpretação, temos sempre de atentar que a maioria das epidemias se transmitia, então como hoje, no bucho de mosquitos e outros insetos, frequentadores assíduos das águas paradas e impróprias para consumo dos pântanos e canais. Então era o vinho que se utilizava até como desinfetante e paliativo de feridas abertas. Além do efeito cauterizante do pouco álcool que continha, seguramente lavava a zona magoada como nenhuma outra água. Quem verdadeiramente o inventou, não sabemos, mas tem-se como certo que a plantação de vinha em extensão foi iniciada pelos gregos e dali terá então migrado para a península ibérica. Poderão ter sido os etruscos da Itália central que iniciaram os romanos no assunto do vinho? Difícil dizer. Mas foram os romanos, com a sua notável capacidade de sistematização, que pela Europa fora marcaram os lugares de vinha, acabando por definir o mesmo mapa vinhateiro que ainda hoje permanece. Há uma certa evidência de que o vinho do tempo dos romanos era bastante doce, maioritariamente branco; para cozinhar e para beber.

Tudo fatos que importa averiguar e aprofundar, devidamente contextualizados no espaço e no tempo”. (Melo, F., et al, 2013, pág. 37)

Há, ainda, alguns relatos de desdobrar, ou “traçar” o vinho com água do mar quando chegava o momento de beber. A uva em si era venerada, fresca e na forma de passa, armazenada depois nas despensas dos romanos como conserva de primeiríssima escolha, saindo intermitentemente das vasilhas durante os rigores do inverno. (Melo, F., et al, 2013, pág. 37)

A atual Região Demarcada dos Vinhos Verdes estende-se por todo o noroeste do país, na zona tradicionalmente conhecida como Entre-Douro-e-Minho. Tem como limites a norte o rio Minho (fronteira com a Galiza), a nascente e a sul zonas montanhosas que constituem a separação natural entre o Entre-Douro-e-Minho Atlântico e as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas, e por último o Oceano Atlântico que constitui o seu limite a poente. (<http://www.vinhoverde.pt/default.asp>)

Questões de ordem cultural, microclimas, tipos de vinho, encepamentos e modos de condução das vinhas levaram à divisão da Região Demarcada dos Vinhos Verdes em nove sub-regiões: (<http://www.vinhoverde.pt/default.asp>)

Amarante: integrando os concelhos de Amarante e Marco de Canaveses;

Ave: integrando os concelhos de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde e o concelho de Vizela, com exceção das freguesias de Vizela (Santo Adrião) de Barrosas (Santa Eulália);

Baião: integrando os concelhos de Baião, Resende (exceto a freguesia de Barrô) e Cinfães (exceto as freguesias de Travanca e Souselo);

Basto: integrando os concelhos de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

Cávado: integrando os concelhos de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro;

Lima: integrando os concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez;

Monção e Melgaço: integrando os concelhos de Monção e Melgaço;

Paiva: integrando o concelho de Castelo de Paiva, e, no concelho de Cinfães, as freguesias de Travanca e Souselo;

Sousa: integrando os concelhos de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel e, no concelho de Vizela, as freguesias de Vizela (Santo Adrião) e Barrosas (Santa Eulália).



Figura 19 – Mapa da Região Demarcada dos Vinhos Verdes

(Fonte: <http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=3889>)



Figura 20 – Selo da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

(Fonte: <http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=3889>)

Castelo de Paiva e Cinfães pertencem à sub-região de Baião e Paiva e os municípios de Arouca e Vale de Cambra, apesar de não pertencerem a nenhuma das sub-regiões indicadas, integram a área geográfica de produção de vinhos verdes com direito à Denominação de Origem.

O clima da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial referida atrás. O aspeto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados - em média 1500 mm - e uma distribuição irregular ao longo do ano concentrada no Inverno e na Primavera.

Por outro lado, a temperatura do ar evolui ao longo do ano em simetria com a precipitação. Isto é, as temperaturas mais altas coincidem, durante o ano, com as precipitações mais baixas - final da Primavera e Verão quentes e secos - e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas - Invernos frios e chuvosos.

Relativamente à temperatura média anual e às médias das máximas e médias das mínimas, pode dizer-se não serem estas excessivas, o que traduz um regime de clima ameno. (<http://www.vinhoverde.pt:8081/pt/vinhoverde/regiao/regiao2.asp>)

Quanto ao relevo, a região apresenta-se com uma topografia bastante irregular, sendo recortada por uma densa rede de vales associada à já referida rede fluvial, aspeto que se acentua do litoral para o interior.

A maior parte da região assenta em formações graníticas, constituindo exceções duas estreitas faixas que a atravessam no sentido NW-SE, uma do silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, e outra de xistos do arcaico.

O solo tem, na maior parte da região, origem na desagregação do granito. Caracteriza-se, regra geral, por apresentar pouca profundidade, texturas predominantemente arenosas a franco-arenosas (ligeiras), acidez naturalmente elevada e pobreza em fósforo.

Os níveis de fertilidade são naturalmente baixos, como facilmente se depreende das características apontadas acima. No entanto, dada a natureza dos sistemas agrários praticados desde tempos recuados na região, os solos apresentam uma fertilidade adquirida considerável, que permitiu durante séculos suportar as mais altas densidades populacionais do país. O segredo desta fertilidade pode resumir-se a dois principais tipos de intervenções do homem nas condições naturais: o controlo do relevo pela construção de socalcos e as incorporações intensivas e persistentes de matéria orgânica no solo.

Os vinhos Verdes são controlados e certificados pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e cada garrafa ostenta um selo de garantia da Denominação de Origem Controlada (DOC). (<http://www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/default.asp>)

Os fatores naturais e humanos do meio geográfico em que se insere, bem como a peculiaridade das castas autóctones e as formas de cultivo da vinha, tornam o Vinho Verde “único no mundo”.



Figura 21 – Vinha em latada característica da região do Vinho verde

(Fonte: <http://bloguedominho.blogs.sapo.pt/2012/01/>)



Figura 22 – Vinha enforcada característica da região do Vinho verde

(Fonte: <http://arpose.blogspot.pt/2010/11/vinha-de-enforcado-minhota.html>)



Figura 23 – Vinha atual característica da região do Vinho verde

(Fonte: <http://guiastecnicos.turismodeportugal.pt/pt/enoturismo/ver/Quinta-de-Lourosa>)

Arouca integra a RDVV – Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Aqui se produzem vinhos de excelente qualidade, com baixo teor calórico, distinguidos com importantes prémios nacionais e internacionais.

Em Arouca os sítios ideais para a produção de vinhos de qualidade são as encostas voltadas a sul, entre os 200 e os 400 metros, das freguesias do Vale e ainda a freguesia de Mansores no fundo do concelho.

As encostas voltadas a nascente e a poente podem ser consideradas “zonas intermédias” para a produção do vinho.

A plantação de vinha não é aconselhada nem nos vales nem nas encostas voltadas a norte. Os “bardos”, o “enforcado” e as “ramadas” que por aqui se encontram, na maioria dos casos, revelam que o produtor não tem outra terra para plantar a vinha. Em geral, esta produção destina-se ao autoconsumo. (Gouveia, A., 1993)

Em Arouca é rara a casa que não tenha lagar. As vindimas fazem-se em outubro e o vinho é autoconsumido, vendido a granel e num ou noutro caso engarrafado com o certificado de origem. (Gouveia, A., 1993)

As castas verdes tintas recomendadas para a terra de Arouca são o Azal, de qualidade, produtiva e rústica, dando origem a vinhos ligeiramente ácidos e encorpados; o Borraçal, de qualidade, produtiva e rústica, dando origem a vinhos com aroma a casta equilibrados, harmoniosos e saborosos; o Vinhão, de qualidade, produtiva, muito expandida na região, dando origem a vinhos encorpados, harmoniosos e saborosos.

(Gouveia, A., 1993) As castas verdes tintas autorizadas são o Espadeiro, de qualidade, muito produtiva e rústica, dando origem a vinhos ácidos, de aroma e sabor a casta; o Verdelho, de qualidade média, conhecido em Arouca por “miudesso”, muito produtiva e rústica, dando origem a vinhos sem sabor a casta e desequilibrados. (Gouveia, A., 1993)

As castas verdes brancas recomendadas para Arouca são o Azal, de qualidade, muito produtiva e rústica, dando origem a vinhos de aroma delicado, ligeiramente ácidos; o Loureiro, de alta qualidade, muito produtiva, dando origem a vinhos com aroma a casta, harmoniosos e saborosos; o Pedernã, mais conhecido em Arouca por “Cerceil”, de qualidade, muito produtiva, dando origem a vinhos com aroma a casta, equilibrados e harmoniosos; o Trajadura, de qualidade, produtiva, dando origem a vinhos com aroma delicado e pouco acentuado, saborosos, mas com tendência a desequilibrados. (Gouveia, A., 1993)

As castas verdes brancas autorizadas são o Avesso, conhecido por “borraçal branco”, de alta qualidade, produtiva e rústica, dando origem a vinhos com aroma a casta, harmoniosos e saborosos; o Batoca, de qualidade média, muito produtiva e rústica, mas sujeita a doenças, dando origem a vinhos com aroma sem destaque a casta, macios mas sem qualidade; o Cascal, de qualidade média, conhecido por “terrantez” em Castelo de Paiva, pouco produtiva, dando origem a vinhos sem qualidade; o Esganosos, também chamado “esgana cão” em Castelo de Paiva, de qualidade média, produtiva, dando origem a vinhos amargos e sem qualidade; o Rabigato, sem qualidade, altamente produtiva, dando origem a vinhos desequilibrados. (Gouveia, A., 1993)

Não podemos terminar de falar sobre vinhos sem falar em terroir.

“A palavra terroir data de 1.229, sendo uma modificação linguística de formas antigas (tieroir, tioroer), com origem no latim popular *“territorium”*. Segundo o dicionário Le Nouveau Petit Robert (edição 1994), terroir designa “uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas”. Referindo-se ao vinho, aparecem exemplos de significados como: “solo apto à produção de um vinho”, “terroir produzindo um grand cru”, “vinho que possui um gosto de terroir”, “um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada””. (Tonietto, J., 2007, pág. 1)

Nos dias atuais o termo terroir remete a uma conotação positiva em relação ao vinho. Contudo, isto não foi sempre assim. Na França do século XIX, o termo era associado a um vinho que não tinha o carácter nobre (cru) para ser consumido pelas pessoas da cidade, mas referia-se ao vinho com “gosto de terroir”, na época associado a um carácter qualitativo pejorativo - a um vinho para ser consumido por gente do interior.

“O termo terroir veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra terroir passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspetos essenciais do terroir, de não abranger somente aspetos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspetos agronômicos e aspetos de elaboração dos produtos. Na verdade o terroir é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O terroir através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico”. (Tonietto, J., 2007, pág. 1)

“Se terroir inclui fatores naturais e humanos, ele não pode ser apropriado somente por um clima particular, ou um solo particular, por exemplo. Terroir é mais que isto. Por outro lado, há que considerar que um clima particular pode ser um elemento que explique parcialmente o efeito terroir, sendo portanto um elemento do mesmo”. (Tonietto, J., 2007, pág. 2)

“Assim, não existe terroir sem o homem. O termo terroir, então, apresenta uma coerência geográfica, socioeconómica e jurídica. Na verdade ele está na base do conceito das denominações de origem”. (Tonietto, J., 2007, pág. 2)

Vinhos de terroir são vinhos com todos os requisitos para serem reconhecidos como denominações de origem, pois agregam origem, diferenciação e originalidade dos produtos.

Um produto de um terroir é um que, com disse Brunet et al. (1993), não pode ser produzido em mais nenhum outro lugar além desse terroir.

O Terroir e os produtos da cozinha local são elementos de integração do global no local, em termos económicos e simbólicos (Ascher, 2005)

Como tal podemos dizer que o Vinho verde da Região demarcada é um terroir, pois tem características únicas que o diferenciam de todos os outros.

As regiões ou localidades que apostam no desenvolvimento do turismo apropriam-se, cada vez mais, da cultura material e imaterial para depois transformá-la em produtos turísticos. No caso do vinho, ele deixa de ser concebido, apenas, como uma bebida para ser apreciada em diversos momentos (alegrias ou tristezas) por membros de uma comunidade e passa a ser, também, visto como uma motivação para visitar lugares

e espaços ligados à cultura da vinha e do vinho. De fato, as atividades turísticas ligadas ao vinho constituem uma possibilidade não só para o desenvolvimento regional e local, mas também para projetar o lugar como um destino turístico a ser consumido. “O vinho tem vindo a assumir uma dimensão significativa não só para a promoção de uma imagem regional, mas também como um foco de interesse turístico” (Hall e Mitchel, 2000, pág. 446). Por outro lado, o vinho associado ao turismo contribui fortemente para as organizações vinícolas se desenvolverem e aumentarem a sua competitividade (Marujo, M. N., Turistas e anfitriões: o vinho da interação e da hospitalidade)

O vinho, elemento essencial da vida quotidiana de muitas localidades, estabelece uma ligação entre a produção vitivinícola e a atividade turística. Trata-se de um atrativo cultural que está associado à identidade de um povo, e que motiva a visita a muitas regiões vinícolas. “O vinho não é apenas uma bebida, mas uma viagem pela história, geografia, cultura e economia de cada região” (Santos, 2004, pág. 7).

Os vinhos verdes são ideais para uma festa de amigos ou um jantar romântico os vinhos verdes surpreendem pela leveza e frescura do seu sabor e pela intensidade dos seus aromas frutados.

Situados que estamos na cultura europeia, cujas raízes e configuração, entre outros intervenientes, se fundamentam na matriz judaico-cristã, reconhecemos que a Bíblia seria a fonte onde melhor poderia recolher o imenso significado do vinho (Lavrador, L., Vinho – Néctar dos homens e dos Deuses)

Capítulo 2 – Turismo

2.1 Enquadramento

Abordado o tema da gastronomia, e com especial atenção para a Arouquense, temos que falar sobre a terra que lhe dá o nome, a terra de Arouca, e com o seu potencial turístico.

Arouca é uma terra turística, perdida no interior, onde a história e o progresso dão as mãos e se respeitam. Com vastas paisagens onde podemos descobrir os pequenos prazeres da vida, e deliciar o espírito apreciando a grandeza dos monumentos, a riqueza artística do museu, a beleza das serras e dos vales. Podemos também proporcionar uma festa aos nossos paladares, gozando as delícias da doçaria regional, da vitela e do cabrito.

“O atual concelho de Arouca é composto por dezasseis freguesias e resultou de uma evolução que se processou ao longo de alguns séculos”. (<http://www.cm-arouca.pt>)

Arouca herdou freguesias de concelhos suprimidos no século XIX e até concelhos na sua globalidade.

O território de Arouca foi povoado desde tempos remotos, como o comprovam múltiplos vestígios pré-históricos encontrados. É, contudo, difícil determinar e estudar os vários períodos da sua ocupação pelos nossos antepassados mais longínquos.

Da época da presença e domínio dos romanos na Península Ibérica, sabe-se muito pouco. Pelos vestígios arqueológicos encontrados, deve ter sofrido uma romanização tardia, talvez por estar localizada já fora das zonas mais próximas do litoral das vias de circulação Norte/Sul. (<http://www.cm-arouca.pt>)

Pela toponímia é atestada a permanência de populações de origem germânica (resultante das chamadas invasões bárbaras). Nomes como Sá, Saril, Alvarenga, Burgo, Escariz, Friães, Melareses, são exemplificativos.

De períodos mais recentes, como as incursões muçulmanas, temos mais informações. Neste período, os núcleos habitacionais de Arouca ficaram quase desertos de população cristã, que se refugiou em locais pouco acessíveis ou noutras paragens mais a Norte, donde só terá regressado quando, mais tarde, com os avanços da Reconquista Cristã para Sul, a instabilidade se afastou.

No entanto, a história de Arouca só ganha destaque entre outras terras, a partir da fundação e posterior crescimento do seu Mosteiro e, sobretudo, após o ingresso, na sua comunidade de religiosas, de D. Mafalda, filha do nosso segundo rei, D. Sancho I.

A história de Arouca não pode, por isso, dissociar-se da história do seu Mosteiro. Foi à sua sombra e à sua volta que, durante muitos séculos, grande parte do povo arouquense viveu, trabalhou, rezou e gozou alguns dos seus poucos tempos livres.

O Mosteiro de Arouca foi erigido no século X e o seu primeiro padroeiro foi S. Pedro. (<http://www.cm-arouca.pt>)

Foram seus fundadores Loderigo e Vandilo, nobres de Moldes.

O primitivo edifício não seria mais do que uma pequena moradia, abrigando no seu interior um pequeno número de professos de ambos os sexos.

Já no século XII, com o domínio da congregação religiosa por parte de D. Toda Viegas e família, a sua riqueza e engrandecimento tornaram-se notáveis.

D. Afonso Henriques, ainda antes da independência nacional, concedeu a esta fidalga e às monjas de Arouca vários privilégios e doações. Entre eles constam as cartas de couto de 1132 e de 1143.

Nos primeiros anos do século XIII, o Mosteiro de Arouca passou para a posse da Coroa e D. Sancho I deixou-o em testamento a sua filha D. Mafalda.

O seu ingresso na comunidade religiosa de Arouca deu-se entre 1217 e 1220.

D. Mafalda levou o Mosteiro a uma época de esplendor, que o marcou para sempre, não só pela honra de nele se ter recolhido, como pelos benefícios materiais que consigo trouxe e lhe atribuiu.

O Mosteiro, já apenas feminino, era o principal pólo de dinamização económica do vale de Arouca.

Após a morte de D. Mafalda, em 1256, o prestígio do mosteiro continuou, evocando a sua passada proteção, a sua memória, a sua fama de santa e o seu culto.

Foi beatificada em 1792. O seu corpo repousa numa urna, executada em ébano, cristal, prata e bronze, numa das alas da Igreja do Mosteiro, para onde foi trasladada em 1793. (<http://www.cm-arouca.pt>)

Enquadramento de Arouca no Espaço

Como chegar a Arouca?

Breves indicações de como chegar a Arouca para quem vem da Zona Norte, quer para quem vem da zona Sul.

Quem vem da Zona Norte deve seguir na zona do Porto, na Via de Cintura Interna pela Ponte do Freixo até apanhar a A32 em direção a Oliveira de Azeméis. Já na A32 sair na saída de Vale de Cambra/Arouca. Seguir a estrada N227 em direção a Carregosa,

atravessar a localidade, seguindo depois a N224-1, atravessando a Farrapa. Seguir na estrada N224. Passando de seguida para a estrada N326 e chega ao centro de Arouca.

Quem vem do sul, deve seguir a Autoestrada 1 em direção ao Porto, sair na saída nº 18, em direção a Santa Maria da Feira / S. João da Madeira / Ovar. Atravessar Santa Maria da Feira e seguir na N227 em direção a Vale de Cambra / Hospital. Seguir depois no Itinerário Complementar 2 / Nacional 1, saída na direção a S. João da Madeira / Vale de Cambra. Atravessar Vale de Cambra e seguir na N224 em direção ao centro de Arouca. (<http://www.viamichelin.pt>)

Números do Município de Arouca

Com base no Portal Pordata, Base de dados Portugal Contemporâneo referente ao ano 2013, foi elaborada a tabela 1.

Tabela 1 – Dados do Município de Arouca e Portugal do Ano de 2013

(Fonte: <http://www.pordata.pt/municipios>)

Dados	Município de Arouca	Portugal
População residente	21.877	10.457.295
Superfície em Km2	329,1	92.225,2
Densidade Populacional (nº médio de indivíduos por Km2)	66,2	113,4
Freguesias	16	3.092
Eleitores	20.898	9.758.534
Jovens (%)	14,7	14,7
População em idade ativa (%)	67,0	65,7
Idosos (%) 65 e mais anos	18,2	19,6
Índice de envelhecimento Idosos por cada 100 jovens	123,6	133,5
Indivíduos em idade ativa por idoso	3,7	3,3
População estrangeira em % da população residente (os valores apresentados referem-se à população estrangeira com estatuto legal de residente)	0,4	3,8
Museus	3	353
Sessões de espetáculos ao vivo	53	29.385
Espectadores de espetáculos ao vivo	41.047	8.880.971
Ecrãs de cinema	0	544
Hospitais	1	226

Partindo da análise da tabela 1 podemos verificar que o número médio de habitantes de Arouca por Km2 é de 66,2, o que é bastante inferior à média Nacional, é uma população bem distribuída no espaço.

Arouca tem uma percentagem de população em idade ativa superior em duas décimas à média Nacional, e uma percentagem de idosos com 65 ou mais anos, uma décima a baixo da média. O número de idosos por cada 100 jovens é um pouco inferior à média Nacional.

Com todos estes dados, podemos inferir, que a Vila de Arouca possui uma população menos envelhecida do que a média Nacional, o que lhe possibilita um maior crescimento e desenvolvimento, apostando na população jovem e ativa.

Mas para preservar e qualificar o património ambiental desta zona de Portugal foi criado o Geoparque de Arouca. Mas afinal o que é um Geoparque?

2.2 Arouca Geopark

“Um Geoparque é um território que desenvolve o Geoturismo e tem um papel ativo no desenvolvimento económico da região, através da promoção de uma imagem relacionada com o Património Geológico, com influência direta nas condições de vida dos habitantes e do Ambiente. Em cooperação com os seus habitantes, visa suportar uma educação para o desenvolvimento sustentável, apoia e investe na investigação científica, nas várias disciplinas das Ciências da Terra, procura sensibilizar para a valorização do ambiente natural, com base nas políticas de Desenvolvimento Sustentável, colaborando com empresas e entidades locais para promover e suportar a criação de novos produtos relacionados com o Património Geológico” (<https://www.unescoportugal.mne.pt/pt/redes-unesco/rede-portuguesa-de-geoparques>).

Os três principais propósitos de um Geoparque são:

- Geoconservação
- Educação para o Desenvolvimento Sustentável
- Turismo

Estabelecem-se firmes ligações entre a geoconservação, a educação para o desenvolvimento sustentado e o turismo. Serão fomentadas a construção de novas infra-estruturas que promovam a conservação do património geológico, a educação e o turismo, o desenvolvimento de novos produtos locais e serviços, o encorajamento do artesanato e do crescimento económico local e assim a criação de novas oportunidades de emprego. (<http://www.geoparquearouca.com>)

A Rede Europeia de Geoparques foi criada em Junho de 2000, por quatro membros fundadores:

- Réserve Géologique de Haute-Provence (França)
- The Petrified Forest of Lesvos (Grécia)
- Geopark Gerolstein/Vulkaneifel (Alemanha)
- Maestrazgo Cultural Park (Espanha)



Figura 24 – Símbolo da Rede Global de Geoparks

(Fonte: <http://www.geoparquearouca.com>)

Só mais tarde, em Fevereiro de 2004, foi criada a Rede Global de Geoparques da UNESCO, inicialmente formada por oito Geoparques chineses e pelos dezassete europeus que, na altura já constituíam a Rede Europeia.

Nas últimas décadas, os Geoparks são um novo modelo de desenvolvimento sustentável para áreas protegidas como forma de alcançar os princípios da sustentabilidade. Os Geoparks não só preservam o património geológico e geomorfológico, mas também a sustentabilidade cultural e o desenvolvimento rural através do Geoturismo. (Coelho, C., 2011)

De acordo com a definição do National Geographic “o Geoturismo é o turismo que suporta, ou mesmo, melhora, as características geográficas de um local, como a sua cultura, desenvolvimento, património, e o bem-estar dos seus residentes”, o Geoturismo deve lutar pela sustentabilidade cultural, e o desenvolvimento sustentável (Tourtellot, 2000, pág. 2).

O ano de 2006 ficou marcado pela adesão do primeiro Geoparque Português às redes – o Geopark Naturtejo da Meseta Meridional. Trata-se do 27º Geoparque Europeu, tendo o galardão sido recebido a 20 de Setembro de 2006, durante a Segunda Conferência Internacional de Geoparques, que decorreu em Belfast, na Irlanda do Norte.

Nesta conferência foi também apresentado o novo projeto de candidatura de um novo geoparque em território português: o “Geoparque Arouca”.

O Geopark Naturtejo da Meseta Meridional nasceu do espírito de união e da partilha de objetivos, a Naturtejo é a entidade que promove o Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, que integrada os concelhos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Nisa, Oleiros, Proença-a-Nova e Vila Velha de Ródão. Da Raia à Beira Interior, passando pelo Pinhal Interior até ao Alto Alentejo, este é um território de elevado potencial turístico e com inúmeros fatores de atração.

Outro Geoparque integrado na rede, posteriormente ao Geoparque de Arouca, foi o Geoparque dos Açores.

O arquipélago dos Açores apresenta uma rica e vasta geodiversidade e um importante património geológico, composto por diversos locais de interesse científico, pedagógico e turístico. (http://www.azoresgeopark.com/geoparque_acores/index.php)

Dado o carácter arquipelágico da Região, o Geoparque Açores assenta numa rede de geossítios, dispersos pelas nove ilhas e zona marinha envolvente, i) que garante a representatividade da geodiversidade que caracteriza o território açoriano, ii) que traduz a sua história geológica e eruptiva, iii) com estratégias de conservação e promoção comuns e iv) baseada numa estrutura de gestão descentralizada e com apoio em todas as ilhas.

Atualmente, a Rede Global de Geoparks, que já integra 111 geoparques no mundo, pertencentes a 32 países, está a negociar com a UNESCO a possibilidade de transformar esta rede num programa oficial da UNESCO, dando assim maior visibilidade e notoriedade aos trabalhos desenvolvidos pelos geoparques nas áreas da geoconservação, geodução e geoturismo. (Arouca Geopark – Plano de atividades e Orçamento – ano 2015)

O Geopark Arouca, correspondendo à área administrativa do Concelho de Arouca, é reconhecido pelo seu excecional Património Geológico de relevância internacional, com particular destaque para as Trilobites gigantes de Canelas, para as Pedras Parideiras da Castanheira e para os Icnofósseis do Vale do Paiva.

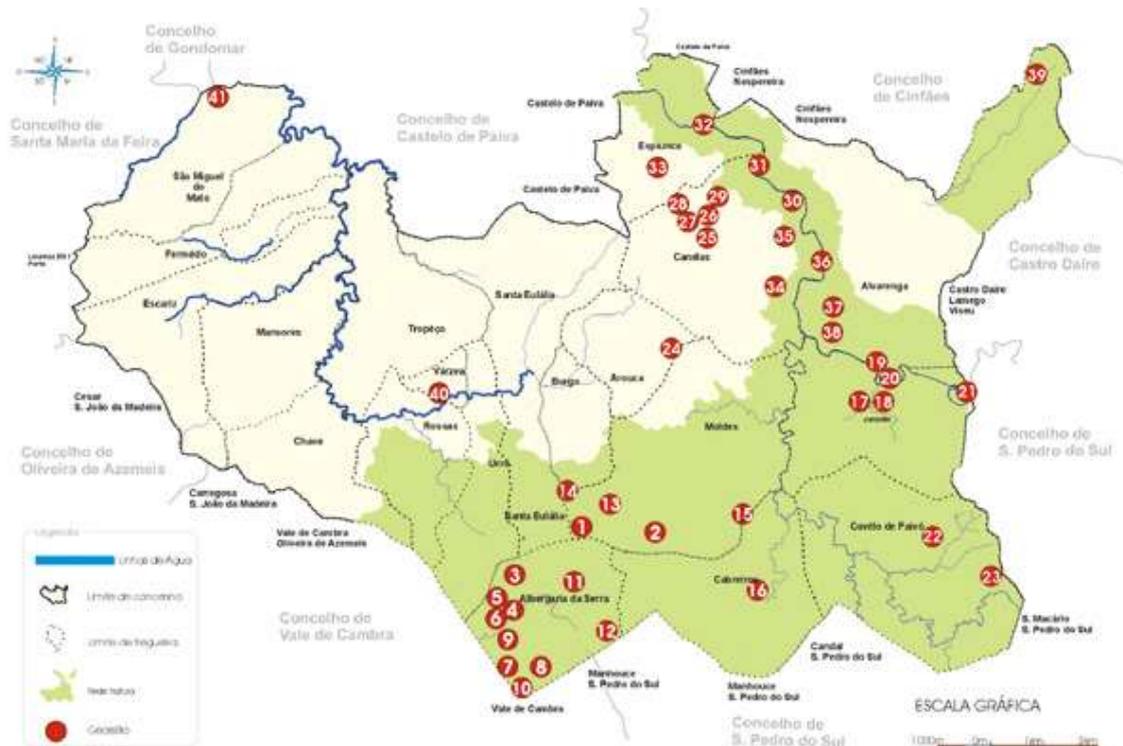


Figura 25 – Mapa do Arouca Geopark

(Fonte: <http://www.geoparquearouca.com>)

Tendo como orientação as linhas estratégicas 2014-2020, foram estabelecidos pela Associação Geoparque Arouca (AGA), 7 objetivos, que servem de orientação e atuação às decisões de gestão e de investimento a realizar para esse período, nomeadamente:

1. Valorizar o património Geológico e o restante Património natural e cultural;
2. Dinamizar atividades e produtos para um território de ciência;
3. Promover a qualidade e contribuir para as políticas de ordenamento na área do Ambiente, da Agricultura e da Floresta;
4. Promover a educação para a sustentabilidade;
5. Promover uma abordagem de geoturismo com especial ênfase na qualificação, organização promoção e comercialização dos seus produtos turísticos estratégicos;
6. Promover uma dinâmica territorial, a animação sociocultural e reforçar o sentido de pertença;
7. Reforçar e dinamizar a cooperação, as parcerias e o trabalho em rede.

Por este plano podemos verificar que uma das formas da divulgação de Arouca, como destino turístico, com todas as suas atrações, quer a nível de monumentos, geossítios, atividades desportivas, gastronomia, é o Arouca Geopark.

Segundo Thomas Hose (2000), o conceito de Geoturismo abarca a coordenação de facilidades interpretativas e de serviços para promover o valor e os benefícios sociais dos lugares e dos materiais geológicos e geomorfológicos, assim como assegurar a sua conservação, para uso de estudantes, turistas e outras pessoas com interesse recreativo ou de lazer. Neste contexto, o Geoturismo relaciona-se com o turismo de natureza - ou ecoturismo; com o turismo cultural e o turismo do conhecimento - ou científico. A abrangência de segmentos permite atingir um público vasto com interesses multidisciplinares, e promover comportamentos turísticos responsáveis e sustentáveis.

Promover um Geopark é promover um território, é desvendar uma história com milhões de anos, em que a formação geológica se assume como uma herança para a humanidade, devendo ser conhecida, entendida e protegida. Assim o Geoturismo possibilita a Geoconservação e a educação ambiental dos diversos núcleos sociais abrangidos – tanto residentes como visitantes.

Na promoção do turismo pelo Arouca Geopark foi realizada uma associação entre o Geopark e um restaurante de Arouca. Como tal, o restaurante Assembleia, Wine and bar, é o restaurante oficial do Arouca Geopark. Neste restaurante são confeccionados todos os pratos típicos da região. É uma forma de promoção da gastronomia local, e de todos os produtos.

A área do Geoparque Arouca integra a região norte de Portugal, a qual tem uma vocação especial para a oferta de produtos turísticos no âmbito do Turismo de Natureza, Touring cultural e Gastronomia e Vinhos, conforme consta do PENT – Plano Estratégico Nacional de Turismo 2013.



Figura 26 - Produtos Estratégicos para o Geoparque Arouca

(Fonte: Adaptação do PENT)

2.3 Plano Estratégico Nacional de Turismo (PENT)

Para melhor compreensão deste conceito, será abordado o Plano Estratégico Nacional de Turismo – PENT.

O PENT - Plano Estratégico Nacional do Turismo é uma iniciativa governamental, da responsabilidade do Ministério da Economia e da Inovação. Até 2015, serve de base à concretização de ações para o crescimento sustentado do Turismo nacional e orienta a atividade da entidade pública central do sector, o Turismo de Portugal, I.P.

O PENT define as linhas de orientação estratégica para a política de Turismo, com metas e objetivos claros, de forma a criar as condições que permitam ao Turismo contribuir decisivamente para a imagem do país e para o bem-estar da população portuguesa, através da geração de riqueza, da criação de postos de trabalho e da promoção da coesão territorial.

Uma Visão Estratégica

- Tornar Portugal num dos destinos de maior crescimento na Europa, apresentando uma Proposta de Valor fundamentada em características distintivas e inovadoras do país
- Desenvolver o Turismo através da qualificação e competitividade da oferta, primando pela excelência ambiental e urbanística, pela formação

dos recursos humanos e pela modernização empresarial e das entidades públicas

- Atribuir ao Turismo uma importância crescente na economia, constituindo-o como um dos motores do desenvolvimento social, económico e ambiental a nível regional e nacional

Tendo como horizonte o período 2013-2015, a revisão do Plano Estratégico Nacional do Turismo considera o passado recente da estratégia de desenvolvimento turístico nacional, e tem subjacente prioridades e iniciativas definidas numa visão de longo prazo.

O Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 53/2007, de 4 de abril, que foi desenvolvido para o horizonte temporal 2006-2015, e adotado pelos agentes do setor, prevê a revisão periódica dos seus objetivos, políticas e iniciativas, no sentido de melhorar a resposta à evolução do contexto global e do setor turístico.

A revisão dos objetivos do PENT para 2013-2015 decorre da necessidade de o adaptar às mudanças estratégicas aprovadas pelo Programa do XIX Governo, bem como de o adaptar ao período de instabilidade nos mercados financeiros e crescimento económico bastante moderado da economia europeia, principal emissora de turistas para Portugal.

A realidade demonstrou que a definição dos objetivos feitos na aprovação do PENT em 2007 não foi realista, uma vez que os resultados ficaram muito aquém do esperado.

É, assim, num ambiente de importantes alterações de estratégia e de contexto que é apresentado o documento de enquadramento para o setor. Tendo como horizonte temporal o período 2013-2015, esta revisão considera o passado recente da estratégia de desenvolvimento turístico nacional, assim como tem subjacentes as prioridades e iniciativas definidas numa visão de longo prazo para o setor.

Promover a riqueza e qualidade da gastronomia e vinhos como complemento da experiência turística, estimulando a aplicação da marca/conceito «Prove Portugal» em produtos, equipamentos e serviços.

Subjacente está a convicção de que este é um produto turístico de nicho quando avaliado como motivação primária. Contudo, a maior parte dos turistas considera a gastronomia aquando do planeamento e organização da viagem, assumindo-se como

importante fator de avaliação. Este produto tem registado um crescimento anual de 5% a 8% desde 2000, valores que se perspetivam poder situar-se nos 8% a 10% nos próximos anos.

Os principais mercados emissores de gastronomia e vinhos são a Espanha, Reino Unido e França, embora se trate fundamentalmente de um produto complementar a outros produtos de procura primária.

Sendo Espanha, França e Itália os principais destinos concorrentes, foram identificados os seguintes fatores de competitividade de Portugal para este produto:

- Variedade e riqueza da gastronomia nacional, classificada como bem imaterial do património cultural português;
- Qualidade e diversidade dos vinhos, alguns exclusivos de Portugal (Porto e Madeira);
- Doçaria tradicional e conventual muito apreciada;
- Qualidade do peixe e do marisco;
- Crescente qualificação dos chefes nacionais;
- Existência de marcas relevantes (cataplana, pastel de nata, «o melhor peixe do mundo», vinhos do Porto e da Madeira, chefes portugueses).

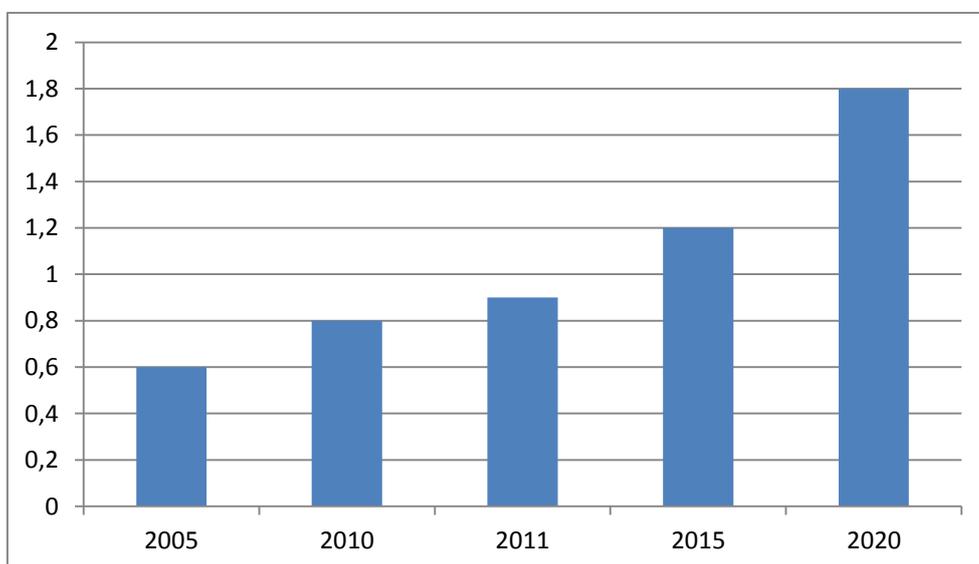


Figura 27 - Viagens de Gastronomia e vinhos - 2005-2011 e previsões (milhões)

(Fonte: PENT 2013)

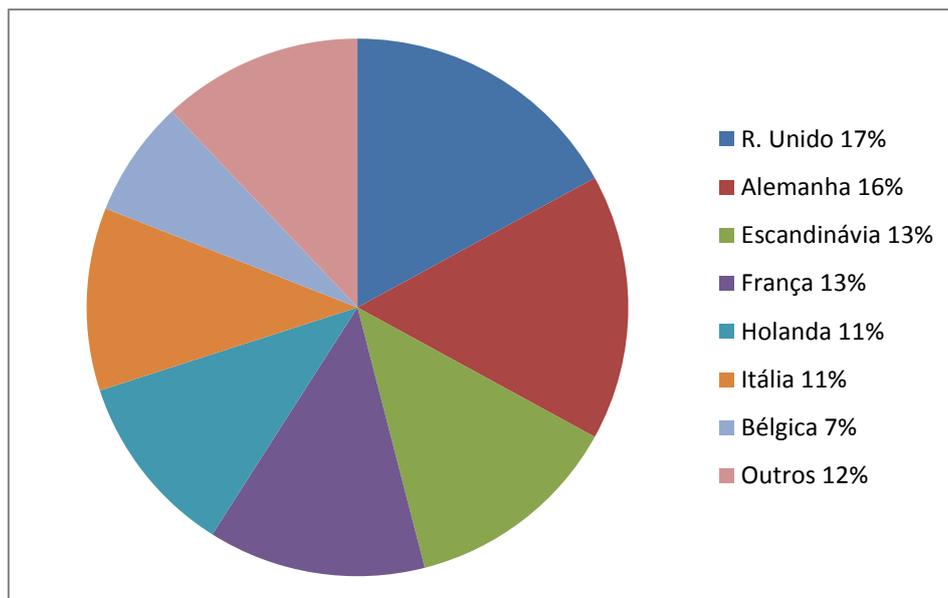


Figura 28 - Mercados Emissores de Gastronomia e Vinhos - 2010 (Quota)

(Fonte: PENT 2013)

Os Programas de Implementação

Foram definidos 8 programas de desenvolvimento para o alinhamento da estratégia com o novo contexto, as novas tendências e a auscultação de partes interessadas. Esta visão renovada do turismo em Portugal para o período 2013-2015 é materializada em 40 projetos.

Para cada projeto são identificados o fundamento de mercado e as atividades a desenvolver.

Pretende Criar e desenvolver produtos que atraiam e respondam à procura dos clientes, através de vários projetos, dos quais se destaca o projeto nº 17, por ser o que se enquadra neste trabalho, sobre gastronomia e vinhos.

Projeto 17

Gastronomia e vinhos – enriquecer a experiência turística por via da gastronomia e vinhos nacionais

A qualidade e diversidade da gastronomia e vinhos nacionais potenciam uma oferta distintiva para o turista que visita Portugal. Nesse sentido, devem assumir um papel importante no enriquecimento da experiência do turista.

Atividades

- Criar e promover um referencial de utilização da marca «Prove Portugal»;
- Sensibilizar os produtores/industriais agroalimentares para formatarem rotinas de visitação/usufruto turístico complementares à sua atividade principal;
- Incrementar a qualificação dos serviços na restauração, ao nível da valorização dos produtos e receituário regionais e da melhoria dos serviços de cozinha e sala no âmbito do «Prove Portugal»;
- Desenvolver roteiros enogastronómicos suportados nos recursos distintivos das regiões, envolvendo produtores e prestadores de serviços;
- Promover internacionalmente os produtos de excelência e os chefes, no âmbito do «Prove Portugal».

2.3.1 Outros Programas

A Universidade de Aveiro, no recente estudo elaborado para a Região de Turismo Rota da Luz – Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo, destaca as características ímpares do território de Arouca, o seu património natural e monumental como âncoras estruturantes do turismo, que projetam a região ao nível nacional e internacional. A Serra da Freita, o Rio Paiva, o Mosteiro de Arouca, as minas de volfrâmio, e a gastronomia regional são os elementos diferenciadores e potenciadores de desenvolvimento dos produtos estratégicos para Arouca; o Turismo de Natureza, o Turismo Ativo, Turismo Cultural, Turismo Gastronómico, Turismo no Espaço Rural e arqueologia industrial. Mas falar do Arouca Geopark, e de tudo o que está envolvido, da aposta no turismo local, é indispensável falar em vários programas. O concelho Superior de Estatística aprovou na sua reunião de 3 de Julho de 1998 uma deliberação – Deliberação nº 488/98 – relativa tipologia de áreas urbanas. A partir dos anos 90, as iniciativas de promoção do ordenamento do território europeu sofreram um grande impulso, nomeadamente através da cooperação entre os vários Estados Membros. Um passo importante foi a divulgação de um documento de trabalho pela Comissão —Europa 2000+— Cooperação para o Ordenamento do Território Europeu—, é um instrumento importante no percurso futuro das políticas comunitárias. Na sequência da reforma dos fundos estruturais de 1992, apareceram programas de incidência espacial. É o caso do LEADER (Ligações entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural) INTERREG (Cooperação Transfronteiriça) e do REGIS (Integração das Regiões Periféricas).

Nesta fase pretendia-se a participação ativa da população na —reconstrução‖ do seu território – daí a importância da criação de identidades locais. Neste processo assumiu-se grande importância a cooperação entre atores/territórios. Esta ideologia do ordenamento participado e do desenvolvimento local, envolvendo parcerias, foi despoletado nas zonas rurais da CE, com o lançamento do PIC LEADER.

A iniciativa comunitária LEADER, apareceu na sequência de um processo de mudança do discurso político europeu, em direção ao Desenvolvimento rural, que emergiu após a publicação do documento *O Futuro do Mundo Rural* e contribui para a reforma dos fundos estruturais.

O Programa LEADER tem por base a promoção da diversificação social e económica dos meios rurais; valorização dos recursos endógenos; subsidiariedade e descentralização; participação cívica e integrada de base territorial; concertação entre vários parceiros económicos, sociais e institucionais (DGDR, (1997) e Henriques, (2002)).

Em 1991, a Comissão Europeia, mostra-se preocupada, com a crise do mundo rural europeu, e resolveu criar um programa assente nos princípios do Desenvolvimento Local, que pretendia dar solução ao problema do despovoamento das zonas rurais, criando as classes para a sua revitalização endógena.

O programa aparece como uma iniciativa comunitária, inovadora na sua perspetiva de atuação, sendo que alguns aspetos essenciais lhe estão associados: ser uma intervenção feita no sentido *bottom-up*, constituindo o regime de parceria e definindo um conjunto de medidas que privilegiam as áreas desfavorecidas, reforçar a multifuncionalidade do espaço rural, valorizar a qualidade, especificidade e autonomia dos locais, valorizar economicamente as PME (Pequenas e Médias Empresas), e realçar a importância do funcionamento em rede e da utilização de novas tecnologias de informação (Rover e Henriques, 2006).

O programa LEADER é visto por muitos dos intervenientes como inovador e os seus princípios, objetivos, estratégias e metodologia como essenciais no âmbito da política pública de desenvolvimento rural (idem, 2006).

Este programa foi criado para as regiões rurais, onde os indicadores de desenvolvimento apresentam valores inferiores aos das regiões medianamente urbanas (OCDE, 1997). O espaço rural representa mais de 80% do território comunitário e nele habitam e desenvolvem as suas atividades mais de 50% da população total da União Europeia. Assim, em 1991, a Comissão Europeia, segura dos problemas do mundo rural

decidiu criar um Programa (que se consubstanciou através da Comunicação aos Estados Membros nº 91/C 73/14, de 19 de Março de 1991) especificamente consagrada ao desenvolvimento rural – onde foram definidas as diretrizes de ação para o LEADER21, esta iniciativa foi consagrada no período de 1991 a 1994.

Por outro lado o PRODER é um instrumento estratégico e financeiro de apoio ao desenvolvimento rural do continente, para o período 2007-2013, aprovado pela Comissão Europeia, Decisão C(2007)6159, em 4 de dezembro.

Cofinanciado pelo FEADER – Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural aproximadamente em 3,5 mil milhões de euros, envolve uma despesa pública de mais de 4,4 mil milhões de euros.

O Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER, 2007-2013) ajusta-se claramente ao propósito de promover os espaços rurais fora do âmbito das suas atividades tradicionais.

Como refere Ferrão (2000), o mundo rural organiza-se em torno de uma tetralogia de aspetos: “uma função principal: a produção de alimentos; uma atividade económica dominante: a agricultura; um grupo social de referência: a família camponesa (...); um tipo de paisagem que reflete a conquista de equilíbrios entre as características naturais e o tipo de atividades humanas desenvolvidas” (Ferrão, 2000, pág. 46).

Todavia, as mudanças são evidentes e no mundo rural inscreve-se, também (ou começa a inscrever-se), a modernidade por oposição a espaços rurais profundos ou arcaicos, assentando esta dicotomia na proposição de novos elementos para o espaço rural: a mecanização e especialização na atividade agrícola, a dominância ou paridade de atividades não agrícolas, uma consciência urbana que assoma as famílias e a vontade de manter o equilíbrio entre Natureza e Ser Humano, no sentido da sustentabilidade. (Santos, N., 2007).

O FEADER é proposto em 4 eixos: aumento da competitividade; melhoria do ambiente e da paisagem rural; qualidade de vida nas zonas rurais e diversificação da economia rural; abordagem LEADER (Ligações entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural).

Decorrente do Plano Estratégico Nacional – PEN, que define as orientações fundamentais para a utilização nacional do FEADER, a estratégia nacional para o desenvolvimento rural escolhida em função das orientações estratégicas comunitárias, visa a concretização dos seguintes objetivos:

- Aumentar a competitividade dos setores agrícola e florestal;

- Promover a sustentabilidade dos espaços rurais e dos recursos naturais;
- Revitalizar económica e socialmente as zonas rurais.

A estes objetivos estratégicos acrescem ainda objetivos de carácter transversal, como sejam, o reforço da coesão territorial e social, e a promoção da eficácia da intervenção dos agentes públicos, privados e associativos na gestão sectorial e territorial.

As ações a levar a cabo no PRODER encontram-se agrupadas por Subprogramas e estes por medidas.

O **Subprograma 1** – Promoção da Competitividade, o **Subprograma 2** – Gestão Sustentável do Espaço Rural e o **Subprograma 3** – Dinamização das Zonas Rurais, visam a promoção de ações que contribuem direta e objetivamente para a prossecução dos três objetivos estratégicos nacionais assumidos na estratégia nacional para o desenvolvimento rural, os quais, por sua vez, foram delineados em consonância com as orientações estratégicas comunitárias vertidas nos eixos 1, 2 e 3 do FEADER.

Em particular o **Subprograma 3** privilegia o modo de atuação LEADER, através das ações promovidas no âmbito de estratégias de desenvolvimento local e através de agentes organizados especificamente para esse efeito. Este Subprograma reserva ainda medidas para apoio ao funcionamento destes agentes e para o estímulo da cooperação entre eles. O incentivo à abordagem ascendente (“bottom-up”) é patente na estratégia nacional adotada, em particular no terceiro objetivo estratégico nacional que assumidamente se pretende ser atingido pelo desenvolvimento de ações com abordagem LEADER.

Igualmente os objetivos transversais no âmbito da estratégia nacional para o desenvolvimento rural, apontam para esta opção de dar preferência ao modo de atuação LEADER.

Trata-se de uma prioridade que segue a orientação estratégica comunitária traduzida no eixo 4 do FEADER.

O **Subprograma 4** – Promoção do Conhecimento e Desenvolvimento de Competências com carácter transversal, traduz uma prioridade relacionada com a importância reconhecida ao conhecimento e às competências dos agentes que atuam no território, os quais desempenham um papel absolutamente determinante no sucesso global da estratégia nacional adotada. Esta prioridade resulta da estratégia nacional e das orientações comunitárias, que referem a inovação e desenvolvimento de competências.

Capítulo 3 - Raças Bovinas Autóctones Portuguesas

Mas desde já uma definição muito importante, o que é o gado bovino. Por definição o touro ou boi (*Bos taurus*), juntamente com sua fêmea, a vaca e a forma jovem da espécie, chamada de bezerro, formam o gado bovino, termo que, em sentido amplo, dá nome aos animais mamíferos, ruminantes, artiodáctilos, com par de chifres não ramificados, ocos e permanentes, do gênero *Bos* em que se incluem as espécies domesticadas pelo homem.

Os bovinos domésticos pertencem à Família *Bovidae* da Ordem *Artiodactyla* que inclui também os géneros *Ovis*, *Capra* e *Antilope*. O primeiro bóvido apareceu no Mioceno (há cerca de 20 milhões de anos) e teve uma rápida radiação (Iglesias, 1989). Segundo dados paleontológicos, terão existido diferentes espécies de bóvidos, atualmente extintas. Destas o auroque, *Bos primigenius*, terá sido o ancestral selvagem do bovino doméstico (Epstein e Mason, 1984). O auroque teve como local de origem a Ásia de onde se expandiu para a Europa e para o Norte de África, encontrando-se vestígios fósseis desde a Península Ibérica até à China (Epstein e Mason, 1984). A sua grande ocupação geográfica terá levado à diferenciação de três subespécies: *B. p. primigenius* europeu, *B. p. opisthonomus* africano e *B. p. namadicus* asiático (Epstein e Mason, 1984).

Existem duas formas reconhecidas de bovino doméstico, o bovino taurino, sem bossa, da Europa, Oeste africano e Norte asiático (*Bos taurus*) e o bovino zebu com bossa do Sul da Ásia e África (*Bos indiens*). A nomenclatura clássica de Linneu considera estas duas formas como espécies distintas e é sustentada por dados aloenzimáticos (Manwell e Baker, 1980, *in* Loftus *et ai.*, 1994b). Contudo, certos aspetos, como a pouca informação obtida por marcadores proteicos e a completa interfertilidade entre *B. indicus* e *B. taurus* tem levado a que muitos autores as considerem como subespécies (Epstein e Mason, 1984).

Uma das atividades mais antigas em Portugal é a criação de gado, a pecuária. Esta atividade sempre desempenhou um importante papel na vida das pessoas. A criação de gado foi e ainda é, em alguns casos, o único ou o mais importante meio de sobrevivência de algumas famílias. Em muitos dos casos era uma forma de ter leite e carne para venda e consumo, e também uma grande ajuda no trabalho do campo, como será abordado mais à frente.

Como tal, em Portugal estão oficialmente reconhecidas 14 raças autóctones de bovinos: Alentejana, Arouquesa, Barrosã, Brava, Cachena, Garvonesa, Jarmelista, Marinhoa, Maronesa, Mertolenga, Minhota, Mirandesa, Preta, Ramo Grande. Estas raças fazem parte integrante do património histórico e cultural do País, onde desempenham um importante papel na fixação das populações aos meios rurais e são caracterizadas pela sua riqueza genética e elevada rusticidade. As 14 raças autóctones existem dispersas por todo o País, mas 12 delas em número reduzido (menos de 7,5 mil fêmeas por raça criadas em linha pura), sendo, por isso, consideradas em risco de extinção. (AniDop – Animais domésticos de Portugal, em <http://www.anidop.net/index.php/racas-autoctones>)

Todas estas raças apresentam características únicas e particulares que as permite diferenciar nas mais variadas valências umas das outras. Apresentam os seus solares típicos e definidos onde vêm marcando a história das populações que com elas convivem.

Para uma melhor compreensão de alguns conceitos presentes na definição das várias raças, começamos por definir DOP - Denominação de Origem Protegida. (http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2006/l_093/l_09320060331pt00120025.pdf)



Figura 29 – Símbolo DOP – Denominação de Origem Protegida

(Fonte:http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2006/l_093/l_09320060331pt00120025.pdf)

A Denominação de Origem Protegida (DOP) é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado.

Trata-se de um produto ou género:

- Originário dessa região, desse local determinado ou desse país.

-Cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os fatores naturais e humanos.

-Cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimita.

Para que um produto possa beneficiar de uma Denominação de Origem Protegida tem que ser demonstrado que tem origem no local que lhe deu o nome e que tem uma forte ligação com essa mesma região, de tal forma que é possível provar que a qualidade do produto é influenciada pelos solos, pelo clima, pelas raças animais ou pelas variedades vegetais e pelo saber fazer das pessoas dessa área.

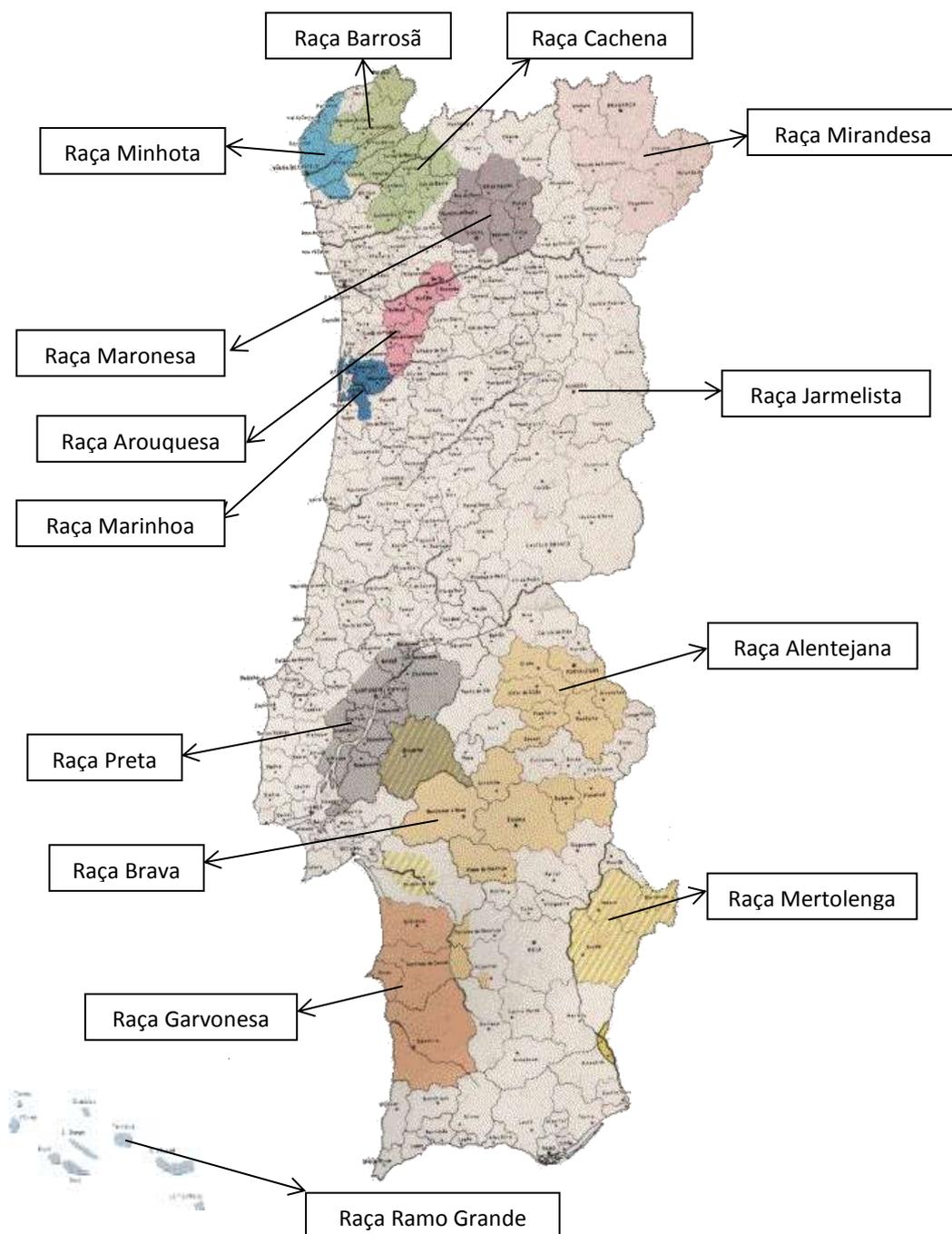


Figura 30 – Área de dispersão das várias raças Bovinas autóctones

(Fonte: adaptação de <http://pecuaria.no.sapo.pt>)

Raça Alentejana



Figura 31 – Exemplo da Raça Bovina Alentejana

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

O nome desta raça sofreu algumas alterações ao longo dos anos, consoante os diferentes autores que a referenciaram, tendo, contudo, ficado associado à região solar de origem, onde é atualmente explorada e à sua principal zona de dispersão - Alentejo.

O Livro Genealógico da raça bovina Alentejana foi constituído em 1968, pela Direção Geral dos Serviços Veterinários, passando em 1981 para a responsabilidade da Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Alentejana (ACBRA).

Para dar resposta a esta exigência de qualidade e de segurança alimentar no consumo, em 1992, os produtores organizaram-se num Agrupamento responsável pela comercialização da carne e produtos com “Denominação de Origem Protegida” (DOP): CARNALENTEJANA S.A., entidade responsável pela comercialização dos bovinos Alentejanos. (Associação de Criadores de Raça Alentejana – em <http://www.bovinoalentejano.com.pt>)

Distribuição Geográfica

O Alentejo é o solar de origem desta raça, como o seu nome sugere, sendo a sua representatividade bastante grande nesta zona do país.

Os fatores ambientais que estão na origem dos bovinos da raça Alentejana são de ordem diversa, apesar de alguns, como o clima, terem uma contribuição mais direta para o tipo de animal que existe nos dias de hoje.

A área de dispersão desta raça é essencialmente a zona Alentejana, distritos de Portalegre, Évora, Beja e alguns concelhos do distrito de Setúbal. Também existem algumas explorações nos distritos de Santarém, Castelo Branco, Guarda e Braga, embora seja reduzido o número de criadores nestes distritos. (Associação de Criadores de Raça Alentejana – em <http://www.bovinoalentejano.com.pt>)

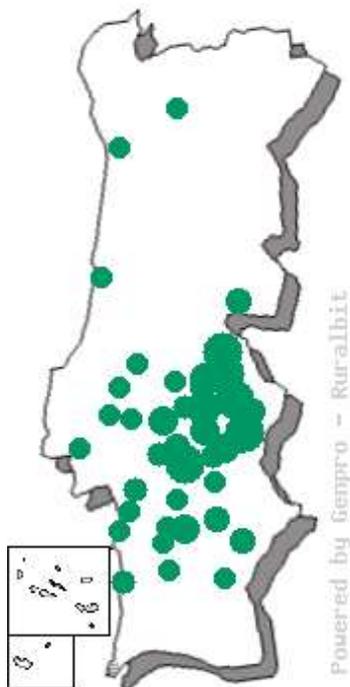


Figura 32 – Área de dispersão da Raça Alentejana

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Sistemas de Produção

Os bovinos da raça Alentejana são explorados, fundamentalmente, em sistemas de produção extensivos, resultado de diversos fatores, de ordem climática, geográfica, política, etc. O Alentejo é uma zona onde predomina a grande propriedade, razão pela qual o número médio de animais por exploração é considerado elevado, comparativamente ao das restantes raças bovinas nacionais, situadas noutras regiões.

Os animais raramente estão estabulados, alimentando-se em pastagens naturais e de algumas forragens semeadas destinadas ao pastoreio direto. Esta alimentação é, em grande parte do ano, muito desequilibrada o que demonstra a grande rusticidade dos bovinos Alentejanos. (Associação de Criadores de Raça Alentejana – em <http://www.bovinoalentejano.com.pt>)

Raça Barrosã



Figura 33 – Exemplar da Raça Barrosã

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

A raça Barrosã terá tido a sua origem à cerca de 10.000 anos, com a domesticação do Auroque (*Bos primigenius*), em pleno neolítico.

A raça Barrosã caracteriza-se pelo seu temperamento dócil, terço anterior bem desenvolvido, o que lhe confere boa aptidão para o trabalho. Apresenta dimorfismo sexual acentuado, podendo observar-se a imponente armação córnea nos machos castrados, que pode atingir mais de dois metros de envergadura, e nos machos inteiros destaca-se o terço anterior mais escuro.

Atualmente é explorada nas aptidões de carne e trabalho, destacando-se a carne pela comercialização da “Carne Barrosã”, como produto com denominação de origem protegida (DOP). (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã, em <http://www.carnebarrosa.com>)

Distribuição Geográfica

Os animais da raça Barrosã, encontram-se essencialmente em duas áreas geográficas: Minho e Barroso. O Minho caracteriza-se pela sua constituição granítica,

com vales profundos que delimitam as serras, em que se passa de vertentes acentuadas para planos bem desenvolvidos e largos, aumentando de altitude do litoral para o interior. Já o Barroso apresenta constituição granítico-xistosa, caracterizando-se por ser uma região montanhosa e planáltica.

A origem desta raça perde-se nos tempos sendo o seu solar, o Barroso, constituído: pelos concelhos de Montalegre e Boticas, pelas freguesias de Campos e Ruivães de Vieira do Minho e pela freguesia de Gondiaes de Cabeceiras de Basto, chegando mesmo a ocupar concelhos do litoral norte até ao Porto. (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã, em <http://www.carnebarrosa.com>)



Criadores de Bovinos de Raça Barrosã, em <http://www.carnebarrosa.com>)

Figura 34 – Área de dispersão geográfica da Raça Barrosã

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Sistemas de Produção

Para a sua alimentação estes animais recorrem não só aos prados e lameiros, como também aos baldios. Recorre-se assim a forragens verdes e conservadas (erva, palha, feno e às vezes silagem de milho), como suplemento utiliza-se o milho (em grão, traçado ou farinha), ainda o centeio e a batata.

Atendendo à existência de duas áreas distintas de produção da raça Barrosã podemos focar determinadas diferenças entre as duas como:

Minho – caracteriza-se por áreas pequenas na ordem dos 3 - 5 ha e dispersas, pequenos produtores com baixa escolaridade, efetivos com 2 a 3 cabeças por exploração, recorrendo ao posto de cobrição que serve toda a freguesia, estabulação dos animais em cortes e agricultura muito pouco mecanizada.

Barroso – encontramos explorações com alguma dimensão, com mais de 5 há, contudo muito dispersas, muitos jovens agricultores, efetivos com cerca de 6,5 cabeças por exploração, utilizando o próprio touro para a cobrição das suas fêmeas e a agricultura é bastante mecanizada. (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã, em <http://www.carnebarrosa.com>)

Raça Brava



Figura 35 – Exemplar da Raça Brava

(Fonte: <http://pecuaria.no.sapo.pt/racas>)



Origem e História

Os bovinos da raça Brava pertencem a uma arcaica variedade zoológica. Em quase todo o mundo exceção da Península Ibérica, sul de França, México e alguns países da América do Sul. O bovino Bravo é um animal completo, de valiosa aptidão psicofísica com atributos bio temperamentais. (<http://pecuaria.no.sapo.pt/racas>)

Figura 36 – Área de Dispersão Geográfica da Raça Brava

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Distribuição Geográfica

Podemos considerar que o solar da raça brava toda a região de Santarém a Alcochete, vasta região do Vale do Tejo, desde Vale Figueira.

Esta raça fixou-se numa região que, de acordo com as características rústicas que lhe são inerentes aliava a extensão de floresta (zona de charnecas), a proximidade de água leva a ter pastagens abundantes.

Sistemas de Produção

Como a raça, impõe propriedades vedadas e compartimentadas a mão de obra é reduzida, (duas ou três pessoas fixas), e resume-se à vigilância do desmame, e todos os assuntos relacionados com o manejo da exploração.

Raça Cachena



Figura 37 – Exemplar da Raça Cachena

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

A raça Cachena é de entre todas as raças portuguesas a que mais tarde foi reconhecida como tal, chegando até aos nossos dias como um subtipo de outra raça – a Barrosã.

Conhecida por vários nomes, no entanto é com o de Cachena que hoje se identifica.

É considerada uma raça de alta montanha pastoreando em cotas de altitude acima dos 800m, vive todo o ano ao ar livre tendo características de rusticidade inultrapassáveis por nenhum bovino autóctone da Península.

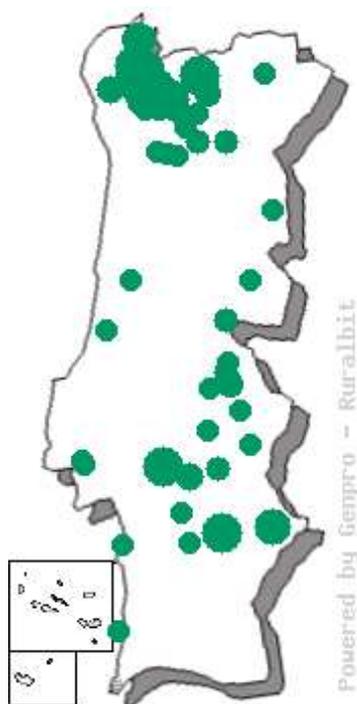
Raça de pequeníssimo porte, não chega a atingir 1,15m de altura ao garrote, pertencendo ao grupo dos “Long horn”, está praticamente extinta. (Leite, José Vieira, Associação de Criadores de Raça Cachena, Maio 2004)

Distribuição Geográfica

O solar da raça é o Parque Nacional da Peneda-Gerês.

Este engloba o prolongamento da cadeia dos montes Cantábricos com as serras da Peneda (alt. 1340m), o Soajo (alt. 1430m), a Amarela (alt. 1350m) e o Gerês (alt. 1545m).

Desenvolve-se entre os planaltos de Castro Laboreiro, a Norte (alt. 1340m) e o da Mourela, a Este (alt. 1380m).



Poucas dezenas são os animais que consideramos em estado de pureza étnica, identificando-se assim com o padrão da raça. (Leite, José Vieira, Associação de Criadores de Raça Cachena, Maio 2004)

Figura 38 – Área de Dispersão Geográfica da Raça Cachena

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Sistemas de Produção

Com o regime extensivo em que é explorada esta raça é muito difícil de implementar um plano sério de melhoramento a não ser que a adesão dos criadores seja total e imparcial precisando para isso de todo o apoio dos criadores, dos técnicos, dos políticos e dos mais diversos intervenientes, quer seja o PNPG (Parque Nacional da Peneda Gerês), quer ainda as associações locais e regionais. (Leite, J. V., 2004)

Raça Garvonesa



Figura 39 – Exemplar da Raça Garvonesa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

A Raça Bovina Garvonesa também designada de Chamusca é considerada por alguns autores, uma forma de transição entre a raça Alentejana e a raça Algarvia, tendo-se desenvolvido por ação do meio e estabelecido o seu solar de origem na bacia do Rio Mira.



Figura 40 – Área de Dispersão geográfica da Raça Garvonesa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

São animais que constituem uma das raças de bovinos, capazes de resistirem aos piores tratamentos e intempéries, vivendo de alimentos de baixo teor nutritivo. A conformação corporal, situa-se entre a da Alentejana e a da Algarvia,

variando a corpulência de grande ou média conforme a região onde vive e de acordo com a disponibilidade de alimento. (Associação de Criadores de raça Garvonesa, em de <http://garvonesa.blogspot.pt>)

Distribuição Geográfica

Encontra-se no litoral do Baixo Alentejo.

Raça Jarmelista



Figura 41 – Exemplar da Raça Jarmelista

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>, Caracterização morfológica da população Bovina Jarmelista, Direção Geral de Veterinária, Fevereiro de 2006)



Figura 42 – Área de Dispersão geográfica da Raça Jarmelista

Origem e História

Referenciada na bibliografia clássica como as “vacas Jarmellas”, a população bovina Jarmelista, era considerada por alguns autores como uma variedade da sub-raça Beiroa incluída na raça Mirandesa (Cincinato da Costa - 1900, Bernardo Lima -

1900, Miranda do Vale - 1949). Outros autores porem, consideravam-na como uma raça independente da Mirandesa, com caracteres morfológicos distintos e uma produção leiteira, única entre as raças nacionais. (Caracterização morfológica da população Bovina Jarmelista, Direção Geral de Veterinária, Fevereiro de 2006)

Distribuição Geográfica

O solar da Raça é a Zona da Guarda.

Raça Marinhoa



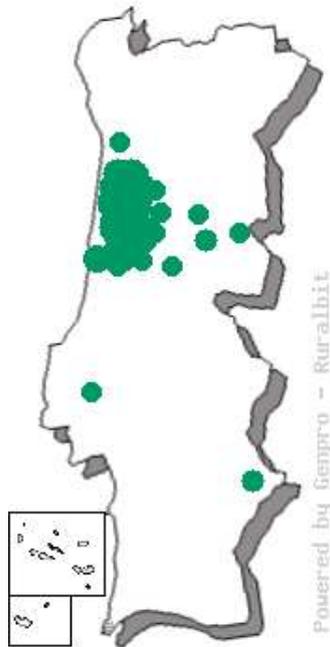
Figura 43 - Exemplar da Raça Marinhoa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

Na zona tradicionalmente conhecida por marinha surgiu um Bovino proveniente de um cruzamento de animais do tronco Mirandês com Minhoto, denominando-se Marinhão. Dadas as suas aptidões dinamóforas e a particularidade das características ecológicas da zona lagunar do Baixo Vouga, onde se impunha a existência de um animal possante, pernalteiro, cujos membros facilitassem as lavouras exigidas pela cultura do arroz, característica desta região, o Bovino Marinhão veio melhorar as condições de vida e de trabalho do agricultor, sendo este um fator de fixação das populações às suas aldeias.

Devido às suas características únicas, de docilidade, fácil manejo e grande adaptabilidade, começaram a ser utilizados pelos agricultores em trabalhos tais como sachas, abertura de regos, lavouras, semeaduras, transportes, tirar água à nora e arte xávega, tornando-se indispensáveis nas fainas agrícolas. (Associação de Criadores de raça Marinhoa, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/marinhoa.html>)



Distribuição Geográfica

Região Oriental- Terrenos graníticos e xistosos.

Relevo marcado, clima irregular e culturas em anfiteatro.

Região Ocidental- Litoral ou Marinha, origem exclusivamente sedimentar, ausência de relevo, grande humidade e fracas oscilações térmicas.

Figura 44 – Área de Dispersão geográfica da Raça Marinhoa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Em termos de bovinicultura foi esta raça que no passado dominou a zona acidental no distrito de Aveiro, desde Espinho a Vagos, derivando por vezes para o interior, como no caso dos concelhos de Águeda, Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro e ainda certas manchas dos distritos do Porto e de Coimbra. (Associação de Criadores de raça Marinhoa, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/marinhoa.html>)

Raça Maronesa



Figura 45 – Exemplar da Raça Maronesa

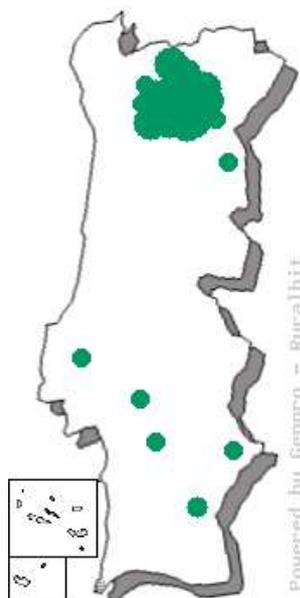
(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

A raça Maronesa é definida como uma raça local, uma vez que permaneceu praticamente circunscrita a uma única região; primitiva, já que conserva os principais caracteres do tipo ancestral, o Uro ou Auroque ibérico; natural, pela influência preponderante do meio ambiente na sua evolução; de montanha, devido à sua estatura média, esqueleto leve, unhas duras, movimentos fáceis e temperamento astuto; e rústica, pela sua perfeita adaptação ao meio ambiente.

O seu nome oficial responde à toponímia da região mais conhecida, a serra do Marão. Contudo, mais apropriado seria o nome de Alvanesa por ser na serra do Alvão o seu verdadeiro solar. Dentro da área de exploração é mais conhecida por Serrana, uma vez que sempre foi identificada como um animal criado nas terras de maior altitude e, fora dela, em zonas de expansão, assumiu o nome de "Penato", toponímia do principal centro de comercialização de então, o concelho de Ribeira de Pena, e ainda "gado carreiro", pela sua elevada aptidão para o trabalho de tiro. (ACM- Associação de Criadores do Maronês, em www.marones.pt)

Distribuição Geográfica



O Solar da Raça Maronesa é a Serra do Marão e a Serra do Alvão.

Figura 46 – Área de dispersão Geográfica da Raça Maronesa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Sistemas de Produção

A dependência do animal das condições ambientais, isto é, das produções agrícolas que lhe servem de alimento, da estrutura fundiária minifundista e atomizada, da fisiografia e relevo declivoso, dos regimes mistos de propriedade, da heterogeneidade de aptidão do solo e da irregularidade climática, levaram à semi-estabulação e a um regime alimentar, também de forma mista, com domínio do pastoreio, no caso dos animais adultos, e à estabulação permanente com o conseqüente regime alimentar à manjedoura, para os animais jovens. (ACM- Associação de Criadores do Maronês, em www.marones.pt)

Raça Mertolenga



Figura 47 – Exemplar da Raça Mertolenga

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História



Mértola (a *Myrtillis fenicia*) uma das mais antigas povoações da Lusitânia, deu-lhe o nome e os Zootecnistas mantiveram a discussão sobre o local de origem ou solar, grau de pureza, raízes étnicas, distribuição geográfica, definição e classificação da capa ou pelagem. (Associação de Criadores de Raça Mertolenga, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/mertolenga.html>)

Figura 48 – Área de dispersão Geográfica da Raça Mertolenga

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Distribuição Geográfica

O Seu solar é em Mértola e Alcoutim, situando-se mais propriamente no este Alentejano e alonga-se pelos concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e Setúbal.

Sistemas de Produção

Produção de carne em regime extensivo de sequeiro nomeadamente em zonas de menor capacidade forrageira. (Associação de Criadores de Raça Mertolenga, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/mertolenga.html>)

Raça Minhota



Figura 49 - Exemplar da Raça Minhota

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

Esta raça foi explorada nas 3 funções: leite, carne e trabalho. A função leiteira é o motor principal das explorações desta raça. A produção de carne deriva sobretudo dos vitelos e das vacas substituídas e de alguns novilhos recriados para engorda.

Eram utilizados no trabalho as juntas de bois que eram empregues nas lavouras e no transporte de cargas.

Encontram-se animais que são produtos do cruzamento com as mais diversas raças desde a Barrosã à Gelbvieh, passando pela Mirandesa, Frísia e Charolesa. (Associação de Criadores de Raça Minhota, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/minhota.html>)

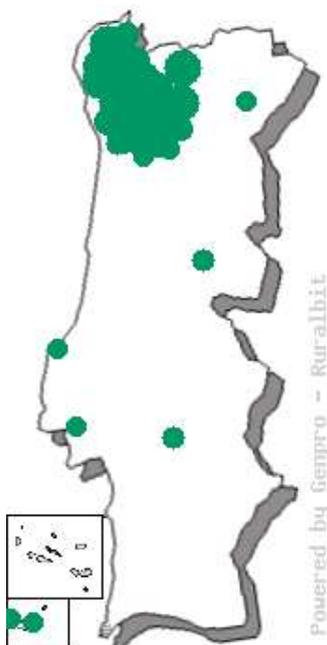


Figura 50 – Área de Dispersão Geográfica da Raça Minhota

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Distribuição Geográfica

A raça Minhota teve origem no Minho mais concretamente no distrito de Viana do Castelo e foi-se expandindo para os distritos vizinhos Braga e Porto; ainda muitos exemplares passaram para além das fronteiras devido à exportação de animais para Inglaterra. (Associação de Criadores de Raça Minhota, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/minhota.html>)

Raça Mirandesa



Figura 51 – Exemplar da Raça Mirandesa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

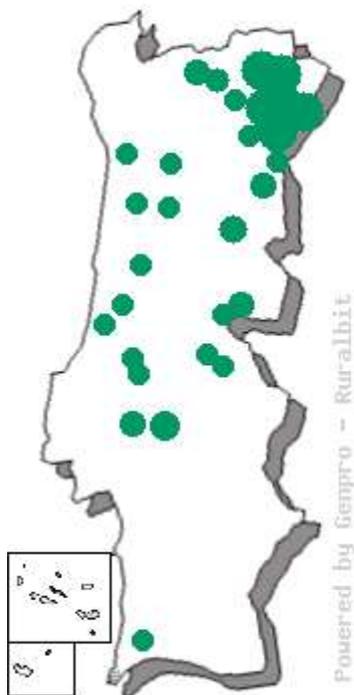
Origem e História

A origem da raça e as suas relações étnicas e filogenéticas não estão completamente esclarecidos.

Há quem considere a raça mirandesa descendente da raça fusca do planalto superior castelhano (Tierno, 1904), fazendo parte do tronco ibérico de um conjunto de raças europeias que abrangeria um conjunto de raças afins de Portugal e Espanha mas também de França e Itália (Valle, 1907) todas elas com a característica principal de serem unicolores castanhas, pelo que vulgarmente se designam como pertencentes ao

tronco castanho. (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, em <http://www.mirandesa.pt>)

Distribuição Geográfica



O berço ou centro de irradiação coincide com a área etnográfica em que se fala a língua mirandesa, correspondendo pouco mais ou menos ao atual concelho de Miranda do Douro. Daí irradiou para os vizinhos concelhos de Vimioso, Mogadouro, Bragança, Vinhais e Macedo de Cavaleiros, que passaram a integrar o solar da raça.

Figura 52 – Área de Dispersão da Raça Mirandesa

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Algumas aldeias desta vasta região ganharam fama como verdadeiros centros de criação da raça mirandesa. Entre outras possíveis razões, tal se deveu a particulares condições agroecológicas que permitiram a existência de boas pastagens naturais. No Planalto Mirandês destacaram-se as aldeias de Ifanes, Povia, Génísio, Duas Igrejas; Constantim, Malhadas, Caçarelhos e Vilar Seco. No concelho de Vinhais: as aldeias de Mofreita, Moimenta, Montouto, Paçó, Pinheiro Novo, Santa Cruz, Sobreiró de Baixo, Soeira, Travanca, Tuizelo e Vilar de Ossos. (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, em <http://www.mirandesa.pt>)

Sistema de Produção

No solar dos bovinos de raça Mirandesa existem dois sistemas de exploração bem distintos. O sistema de exploração "tradicional" praticado pelas explorações que possuem encabeçamentos inferiores às 10 vacas por exploração, e o sistema de exploração extensivo praticado pela maior parte das explorações que possuem mais de 10 vacas. O sistema tradicional é praticado por cerca de 78% das explorações, ainda que existam algumas diferenças qualitativas ao nível das práticas de manejo que se prendem com a utilização ou não de tração animal, e as condições agroecológicas da exploração

consoante se situem em região de montanha ou no Planalto Mirandês. (Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, em <http://www.mirandesa.pt>)

Raça Preta



Figura 53 – Exemplar da Raça Preta

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>, Associação de Criadores de Raça Preta, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/preta.html>)

Origem e História

Um texto publicado cerca de 1850 referia uma raça de bovinos então designados por Gado da Terra cujas características sugerem os animais da Raça Preta, como sejam a heterogeneidade de conformação, pelagens e distribuição dos rebanhos nas margens do rio Tejo.

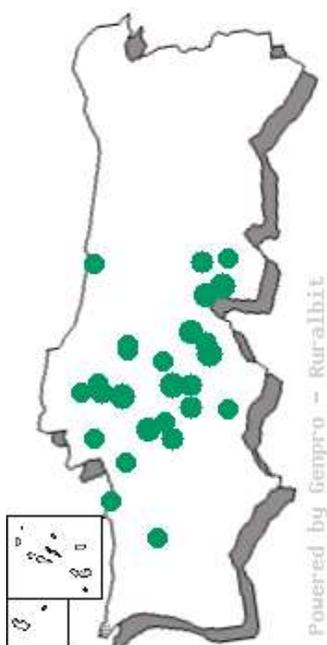


Figura 54 – Área de Dispersão geográfica da Raça Preta

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

A origem desta raça é controversa, sendo alguns

especialistas defensores da hipótese de que tenha resultado de cruzamentos entre o Negro Ibérico com animais da Raça Brava, de bovinos do planalto de Miranda e da planície alentejana.

Anteriormente à mecanização da agricultura, os bovinos da Raça Preta tiveram um importante papel na realização das tarefas agrícolas, sendo a sua preferência baseada na capacidade de trabalho, robustez e tolerância às variações de qualidade e quantidade de alimentos.

(Associação de Criadores de Raça Preta, em <http://pecuaria.no.sapo.pt/preta.html>)

Distribuição Geográfica

É uma raça característica do Alto Alentejo.

Sistemas de produção

Os bovinos de raça Preta são animais de excecional aptidão para a produção de carne em regime extensivo. Pelas características relacionadas com a elevada rusticidade, são utilizadores preferenciais das zonas desfavorecidas.

A sua alimentação assenta no pastoreio, principalmente de pastos naturais, normalmente sob coberto de montado, restolhos de culturas cerealíferas, bolotas e produtos de desbaste dos montados. Quando as condições o exigem, há necessidade de administração de suplementos, consistindo estes normalmente em palhas e fenos, e muito raramente concentrados.

Raça Ramo Grande



Figura 55 – Exemplar da Raça Ramo Grande

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

Origem e História

A raça Ramo Grande é uma raça de gado bovino autóctone da ilha Terceira, nos Açores. Recebeu o nome da zona nordeste da ilha, a planície do Ramo Grande, no concelho da Praia da Vitória, onde é mais numerosa e de onde são provenientes os seus melhores exemplares, sendo por isso considerada o solar da raça.

(Associação de Criadores da Raça Ramo Grande, em <http://docentes.esa.ipcb.pt/bovinos.autoctones/rgrande.htm>)

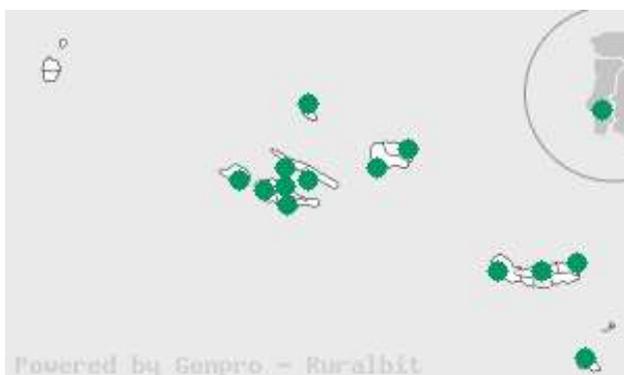


Figura 56 – Área de Dispersão geográfica da Raça Preta

(Fonte: <http://autoctones.ruralbit.com>)

O gado Ramo Grande era primitivamente utilizado no trabalho agrícola e na tração de cargas, embora fosse também explorado para a produção de carne e de leite. Até ao início da década de 1970 era a raça dominante na bovinicultura da Terceira e ilhas vizinhas. (Associação de Criadores da Raça Ramo Grande, em <http://docentes.esa.ipcb.pt/bovinos.autoctones/rgrande.htm>)

Distribuição Geográfica

A raça Ramo Grande tem origem nos bovinos trazidos pelos primeiros povoadores da ilha Terceira. Oriundos de quase todas as províncias de Portugal continental, fizeram-se acompanhar de raças como a Alentejana, a Mirandesa, a Minhota e a Algarvia, que com o decorrer do tempo acusariam modificações em consequência da insularidade. O solar de origem desta raça, situa-se na zona oriental da ilha Terceira, região plana e fértil, designada por Ramo Grande. Todavia este tipo de bovino estendeu-se praticamente a todo o arquipélago. (Associação de Criadores da Raça Ramo Grande, em <http://docentes.esa.ipcb.pt/bovinos.autoctones/rgrande.htm>)

Sistema de Exploração

Os seus exemplares são tipicamente criados sob a forma de pecuária extensiva, aproveitando as pastagens características da ilha.

Capítulo 4 – Raça Bovina Arouquesa

4.1 Enquadramento

Para melhor identificarmos a raça Arouquesa, será elaborado uma pequena descrição de cada uma das restantes raças bovinas autóctones de Portugal.

O “Arouquês” é um gado tipicamente rural, rústico e robusto. Fenotipicamente assemelha-se hoje em dia a uma raça do norte de Espanha designada “Asturiana Del Valles”.

Dentro do padrão recente da raça arouquesa há quem defenda que existem 3 divisões, classificadas por alguns como sub-raças: o gado de São Pedro do Sul, os paivotos (das margens do Paiva) e os caramuleiros (da Serra do Caramulo). O gado arouquês de São Pedro do Sul é aquele que apresenta maior número de indivíduos e é o animal que hoje definimos como o “Arouquês” padrão, partilhando esse protagonismo com os paivotos que são animais de um porte ligeiramente maior. A divisão dos Caramuleiros é tida com extinta nos nossos dias e seria uma divisão que teria surgido nas zonas de transição demográficas onde era comum o cruzamento com outras raças. (Fernández, 1995)

O aparecimento desta raça é muito longínquo, apontando alguns autores a sua possível origem Celta, pelo cruzamento dos troncos *bos tauros* aquitânicos, *bos taurus ibericus* e *bos taurus atlanticus*, tendo estas origens em possíveis cruzamentos e desenvolvimento do primitivo *bos primigenius*. (Magalhães, M. T. S., (1947))

Os autores veterinários que se têm ocupado do estudo da raça, são unânimes em afirmar a origem mestiça deste grupo bovino. Assim, para a sua formação teriam concorrido as raças barrosã, mirandesa e minhota ou galega, cujas áreas de dispersão mantinham longas fronteiras de contacto.

No aspeto geral são animais de pequeno porte, corpulência mediana, (as fêmeas adultas pesam em média entre 360 e 430 kg e os machos adultos entre 750 e 900 kg), possuindo esqueleto regular coberto com boa musculatura; com formas harmoniosas e pelagem castanha clara, mucosas escuras, perfil sub-côncavo, cornos dirigidos para a frente e depois para cima. Têm um temperamento dócil mas enérgico, que estão perfeitamente adaptados às encostas serranas, plenas de afloramentos rochosos onde vivem e; possuem excelentes qualidades de trabalho numa região onde a mecanização dificilmente os pode substituir. (Magalhães, M. T. S., (1947))

São animais cuja rusticidade se torna bem evidente na valorização que fazem dos pobres recursos alimentares da sua zona de criação; estão bem adaptados ao clima agreste que por vezes enfrentam; vivem em harmonia com as diversas entidades socio-ambientais, atingindo frequentemente os dezasseis a dezoito anos de vida útil, no caso das fêmeas. (Magalhães, M. T. S., (1947))

Tabela 2 - Valores médios de medidas biométricas:

Medidas biométricas (cm)	Fêmeas	Machos
Altura do garrote	120.10	131.4
Altura a meio do dorso	119.18	132
Altura no início da garupa	121.45	128
Comprimento escápulo-esquial	142.3	146.6
Altura do peito	63.78	68.3
Comprimento da garupa	45.1	45.5
Largura entre ancas	46.45	48
Largura da pélvis	41.32	45.35
Largura entre ísquiones	19.4	24.1
Perímetro torácico	171.6	176.4
Perímetro da canela	20.37	22.8
Altura do nascimento da cauda	125.6	125.1
Diâmetro bicostal	34.56	42.35

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa – ANCRA – tema abordado ainda dentro deste capítulo)

4.1.1 Evolução

O tempo molda o homem e o meio. A raça “arouquesa”, como parte integrante do meio, foi-se também adaptando ao longo dos tempos. O processo de seleção dos animais, que num tempo longínquo se deveria única e exclusivamente à natureza mas nos últimos tempos primordialmente à ação do homem, que foi tentando apurar a raça num caminho inatingível para o animal ideal.

Como já foi referido, dentro da raça Arouquesa existiriam inicialmente 3 divisões: os de São Pedro do sul, os paivotos e os caramuleiros.

Por força das condições socioeconómicas e naturais de cada região demográfica e também por ação humana, duas destas raças adotaram uma predominância em número

dentro do universo de gado arouquês. Os de São Pedro do sul e os Paivotos seriam e são os animais com uma traça exterior muito semelhante e foram estes que mais contribuíram para a prevalência ou mesmo aumento do efetivo ao longo dos anos.

O gado caramuleiro seria um “tipo” de gado arouquês, este sim, não de pureza total. Devido à sua distribuição geográfica este tipo de animal, normalmente localizado nas zonas limítrofes da região natural do Arouquês, era muitas vezes cruzado com outras raças, como por exemplo a Mirandesa ou mesmo a raça Holstein Frasier (“turina”). Poderá estar aqui, nesta situação particular, uma pequena parte da confusão que se lançou em volta da origem da raça, considera-se no entanto, atualmente, que a divisão dentro do gado arouquês se encontra extinta.

4.1.2 O “Arouquês” no passado

Os belos animais de raça arouquesa foram e são parte integrante da vida do homem na zona geográfica onde estes coabitam.

O sector primário e a agricultura são sectores que têm vindo a perder algum fulgor e importância económica na sociedade portuguesa. O efetivo arouquês e a sua importância na sociedade têm acompanhado, inevitavelmente, esta tendência generalizada.

A história mostra-nos no entanto o importantíssimo papel que os animais “de produção e trabalho” no geral e particularmente os animais Arouqueses desempenhavam para o mundo Rural.

Num passado não muito longínquo poucas seriam as casas ou famílias rurais da “região de Arouca” que não possuíssem um ou mais destes animais.

Numa vivência que muitas vezes ficava para lá da estrita ligação homem-animal, os animais eram muitas vezes considerados partes integrantes do seio familiar, uma vez que dependia dos animais todo o sustento da família e o trabalho da mesma.

Os estábulos, também designados cortes ou currais, eram muitas vezes localizados contiguamente às habitações do agricultor, numa “convivência” habitacional que roçava muitas vezes o caricato. Raras não eram as vezes em que no soalho da cozinha ou da sala existia um orifício através do qual se conseguia avistar e muitas vezes alimentar o animal que vivia no “andar inferior”.

Amarela, Bonita, Rechonchuda, Bermelha, Mosca, eram e são alguns, entre muitos outros, dos nomes que estes animais possuíam; esta particularização e

individualização de cada animal vem atestar ainda mais a ligação afetiva existente entre animal e Homem.

O Arouquês desempenhava muitas vezes um papel primordial para a subsistência familiar: eram animais utilizados no trabalho do campo, na lavoura, no transporte de mercadorias e produtos agrícolas; forneciam leite de qualidade superior e ainda, das suas carnes de primeira qualidade provenientes do abate dos animais, quer através da venda a “negociantes” quer, em tempos longínquos, através abate direto para consumo doméstico providenciavam ganhos extra para os seus donos e respetivas famílias.

O orgulho que os agricultores mostravam e exibiam os seus belos animais em festas e romarias populares, quer em juntar, quer isoladamente, terá estado na promoção e origem do que são os atuais concursos.

Uma bela junta de bois de trabalho era motivo de regozijo para o seu proprietário. O mais belo vitelo(a) que originava a mais saborosa e succulenta carne, a vaca com uma produção leiteira acima da média da aldeia, a mais bela e “redonda” novilha(o), eram características disputadas amigavelmente entre os produtores/agricultores.

A participação destes animais em festas e romarias é hoje praticamente inexistente, salvo a exceção dos concursos pecuários e exposições temáticas. No entanto podemos, a espaços, ver recriações de época, como por exemplo o recuperado desfile de açafates (é assim chamado o desfile de Senhoras com os seus cestos à cabeça cheios de produtos hortícolas e produtos artesanais, seguidas de carros puxados por bois cheios de colheitas) que decorre anualmente em Arouca por altura da Feira das Colheitas.

4.1.3 Área de dispersão

A área de dispersão da raça Arouquesa tem-se mantido constante ao longo dos anos.

Atualmente abrange quatro distritos (Aveiro, Viseu, Porto e Braga) e 22 concelhos:

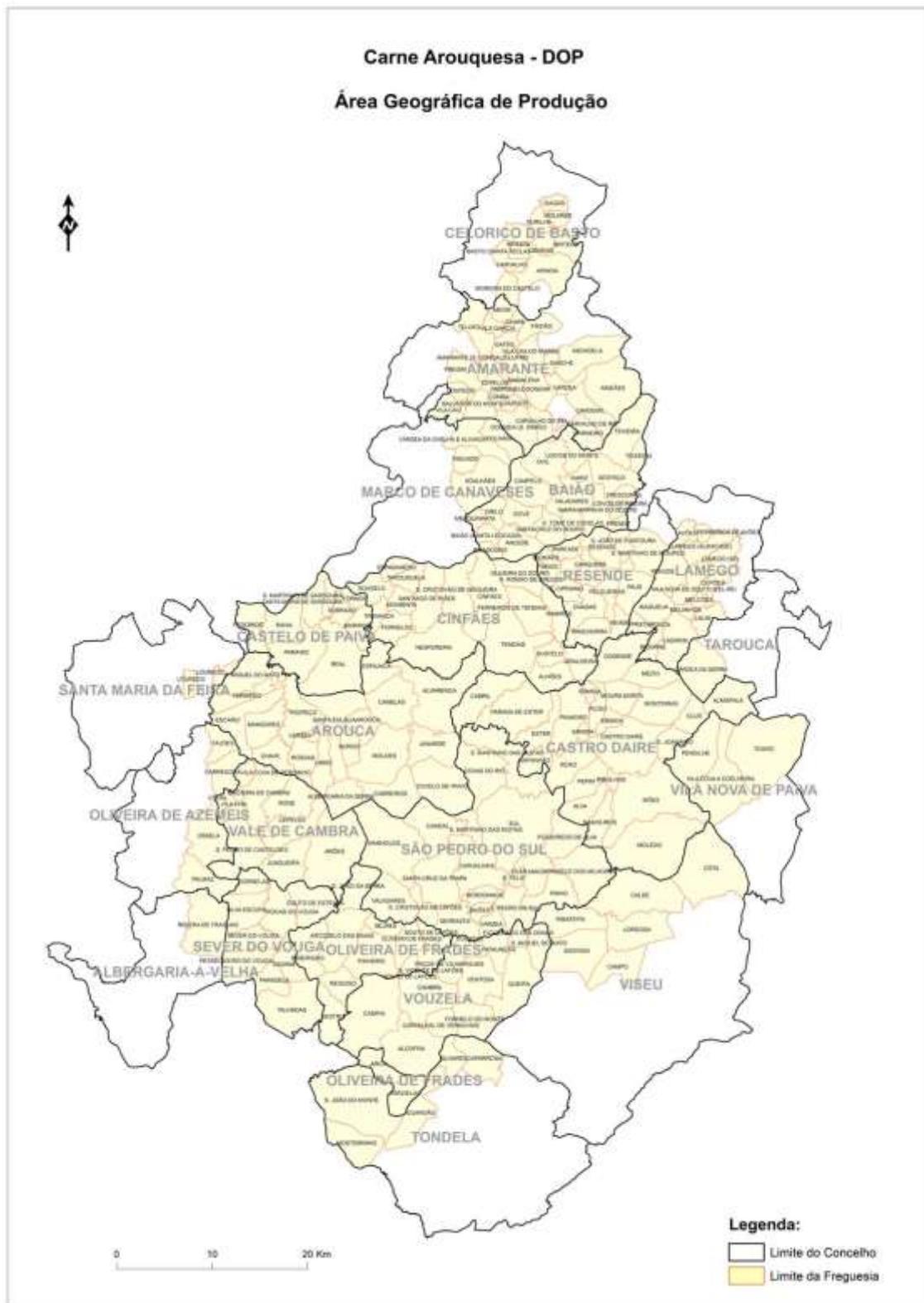


Figura 57 – Área Geográfica de produção de Carne Arouquesa D.O.P.
 (Fonte: http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/carne_rouquesa.htm)

A Área Geográfica de Produção (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita aos Concelhos de Arouca, Baião, Castelo de Paiva, Castro Daire, Cinfães, Oliveira de Frades, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Vale de Cambra, Vouzela e Resende (com exceção da Freguesia de Barrô); às Freguesias de Arnoia, Britelo, Carvalho, Gagos, Gémeos, Infesta, Molares, Moreira do Castelo, Ourilha e Santa Tecla do Concelho de Celorico de Basto; às Freguesias de Aboadela, Aboim, Ansiães, Chapa, Candemil, Carneiro, Carvalho do Rei, Cepelos, Fridão, Fregim, Gatão, Gondomar, Jazente, Lomba, Louredo, Lufrei, Madalena, Padronelo, Salvador do Monte, Sanche, São Gonçalo, S. Simão de Gouveia, Telões, Várzea, Vila Caiz, Vila Chã do Marão e Vila Garcia, do Concelho de Amarante; às Freguesias de Aliviada, Folhada, Tabuado, Soalhões e Várzea de Ovelha, do Concelho de Marco de Canaveses; às Freguesias de Carregosa, Fajões, Ossela e Palmaz do Concelho de Oliveira de Azeméis; à Freguesia de Vale do Louredo do Concelho de Santa Maria da Feira; à Freguesia de Ribeira de Fráguas do Concelho de Albergaria – a – Velha; às Freguesias de Almacave, Avões, Bigorne, Cepões, Ferreiros de Avões, Lalim, Lazarim, Magueija, Meijinhos, Melcões, Penude, Pretarouca, Sé e Vila Nova do Souto d’El Rei, do Concelho de Lamego; à Freguesia de Várzea da Serra, do Concelho de Tarouca; às Freguesias de Pendilhe, Touro e Vila Cova à Coelheira do Concelho de Vila Nova de Paiva; às Freguesias de Calde, Campo, Cota, Bodiosa, Lordosa e Ribafeita do Concelho de Viseu; às Freguesias de Caparrosa, Guardão, Mosteirinho, S. João do Monte e Silvares do Concelho de Tondela.

A área de implantação na Região Agrária do Centro é de 124 931 ha.

O núcleo central desta zona geográfica, onde o efetivo apresenta uma maior representatividade em número, será delimitado pelos concelhos de Arouca, Vale de Cambra e São Pedro do Sul.

A área de criação do Arouquês está situada numa região montanhosa de forte declive e pequenos vales onde o solo é de origem granítica com alguns afloramentos xistosos; é um solo pobre, esquelética na sua maioria, com melhor textura nas zonas de vale, condicionando a produtividade destes. Podemos salientar as diferenças climáticas verificadas entre as regiões tais como do litoral para o interior, do Norte do rio Douro para a nascente do Paiva, da montanha para a encosta e vale. Chuvas abundantes do Outono à Primavera, com um apreciável grau de humidade relativo, geadas, neve e frio no Inverno, secura e calor no Verão, tais as características mais em

evidência e que melhor dão ideia do rigorismo do clima, em contraste com a regular amenidade da zona litoral.

Devido às condições adversas que esta região apresenta, a desertificação humana é elevada e tem vindo a acentuar-se nas últimas décadas. Preservar o que resta de Arouquês e seus criadores é necessário, pois caso contrário, a paisagem verde de várias tonalidades (os lameiros, as pequenas culturas no interior da montanha, os milhos etc.) ilustrada com belos animais de cor castanha, que apreciamos e é apreciada por alguns turistas que aqui se deslocam e levam fotografias como recordação, mudará possivelmente para uma monótona paisagem negra que num ou noutro ano surgirá por incêndios sucessivos.

O criador do Arouquês é um conhecedor do bem trabalhar a terra, bem gerir a água e conservar toda a natureza envolvente, para dela tirar o maior proveito num equilíbrio sustentado.

4.1.4 Características

Aptidão

Os animais de raça Arouquesa eram qualificados como possuindo uma tripla aptidão: leite, carne e trabalho.

Num passado ainda recente esta tripla função: aptidão leiteira (fornecia o leite para consumo familiar), aptidão de carne e ainda aptidão de trabalho (acessórios indispensáveis no trabalho da terra) eram características comuns de todos os animais. (Magalhães, Miguel Tito Sanches)

Nos dias de hoje a produção e exploração desta raça bovina resume-se quase exclusivamente a sua produção para carne ainda que alguns nichos bastante particulares continua a desempenhar os seus outros papéis, particularmente como verdadeira “operária” agrícola.

Particularizando as fêmeas possuiriam esta tripla função em larga maioria quer por razões fisiológicas quer por motivos temperamentais, enquanto que os machos seriam mais direcionados para a produção de carne, para a reprodução e alguns menos temperamentais para o trabalho.

Leite

A qualidade do leite produzido pelas vacas Arouquesas é de superior qualidade.

Diz J. A. Carrilho Ralo, no ano de 1952: “No foral dado por Dão Manuel I em 1513 à Vila de Arouca alude-se ao fabrico de manteiga no solar da vaca arouquesa e em 1640 os proprietários de vacas da freguesia de S. Pedro de Castelões, concelho de Cambra, tinham incluído nos seus foros, o pagamento de meio quartilho de manteiga.”

Em 1858, Silvestre Bernardo de Lima, relata sobre esta produção: “em fato de lactação não sabemos da força desta em vacas de semelhante raça. É provável que não seja cousa saliente; mas importa averiguar este caso. E não nos consta que se fabrique manteiga nem queijo de vaca na circunscrição da raça em questão, o que de algum modo testemunha a sua fraca qualificação lactífera.”

Mas logo à frente, decorridos poucos anos, em 1870, S. B. Lima esclarece o que anteriormente tinha afirmado: “em facto de lactação, dão as vacas na força desta apenas quatro a cinco litros de leite, e em média anual não menos de 600 litros; leite bastante butiroso, porque basta 15 a 18 litros para produzir 1 quilograma de manteiga. Há uma fabricação industrial deste lacticínio, sobretudo em Cambra e terras circunvizinhas.”

Carrilho Ralo dizia que nesse tempo (1870) “algumas vacas de Cambra e Arouca reconhecidas como melhores produtoras de leite eram levadas para o Porto pouco tempo antes de parirem, com o fim de se aproveitar o produto da sua ordenha para consumo em natureza, regressando elas aos lugares de proveniência logo que a lactação terminava.”

Contribuía, assim, a raça arouquesa, como foi referido para o abastecimento de leite à população da cidade do Porto, antes do aparecimento da raça Frísia e da distribuição do leite nos moldes hoje conhecidos.

Esta aptidão para a produção de leite na raça arouquesa, conseguiu chegar até aos nossos dias.

A produção de leite não é porém a característica na qual mais se apostou no gado arouquês. O usufruto deste produto restringe-se ao consumo doméstico das famílias, não existindo até ao momento qualquer produto derivado lácteo de cariz regional a ser confeccionado/comercializado tendo como base de matéria-prima exclusivamente o leite de vaca arouquesa.

Quanto à produção de leite, é a única raça autóctone portuguesa que ainda manifesta alguma aptidão para esta função. O leite produzido pelas vacas de raça arouquesa é de elevado teor butiroso (4 a 5% de matéria gorda), produzindo um queijo de muito boa qualidade. Esteve em funcionamento uma pequena unidade individual de fabrico de queijo, no lugar de Ervedoso, Freguesia de Arões, conselho de Vale de

Cambra, entretanto deixou de fabricar queijo com leite das vacas arouquesas, tendo passado a laborar com leite de vacas frísias e, mais tarde, acabando por mudar de ramo de atividade.

Trabalho

Esta aptidão para a qual o gado arouquês estava “equipado” como mais nenhum teve uma evolução inversamente proporcional à modernização das técnicas agrícolas. O surgimento de nova maquinaria agrícola, na qual a cabeça se destaca os tratores, vieram renegar para segundo plano a importância destes animais no trabalho de campo. Em meados do século passado a grande maioria dos trabalhos agrícolas só eram possíveis graças ao incansável trabalho destes animais. Desde a lavoura à vindima e transporte de vinho, passando pelo transporte dos mais diversos produtos entre diferentes lugares, além de uma outra infinidade de afazeres, eram da responsabilidade quase exclusiva destes animais.

As juntas de bois/vacas, emparelhadas lado a lado através da canga e encabeçadas pela moelha a tracionarem as mais variadas alfaias agrícolas faziam parte do quotidiano do mundo rural. Menos comum, mas não raro, era este trabalho realizado por um só animal.



Figura 58 – Junta de Bois

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa, em: <http://ancra.pt>)

Raça rústica, adaptada às difíceis condições do meio em que vive, valorizando a urze, a carqueja, o tojo e até, por vezes, a giesta, não teme na serra a concorrência da produtiva frísia ou de qualquer outra raça de importação. Consegue, assim, sobreviver e ultrapassar as épocas de penúria alimentar. Não está dependente da fábrica de rações e

vive com os alimentos que o criador produz na sua exploração agrícola e com o que pasta no monte e baldio.

Carne

A produção de gado arouquês foi sendo direcionada ao longo dos anos para uma melhoria da qualidade das suas carnes quer em termos quantitativos quer em termos e principalmente qualitativos. Não será exagero afirmar que nos dias que correm a produção de gado arouquês terá quase que exclusivamente como intuito final o aproveitamento gastronómico das suas carnes. Como exceção poderão existir alguns proprietários que criam e mantêm um número razoável de animais para apresentação de concursos e exposições.

O comércio de exportação de gado gordo para Inglaterra, que se iniciou no ano de 1847 e terminou no ano de 1895. Em 1870 exportaram-se 16879 cabeças.

Em 1858, S. B. Lima, referindo-se a esta exportação, dizia: “é pena que se não tenha tomado nota nesta exportação, da raça das rezes exportadas. Afirma-se em geral que o maior número é de rezes Barrosãs, seguramente metade da exportação, dando aos galegos e arouqueses quase por igual entre si o restante.”

O mesmo autor referindo-se a qualidade da carne, dizia: “vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto ao leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue e dão a afamada vitela de São Pedro do Sul e Lafões.

Em fato de engorda, dissemos já a propósito do gado bovino do Minho, como a que eram considerados os arouqueses (ordinariamente da família dos Paivotos) a quererem competir no distrito do Porto com o gado barrosão, sem todavia lhe levar preferência. Mas de ano para ano cresce o pedido deste gado arouquês para a engorda do que se destina à exportação pela barra do Porto. Esta engorda faz-se também em boa escala por ponto diversos da parte serrana do distrito de Aveiro que se avizinha aos campos deste distrito; e daqui se extrai bom número de rezes semi-gordas quase todas da família de São Pedro do Sul, que concorrem às feiras da Oliveirinha, de São Amaro e Estarreja, onde se abastecem delas os marchantes de Lisboa, vindo os mais gordos e melhores, caminho do Porto para exportação.”

Em 1952, José A. Carrilho Ralo dizia: “em competição com as nossas melhores raças, o único prémio que nos coube na exposição de Paris de 1878, foi atribuído a um toiro de raça arouquesa, prémio concedido sem hesitação por Tiressaut, presidente do júri, e pelos jurados Ingleses.”

E continuava Carrilho Ralo: “a desenfreada especulação de intermediários na compra de animais para corte, as inconstantes e nem sempre acertadas e oportunas medidas no comércio das carnes, o desaparecimento dos mercados externos, tudo associado ao aumento da expansão das indústrias lácteas, contribuindo certamente para a profunda revolução operada nas explorações pecuárias, cedendo a carne o lugar à produção de leite.”

4.1.5 Padrão ideal da raça atual - Descrição fenotípica

Pelagem: espectro de cor ampliado entre o acastanhado e alaranjado com algumas nuances pelo flavo/acerejado. Nas zonas internas dos membros, no úbere e no focinho a intensidade da cor não é tão acentuada, podendo inclusive na zona do focinho ser circundado por uma orla quase branca. Na zona peri-ocular e peri-auditiva a cor do pelo é mais escura, sendo que nos machos adultos na zona orbital, principalmente inferior, poderá mesmo chegar a formar uma “máscara”. Nos machos é também comum o escurecimento geral da pelagem com o aumentar da idade dos animais, ao invés das fêmeas em que esta situação não se verifica. Alguns animais poderão apresentar umas pequenas “manchas” nas zonas dos bordos coronários anteriores, sendo esta característica não depreciativa da raça. Os pelos são curtos e macios ao toque, podendo existir um ligeiro aumento do tamanho dos pelos nas alturas invernosas. Animais com um bom maneio e em bom estado higio-sanitário, apresentam um pelo forte e brilhante.

Cabeça: grossa, curta, com protuberância frontal pouco pronunciada. Fronte larga, ligeiramente deprimida no centro, com perfil sub-côncavo; marrafa curta ou ausente. Chanfro curto, direito e algo deprimido nas suturas maxilo-nasais; focinho escuro e marginado por orla de pelos brancos até as comissuras labiais. Orelhas de alta inserção, tamanho médio e bem dirigidas, providas de pelos mais compridos e escuros nos bordos. Olhos grandes, bem aflorados e circundados por pequena auréola de pelos brancos; pestanas e pálpebras de cor escura. Faces triangulares, curtas e ligeiramente deprimidas na ligação com os ossos nasais; ganachas convexas e bem afastadas; face espaçosa; nuca larga e pouco saliente. Cornos de tamanho médio, grossos na base e de seção elíptica, claros nas duas primeiras terças partes e escuros nas pontas; horizontais na base recurvando-se ligeiramente para trás e depois para diante com o crescimento, levantando as pontas para cima e para fora.

Pescoço: curto a aludindo à robustez do animal. Animais adultos apresentam uma barbela bastante notória, que poderá inclusive formar pregas na zona posterior.

Tronco: curto e largo, conferindo ao animal o aspeto maciço descrito por muitos autores. A linha dorso-lombar deverá ser o mais direita possível ligando a cernelha que deverá ser larga, mas não exagerada, com a garupa onde o comprimento deverá predominar sobre a largura. As asas do íleo e a aresta sacral deverão ser facilmente palpáveis, mas não muito proeminentes. Um abdómen com uma linha que se ajusta ao prolongamento do tórax, ligeiramente abaulado mas sem ser ventrado/descaído é outra característica desejável.

Membros: os membros deverão permitir um perfeito ajustamento do restante corpo. Os talões deverão ser direitos mas não exagerados. A canela deverá ser robusta e não comprida.

Úbere: este parâmetro não parece poder ser definido com verticalidade, visto as enormes variâncias que o úbere pode sofrer consoante o estado de lactação/amamentação do animal, o tempo que está em lactação/amamentação entre muitos outros fatores. No entanto, e somente como indicativo, os úberes não deverão ser muito volumosos nem muito descaídos.

Cornos: os cornos deverão ser assimétricos entre si, inicialmente com orientação ventral (para baixo) até metade do seu comprimento e no restante com orientação dorsal (para cima) não deverão ser demasiadamente afastados nas pontas, devendo estar dentro das medidas do animal padrão. Deverão ser claros no início e escuros nas pontas.

Cauda: deverá ter uma inserção harmoniosa no corpo. O seu comprimento máximo e ideal deverá coincidir com uma linha imaginária traçada ao nível dos curvilhões do animal.

4.1.6 Regime de exploração

Os profissionais da agropecuária dividem a exploração e produção animal em três regimes distintos: produção intensiva, produção semi-intensiva e produção em regime

extensivo. A condição primordial para a qualificação dos diferentes efetivos animais está relacionada com o número de animais existentes por área de terreno utilizada para a sua vivência e manejo. O número do efetivo, alimentação entre outros fatores advêm essencialmente do regime em que cada grupo de animais de insere.

Regime intensivo

Um grande encabeçamento animal por área ocupada. Normalmente comportam grandes efetivos e os animais encontram-se estabulados. Regime de exploração que tem como exemplo máximo as modernas vacarias de exploração leiteira ou explorações de engorda animal em modernos pavilhões. Alimentação é essencialmente à base de ração, palha e silagem, no caso particular de Portugal silagem de milho. Os animais estão permanentemente estabulados tendo acesso unicamente em algumas explorações a pequenos parques de recreio. Não existe uma única exploração de raça Arouquesa neste conceito de produção que procura maximizar a produção, os recursos animais e o terreno.

Regime semi-intensivo

O encabeçamento é menor por área de terreno ocupado. Os animais poderão estar parcialmente estabulados, mas tendo acesso a áreas de terreno onde poderão pastar e descansar. Os animais são alimentados tanto no estábulo pelo produtor com alimento a base de ração, erva verde, silagem de milho e outros produtos alimentícios. Este regime de exploração enquadra-se no formato desejado “de bem criar e produzir gado Arouquês”. O produtor procura rentabilizar a sua exploração através de um razoável número de cabeças de animais (raramente mais de 20 cabeças) recorrendo aos terrenos agrícolas anexos aos estábulos/cortes para produzir a alimentação base dos animais. Será este, provavelmente o regime em que se enquadram atualmente a maioria dos produtores e criadores de gado Arouquês.

Regime extensivo

Regime em que os animais permanecem continuamente em pastoreio, recolhendo aos estábulos/ cortes ocasionalmente para manejo animal ou em épocas específicas. Não sendo um modelo muito implantado na forma de produzir o “Arouquês” poderão existir em pequenos nichos serranos da área geográfica de dispersão uma forma de exploração extensiva com uma pequena variante. Os animais pastam todo o dia nas serranias e

vales sempre acompanhados por “guarda” humana ou sozinhos, mas recolhem todos os dias invariavelmente às cortes, para no dia seguinte cumprirem o mesmo hábito. O expoente máximo da exploração extensiva em Portugal são as grandes herdades alentejanas onde se produzem e criam por exemplo outras raças autóctones portuguesas: a Alentejana e a Mertolenga.

4.1.7 Alimentação e manejo

Alimentação

Durante a criação o produto final e as suas características, neste particular a carne, dependerão em tudo e primeiramente do trato e alimentação que os animais obtiveram em vida durante o seu crescimento e fase de engorda. A componente genética dos animais por si só não garante a extrema qualidade e sabor inconfundível da carne do gado arouquês. Tem que ser os tratadores e produtores, a cuidarem e procurarem que os seus animais recebam a melhor e mais equilibrada alimentação possível. A produção e “engorda” do gado arouquês para abate deverá ter sempre como objetivo final a qualidade. Uma alimentação baseada unicamente à base de concentrados para desta forma ser possível uma mais rápida engorda e consolidação do arouquês no mercado nacional e internacional. Uma alimentação muito rica em fibra – silagem, erva verde, pastoreio em montanha – complementada com pequenas quantidades de concentrado é certamente um caminho muito mais assertivo na forma de produzir o arouquês. Neste particular dizer que o produto nobre para abate, a vitela, na sua larga maioria até à altura do abate, que poderá suceder entre os 6 a 12 meses, possui uma alimentação em que o leite materno desempenha uma percentagem bastante razoável no componente final do bolo alimentar. Este animal é muito procurado e é vulgarmente designado por “vitela de leite” pelo simples facto de se encontrar junto da mãe e por espaços ainda continuar a ser amamentada até estádios tardios do seu crescimento. As características únicas das suas carnes fazem da vitela arouquesa o produto de excelência de raça.

Descrição da composição do penso ideal para a vaca arouquesa:

Pastagem

Erva verde no estábulo

Silagem de milho/ silagem de erva

Palha

Concentrado

Alguns produtores suplementam estes componentes com outros produtos de origem “caseira”, podendo estes variarem de simples pão e fruta até produtos alimentícios mais bizarros como “doces” e “mistura de vinho com pão e açúcar, vulgarmente designadas no meio rural de “sopas de cavalo cansado”.

Na serra os bovinos da Raça Arouquesa aproveitam de forma excelente os escassos recursos alimentares existentes, designadamente, “as ervas espontâneas que medram no monte ou no pinhal, a rebentação dos matos (tojo, carqueja, giesta, moita de carvalho, etc.)”. Em estabulação são-lhe fornecidos ervas, fenos de lameiro, palha, feno de centeio e aveia, azevém e milho nas suas várias etapas de crescimento; colhidos pelos seus criadores nas pequenas parcelas de terreno onde realizam uma agricultura tradicional de subsistência característica da região. Durante o dia comem dos melhores fenos e azevéns que as pequenas parcelas de terra arável produzem.

Tabela 3 - Regime alimentar dos animais durante as 4 estações do ano.

Tipo de Alimento	Primavera	Verão	Outono	Inverno
Feno	+	+ -	+ -	+
Erva	+	-	+ -	+
Batata	-	+ -	+ -	-
Farinha de milho	-	+ -	+ -	+
Coroas de milho	-	-	+	+ -
Bandeiras de milho	+ -	+	-	-
Palha de milho	+	-	+ -	+
Ferrã	-	+ -	+ -	+ -
Milho de desbaste	-	+	+ -	-

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

Os animais devem ter permanentemente água potável à sua disposição para assim beberem quando sentirem essa necessidade.

Estabulação

A grande maioria dos animais arouqueses de hoje em dia vivem estabulados ou em currais/cortes anexos ou próximas às habitações familiares dos produtores podendo estar permanentemente estabulados ou então, como sucede nas zonas mais serranas,

serem conduzidos ao monte durante o dia para pastarem livremente para depois regressarem ao anoitecer aos currais novamente.

A grande maioria dos animais adultos estabulados está presa por uma coleira ou pelos cornos por intermédio de uma corda e assim fixos a um local onde lhe é fornecido o alimento e a água (manjedoura). Em algumas situações, também bastante comuns, o animal é mantido em “liberdade” no curral ou corte e só é preso para maneio e outros processos diversos.

Situações em que os animais se encontram livremente em terrenos vedados por cerca recolhendo ao estábulo por livre vontade são mais raros. Pessoalmente creio ser esta a forma de estabulação mais coaduna, logo a seguir ao regime de pastoreio livre, com a produção de gado arouquês.

Pastoreio

O pastoreio continua a ser hoje imagem de marca do gado arouquês. Atualmente a percentagem de animais de raça arouquesa que vive e se reproduz quase exclusivamente em pastoreio é baixa comparada com o total do efetivo existente. No entanto pela peculiaridade desta forma de produção e as suas características tão rurais e tradicionais irá ser dedicada uma atenção especial a esta forma de alimentação nas serranias da região demográfica.

Os animais em pastoreio são normalmente retirados ao amanhecer da corte pelos seus proprietários; são conduzidos pelas ruas e caminhos pedregosos das aldeias e aos poucos como que uns chamando pelos outros vão formando uma intensa mancha acastanhada pela aldeia. Os chocalhos que ornamentam a beleza de algumas vacas ecoam pela aldeia e acordam os mais incautos e que se deixam dormir até um pouco mais tarde. Muitas vezes sozinhas outras vezes acompanhadas pelos rebanhos de cabras e ovelhas as vacas arouquesas percorrem quase que sonambulamente a aldeia em direção às serras e aos pastos para mais uma jornada. Os aldeões organizam-se previamente entre si e decidem qual o que acompanhará os animais nos dias definidos. Este escalonamento está por norma diretamente relacionado com o número de animais que cada “agricultor” envia para o monte. Quanto mais animais possuir o agricultor maior será a frequência com que será escalonado para acompanhar os animais.

De referir que nem sempre as vacas arouquesas que vão para os pastos montanhosos são acompanhadas pelo Homem.

O pastor e os seus cães acompanham sempre os rebanhos de cabras e ovelhas para prevenir o ataque destes pelos lobos e para conduzirem os animais de regresso ao anoitecer às cortes. As vacas arouquesas não são animais tão vulneráveis ao ataque pelo lobo (e outros predadores) devido ao seu porte e, sendo animais com uma inteligência superior permite-lhes “memorizar” ao fim de algumas jornadas os caminhos de ida e volta de e para a aldeia. São muitas vezes conduzidas unicamente até as zonas limítrofes da mesma e depois abalam sozinhas e seguindo os seus instintos e vontades vagueiam pelos terrenos baldios da montanha procurando os mais verdejantes pastos para se alimentarem. Ao anoitecer como que acionadas por um dispositivo mecânico começam a recolher à aldeia realizando o percurso inverso.

São raras as vezes e que um animal se perde ou fica abandonado na montanha.

Tabela 4 – Relação de peso do animal nas várias fases da vida, com o sexo do mesmo.

	Fêmeas (kg)	Machos (kg)
Peso médio ao nascimento	23.8	26.9
Peso médio aos 210 dias	177.1	193.6
Ganho médio de peso diário	0.730	0.793

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

4.1.8 Animais adultos

Os animais só poderão ser inscritos no registo de adultos após terem atingido a idade de 18 meses nas fêmeas (normalmente após a primeira cobrição) e 12 meses nos machos período em que iniciam a atividade sexual. Animais que tenham ausência de taras ou defeitos somáticos, cuja transmissibilidade seja já reconhecida ou de recluir; pertençam a efetivos considerados livres de tuberculose e de brucelose, e onde não se evidencie a existência de outras doenças contagiosas. Neste momento cerca de 90% dos animais inscritos no registo zootécnico atingiram uma pontuação média de 70 a 83 existindo porém um trabalho contínuo de apuramento e melhoramento de todos os caracteres a fixar segundo os padrões da raça.

Tabela 5 – Livro Genealógico da Raça Bovina Arouquesa – Registo de nascimentos e registo de adultos do ano de 1985 a 2013.

Ano	Registo de Nascimentos	Registo de Adultos
1985	0	707
1986	116	1566
1987	626	1039
1988	1045	1685
1989	1197	363
1990	692	475
1991	776	653
1992	1438	1501
1993	2746	2040
1994	3610	3918
1995	4500	1043
1996	4070	1158
1997	4427	1150
1998	4111	957
1999	3843	737
2000	3589	630
2001	3405	860
2002	3499	771
2003	3868	479
2004	3434	633
2005	3222	534
2006	3357	483
2007	3173	639
2008	3317	486
2009	3291	517
2010	3096	565
2011	3292	487
2012	3172	882
2013	3063	604

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

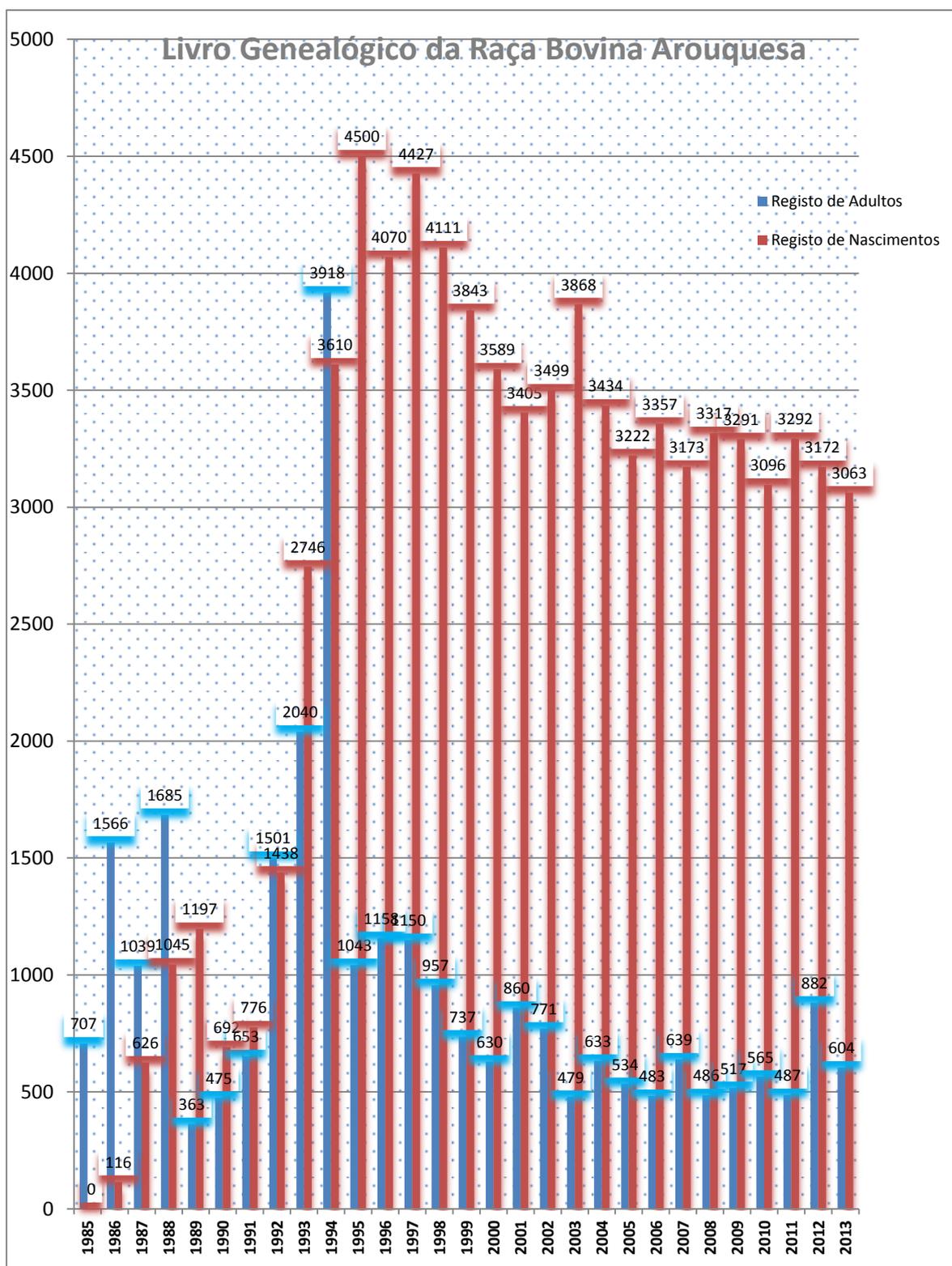


Figura 59 - Livro Genealógico da Raça Bovina Arouquesa – Registo de nascimentos e registo de adultos do ano de 1985 a 2013

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

Tabela 6 – Relação do número de produtores, com o número de animais produzidos e o número de toneladas produzidas.

Ano	Número de Produtores	Número de Animais	Número de Toneladas produzidas
2006	235	363	37,57
2007	407	882	101,52
2008	420	894	104,68
2009	331	719	87,01
2010	302	618	71,49
2011	289	567	64,31
2012	263	569	65,91
2013	306	638	72,16
2014	337	729	82,35

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

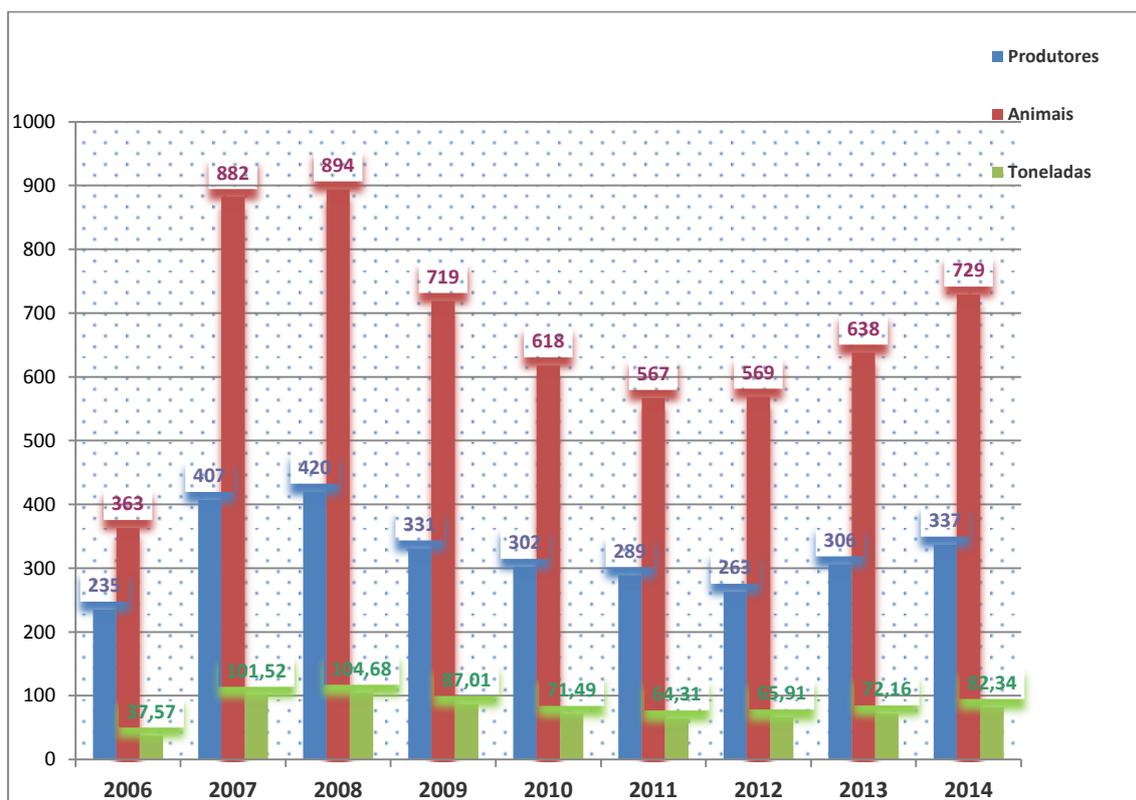


Figura 60 - Relação do número de produtores, com o número de animais produzidos e o número de toneladas produzidas.

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

4.1.9 Sustentabilidade socioeconómica

O gado arouquês como animal de trabalho e como produto de comércio era para muitas famílias a principal fonte de rendimento e o garante da sobrevivência económica. Os agricultores extraíam da terra o seu sustento que consumiam em proveito próprio ou comercializavam com terceiros. Sem o enorme trabalho dos animais toda esta cadeia de comércio e interdependência seriam quebrados e até mesmo impossível. É claro que com a chegada da maquinaria agrícola mais uma vez esta importância económica se desvaneceu. No entanto nos dias de hoje existem ainda povos e gentes que retiram do arouquês, do seu trabalho e das suas carnes, a sua forma de subsistência. Nesta interdependência económica e social que é encontrada e afluída em situações agrícolas especiais dos dias de hoje podemos tentar inferir a importância do Arouquês neste particular. Esta constatação aliada aos relatos de gentes “antigas” permitem-nos conhecer e valorizar ainda mais a magnitude do gado arouquês no “fazer funcionar” de toda a máquina económica de determinadas regiões da sua área demográfica.

4.1.10 Avaliação do Arouquês

A avaliação do gado arouquês poderá e deverá ser direcionada consoante o destino e propósito final dessa mesma avaliação. A avaliação de um animal para o “talho” não será exatamente a mesma de a de um animal para concursos e exposições ou mesmo para reprodução. Sendo que estas diferentes “avaliações” se tocam na grande maioria dos seus parâmetros devem os avaliadores terem esta conceção como premissa e classificarem as suas avaliações tendo em conta isto atrás referido.

4.2 Associação de Criadores de Raça Arouquesa - ANCRA

A ANCRA foi constituída em 1986, por vontade de três criadores. De seguida outros mais se juntaram, o que fez nascer a ideia de formar uma associação com o objetivo de base de os representar e defender perante terceiros. Numa segunda fase, esta associação, decidiu colher informações e conhecimentos sobre esta raça, para ser difundida pelos seus associados e agricultores em geral – não supunham nunca criar uma entidade fechada – e desta forma tomarem as melhores ações para o desenvolvimento da mesma.

Deste modo e por escritura notarial a 30 de Setembro de 1986 nasceu a precursora da ANCRA, ou seja a Associação de Criadores de Cinfães.

O objetivo desta associação é muito amplo. Sabendo-se que a associação deveria defender os seus associados nos diversos aspetos socioeconómicos e também de formação cultural e profissional, foram para o efeito criadas estatutariamente duas secções: a cultural e de atendimento ao associado, e a da mútua seguradora do gado bovino.

Com o desenrolar das suas atividades e sempre dispostos a ajudar os seus associados agricultores, estes podem encontrar na ANCRA a resposta a todas as suas dificuldades. Foi com muito esforço que se expandiu, mas felizmente tornou-se uma associação sólida com tarefas bem definidas.

A ANCRA é atualmente composta por 6 secções:

- Livro Genealógico e Registo Zootécnico (LG/RZ);
- ADS/OPP;
- Mútua seguradora de bovinos da raça Arouquesa;
- Projetos agrícolas e candidaturas e ajudas Agroambientais e/ou perda de rendimento;
- Formação profissional;
- Gestão da D.O.P. (Carne Arouquesa).

Hoje, os seus associados são mais de 4000, dispersos por cerca de 28 conselhos e 5 Direções Regionais de Agricultura. Dos vários sectores que compõem a ANCRA, a maior relevância é dada ao sector do LG/RZ, à gestão de D.O.P. e a OPP e Projetos agrícolas, candidaturas e ajudas Agroambientais e/ou perda de rendimento.

No ano de 2011, a carne Arouquesa passou a ser um produto de Denominação de Origem Protegida (D.O.P.).

Na sua essência, a denominação de origem protegida consiste na utilização do nome de uma região ou localidade - em casos excecionais de um país - para designar um produto dela originário cujas características são devidas ao meio geográfico específico, aí se compreendendo os fatores naturais e humanos. O uso de uma tal denominação confere aos seus detentores um direito específico de propriedade industrial, sobrepondo-se e eliminando qualquer marca que utilize ou evoque a mesma designação.

Até à classificação D.O.P. as garantias produtivas e de qualidade das carnes eram acreditadas unicamente pelo conhecimento e hábito que se vieram a estabelecer ao longo dos tempos nos produtores e comerciantes. A classificação da carne Arouquesa como D.O.P. veio balizar a forma de produzir e comercializar a carne acrescentando

garantias de segurança e qualidade a quem a compra. A classificação D.O.P. assegura antes de mais que a carne que chega ao consumidor final seja submetida a um processo de controlos – do campo à mesa – que não são mais do que vem sendo mencionado neste trabalho. Na sua essência legislativa D.O.P. poderá ser traduzida em indicações geográficas definidas na legislação da União Europeia (UE) para proteger nomes das cozinhas regionais. A Lei, que vem sendo paulatinamente expandida para outros países da União Europeia e extracomunitários devido aos acordos bilaterais, prevê que apenas os produtos genuínos de uma determinada região podem ser por eles denominados e por conseguinte comercializados.

Cabe à ANCRA - Associação Nacional de Criadores de Raça Arouquesa - fazer cumprir e regular toda a carne Arouquesa D.O.P..

Um animal, para ser certificado e abatido como carne Arouquesa D.O.P. deverá estar registado no livro genealógico da raça. Livro este também gerido pela mesma associação. Somente os animais reconhecidos e registados no livro genealógico poderão *à posteriori* ser comercializados com a insígnia D.O.P.

O uso da Denominação de Origem “Carne Arouquesa” obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações. Este, inclui,

designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças.



Figura 61 – Rotulo da Carne Arouquesa, D.O.P.

(Fonte: Associação de Criadores de Raça Arouquesa)

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor. Nesta deve constar as menções «Carne Arouquesa – Denominação de Origem Protegida», assim

como a marca de certificação aposta pelo respetivo organismo privado de controlo e certificação.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem, os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores ANCRA – Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa – que se comprometam a respeitar todas as disposições do caderno de especificações e se submetam ao controlo a realizar pelo OPC - Organismo Privado de Controlo - que é a CERTIS, controlo e certificação, Lda.

Os animais a serem comercializados como D.O.P. são adquiridos aos produtores pela entidade ANCRA, que os transporta para centros de abate oficiais. No caso particular de ANCRA o centro oficial à data – 2015 – é o matadouro PEC de Penafiel. No matadouro os animais são abatidos, as suas carcaças classificadas e os produtos de venda são rotulados, para depois serem distribuídos pelos revendedores que assim o desejarem.

Aos estabelecimentos comerciais de revenda de carne arouquesa D.O.P., é-lhes atribuído um número de revendedor certificado deverá estar afixado no seu estabelecimento.

Após verificar os registos atuais de revendedores de carne Arouquesa D.O.P., apura-se que o número de estabelecimentos oficiais é muito pequeno quando comparado com a procura e venda do produto no mercado. Indagando sobre esta situação e escutando ambas as partes, isto é revendedores e ANCRA, pode-se concluir que a comunicação entre elas é deficiente. Desta forma, um longo caminho de aproximação e de trabalho conjunto é imperativo, em prol do comércio da carne Arouquesa D.O.P..

Aos argumentos dos revendedores – talhos e restaurantes – de que muitos produtores de gado arouquês não possuem os seus animais registados no livro genealógico apesar de apresentarem todas as características da raça, objetiva-se que os produtores preferem vender diretamente ao revendedor final. Isto, porque o processo de negociação com a ANCRA é um tanto ou quanto burocrático, obrigando a que o produto chegue ao cliente a um preço final inflacionado. A ANCRA, contrapõe com o facto de todos trabalharem com o mesmo objetivo, ou seja, em prol do Arouquês. Esta mesma, refere ainda, que muitos revendedores vendem e usurpam o nome de raça Arouquesa D.O.P., sem que esta o seja efetivamente.

Na realidade, existem dezenas de talhos e restaurantes que dizem vender Carne Arouquesa, sem poderem mencionar tal dado. Esta Carne é comprada a produtores locais, que não sendo Associados da ANCRA não possuem o certificado de Carne

Arouquesa D.O.P., e deste modo não pode ser vendida como tal. Esta carne, apesar de ser descrita pelos criadores como gado genuinamente Arouquês, não obedece às especificações do caderno de encargos da ANCRA, e como tal não pode ser considerada com Carne Arouquesa. Os mesmos, assim como os seu compradores, quer sejam talhos ou restaurantes, afirmam que a carne vendida pela ANCRA tem um preço demasiado elevado, e que sua carne tem as mesmas características. Em termos legais não pode ser considerada Carne Arouquesa, dando-lhe uma designação nas ementas e nos preçários de algo semelhante. O mais lesado nesta situação é o cliente que está a ser levado em erro.

A única certeza que se tem é que para a evolução da raça, para uma melhoria quantitativa e qualitativa do comércio, e conseqüentemente um desenvolvimento dos produtores, comerciantes, revendedores e ANCRA todos deverão trabalhar em conjunto e com um término comum: O Arouquês.

Para o consumidor exigente, que deseje uma carne de qualidade e confiança, a “Carne Arouquesa” – DOP apresenta as seguintes características:

- Tem origem em matéria-prima de pasto natural, tendo um possível crescimento do efetivo em equilíbrio com o ambiente e manejo/alimentação de acordo com o caderno de especificações;

- Produto impar, devido à sua origem como raça, forma de criação e região;

- Apenas serão considerados matéria-prima para a produção de Carne Arouquesa animais nascidos, criados e recriados dentro dos limites da área geográfica;

- Produzida de forma extensiva, natural e no respeito pelo ambiente;

- Os animais que lhe dão origem são criados em perfeito bem-estar, desde o nascimento, o crescimento e transporte em conforto evitando possíveis fontes de stress;

- Apresenta uma cor, consistência, aroma e sabor definidos, sendo suas particularidades a tenrura, a suculência e a cor rosada com marmoreado fornecido pela gordura intramuscular, assim como o seu sabor "*sui generis*";

- Garantia de segurança pela completa identificação/rigoroso controlo sanitário/rotulagem desde os progenitores até ao consumidor final.

É da responsabilidade da " Norte e Qualidade ", verificar o cumprimento de todos os requisitos constantes no caderno de especificações, quer no que se refere às explorações agrícolas, quer no que se refere a todo o processo de abate, comercialização e rotulagem da Carne Arouquesa.

O sistema de controlo e certificação da Carne Arouquesa é totalmente seguro nas explorações, matadouros e salas de desmanche. O sistema de certificação permite em qualquer ponto de fileira de carne a identificação do animal, local e exploração onde foi produzido, idade, sexo e progenitores.

Nos estabelecimentos de venda de carne especializados em vitela arouquesa, as carnes de vitela são sempre os produtos mais apreciados pelos consumidores que os procuram por todo o país e estrangeiro.

Iguarias como vitela assada no forno, a posta de vitela arouquesa na brasa, ou o bife de vitela arouquesa são os três exemplos mais conhecidos, entre um enormíssimo conjunto de manjares que se podem elaborar tendo como base esta carne (tema que será abordado no capítulo 2).

4.2.1 Caderno de Especificações da ANCRA

No caderno de especificações da ANCRA, para a Carne Arouquesa, designada como carne de bovino de Raça Arouquesa, esta está definida como: carne refrigerada proveniente de animais de raça Arouquesa inscritos no registo Zootécnico, filhos de pai e mãe inscritos no registo Zootécnico da raça Bovina Arouquesa. Este produto admite algumas especificações:

a) Caracterização da matéria-prima:

Vitela - Animais jovens com idades compreendidas entre os cinco e nove meses; com peso de carcaça entre os 70kg e os 135kg.

Novilho - Machos e fêmeas sem parto. São animais com idades compreendidas entre 9 meses e 2 anos, com peso de carcaça entre os 135 a 230kg.

Vaca - Fêmeas com ou sem parto com um intervalo de idade compreendido entre os dois e quatro anos, com peso de carcaça mínimo de 150kg.

Boi - Macho castrado, abatido entre os dois e cinco anos com um peso de carcaça mínimo de 150kg.

4.2.2 Livro Genealógico:

O Registo Zootécnico da raça Arouquesa iniciou-se em 1986, com a finalidade de registar todos os animais, de modo a selecionar e apurar a raça, constituindo assim uma linhagem pura e controlada ao longo das gerações. O livro genealógico foi criado 4 anos depois, foram inscritos nos livros/registos 39.369, sendo 20.952 relativos a nascimentos

e 18.417 relativos a adultos. Como se descrito anteriormente, destes adultos encontram-se em atividade funcional aproximadamente 6.500. Hoje, o livro está entregue à ANCRA.

O estudo e o melhoramento de uma raça de qualquer espécie pecuária terá de se apoiar num regime alimentar regular, no Registo Zootécnico e no livro genealógico. Estes princípios são prática corrente, desde há muitos anos nos países que na devida altura, souberam e quiseram, encarar a sua pecuária como uma das bases mais importantes da sua economia. É importante incutir no espírito dos nossos criadores todas as informações e esclarecimentos que os encaminhem no sentido do apuramento da raça e na escolha dos melhores animais para reprodução, com o objetivo de se organizarem os livros genealógicos, assegurarem o seu funcionamento e pleno desenvolvimento.

Nesse sentido, esta a ser feito um extenso trabalho de campo que observa, regista e supervisiona os postos de cobrição e os seus movimentos, registo de vacas, cobrições, as partições e os registos dos vitelos. É feito um exame destes animais a fim de avaliar o seu desenvolvimento, numa tentativa de averiguar a categoria dos pais como reprodutores e, a partir daí, aqueles que devem ser recriados para os postos de cobrição, a escolha das vitelas que devem ser recriadas para substituir as mães.

Por ser uma raça classificada em vias de extinção recebe ajudas para a sua conservação ao abrigo das medidas Agro ambientais Reg. CEE nº 2078/92 medida 51.

Além dum centro de testagem de touros para reprodução (uns para distribuição posterior pelos postos de cobrição que o solicitem e devidamente controlados pelo LG e outros para recolha de sémen para inseminação artificial), também se faz a recria de novilhas por diversos produtores/criadores da raça que assim asseguram a estabilidade no fornecimento de animais de substituição.

A Raça Arouquesa já foi significativa na bovinicultura nacional. Em 1945 havia 87546 cabeças, ou seja, 11% do efetivo nacional. Atualmente não ultrapassa as 6.000 reprodutoras, pertencentes a quase 3.000 criadores, conforme referido anteriormente.

4.3 Carne Arouquesa

O Dr. Zeferino Brandão em 1991, refere “quanto à produção de carne, os autores veterinários dos séculos XIX e XX, escreveram que nas exposições no Porto surgiram rezes dos grandes Arouqueses, bastante gordos, pesando em vida 800 a 1000 kg, a carne

era famosa no mercado britânico e foi premiada com o primeiro prémio na exposição de Paris de 1878.”.

A vitela arouquesa é o produto nobre e o grande ex-líbris de toda a gastronomia associada à produção da raça. Sendo discutível se visualmente e como animal em vida este animal se apresenta como o mais belo dos exemplares quando em comparação com os animais adultos, não sobram dúvidas no entanto quanto a unanimidade que une todos os que gostam e apreciam estas carnes desde produtores, a comerciantes e consumidores.

A vitela arouquesa, como já foi referido no capítulo anterior, é um animal dócil, e elegante. A grande maioria das características que evidenciará em adulta encontram-se já dissimuladas na sua tenra idade. Conhecedores da raça conseguem desde muito cedo identificar os animais de top dentro do escalão ideal pretendido.

São animais que com frequência são amamentados até estados tardios do seu crescimento, muitos mesmo até à altura do abate. Por volta dos 2 meses é introduzido gradualmente na sua alimentação o alimento sólido como as forragens e os concentrados (quando caso disso).

Com o objetivo de defender, prestigiar, valorizar, promover e divulgar a gastronomia regional ligada à carne de raça Arouquesa foi criada a confraria da mesma.

Mas o que são confrarias e como estão organizadas.

Se procurarmos em qualquer dicionário o significado de Confraria, encontramos, normalmente, as seguintes definições: «*Associação com fins religiosos*», «*Associações antigas que eram constituídas por pessoas que tinham o mesmo ofício*» e/ou «*Conjunto de pessoas que exercem a mesma profissão ou têm o mesmo modo de vida*», «*Conjunto de pessoas que se associam (como irmãos), tendo em vista interesses e objetivos comuns*».

As confrarias [designação proveniente do étimo latino *confraternitas*, ou do francês *confrère*] eram/são irmandades laicas ou religiosas de múltipla vocação assistencial e espiritual, cuja origem se pode encontrar na Idade Média portuguesa. As suas raízes remontam aos *collegia* romanos e às *guildas* germânicas.

As confrarias laicas ou corporativas, nascidas da solidariedade profissional e dos imperativos coletivos definidos pelos *mesteirais*, tinham como finalidades essenciais os socorros mútuos e defesa comum, a arbitragem corporativa, a assistência na doença,

pobreza e velhice, assim como a velada, o sepultamento e o sufrágio das almas dos seus confrades.

Nos últimos anos, temos assistido, em Portugal, ao nascimento de inúmeras Confrarias, particularmente relacionadas com a Gastronomia, com os Vinhos e com diversos produtos locais/regionais.

As Confrarias Gastronómicas são património nacional, é a cultura viva, é o povo que a transporta ao longo dos tempos. Quem não se recorda de receitas dadas a conhecer pelos nossos avós, e já recebidas por estes, dos seus antepassados.

Muitas delas, ainda são aplicáveis e feitas nos dias de hoje. É a cultura passada de geração para geração, esperando vivamente que a cadeia não quebre. Presentemente e muito bem, já estão a ser recolhidas e compiladas. As Confrarias Gastronómicas são as sentinelas do enorme e rico património cultural. É a elas que compete zelar pela sua divulgação e preservação.

A 28 de junho de 2001, nasceu a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, como Associação Cultural, sem fins lucrativos, e tem como finalidade principal a promoção, divulgação e defesa da Gastronomia Nacional Portuguesa.

A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas congrega no seu seio o vasto movimento confraternal gastronómico português de cerca de 80 confrarias que procuram enriquecer as comunidades locais com o seu trabalho de dinamização local. Esta instituição tem procurado reforçar a importância das confrarias e do importante papel que desempenham nos contextos locais e, ainda, valorizar a importância da gastronomia enquanto elemento cultural, económico e histórico.

A razão de existência da FPCG é e será, sempre, todo o conjunto de confrarias gastronómicas que envolve o nosso país, que o enche de cor com os seus trajes, que o dinamiza com as suas atividades e que o preenche de significado com a recuperação de tradições gastronómicas que são o mote para descobrir uma identidade, muitas vezes, perdida, dissolvida no tempo e no espaço.

4.4 Confraria da Raça Arouquesa

“Defender a Raça e saborear a sua carne com graça” – Este é o lema da Confraria.

A Confraria Gastronómica da Raça Arouquesa foi constituída oficialmente a 25 de Março de 2002. O primeiro capítulo realizou-se no dia 6 de Dezembro de 2003. Nessa data, ficaram inscritos como os principais objetivos da confraria, "a defesa, o prestígio,

a valorização, a promoção e a divulgação da gastronomia ligada à raça arouquesa". A coletividade arouquesa está filiada na Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia Portuguesa e tem como 'madrinha' a Confraria Gastronómica da Panela ao Lume (Aveiro). Cabe à Confraria reger-se por princípios orientadores da política de valorização do património de produtos alimentares regionais, nas áreas da certificação, garantia de autenticidade dos produtos e a sua acreditação junto do consumidor.

Capítulo 5 – Promoção da Raça Arouquesa

Ao longo dos anos muitos turistas se têm deslocado a Arouca para comer a Posta Arouquesa, ou a Vitela Arouquesa no forno. Mas cada vez mais se está a verificar um aumento deste tipo de turismo na Vila de Arouca, e para tal basta falar com os comerciantes.

Mas sabe-se que “embora o turismo gastronómico e o enoturismo sejam tipologias de turismo vinculadas a um “nicho” específico de mercado, têm vindo a ganhar cada vez maior importância e destaque, quer por parte de investigadores, governantes ou da comunicação social”. (Oliveira, S., 2007, pág.1)

Muito se deve também ao gasto médio diário deste tipo de turistas ser elevado, pois normalmente os turistas gastronómicos são pouco sensíveis ao preço, o que os torna excelentes clientes da restauração, pois não olham a despesas para provarem uma iguaria. Quem viaja por motivos gastronómicos é por norma bastante exigente e importa-se com a qualidade e autenticidade da gastronomia que lhe é apresentada. Esta é uma consequência lógica, pois se a motivação principal é a gastronomia, o turista não aceitará ser defraudado. Enquanto um turista mais generalista poderá deixar passar em claro uma refeição com menos qualidade, o turista gastronómico não o fará e manifestará o seu desagrado.

Ao analisarmos este tipo de turista, podemos dizer que ele procura: visita a uma exploração agrícola, a uma unidade fabril de produção de alimentos, deslocação a um festival gastronómico, viajar propositadamente para ir a um determinado restaurante, fazer uma rota gastronómica, entre outras opções.

Por outro lado, as zonas rurais como têm um desenvolvimento menor, em relação aos grandes centros, também apresentam produtos mais genuínos, quer isto dizer que o seu património cultural material e imaterial se encontra mais conservado, os traços etnográficos e a autenticidade do mesmo que os turistas procuram. A vida da população residente nos pequenos centros rurais é na maioria dos casos ainda muito semelhante ao que era há umas décadas. Ainda se fazem compras nas feiras e mercado típicos, cultivam-se os campos, principalmente para consumo próprio, cuida-se do gado. Mas uma das características mais notadas é a conservação dos pratos mais antigos, aqueles que passaram de pais para filhos. Nestas zonas, é natural a cozinha ser muito tradicional, os pratos serem elaborados muito à base de produtos retirados das suas hortas, e da carne da matança dos seus animais. E estas são características muito apreciadas pelos turistas

que visitam estas zonas pelas suas paisagens, mas como já vimos, também pela sua gastronomia.

Mas este tipo de turismo também nos faz pensar na conservação e na autenticidade dos produtos regionais, pois corre-se o risco de com o tempo e com a necessidade de aumentar as produções, se descure nesses pontos tão importantes.

Dadas as suas especificidades, estes produtos encontram no meio rural, e em especial nos territórios economicamente deprimidos, o seu território de eleição, que conserva o que é genuíno e autêntico, com poucas alterações substanciais.

Como tal é necessário desenvolver infraestruturas locais, que não coloquem em causa o património cultural material e imaterial, mas que ajudem à promoção e divulgação dos produtos regionais. Não podemos apenas preservar e dizer que se têm bons produtos, mas tão importante como a conservação é a sua divulgação.

Muitos turistas conhecem a Carne Arouquesa, mas poucos a provaram genuinamente. E aqui entramos numa questão bastante delicada que é comercialização de Carne Arouquesa D.O.P.. Como já foi abordado, no capítulo 4, existem alguns problemas neste aspeto, pois nem todos os pontos de venda de carne, quer os talhos, quer os restaurantes, vendem Carne Arouquesa D.O.P., uma vez que para ser vendida como tal, tem que ser certificada através da ANCRA, através do livro genealógico. Muitos criadores de gado ainda se mostram relutantes, pois este processo tem custos mais elevados do que a venda direta, o que retrai alguns. Mas o que se verifica em muitos casos é a ideia de que este tipo de certificação é desnecessária, segundo alguns criadores e comerciantes, pois para eles o importante é vender boa carne, e que a certificação não passa de burocracia. Segundo os mesmos, um animal para ser de Raça Arouquesa não necessita de estar inscrito no Livro Genealógico, basta ser uma cria em que ambos os progenitores sejam de raça Arouquesa. Para muitos criadores, não é de fácil compreensão que para a Raça ser genuína é necessário que todos os seus ancestrais também o sejam, não é apenas suficiente que os progenitores o sejam. E esta é uma ideia ainda muito enraizada em muitos criadores, o que dificulta muito este processo.

Mas, depois temos também outro problema que é o cruzamento entre raças que muitas vezes é feito para obter uma maior e mais rápida produção de carne. Alguns criadores de Gado Bovino, movidos pelo lucro que lhes pode trazer, fazem cruzamentos entre bovinos de Raça Arouquesa e um bovino de outra raça, para rentabilizar os animais que têm e aumentar os seus lucros. E os animais resultantes destes cruzamentos são vendidos como animais de Raça arouquesa, não certificada, mas que se encontram

em alguns talhos ou restaurantes da região. A busca pelo dinheiro fácil faz com que esta situação se verifique, o que não pode nem deve orgulhar ninguém. O cliente, muitas vezes é levado a crer que está a comer a genuína Posta Arouquesa e o que acontece é que está a comer uma Posta, que pode ser de uma boa carne, não é isso que está em questão, mas não é Carne Arouquesa D.O.P.. Isto também se deve muito à falta de informação e divulgação. No caso de turistas bem informados, podem perceber esta fraude, não encontrando no estabelecimento o certificado passado pela ANCRA em como a carne vendida no mesmo é Carne Arouquesa D. O. P..

Outra situação que pode chamar a atenção do turista é nome que é dado ao prato. Em alguns restaurantes encontramos Posta Arouquesa ou Vitela Arouquesa assada no forno, enquanto que noutros restaurantes encontramos Posta de Vitela à moda de Arouca, entre outros nomes. Isto acontece quando os restaurantes não adquirem carne certificada e como tal não a podem vender como Carne Arouquesa D.O.P., incorrendo em crime. Assim, os restaurantes dão um nome que possa assemelhar-se com o pretendido, que é vender a Carne não certificada como o sendo, mas não lhe podem chamar diretamente Carne Arouquesa. Apenas os turistas mais informados podem verificar esta situação e não serem enganados.

Mas depois encontramos outro problema, é que o estabelecimento pode ser certificado, e trabalhar diretamente com a ANCRA, mas como a carne vendida pela associação pode ter um custo um pouco mais elevado, o estabelecimento pode comprar clandestinamente, carne não certificada e vender como tal.

Apesar de no concelho de Arouca existirem centenas de restaurantes, apenas dois deles comercializam carne Arouquesa D.O.P., certificada pela ANCRA. Sendo de notar que estes dois restaurante se encontram na freguesia de Alvarenga.

Esta é uma situação muito delicada e que requer um tratamento por parte das autoridades competentes, pois não é difícil aos entendidos distinguir a carne de Raça Arouquesa D. O. P., de outro tipo de carne bovina. Devem ser tomadas medidas, mas é necessário primeiramente uma mudança de mentalidades. Este tipo de atitudes tem que ser alterada na raiz, ou seja, nos criadores. Estes devem ser mais esclarecidos sobre o processo de reprodução e qual o resultado e as consequências dos seus atos para a degeneração da Raça. Há que sensibilizar os criadores para a importância de uma raça pura, e de uma certificação para que todos saiam a ganhar, em qualidade e em autenticidade. Deve-se incutir a importância da certificação por parte da ANCRA para que todos trabalhem de forma uniforme e que quer os criadores, comerciantes e cliente

final saiam satisfeitos e sem a menor hipótese de dúvidas quanto à genuinidade da carne. Pois a dúvida e a falta de confiança do consumidor pode trazer graves prejuízos.

É necessário também que os criadores de Gado vejam as mais-valias de estarem associados à ANCRA, pois a associação garante sempre a comercialização dos animais de todos os associados, desde que cumpram os requisitos do livro genealógico. E todo o processo é assegurado pela ANCRA, desde que o animal é inscrito no livro genealógico aquando do seu nascimento, quando estiver em idade de abate os técnicos da ANCRA fazem o seu levantamento junto do criador, levam ao matadouro e distribuem para venda, entregando ao criador o valor devido pelo seu animal.

O principal entrave que os comerciantes colocam para não adquirirem carne diretamente à ANCRA, certificada é o facto de esta ter um valor por quilograma um pouco mais elevado do que adquirida a um criador não certificado.

Mas por outro lado o que se verifica é que os mesmos comerciantes que não compram a carne certificada e que a vendem como tal, fazem-no com um valor elevado, valor esse semelhante ao que é praticado pelos restaurantes com carne certificada. Ou seja, não é por não comprarem carne certificada que o valor final do prato fica mais reduzido, o que acontece é que estes comerciantes têm um lucro mais elevado, pois compram a um preço mais reduzido e vendem ao preço de carne certificada.

Todas estas questões aqui abordadas, são pouco ou nada faladas abertamente, uma vez que não convém a nenhuma das partes. Falar sobre estas questões com alguns intervenientes no processo só a nível particular, pois ninguém tem interesse em assumir algumas atitudes menos corretas em relação ao produto que colocam ao dispor do turista.

Muito se deve e tem que fazer para mudar algumas mentalidades. Este processo deve começar antes de mais pelas autoridades e instituições competentes, com informação aos criadores de gado e comerciantes. É necessário uma tomada de consciência por parte de todos os intervenientes no processo, sobre os contras da venda de Carne Arouquesa não certificada, quer para o bom nome do produto, quer para a região.

Mas não se fique com a ideia que este problema atinge todos os criadores e todos os comerciantes, pois tal não se verifica. Há criadores, e proprietários de restaurantes e talhos que valorizam e acham indispensável ter no seu estabelecimento carne Arouquesa D.O.P., sendo esses um exemplo a seguir pelos restantes.

Para a promoção verdadeiramente dita da carne de Raça Arouquesa D.O.P., apesar de algumas iniciativas, ainda muito se pode fazer. Neste momento, a maior iniciativa realizada nesse âmbito, para além da confraria é a Feira das Colheitas. Nesse certame para além de haver restaurantes a confecionar a referida carne, é feita uma exposição dos animais, e desfile dos mesmos para divulgação junto dos turistas. Apesar de importante para a região e para a divulgação da raça, esta feira é insuficiente. Algumas iniciativas pontuais são realizadas ao longo do ano, principalmente pelo Geopark Arouca, mas no meu entender seria pertinente a criação de uma rota gastronómica.

Deveria ser a Rota Gastronómica da Carne Arouquesa para conservação e divulgação da mesma. Esta deveria ligar todos os concelhos onde é realizada a criação destes bovinos. A rota deveria incluir visitas a quintas de produção de gado, onde os turistas poderiam ter um contato mais direto com os animais e o seu imponente porte, onde lhes seria explicado todo o processo desde o nascimento ao abate dos mesmos. Na rota deveriam existir locais de venda da carne Arouquesa D.O.P. para consumo nas suas casas, e restaurantes em que fossem servidas as iguarias preparadas com a referida carne.

Para ser possível a criação e sustentabilidade desta rota, seria importante uma união de todos os responsáveis das Autarquias onde é realizada a criação de gado Arouquês, em conjunto com a ANCRA, e associações empresariais e comerciais locais. Só através desse trabalho conjunto é possível preservar e divulgar todos os conhecimentos passados através de gerações, sobre a criação de gado Arouquês e a gastronomia elaborada com a sua carne. Tudo isto tendo em vista a satisfação do turista e dos habitantes locais.

Considerações Finais

A diversidade e riqueza da cozinha portuguesa, simbiose das formas de subsistência alimentar dos camponeses e pescadores, da tradição conventual e aristocrática e da mescla com elementos de outras origens geográficas, expressa-se à volta da mesa, tendo a família e os amigos como elemento de convocação e transmissão.

É frequente ouvir-se dos turistas que nos visitam que apreciam a nossa hospitalidade, a nossa forma menos apressada de viver, o clima, as paisagens, a gastronomia e os vinhos. Dizem-no de forma sentida e emotiva, como se tivessem sido “tocados” pela experiência da sua estada em Portugal. Elogiam um povo e a sua forma de vida.

É necessário e urgente oferecer-se um turismo cada vez mais especializado, que vá ao encontro dos “novos desejos” dos turistas.

Schlüter (2003) estudou os benefícios para o desenvolvimento regional do turismo gastronómico, e Getz (2000) os mesmos para o caso do enoturismo. Cruzando os dois estudos podem-se apresentar os benefícios da implementação do turismo de gastronomia e vinho:

Benefícios para os Produtores

- Aumento das vendas;
- Eliminação da intermediação;
- Redução dos custos;
- Divulgação dos produtos;
- Novas parcerias;
- Diversificação.

Benefícios para a comunidade local

- Combate à desertificação;
- Criação de novos postos de trabalho;
- Empreendedorismo;
- Melhoria das infra-estruturas;
- Manutenção de serviços;
- Preservação da identidade cultural;
- Aumento da auto-estima dos residentes.

Deste estudo podemos concluir que caso a aposta neste tipo de turismo não se concretizar, poderá acontecer a perda de uma herança cultural e da sua valorização,

assim como a desertificação mais que certa dos meios rurais mais pequenos. A aposta neste tipo de turismo pode também despoletar o espírito empreendedor de alguns habitantes locais, que com apoios financeiros, dos projetos referidos no capítulo 2, para as boas ideias, poderem criar microempresas que beneficiarão a comunidade local.

Quanto a raça Arouquesa propriamente dita, é necessária uma maior divulgação, quer das suas características, quer dos seus produtores, da associação que os representa, e da confraria. Iniciativas como a da Feira das Colheitas que se realiza todos os anos no último fim de semana do mês de setembro em Arouca, são muito apreciadas por todos, quer habitantes locais, comerciantes e turistas. Mas seria importante a criação da Rota Gastronómica da Carne Arouquesa, em que durante todo o ano fossem criadas iniciativas, e o turista pudesse, sempre que desejasse deslocar-se a quintas de criação de gado, talhos para compra de carne e restaurantes para degustação de iguarias.

Depois de me debruçar sobre este tema durante o tempo de elaboração deste trabalho, denotou-se alguma falta de informação sobre o mesmo, principalmente a nível bibliográfico. Mas mais do que informação, julgo pertinente a divulgação e promoção da Carne Arouquesa D.O.P., ficando como proposta para o futuro, a criação da Rota Gastronómica da Carne Arouquesa.

Bibliografia

- Arnold, O., (1984), *Le corp et l'Âme. La vie des relegieuses au XIX siècle.* Paris, Ed. Du Seuil.
- Aron, J., (1989), Cozinha, in “Enciclopedia Einaudi”, vol.16. Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa, pág. 191.
- Arouca Geopark (2015) – Plano de atividades e Orçamento.
- Ascher, F., (2005), *Le Mangeur Hypermoderne.* Éditions Odile Jacob, Paris.
- Azambuja, M., (1999), A gastronomia enquanto produto turístico, Turismo Urbano, Cidades Sítios de excitação turística, Edição dos Autores, Portoalegre, Pág. 84-92.
- Barros, V., et al., (2013), Dieta Mediterrânica – Um Património Civilizacional Partilhado, Brochura, pág. 21.
- Billups, A., (2007), Travelers hungry for culinary tourism? Inspired by tasty vacation, couple leads trips to South America. In *The Washington Times*. Retrieved from <http://www.highbeam.com/doc/1G1-171032455.html>.
- Brunet, R. et al, (1993), *Les mots de la géographie, dictionnaire critique.* 3, Mon Tpellier, reclus, Paris.
- Coelho, C., Costa, C., Torabi Farsani, N., (2011), Gastronomy: the novel pedagogic tool in geoparks as new geotourism destinations.
- Csergo, J., (1998), A emergência das cozinhas regionais. In: Flandrin, J. L; Montanari, M. *História da alimentação.* 4.ed. São Paulo:Liberdade, pág.806-824.
- DGDR, (1997) – Direção Geral do Desenvolvimento Rural.
- Direção Geral de Veterinária, (2006), Caracterização morfológica da população Bovina Jarmelista.
- Epstein, H. and Mason, I.L. (1984), In: Mason, I.L «Evolution of Domesticated Animals», Longman, New York.
- Fernández Armesto, F.,(2004), *Comida: uma história.* Rio de Janeiro: Record.
- Fernández Fernández, A., (1995), Relaciones filogenéticas de los bovinos autóctonos del noroeste de península ibérica. USC.
- Ferrão, J., (2000), Relações entre mundo rural e mundo urbano. Evolução histórica, situação atual e pistas para o futuro. In *Sociologia, Problemas e Práticas*, 33, CIES, Celta, Oeiras, pág. 45 - 54.

- Fisher, M. F. K., (1989), *The gastronomical me*. San Francisco: North Point Press.
- Franco, A., (2001), *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac.
- Gândara, J., (2008), Reflexões sobre Turismo Gastronómico na perspetiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A.; Ansarah, M. (2008) *Segmentação do Mercado Turístico – Estudos, Produtos e Perspetiva*, Manole.
- Getz, D., (2000), *Explore Wine tourism – Manegement Development and Destinations*: s.Y.: Cognizant Communication Corp.
- Gimenes, M. H. S. G., (2010), Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia com experiência sensorial e turística. In: Panosso Netom, A.; Gaeta, C. (2010) *Turismo de Experiencia*, Editora Senac, São Paulo, pág. 187-201.
- Goeldner, C., E Ritchier, J., (2003), *Tourism, Principles, practices, philosophies*, 9th edition, New Jersey, John Wiley.
- Görkem, O., et al, (2014), The Reflection of cittaslow movement on local cuisine: the case study of Seferihisar, Turkey.
- Gouveia, A., (1993), *Arouca: a Terra e as gentes*. Arouca: Câmara Municipal de Arouca, pág.51.
- Hall, C. et al, (2000) “Wine tourism: an introduction”, In Hall, M. et al (Eds.), *Wine tourism around the World: development, management and markets*, Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C. et al, (2000) “Wine tourism and regional development”, In Hall, M. et al (Eds.), *Wine tourism around the World: development, management and markets*, Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C. M., & Mitchell, R., (2005), *Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences*. In M. Novelli (Ed.), *Niche tourism: Contemporary issues,trends and cases* (pág. 73-88). Oxford, England: Butterworth-Heinemann.
- Henriques, M. A. (2002), “Globalização e integração diferenciadora dos espaços rurais”, *in* José Reis; Maria Ioannis Baganha (orgs.), *A economia em curso: contextos e mobilidades*. Porto: Afrontamento.
- Henriques, M. A. Et al, (2006), *A gestão democrática em debate: O programa LEADER e a sua relação com a Sociedade civil local*. Revista crítica de ciências sociais.

- Hjalager, A., & Richards, G., (2002), *Tourism and gastronomy*. London.
- Hose, T.A., (2000), 'European Geotourism – Geological Interpretation and Geoconservation Promotion for Tourists' in Barretino, D., Wimbledon, W.A.P. & Gallego, E. (eds.) *Geological Heritage: Its Conservation and Management*. Madrid: Sociedad Geologica de Espana/Instituto Tecnologico GeoMinero de Espana/ ProGEO.
- Iglesias, A. B., (1989), *Estrutura y relaciones genéticas de razas bovinas mediante marcadores genéticos (Polimorfismos Bioquímicos)*. Dissertação de Doutoramento em Biologia apresentada à Faculdade de Biologia da Universidade de Santiago.
- Jornal “Defesa de Arouca”, de 01-03-1967.
- Jornal “Defesa de Arouca”, de 12-07-1996.
- Kivela, J., and Crofts, J. C., (2006), “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, *Journal of Hospitality Tourism Research*, Vol. 30 (3), pág. 354-377.
- Lavrador, L., *Vinho – Néctar dos homens e dos Deuses*, Universidade de Coimbra.
- Leite, J. V., (2004), *Associação de Criadores de Raça Cachena*.
- Lima, S. B., (1858). *Alguns apontamentos sobre as raças bovinas portuguesas*. Arquivo Rural. Lisboa.
- Lima, S. B. (1873). *Recenseamento geral dos gados no Continente do Reino de Portugal em 1870*. Imprensa Nacional. Lisboa.
- Magalhães, M. T. S., (1947), *A Raça Bovina Arouquesa*.
- Manwell C; Baker CM, (1980), *Chemical classification of cattle. 2. Phylogenetic tree and specific status of the Zebu*. *Anim. Blood Groups Biochem. Genet.* 11, pág. 151-162
- Marujo, M. N., *Turistas e anfitriões: o vinho da interação e da hospitalidade*.
- Melo, F., et al, (2013), *Algumas notas sobre a presença e influência dos romanos na península ibérica*, *Carta Gastronómica do Alentejo*, pág. 36.
- Oliveira, S., *Turismo Gastronómico e o Enoturismo como potenciadores do desenvolvimento Regional*, pág. 1.
- Ornellas Castro, I., (1996), *O livro de Cozinha de Apício*, Colares Editora.
- Peers, A., (2006), ‘Tasty Trips’, *Wall Street Journal*, 23 January.

- Petrini, C., (2007), *Bueno, Limpio y justo – princípios de una nueva gastronomía*, Ediciones Politemo, Madrid.
- Ralo, J. A. C., (1954), *O gado Bovino Arouquês no Distrito de Aveiro*. Boletim Pecuário nº1, Ano XXII. Direção Geral dos Serviços Pecuários. Lisboa.
- Regra de São Bento, capítulo 48, *Do trabalho manual cotidiano*.
- Reiger S. R., (2004), “In the Spirit of Noah, food diversity and the slow food movement”, *The Canadian Organic Grower*, Fall, pág. 10-15.
- Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de Julho
- Revel, J. F., (1996), *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Rodrigues, F. M., (1989), *O doce nunca amargou no Convento de Arouca*, in “*Jornal Defesa de Arouca*”, ano XXXIV (2ª série), nº 1.706.
- Rurália, (1992), *Revista da Ruralidade*, Arouca, pág. 89.
- Santos, C. R. A., (2005), “*A Alimentação e seu lugar na história*”.
- Santos, J., (2004), *Vinhos, o essencial*, São Paulo: SENAC.
- Santos, N., (2007), *Novas oportunidades para o espaço rural. Análise exploratória no Centro de Portugal*, VI Congresso da Geografia Portuguesa.
- Saramago, A.; Fialho, M., (1997), *Doçaria dos conventos de Portugal*. Lisboa: Assírio e Alvim, Pág. 93.
- Silva Lobato, A., et al, (2011), *A Gastronomia marajoara: um património cultural como atrativo turístico*. In: Congresso Internacional Turismo, Lazer e Cultura, Coimbra. Anais do Congresso Internacional Turismo, Lazer e Cultura.
- Smith, S., & Costello, C., (2009), *Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis*. *Journal of Vacation Marketing*, 15, pág. 99-110.
- Soares, C., (2011), *História da alimentação na antiguidade Clássica*, Boletim de estudos Clássicos, pág. 43.
- Soares, C., (2011), *Gastronomias - Origens da Dieta Mediterrânea – Breves Apontamentos – Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas - Edição nº 18*.
- Schlüter, R. G., (2003), *Gastronomia e turismo*. Traduzido por Roberto Sperling. São Paulo: Aleph.

- Schlüter, R. G., La gastronomía y las nuevas formas de turismo. Universidad Nacional de Quilmes – Argentina.
- Tierno, J. F., (1904), O gado bovino mirandês, Instituto de Agronomia e veterinária, Lisboa.
- Tonietto, J., (2007), Afinal, o que é Terroir? Bon Vivant, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, pág. 08, pág. 1 e 2.
- Torres Chamorro, S., (1999), “La alimentación de los inmigrantes magrebies de Sevilla durante el ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea”. In alimentación y cultura, volumen I. La val de onsera, Huesca.
- Tourtellot, J. B. (2000) “Geotourism for your community”, National Geographic drafts, Washington DC 20036, pág. 2.
- Valle, J. M., (1907), "Bovideos Portugueses", Subsideo para o Estudo da Pecuária Nacional. Lisboa.
- Wolf, E., (2002), ‘Culinary Tourism: A Tasty Proposition’, URL <http://www.culinarytourism.org/faq.php>

Webgrafia

<http://arpose.blogspot.pt/2010/11/vinha-de-enforcado-minhota.html>

<http://bloguedominho.blogs.sapo.pt/2012/01/>

<http://comeu-se.blogspot.pt/2007/08/bife-de-alvarenga.html>

<http://guiastecnicos.turismodeportugal.pt/pt/enoturismo/ver/Quinta-de-Lourosa>

<http://www.ancra.pt>

<http://www.anidop.net/index.php/racas-autoctones>

<http://www.autoctones.ruralbit.com>

http://www.azoresgeopark.com/geoparque_acores/index.php

<http://www.barrigadefreira.com.br/produtos/barriga-de-freira/>

<http://www.bovinoalentejano.com.pt>

<http://www.carnebarrosa.com>

<http://www.cm-arouca.pt>

<http://www.docentes.esa.ipcb.pt/bovinos.autoctones/rgrande.htm>

http://www.eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2006/l_093/l_09320060331pt0

0120025.pdf

<http://www.garvonesa.blogspot.pt>

<http://www.geoparquearouca.com>

<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=3889>

<http://www.marones.pt>

<http://www.mirandesa.pt>

<http://www.pecuaria.no.sapo.pt/marinhoa.html>

<http://www.pecuaria.no.sapo.pt/mertolenga.html>

<http://www.pecuaria.no.sapo.pt/minhota.html>

<http://www.pecuaria.no.sapo.pt/preta.html>

<http://www.pecuaria.no.sapo.pt/racas>

<http://www.pecuaria.pt/conteudo.php?idart=514>

http://www.portoenorte.pt/gastronomia/?page_id=2973

http://www.portoenorte.pt/gastronomia/?page_id=3043

http://www.ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/carne_arouquesa.htm

<http://www.rotadabairrada.pt/saborear/show-prato.aspx?idcont=13&title=barriga-de-freira-de-anadia&idioma=pt>

<http://www.vinhoverde.pt:8081/pt/vinhoverde/regiao/regiao2.asp>

<http://www.viamichelin.pt>