



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Nelson Luís Almeida Augusto

ROTA DOS FORNOS

VALORIZAÇÃO TURÍSTICA DE UM PATRIMÓNIO
CULTURAL, SOCIAL E ECONÓMICO EM TERRITÓRIOS DO
INTERIOR DE PORTUGAL

Projeto do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, orientado pela
Professora Doutora Ana Maria Caldeira, apresentado ao Conselho Interdepartamental
da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Outubro de 2021

FACULDADE DE LETRAS

ROTA DOS FORNOS

VALORIZAÇÃO TURÍSTICA DE UM PATRIMÓNIO
CULTURAL, SOCIAL E ECONÓMICO EM TERRITÓRIOS DO
INTERIOR DE PORTUGAL

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Trabalho de Projeto/Projeto
Título	Rota dos Fornos
Subtítulo	Valorização turística de um património cultural, social e económico em territórios do interior de Portugal
Autor	Nelson Luís Almeida Augusto
Orientadora	Doutora Ana Maria Balbino Caldeira
Júri	Presidente: Doutora Maria José Azevedo Santos Vogais: 1. Doutora Maria Gorete Ferreira Dinis (Arguente) 2. Doutora Ana Maria Balbino Caldeira
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	10-12-2021
Classificação	17 Valores

Agradecimentos

A realização deste projeto de mestrado contou com importantes apoios e incentivos sem os quais não se teria tornado uma realidade e aos quais estarei eternamente grato.

À minha orientadora, Senhora Professora Doutora Ana Maria Caldeira, pela excelente orientação que me dispensou e empenho constante durante o trabalho, mais, foi incansável e dedicada na realização final deste projeto.

À Professora Doutora Maria José Santos Azevedo que desde o primeiro dia que me apresentou o Mestrado, e me incentivou a alcançar este objetivo de vida, a Ela lhe devo todo o apoio e incentivo a ultrapassar todas as barreiras e chegar mais além.

À minha família que sempre foram compreensivos e me apoiaram.

RESUMO

Rota dos Fornos: Valorização turística de um património cultural, social e económico em territórios do interior de Portugal

Este projeto enuncia a proposta de criação de uma rota turística baseada nos fornos comunitários existentes em 27 aldeias dos territórios rurais das sub-regiões estatísticas de nível III (NUTIII) Viseu Dão Lafões e Beiras e Serra da Estrela.

Nesse sentido, depois do enquadramento teórico de fundamentação do projeto em torno dos temas centrais (rotas turísticas, turismo gastronómico e fornos comunitários), foi feita uma breve caracterização geográfica, histórico-social, demográfica e económica do território de incrementação do projeto, bem como dos seus principais recursos turísticos primários e secundários e procura turística.

De seguida, foi descrito e discutido o projeto de conceção e incrementação da Rota dos Fornos, considerados os fornos comunitários como recursos nucleares e sugeridos os atores e parceiros do projeto, potenciais clientes e segmentos de mercado, medidas de sustentabilidade económica, social e ambiental, desenho da rota e roteiros propostos, plano estratégico e processo de incrementação, qualificação turística dos recursos humanos, promoção e comercialização, e processo de monitorização e avaliação. Com particular relevância, foi feito um teste de campo de algumas experiências cocriativas sugeridas (associadas à gastronomia, ofícios tradicionais, storytelling e interação com população local), na aldeia de Vildemoinhos, uma das aldeias propostas para integrar a rota a incrementar.

Por fim, são enunciadas as principais conclusões do trabalho e feitas recomendações com vista à incrementação futura da Rota dos Fornos, destacando vários fatores críticos de sucesso como adequação do desenho da rota e dos roteiros sugeridos; digitalização, cocriação e personalização de experiências associadas; trabalho em rede; caráter inclusivo da rota, qualificação dos recursos humanos e comunidades locais envolvidas; e boa conservação deste património cultural material e imaterial em que o projeto se baseia.

A Rota dos Fornos poderá assim contribuir significativamente para o fortalecimento da atratividade turística das aldeias, territórios debilitados e de baixa densidade, e das regiões envolvidas, bem como para a preservação de relevante património cultural, dinamização socioeconómica de territórios de baixa densidade da região Centro e enriquecimento da experiência dos visitantes.

Palavras-chave: rota turística, turismo gastronómico, fornos comunitários, património, aldeias rurais.

ABSTRACT

The Kilns Route: Tourist valorisation of a cultural, social and economic heritage in inland territories of Portugal

This project proposes the creation of a tourist route based on the community kilns existing in 27 villages of the rural territory of the statistical sub-regions of level III (NUTIII) Viseu Dão Lafões and Beiras and Serra da Estrela.

In this sense, after the theoretical underpinnings of the project around the central themes (tourist routes, gastronomic tourism and community kilns), a brief geographical, socio-historical, demographic and economic characterization of the project territory was made, as well as identified its main primary and secondary tourist resources and tourist demand.

Then, the project design and incrementation of the "Route of the Kilns" was described and discussed, considering the community kilns as core resources, and suggesting the project actors and partners, potential customers and market segments, economic, social and environmental sustainability measures, route design and proposed routes, strategic plan and incrementation process, tourism qualification of human resources, promotion and marketing, and monitoring and evaluation process. With particular relevance, a field test was made focused on some suggested co-creative experiences (associated to gastronomy, traditional crafts, storytelling and interaction with local population), in the village of Vildemoinhos, one of the villages proposed to integrate the route to be incremented.

Finally, the main conclusions of the work are stated and recommendations are made for the future incrementation of the "Route of Kilns", highlighting several critical success factors such as adequacy of the route design and suggested routes; digitisation, co-creation and customisation of associated experiences; collaborative networking; social inclusive nature of the route, qualification of human resources and local communities involved; and good conservation of this tangible and intangible cultural heritage on which the project is based.

The "Route of the Kilns" may thus significantly contribute to the strengthening of the touristic attractiveness of the villages, debilitated and low-density territories and regions involved, as well as to the preservation of relevant cultural heritage, socio-economic dynamics of low-density territories of the Centre region and enrichment of the visitors' experience.

Keywords: tourist route, gastronomic tourism, community kilns, heritage, rural villages.

ÍNDICE

Capítulo 1 – Introdução	1
1.1. Enquadramento e relevância do projeto	1
1.2. Objetivos do projeto.....	2
1.3. Metodologia	2
1.4. Estrutura do projeto.....	4
Capítulo 2 – Enquadramento teórico.....	5
2.1. Nota Introdutória	5
2.2. Rotas turísticas	5
2.2.1. Conceitos.....	7
2.2.2. Tipologias e tematização das rotas	9
2.2.3. Rotas turístico-culturais em Portugal e na Europa.....	10
2.2.4. Rotas enogastronómicas em Portugal, na Europa e no Mundo	12
2.3. Os fornos comunitários no território	14
2.3.1. Origem e caracterização dos fornos comunitários	14
2.3.2. O papel dos fornos na comunidade	15
2.4. A gastronomia enquanto fator de atratividade turística e dinamização territorial.....	15
2.5. Conclusão	15
Capítulo 3 – Caracterização do território de incrementação do projeto	18
3.1. Nota Introdutória	18
3.2. Breve caracterização do território de incrementação do projeto	18
3.3. Caracterização do território do projeto enquanto destino turístico	24
3.3.1. Recursos Turísticos Primários.....	25
3.3.2. Recursos turísticos secundários	28
3.4. Procura turística e de lazer.....	29
3.5. Conclusão	32
Capítulo 4 – Criação da Rota dos Fornos.....	34
4.1. Nota introdutória	34
4.2. Os atores e parceiros do projeto.....	34
4.3. Recursos nucleares da rota	35
4.4. Mercado, potenciais clientes e segmentos	36
4.5. Sustentabilidade económica, social e ambiental	37

4.6. Desenho da rota	38
4.7. Roteiros da rota proposta	42
4.8. Processo de incrementação da rota.....	44
4.9. Qualificação turística e formação dos centros de iniciativa local (CIL)	56
4.10. Promoção e comercialização.....	60
4.11. Monitorização e avaliação.....	61
4.12. Conclusão	62
Capítulo 5 – Conclusões e recomendações	63
5.1. Principais conclusões.....	63
5.2. Recomendações e fatores críticos de sucesso	64
Bibliografia e fontes consultadas	65
Apêndices	71
Anexos.....	88

Índice de Quadros

Quadro 1. Definições de rota em turismo	8
Quadro 2. Tipologias de rotas turísticas	10
Quadro 3. Rotas na região Centro de Portugal	11
Quadro 4. Pontos de oferta de Enoturismo com refeições em Portugal	12
Quadro 5. População com idade igual ou superior a 65 anos	20
Quadro 6. Taxas de natalidade e mortalidade em 2019	20
Quadro 7. População com 15 anos e mais e nível de escolaridade	21
Quadro 8. Valor Acrescentado Bruto nacional e das regiões em análise	22
Quadro 9. Número de empresas nas regiões em análise	23
Quadro 10. Volume de negócios nas empresas	23
Quadro 11. Setores de atividade em 2018	24
Quadro 12. Alojamento Turístico por NUTII em 2020	28
Quadro 13. Capacidade de alojamento nos estabelecimentos hoteleiros	29
Quadro 14. Estada média, segundo o tipo de estabelecimento, por NUTII em 2020	30
Quadro 15. Número de dormidas e hóspedes nos Estabelecimentos Hoteleiros	31
Quadro 16. Proveitos no alojamento turístico	32
Quadro 17. Cronograma do Projeto Rota dos fornos 2020 a 2021	46
Quadro 18. Cronograma do Projeto Rota dos fornos 2022 a 2023	47
Quadro 19. Plano Estratégico do Projeto Rota dos Fornos	48

Índice de Gráficos

Gráfico 1. População residente	19
Gráfico 2. Dormidas nos Estabelecimentos Hoteleiros	31
Gráfico 3. Hóspedes nos Estabelecimentos Hoteleiros	32

Índice de Figuras

Figura 1. Cronograma infográfico do projeto	40
Figura 2. Roteiro 1	42
Figura 3. Roteiro 2	43
Figura 4. Roteiro 3	44
Figura 5. Logótipo da Rota dos Fornos	50
Figura 6. Ecomuseu Tia Micas Moleira	51

Figura 7. O moleiro Firmino Toipa	52
Figura 8. Início da recriação com a “moleira” Carla Abibe	53
Figura 9. A primeira farinha de milho a sair da mó	54
Figura 10. Explicação das fases de elaboração do pão por António Oliveira	55
Figura 11. Explicação das iguarias de forno por Anabela Abreu	56
Figura 12. Grupo de cantares “As Tricanas de Vildemoinhos”	56
Figura 13. Forno do povo de Couto do Mosteiro (Santa Comba Dão)	61

Capítulo 1 – Introdução

1.1. Enquadramento e relevância do projeto

A atividade turística é hoje não só um motor de desenvolvimento regional, mas também um setor crucial na conjuntura económica do país, principalmente em territórios de silêncio, devido ao despovoamento e definhamento socioeconómico de aldeias e territórios do interior. A litoralização verifica-se quer na fixação de pessoas e atividade económica, quer também em certa medida no que respeita aos fluxos turísticos. Porém, o turismo rural e de natureza têm ganhado importância, atraindo procura turística a regiões do interior, fora das grandes cidades e longe da costa.

No *portfolio* destas regiões enquanto destinos turísticos, adquire especial importância a gastronomia e vinhos, podendo funcionar como uma motivação de viagem primária ou secundária. A gastronomia pode ser uma das atividades mais agradáveis em que os turistas se envolvem, gerando experiências sensoriais memoráveis e gerando receitas para os destinos. A gastronomia local representa uma manifestação relevante do património imaterial de um destino, conferindo autenticidade à experiência de visita. É portanto da maior relevância desenhar experiências enogastronómicas e incrementar propostas de atividades turísticas neste âmbito. As rotas temáticas em torno da gastronomia e vinhos são instrumentos com crescente importância neste domínio.

Nesse sentido é proposta, neste projeto, a Rota dos Fornos com o intuito de atrair turistas a visitar os territórios da região da Serra da Estrela e do Dão ou a enriquecer a sua visita nestes territórios, com uma aposta assente numa assinalável diversidade de fornos comunitários, vincada no turismo gastronómico e vinhos e assente na autenticidade de sabores, património e das suas gentes.

A região da Beira e Serra da Estrela é um território com produtos gastronómicos de reconhecido valor, em que avulta o queijo Serra da Estrela e outros produtos como enchidos. A região de Viseu Dão Lafões, com a região demarcada do Dão, é uma das principais regiões de vinhos do país. Como tal, o turismo gastronómico, passando também por uma gastronomia de tacho, é um vetor de excelência para a promoção e divulgação dos produtos endógenos destes territórios. A sua gastronomia ainda transporta na sua essência, a culinária de saberes antigos que imprime, em cada prato, sabores que nos levam a recuar no tempo, quando os produtos da terra tinham outro paladar, numa região onde se pode usufruir de produtos de qualidade para a elaboração de iguarias ímpares.

Em suma, a relevância do projeto assenta em várias vertentes: fortalecimento da atratividade turística e enriquecimento da experiência de visita, bem como de conservação do património material e imaterial e de dinamização socioeconómica de territórios de baixa densidade da região Centro.

1.2. Objetivos do projeto

O projeto tem, assim, como objetivo principal fundamentar e descrever a proposta de criação da Rota dos Fornos, baseada nos fornos comunitários de várias aldeias da região da Serra da Estrela e do Dão.

Como objetivos específicos, este projeto pretende:

- discutir a importância do turismo gastronómico e das rotas temáticas associadas para a atratividade turística e dinamização territorial;
- caracterizar sumariamente a oferta de rotas temáticas na região e no país;
- descrever de forma concreta o processo de conceção e implementação da rota proposta;
- testar algumas experiências cocriativas preconizadas, numa das aldeias da rota a incrementar, associadas à gastronomia, ofícios tradicionais, *storytelling* e interação com população local;
- Enunciar algumas recomendações e identificar fatores críticos de sucesso com vista à futura implementação da rota proposta.

1.3. Metodologia

Para fundamento do projeto, a metodologia utilizada passou por uma revisão bibliográfica centrada sobretudo em estudos e artigos científicos, dissertações e estatísticas oficiais pertinentes. Começou por se fazer uma abordagem do conceito de rota, examinando as suas tipologias, tematização e exemplos na região em estudo, em Portugal e no contexto internacional. Sendo os fornos comunitários o mote para todo este projeto, procurou-se descrever a sua história, características, bem como o papel económico, social e cultural dos fornos comunitários nestas comunidades. Fornos que até agora se têm encontrado adormecidos, só sendo utilizados em dias de festa.

Na identificação das rotas existentes em Portugal registadas no Turismo de Portugal, verificou-se um total de 32 rotas. De salientar que 15 destas pertencem aos Itinerários Culturais do Conselho da Europa, certificação importante visto terem uma projeção internacional. Já na região Centro,

encontram-se registadas no Turismo Centro de Portugal 19 rotas que estão subdivididas nas temáticas: natureza, gastronomia, vinhos e património-cultural. Para este estudo, também foram pesquisadas outras fontes com autarquias e outras entidades para identificação de outras rotas. Pode-se verificar que existem mais rotas mas não estão homologadas nem registadas no turismo de Portugal. Esta pesquisa permitiu comprovar que na região ou no país não existe nenhuma rota com as mesmas características nem mesmo similares.

Seguiu-se uma caracterização geográfica, histórico-social, demográfica e económica das regiões Viseu Dão Lafões e Beira e Serra da Estrela, bem como dos seus principais recursos turísticos, oferta e procura turística. O enquadramento teórico e a caracterização do território de incrementação fundamentam a Rota dos Fornos proposta, sendo indicados os atores e parceiros do projeto, os fornos comunitários como recursos nucleares, potenciais clientes e segmentos de mercado, reflexões sobre a sua sustentabilidade económica, social e ambiental, o desenho da rota e os roteiros sugeridos, o processo de incrementação, qualificação turística dos recursos humanos, promoção e comercialização e processo de monitorização e avaliação.

No desenho da rota tomou-se em particular atenção a Rota dos Vinhos do Dão, incrementada na região e também de cariz enogastronómico. Para uma visão geral e melhor explanação do projeto, foi criado um cronograma de 2020 a 2023 onde se define o processo desde a sua criação, passando pela homologação, teste de campo, até às avaliações finais com a aplicação das medidas corretivas. Foi ainda delineado um plano estratégico delineando a missão, visão e valores. Neste plano, são indicados os *stakeholders*, peça fundamental na realização do projeto, os objetivos do projeto e as etapas do plano e linhas orientadoras para a incrementação do projeto no terreno. No projeto, descreve-se ainda capacitação dos recursos humanos e das comunidades envolvidas tendo como pilar base a criação dos CIL – Centros de Iniciativa Local e as LIL – Lojas de Iniciativa Local. Espaços dinamizadores do desenvolvimento da rota e das aldeias em causa, quer através da certificação de competências, de formação ao longo da vida, ou mesmo, na promoção e criação de micronegócios, gerando riqueza regional.

Foi ainda levada a cabo uma simulação prática de experiências cocriativas que podem ser oferecidas numa das aldeias. Este teste de campo foi organizado com as entidades locais e com elementos da Associação Cavalhadas de Vildemoinhos. Com este trabalho de campo, pôde aplicar-se um conjunto de ideias associadas à experiência turística a proporcionar na incrementação do projeto, associadas à gastronomia, ofícios tradicionais, *storytelling* e interação com população local. Nesse teste de campo, foi elaborado um vídeo da autoria do Jornal do Centro, que se encontra disponível *online*.

1.4. Estrutura do projeto

Este trabalho está estruturado em cinco capítulos. Depois desta introdução, com a abordagem sumária do tema, relevância e justificação do projeto, objetivos e metodologia utilizada, o capítulo 2 refere-se ao enquadramento teórico relativo às rotas, aos fornos comunitários e à gastronomia enquanto fator de atratividade turística e motor dinamizador dos territórios rurais.

No capítulo 3, procedeu-se a uma caracterização do território de incrementação do projeto no que concerne à sua geografia, demografia, histórico-social e económica. É caracterizada a região enquanto destino turístico, salientando-se a sua oferta turística, identificando os recursos primários e secundários, bem como dados da sua procura turística.

No capítulo 4, é apresentada e fundamentada a rota proposta, referindo os recursos nucleares, mercado-alvo, questões de sustentabilidade, referência à criação da R-Dão (rede digital do Dão) e roteiros com os respetivos fornos que vão integrar a rota, criação dos CIL – Centros de Iniciativa Local e LIL – Lojas de Iniciativa Local e teste de campo de experiências cocriativas sugeridas, capacitação dos recursos humanos e das comunidades envolvidas, promoção e comercialização, e sua monitorização e avaliação.

No capítulo 5, são apresentadas as conclusões e sumariadas recomendações para incrementação do projeto, sublinhando os fatores críticos de sucesso neste processo de concretização futura da Rota dos Fornos.

Capítulo 2 – Enquadramento teórico

2.1. Nota Introdutória

Neste capítulo, é feita uma breve abordagem histórica do conceito de rota. Com base na revisão de literatura, foi construído um quadro com diferentes definições de rota para melhor explanação do tema abordado, seguindo-se uma referenciação às tipologias e tematização de rotas. É ainda feita uma análise de rotas turísticas em Portugal, na Europa e no Mundo. Contudo, a análise mais profunda vai para a região Centro, área de implementação deste projeto, onde existem algumas rotas de âmbito europeu certificadas. Na abordagem mais ampla de rotas, privilegiou-se o turismo gastronómico, em que os vinhos e os sabores locais têm sido motivos fortes para a deslocação humana em busca do que ainda é genuíno: o património, os sabores e as suas gentes.

2.2. Rotas turísticas

No século II d.C., os Romanos passaram a visitar a Grécia, como forma de lazer e de enriquecimento cultural, surgindo assim o que se julga ser a primeira rota turística de interesse cultural da história e o primeiro guia de viagens que conhecemos: a “Descrição da Grécia de Pausânias”, com informações sobre o melhor caminho, monumentos, história e costumes locais e até referências à gastronomia (Pinheiro, 2007).

Para que se entenda o fundamento do projeto é necessário percorrer os caminhos antigos dos testemunhos deixados pelos nossos antepassados, já desde a época recôndita dos romanos e gregos. Estes últimos já haviam criado um conteúdo orientador de viagens com o propósito informativo dos territórios a transitar, enaltecendo o vasto leque patrimonial da região, até mesmo o gastronómico (Pinheiro, 2007).

Embora as práticas turísticas fossem muito mais antigas, a palavra ‘turismo’ deriva da viagem educacional que os jovens britânicos de famílias abastadas faziam pelo continente europeu (Towner, 2002). O chamado *Grand Tour* tratava-se, na verdade, de uma rota por várias cidades e lugares ligados ao património histórico, ao florescimento dos museus e às artes. No início do século XVII, Jan Amos Comenius, um defensor dos princípios educacionais de Montaigne (Montaigne, 2004), para o qual educar ia para além das quatro paredes, encetou um modelo educacional em que o estudante, no final dos estudos, passaria os últimos anos a viajar e a estudar. Ao viajar, abria as portas para o conhecimento em viagem (Meyer, 1972). O *Grand Tour*, que tinha estes propósitos educacionais, ganhando relevância entre os jovens das altas classes da aristocracia inglesa, era habitualmente

realizada com o apoio de um tutor, que os orientava no seu percurso pelo continente, e podia durar até cinco anos. Deste modo, os estudos destes jovens nobres, passavam pelas artes, tesouros arqueológicos, fruto do florescimento dos museus, para além do desfrutar de paisagens únicas e contacto com outras culturas e tradições. Com itinerários alternativos, incluindo mais ou menos países, com uma duração de estada variável, o Grand Tour decorreu entre aproximadamente entre 1600 e 1800, constituindo uma rota turística, com percursos estruturados, originando a criação de estruturas de alojamento, com intuítos pedagógicos e culturais (Brodsky-Porges, 1981).

Em Portugal, após a realização do IV Congresso Internacional de Turismo em abril de 1911 em Lisboa, o Governo Provisório da República Portuguesa decretou a criação de uma Repartição do Turismo no Ministério do Fomento. Em 1936, também em Lisboa, sob a égide do Estado Novo, decorreu o I Congresso Nacional de Turismo, marcado pela elaboração de um conjunto de planos e estratégias para o Turismo (Cadavez, 2016), movimento primordial, para a criação de estratégias globais para os anos vindouros no que respeita ao turismo em Portugal. As reuniões da “Alliance Internationale de Tourisme” e a Reunião Magna do Conselho Nacional de Turismo geraram visitas turísticas, designadamente ao ponto mais alto de Portugal Continental, tornando-se até hoje a Serra da Estrela um ponto de interesse turístico de especial relevo, não só pelo cariz natural, mas também patrimonial e gastronómico. De salientar, o famoso queijo Serra da Estrela DOP que já conta com referências internacionais como um dos melhores do mundo, o que em 2020 (NCULTURA, 2020) não foi exceção.

Porém, o grande incremento de turismo aconteceu nas últimas décadas do século XX, um pouco mais tarde do que em outros países como é o caso da de Espanha (Cunha, 2003). Acompanhando o desenvolvimento de rotas temáticas e culturais (TP, 2021), Portugal apresenta um número crescente de rotas turísticas que serão adiante discriminadas.

O território de implementação deste projeto é promovido e divulgado por um vasto conjunto de produtos turísticos. Quanto às rotas incrementadas ou que incluem a Região Centro, algumas são de âmbito internacional, como o caso da Rota das Invasões Francesas ou Rota dos Jardins Históricos; outras de cariz nacional e regional: Rota da Estrada N2, Rota da Lã, Rota do Vale dos Glaciares – Serra da Estrela, Rota dos Castelos e Aldeias Históricas da Serra da Estrela, Rota dos 4 Rios e das Lagoas da Serra da Estrela, Rota das Antigas Judiarias da Serra da Estrela, Rota da Arte Urbana – Centro, Rota dos Vinhos do Dão, esta no âmbito do enoturismo. Estes são alguns dos exemplos do vasto número de rotas ou percursos que existem ou passam nesta região (Paiva et al., 2018). Assim sendo, este território está dotado de um conjunto de infraestruturas e dinâmicas de promoção e divulgação facilitador ao incremento do projeto Rota dos Fornos, onde todos são chamados como elementos agregadores de um trabalho em rede.

2.2.1. Conceitos

Nesta secção, são apresentadas várias definições de rota turística, após uma busca seletiva, onde de forma cronológica se enumeram as diversas perspetivas dos autores. Mais à frente, numa construção justificativa do projeto, não só se realça o estudo das rotas nas zonas de incidência com o projeto, mas também as de âmbito nacional e europeu visto que, de uma forma ou de outra, estão interligadas com os territórios em causa e dispõem já de estruturas organizadas.

Uma rota segue uma via por terra, por água, ou em ambos estes ambientes ou ainda por via aérea. Nesta amplitude física, uma rota é determinada e caracterizada por ter dinâmicas intrínsecas, específicas, históricas e funcionais; evidenciando atividades interativas de pessoas; permutas multidimensionais, incessantes e partilhadas de bens, ideias, conhecimentos e valores, circunscrito num território de um país, ou entre países, e em espaços temporais significativos; proporcionando o cruzamento de culturas no espaço e no tempo refletindo-se no património tangível e intangível (UNESCO, 2018).

A origem do termo rota vem do latim *rupta*, tendo o significado de “roda”, induzindo para a ideia de “rumo” ou mesmo de “caminho” (Figueira, 2013). No sentido de delimitar este conceito e discutir diferentes definições formuladas por diferentes autores, foi elaborada uma tabela (Quadro 1). Na apreciação crítica do quadro, o conceito de rota está relacionado com um percurso controlado. Mas em termos institucionais e promocionais, o termo tem sido aplicado de forma estratégica para a promoção das rotas. Quanto ao conceito de roteiro, este está agregado a uma descrição dos pontos mais importantes da viagem e sem dúvida dos pontos turísticos indispensáveis à visita (Rodrigues, 2008).

Quadro 1. Definições de rota em turismo

ESTUDO	DEFINIÇÃO
Costa et al. (1987), citados por Rodrigues (2018), p. 97	A origem do termo rota vem do latim <i>rupta</i> . Era o termo usado para designar um relatório com a descrição de todos os acidentes marítimos e geográficos necessários para se poder planear ou descrever uma viagem. Turisticamente, é o "(...) livro onde se consignam todos os pormenores de uma viagem importante"
Clavé (2000, p. 37)	"As rotas e itinerários culturais são, de facto, um sistema de compactação de recursos e / ou produtos que fornecem conteúdos aos espaços por onde passam, que geram distinção nas pessoas que os percorrem, permitem a transferência de conhecimentos e que facilitam, no ótimo, a redistribuição de renda entre os espaços contíguos. "
Richards (2011, p. 21)	"As rotas culturais são (...) em si mesmas uma forma de narrativa. As rotas contam histórias sobre os lugares por onde passam e se conectam, e também sobre as pessoas que as percorrem. Isso fica mais evidente no caso das rotas de peregrinação como o Caminho de Santiago, mas deve ser como elemento essencial de todos os roteiros".
Figueira (2013, p. 66)	"Um tipo específico de percurso constituído por um tronco funcionando como eixo principal e por ramos complementares daquele"; "percorrida num determinado espaço de tempo"; "tematicamente autónoma ou ligada a outra rota"; "organizada com uma geografia muito objetiva e desenvolvida numa determinada direção"; "consumida em forma de percurso, dirigido à temática dominante e agregando vários atrativos e atividades que a enriquecem como produto turístico singular"; "orientada para originar circuitos, locais, bem identificados que se ligam, por sua vez, entre si, através de itinerários com escala local e/ou regional".
Sarmiento (2013, p. 209)	"As rotas são percursos que implicam movimento, alguma forma de progressão espacial, passando por vários elementos"
Xu et al. (2016, p.168)	" Rotas de turismo temáticas referem-se a estradas ou segmentos de estradas que ligam atrações turísticas próximas (isto é, pontos nodais) sob um tema ou produto abrangente"
Ward-Perkins et al. (2019, p. 3)	"uma rota pode ser vista como uma forma de ligar múltiplos sítios de uma forma estruturada e compreensível. Permite a atrações e destinos criar um perfil e ganhar atenção do mercado como parte de uma entidade maior na indústria turística fragmentada e ultra competitiva".

Fonte: Elaboração própria

No desenvolvimento do conceito de rota ao longo dos tempos, este passou de exposição ou descrição de lugares e percursos, para os dias de hoje, como produto turístico estruturado e compreensível, geralmente inserido numa tematização. No quadro acima, consta a noção de rota cultural (Richards, 2011), como percursos organizados que se interligam narrando histórias de lugares e das suas gentes.

A tematização de rotas é uma ferramenta essencial para o turista, pois este necessita de uma história de relacionamento com os espaços. Neste novo deslumbre turístico-cultural, as rotas culturais assumem um papel fundamental como impulsionadores de recuperação espiritual, de encontros e como espaços de confiança (Richards 2011, pp.21-24). Assim, de forma a garantir uma orientação por terras desconhecidas, foram criados mapas e todo um normativo de sinalética nas rotas temáticas, favorecendo uma relação afetiva com o espaço a visitar (Roy & Gretzel, 2021).

2.2.2. Tipologias e tematização das rotas

Nas últimas décadas, em todo o mundo, têm sido criadas rotas ou adaptados percursos existentes de natureza comercial ou outra para o desenvolvimento global do turismo (Sarmiento, 2013). Na criação e estruturação de uma rota, existe um conjunto de elementos fundamentais para a sua elaboração: o tema, que poderá ser genérico ou específico/particular, podendo e devendo, se possível, estar ligado ao lugar, região, país ou conjunto de países, a duração, a autonomia, a dependência, a geografia, a distância, o modo de deslocação, equipamentos e infraestruturas de apoio e o preço, permitindo a classificação das rotas em diferentes categorias (Figueira, 2013). Elementos de estruturação a partir dos quais se elaborou o Quadro 2, que apresenta diferentes tipologias e categorias de rotas turísticas seguindo o citado trabalho de Figueira (2013).

Nestes últimos anos, as rotas temáticas têm sido amplamente desenvolvidas em torno de uma ampla variedade de temas, como a observação da vida selvagem, o património e as artes culinárias (Xu et al., 2016).

Quadro 2. Tipologias de rotas turísticas

CRITÉRIO	VARIÁVEIS
Produto turístico	Desportivos Históricos Artísticos Etnográficos Educativos Ecológicos De Saúde Termalismo Outras Práticas Terapêuticas Comunitários Campos de férias De Férias De Aventura Culturais Religiosos
Meio de transporte	Pedestres Rodoviários Ferroviários Marítimos e Fluviais Aéreos
Temática	Temáticos
Desenho do percurso	Em percurso linear Nodais
Extensão geográfica	Local Regional Nacional Internacional Galáctico
Duração	Curta duração Média duração Duração normal Longa duração

Fonte: Elaboração com base (Figueira, 2013).

2.2.3. Rotas turístico-culturais em Portugal e na Europa

Portugal tem um conjunto muito vasto de rotas, embora com diferente nível de estruturação. No *site* do Turismo de Portugal (TP, 2021), constam 32 no total. Entre estas, 15 pertencem aos Itinerários Culturais do Conselho da Europa (COE, 2021). No referido *site* do Turismo Centro de Portugal (TCP, 2021), figuram 19 rotas subdivididas nas seguintes temáticas: natureza, gastronomia, vinhos e património histórico-cultural (Quadro 3).

Neste quadro, são 24 as rotas registadas no Turismo Centro de Portugal, com uma maior incidência em rotas relativas ao património histórico-cultural e natureza. Nesta região Centro, há duas rotas gastronómicas: a Rota da Cereja e a Rota da Doçaria do Centro de Portugal. Já as rotas de vinhos que integram a região Centro são quatro: Rota dos Vinhos do Dão, Rota das Vinhas e Vinhos do Oeste, Rota da Bairrada e a Rota dos Vinhos do Beira Interior. Mais recentemente, foi incluída a Rota dos Jardins Históricos, que inclui também municípios do território de implementação deste projeto, 40.º itinerário cultural certificado pelo Conselho da Europa. Desde 1987 que o Conselho da Europa (COE, 2021) implementou medidas para a gestão do património e turismo cultural certificando rotas culturais em toda a Europa, coordenado pelo Instituto Europeu de Rotas Culturais.

Quadro 3. Rotas na região Centro de Portugal

ROTA	TERRITÓRIO
Rota de Birdwatching	Aveiro, Estarreja e Albergaria-a-Velha
Rota dos Jardins Históricos	Viseu, Coimbra, Caldas da Rainha, Castelo Branco, Tomar e Bombarral
Rota dos 4 Rios e Lagoas da Serra da Estrela	Concelhos do Coa, Almeida, Pinhel e Figueira de Castelo Rodrigo e os rios Mondego e Zêzere
Rota das Pescas	Ovar, Esmoriz, Reserva Natural das Dunas de S. Jacinto, Forte da Barra, Ílhavo, Murtosa, Ponte da Varela e Cortegaça
Rota do Vale dos Glaciares	Vale glaciário do Zêzere em Manteigas, Vale de Alforfa na Covilhã e Vale da Loriga em Seia
Rota do Bacalhau	Ílhavo
Rota da Cereja	Fundão
Rota da Doçaria do Centro de Portugal	Centro de Portugal
Rota dos Vinhos do Dão	Região do Dão
Rota das Vinhas e Vinhos do Oeste	Região do Oeste
Rota da Bairrada	Região da Bairrada
Rota dos Vinhos do Vinho da Beira Interior	Região da Beira Interior
Rota do Património Mundial do Centro de Portugal	Centro de Portugal
Rota dos Castelos e Aldeias Históricas da Serra da Estrela	Serra da Estrela
Rota do Barroco do Oeste	Nazaré, Alcobaça, Caldas da Rainha Óbidos, Peniche, Torres Vedras, Sobral de Monte Agraço, Arruda dos Vinhos e Alenquer
Rota do Gótico	Alcobaça, Óbidos, Atouguia da Baleia, Lourinhã, Torres Vedras, Sobral de Monte Agraço
Rota da Lã – Serra da Estrela	Serra da Estrela
Rota das Antigas Judiarias da Serra da Estrela	Celorico da Beira, Covilhã, Fundão, Gouveia, Guarda, Linhares da Beira, Manteigas, Penamacor, Pinhel e Trancoso
Rota da Cerâmica	Aveiro, Ílhavo e Ovar
Rota dos Moinhos	Ria de Aveiro, Albergaria-a-Velha
Rota da Arte Urbana	Figueira da Foz, Viseu, Covilhã e Fundão
Rota Carmelita	Coimbra, Condeixa-a-Nova, Penela, Ansião, Alvaiázere e Ourém
Rota Bordaliana	Caldas da Rainha
Rota Histórico-Cultural das Invasões Francesas	Centro de Portugal

Fonte: Turismo Centro de Portugal (2021)

Dos 33 itinerários culturais europeus já certificados, Portugal encontra-se atualmente representado em 15 destes. Destes itinerários culturais, dois deles têm relação com a área em estudo e serão mencionados adiante neste projeto: Rota dos Caminhos de Santiago e a já referida Rota dos Jardins Históricos, indiciando sinergias a incrementar e potenciando a presença de turistas internacionais.

2.2.4. Rotas enogastrónomicas em Portugal, na Europa e no Mundo

A cultura do vinho é sem dúvida, um elemento fulcral da história cultural e social de muitos territórios. Parte fundamental da identidade portuguesa, a vinha e o consumo do vinho em Portugal são mais antigos do que a própria nacionalidade. Na menção dos dez ativos estratégicos para o turismo em Portugal na Estratégia Turismo 2027 (Estratégia Turismo, 2017), estão mencionados a gastronomia e vinhos, sendo estes elementos estratégicos de interligação dos pontos a visitar. No quadro 4, são apresentados pontos de oferta de enoturismo aliados à gastronomia em Portugal segundo o *site* Wines of Portugal.

Quadro 4. Pontos de oferta de enoturismo com refeições em Portugal

6	Região do Vinho Verde
9	Região do Porto e Douro
5	Região do Dão
6	Região da Bairrada
4	Região de Lisboa
45	Região Alentejo

Fonte: Wines Of Portugal, 2020

A região do Alentejo, segundo estes dados, apresenta o maior número de unidades de oferta turística de enogastronomia com 45 estabelecimentos, seguido do Porto e Douro com 9. Na região da implementação do projeto, o Dão, há um reduzido número de unidades com esta oferta, apenas cinco, lacuna que este projeto depois de desenvolvido poderá contribuir para colmatar.

Na Europa, o maior produtor de vinhos é a Itália, seguido da França e Espanha, com produção muito semelhante (AGRIDATA, 2021). Deste modo, a Itália e a França constituem-se como destinos típicos do vinho e da gastronomia, porque oferecem atrativos Enogastronómicos, para além dos culturais e paisagísticos (Brown & Getz, 2005). De referenciar, a localização dos territórios vitivinícolas, que valorizam estes destinos turísticos. A rota de maior referência, com passagem por vinte países, é a Rota Iter Vitis, certificada desde 2009 como Itinerário Cultural do Conselho Europeu, consistindo numa Rota Cultural dos Caminhos da Vinha na Europa.

O marco organizacional na Europa das rotas de vinhos é o Conselho Europeu das Rotas dos Vinhos (European Council of Wine Roads), um organismo em rede de cooperação inter-regional onde têm assento instituições públicas e privadas, regionais e locais empenhadas no desenvolvimento do turismo vitivinícola, da gastronomia regional, do património cultural ligado ao vinho, da promoção dos territórios vínicos, e da implementação e defesa da qualidade dos serviços prestados pelos produtores (Cambourne et al., 2000). As rotas dos vinhos na Europa são as grandes dinamizadoras do desenvolvimento do enoturismo, o que também se deve ao apoio do Conselho Europeu das Rotas dos Vinhos. Neste conselho, estão integradas mais de sessenta regiões de vinho, agregando esforços na concretização do registo de um inventário ativo de rotas de vinho em toda a Europa, mas também no desenvolvimento da sinalética patronizada e da representação pictográfica de rotas de vinho. Ainda se referencia no âmbito europeu, a RECEVIN, rede de cidades produtoras de vinho, e a Dyonísio, rede das regiões produtoras de vinho (Cambourne et al., 2002), ambas organizações com papel na promoção da cultura do vinho e no desenvolvimento do turismo vitivinícola onde a gastronomia marca presença. No território de implementação deste projeto, algumas cidades pertencem a estas organizações.

Fora da Europa, nos Estados Unidos, a estratégia para a implementação de rotas de vinho foi criar no mínimo uma rota de vinho em cada um dos 48 estados (America's Wine Trail, 2012), acima dos 31 estados associados à Civil War Discovery Trail e dos 36 estados da American Birding Association. Pelo mundo, as rotas do vinho são um veículo indispensável para a junção entre a indústria do turismo e os produtores de vinho e de restauração, dinamizando e promovendo os diferentes setores e atores regionais/locais para uma estratégia de desenvolvimento regional. Deste modo, o turismo gastronómico assume um papel preponderante a nível mundial, pois as deslocações humanas são justificadas pela busca dos sabores míticos e da viagem (Smith, 2002).

2.3. Os fornos comunitários no território

2.3.1. Origem e caracterização dos fornos comunitários

Ao recuarmos ao terceiro milénio antes de Cristo, vamos encontrar registos e vestígios históricos da presença do forno a lenha que se incorpora com a história do pão, sendo que esta forma de elaboração, assar, foi estruturada pelos egípcios (Jacob, 2003). A eles se deve possivelmente o primeiro forno de lenha em forma de cone, onde as massas eram colocadas nas paredes do forno, sendo retiradas após o cozimento. Após análise dos vestígios cerâmicos na Península Ibérica (Sales, 2010), datados de há 6000 a.C., constatou-se o aparecimento do forno comunitário em Cuenca, Espanha. No que respeita a Portugal o primeiro marco cerâmico, vestígio de forno, foi descoberto em Guimarães e datado de 2500 a.C. (Jacob, 2003), prenunciando assim o fabrico de pão como uma tradição popular que se prolongou ao longo dos séculos, vincando o forno comunitário como um património comunitário.

O forno utilizado para confeção de alimentos foi evoluindo, mas a sua construção mantém-se fiel à sua origem, de construção abaulada em pedra ou tijolos refratários e barro (ver Apêndice 1) com uma porta frontal por onde é aquecido, findo esta operação são retiradas as brasas, seguido da limpeza da superfície onde será colocado o pão, para além de outros alimentos temperados e arrumados em travessas ou caçoilas de barro (Fornos da Guarda, 2016).

É patente nos primeiros fornos comunitários (ver Anexo 1), a ausência da campana (ver Apêndice 2), obrigando assim o fumo a escoar pelos orifícios do telhado e porta. Contudo, tinham outras aberturas: no cimo das paredes, às quais chamavam saídas de fumo, feitas na parede frontal à fornalha, mas também na parede frontal à da cabeceira. Mesmo assim, quando acendido o forno, ficava com um fumeiro cerrado, evidência vivida pelo autor por diversas vezes aquando da cozedura do pão na aldeia durante a sua infância, tornando-se difícil alcançar a porta de saída.

Mais tarde, com o restauro total ou mesmo parcial de grande parte dos fornos comunitários, para bem dos forneiros e seus utilizadores, foi implementado uma saída direta do fumo que resultou na construção de uma chaminé mesma à boca do forno com saída direta para o exterior. A campana encontra-se nos fornos originais de pedra, com essa função, saída de fumo, mas também a de evitar que as faúlhas realizadas pela fornalha alcançassem a cobertura de colmo ou caules dos cereais secos, palhas, provocando um incêndio, razão pela qual alguns dos fornos têm lajes de pedra no telhado, o caso do forno de Couto do Mosteiro em Santa Comba Dão. Não é por acaso que os fornos comunitários se localizavam ao lado ou nas imediações de pontos de água, não só para salvaguardar esta situação, mas também para o consumo no interior do forno.

Grande parte dos fornos comunitários em Portugal, onde subsistem com destaque, estão localizados no centro da localidade e perto de fontanários ou com levadas de água perto do forno. Esta localização é estratégica visto cada utilizador preparar a fornada em casa e quando chegar a sua vez, a deslocação ser mínima até ao forno, para além das questões práticas no que respeita ao transporte de grandes quantidades de lenha e a respetiva manutenção da temperatura.

2.3.2. O papel dos fornos na comunidade

Nem todas as casas eram detentoras de um forno, adega ou lagar; eram os senhores das casas abastadas que possuíam esses equipamentos e desse modo cobravam uma maquia (Herculano, 1868), que já os moleiros cobravam nas azenhas pelo trabalho realizado. Esta alusão de unidade de medida cobrada, vem referenciada nos forais e, até aos dias de hoje, ainda se ouve e se aplica nos meios rurais.

O forno comunitário é o exemplo de união e de cooperação numa comunidade, o forno cozia de segunda-feira até sábado, no domingo parava, quem ficava responsável por acender de novo o forno na segunda-feira, ou seja desamuar o forno, procedimento que consiste em aquecer o forno pela primeira vez da semana, tinha direito à *dua*, pagamento por acender, ou seja aduava-se por acender o forno, pois durante a semana estava sempre quente e a funcionar, e no início era necessário muita lenha pois era uma tarefa à qual ninguém se podia negar (Junta de Freguesia da Guarda, 2016).

Esta força de união comunitária e de partilha social leva a que o povo se junte e construa o forno comunitário para que todos possam usar e ter pão em casa. Estamos perante um equipamento de partilha social e de cidadania, nele eram discutidos assuntos das “vidas comunitárias da aldeia” (Junta de Freguesia da Guarda, 2016), onde só os homens entravam, à noite, as mulheres ficavam em casa a tratar das lides da casa. Era no forno comunitário, que estes homens, à luz de uma fogueira no centro do forno, se reuniam para planear, discutir e decidir sobre os problemas da comunidade, para além de poderem fazer negócios.

Este é um lugar de convívio, mas também de partilha de saberes gastronómicos, pois nos dias festivos eram reis os assados de festa, assim como os bolos e biscoitos de forno, para além do pão e das bolas feitas à boca do forno (Junta de Freguesia da Guarda, 2016).

2.4. A gastronomia enquanto fator de atratividade turística e dinamização territorial

“O turismo alimentar é o ato de viajar para experimentar o lugar, a fim de obter uma sensação de lugar” (WFTA, 2021). É nos inícios dos anos 80 que surge o conceito de turismo gastronómico, mas a relação entre turismo e gastronomia tem vindo a desenvolver-se alicerçada na pesquisa do turismo nas últimas três décadas (Elis, Park, Kim & Yeoman, 2008). O *portfolio* de produtos de um destino turístico consistem numa variedade de bens e serviços tangíveis e intangíveis. A gastronomia (incluindo bebidas) pode constituir um dos mais importantes destes elementos, podendo os turistas viajar com uma motivação primária ou secundária relativamente à gastronomia. A avaliação positiva das experiências gastronómicas dos turistas contribui significativamente para a avaliação da qualidade geral da visita (Kivela & Crofts, 2005). As experiências gastronómicas locais são cruciais para a ligação emocional e apego ao destino. Experiências culturais que estão enraizadas na gastronomia local e que causam uma marca singular do destino mesmo depois da despedida (Silkes et al., 2013). Um estudo recente comprova que 96% dos viajantes podem ser referenciados como turistas gastronómicos, visto serem agentes ativos nas experiências ligadas à alimentação (World Food Travel Association, 2019). Grande parte dos autores entende a gastronomia como fusão de conhecimentos, arte e tradição, que juntamente com os métodos culinários sobre os produtos da terra e piscatórios, oferecem experiências gastronómicas de emoção, mas também de degustação sensorial e de prazer. Deste modo, estão também a construir uma identidade do território e da cultura inerente (Coelho et al., 2017).

Sendo que a gastronomia local expressa a identidade nacional, regional e pessoal, e pode melhorar a imagem de um destino, o turismo gastronómico tornou-se economicamente significativo (Choe & Kim, 2018). Quer a importância dada aos produtos endógenos atualmente, com o reconhecimento institucional nacional ou europeu, quer a criação de inúmeros eventos e *tours* gastronómicos no nosso país e no mundo, contribui decisivamente para a dinamização territorial ao nível regional e local.

Os destinos gastronómicos promovidos pelos meios de comunicação devem-se a *chefs* de nome Internacional como Jamie Olivier e Gordon Ramsay na Inglaterra, ou Rachael Ray e Mario Batali nos Estados Unidos, visto referenciarem diversos produtos locais, tornando-se um conjunto de saberes gastronómicos de acesso a todos, promovendo a sua origem (Yeoman, McMahon-Beattie, Fields, Albrecht, Meethan, 2015).

2.5. Conclusão

Este capítulo faz o enquadramento teórico do projeto, centrando-se nos principais temas subjacentes: rotas turísticas, sendo que o projeto propõe a criação de uma rota turística temática; fornos comunitários, enquanto recurso nuclear da rota a incrementar; e gastronomia na sua vertente turística e de dinamização territorial. Esta fundamentação visa justificar o projeto tendo em conta os estudos teórico e empíricos relevantes neste domínio.

Capítulo 3 – Caracterização do território de incrementação do projeto

3.1. Nota Introdutória

Para este capítulo, é feita uma caracterização do território onde se pretende criar e desenvolver o projeto: região Dão-Lafões e Serra da Estrela. Para tal, é feita a sua caracterização geográfica, demográfica, histórico-social e económica.

Também é analisada a região enquanto destino turístico, referindo a sua oferta turística com incidência sobre os recursos primários e recursos secundários, bem como números da sua procura turística no que respeita às dormidas e aos hóspedes e a respetiva evolução.

3.2. Breve caracterização do território de incrementação do projeto

A área de incrementação do projeto está integrada na região da Beira Alta, no planalto beirão, referenciada por Orlando Ribeiro como “um vasto planalto rodeado de montanhas”, “uma plataforma com os cimos abrangidos pelo mesmo plano, abaixo do qual se abrem os sulcos do Mondego e os seus tributários”, como o “Dão principalmente” (Ribeiro, 1995). Planalto que as suas gentes da serra denominam de Terra Chã, que se inclina serenamente para sudeste, do mesmo modo em que correm o Mondego, o Dão e o Alva, alcançando altitudes compreendidas entre os 200 e os 500 metros.

A região Dão-Lafões abrange uma área de 3. 483 Km² e é composta por 14 concelhos: Aguiar da Beira, Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Nelas, Oliveira de Frades, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, São Pedro do Sul, Satão, Tondela, Vila Nova de Paiva, Viseu e Vouzela. Confronta a norte com o Tâmega e Sousa e o Douro, a este com as Beiras e Serra da Estrela, a sul com a Região de Coimbra e a oeste com a região de Aveiro e a Área Metropolitana do Porto.

A região das Beiras e Serra da Estrela abrange uma área de 6305 Km² e é composta por 15 concelhos: Almeida, Belmonte, Celorico da Beira, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Fundão, Gouveia, Guarda, Manteigas, Meda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso. Confronta, a norte com o Douro, a este com Espanha, a sul com a Beira Baixa e a oeste com a Região de Coimbra e Viseu Dão-Lafões.

O Parque Natural da Serra da Estrela é uma das mais extensas áreas protegidas nacionais e reparte-se pelos concelhos de Celorico da Beira, Covilhã, Gouveia, Guarda, Manteigas e Seia. Foi criado em 1976 e a sua área já foi alterada duas vezes, sendo atualmente de 88 850 hectares. Foi também

considerado Sítio de Interesse Comunitário, proposto para integrar a Rede Natura 2000, em 2000, e ainda Zona Húmida de Importância Internacional, em 2005. O Sítio de Interesse Comunitário ocupa uma área de 88 291 hectares onde se encontram 32 habitats naturais. A Zona Húmida de Importância Internacional ocupa uma área de 5075 hectares do planalto superior da Serra da Estrela e da cabeceira do Zêzere. É uma zona especialmente importante para a preservação da biodiversidade.

Em 2019, a região Centro registou um aumento de apenas 0,03% habitantes (INE, 2020). Em 2020, viviam na região de Viseu Dão Lafões 252.688 pessoas e na região das Beiras e Serra da Estrela 211.406, o que totaliza 464.094 pessoas, cerca de 20% do total da região Centro e menos de 5% da população portuguesa (INE, 2020). Com a exceção do concelho de Viseu, todos os concelhos destas duas regiões estão na lista de territórios de baixa densidade, que têm vindo a registar um decréscimo de população ao longo dos anos, como se pode verificar no gráfico seguinte que representa a variação da população residente nas duas regiões entre os anos de 2014 a 2019.

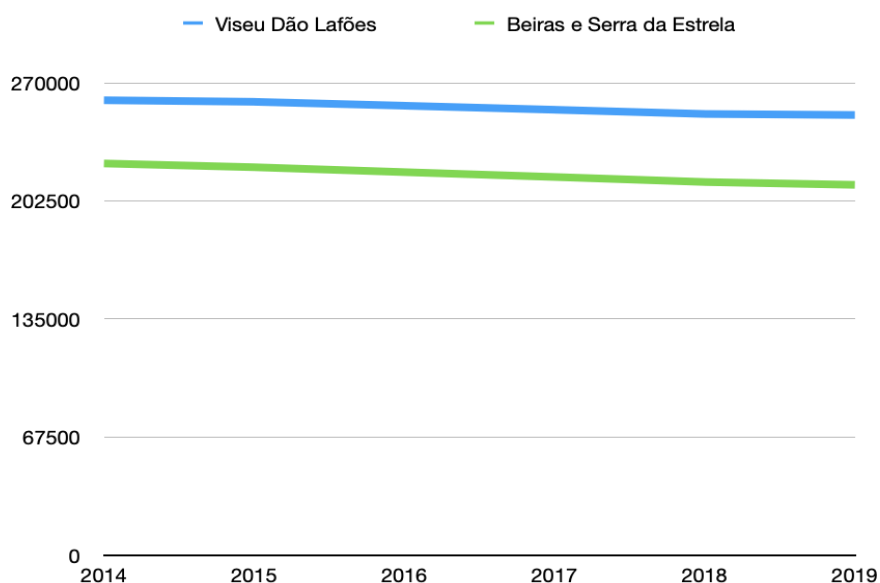


Gráfico 1. População residente

Fonte: INE (2020)

Outro dos aspetos a considerar é o envelhecimento da população nas duas regiões. Segundo (PORDATA, 2020) a região das Beiras e Serra da Estrela era, em 2020, a região da NUT III com maior número de idosos por cada 100 jovens: 293,5. A região Viseu Dão Lafões tinha 219,5 e a região Centro tinha 205,2 e a média nacional era de 165,1. A percentagem de população com idade igual ou superior a 65 anos tem aumentado ao longo dos anos, como se pode verificar pelo Quadro 5.

Quadro 5. População com idade igual ou superior a 65 anos (%)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Viseu Dão Lafões	23,6	23,9	24,3	24,7	25	25,3
Beiras e Serra da Estrela	27,5	27,8	28,1	28,5	28,9	29,2

Fonte: PORDATA (2020)

Como se pode verificar pelo Quadro 6, as regiões consideradas têm um crescimento natural negativo, ainda mais grave do que o nacional, com uma taxa de natalidade abaixo da média nacional e uma taxa de mortalidade superior, o que tenderá a agravar o despovoamento destes territórios.

Quadro 6. Taxas de natalidade e mortalidade em 2019

	Taxa de natalidade	Taxa de mortalidade
Portugal	8,4	10,9
Centro	7,2	12,7
Viseu Dão Lafões	6,7	13,0
Beiras e Serra da Estrela	5,4	16,4

Fonte: INE (2020)

A repartição da população com 15 anos e mais por nível de escolaridade, em número de pessoas, segundo os Censos de 2011, pode ser analisada no Quadro 7 abaixo.

Quadro 7. População com 15 anos e mais e nível de escolaridade

	Sem nível de escolaridade	Básico 1º ciclo	Básico 2º ciclo	Básico 3º ciclo	Secundário	Médio	Superior	Total
Beiras e Serra da Estrela	32 222	68 914	20 874	35 881	26 867	1 728	22 125	208 611
Beiras e Serra da Estrela (%)	15, 45%	33, 03%	10, 01%	17, 20%	12, 88%	0, 83%	10, 61%	100%
Viseu Dão Lafões	31 795	71 993	29 044	39 040	30 981	1 616	26 015	230 484
Viseu Dão Lafões (%)	13, 79%	31, 24%	12, 60%	16, 94%	13, 44%	0, 70%	11, 29%	100%

Fonte: INE (2020)

Os Censos de 2021 vieram confirmar a tendência de concentração no litoral do país. A pandemia e a consequente experiência de teletrabalho poderá contribuir para alguma deslocação de pessoas para o interior, para além do novo surgimento de população que trabalha em qualquer região, desde que está lhe ofereça as condições ideais que procura, os nómadas digitais. Neste caso, o território em análise tem um grande potencial de oferta para este público-alvo, reduzindo a concentração nas cidades do litoral. Nos próximos anos, veremos o impacto que esta modalidade terá na dispersão das pessoas pelo país. A criação de oportunidades de trabalho nestas regiões permite reduzir a pobreza e aumentar a população nestas áreas, possibilitando a redução do risco da desertificação do interior.

A referência histórico-social centraliza-se nas capitais de distrito, que são o reflexo de um interior recheado de tradições culturais onde as suas gentes sabem receber, deixando marcas da sua cultura por quem ali passa. Contendo paisagens únicas, de uma natureza em estado puro, este território está enriquecido com um património material e imaterial de séculos de história.

Como escreve Alberto Correia (1981), no Roteiro Histórico do Distrito de Viseu, “(P)ouco se sabe das primeiras origens de Viseu. São irrelevantes as fontes de historiografia clássica. A Arqueologia nunca empreendeu um estudo senão o dos fortuitos achados e nenhum mosteiro guardou qualquer valioso Tombo ou Arquivo. A própria origem do seu nome resta inexplicada”. Sabe-se que o mítico guerreiro Viriato terá nascido na região no século II A. C. , que terá liderado pastores e cultivadores contra os romanos, que ocupavam a região por essa altura. A primeira sé, sobre a qual se construiu a atual, e a partir da qual terá nascido toda a cidade, foi construída no século XII, tendo sido atribuído o primeiro

foral em 1123 pelos condes Dom Henrique e Dona Teresa. No séc. XVI, Vasco Fernandes (Grão Vasco) viveu e trabalhou em Viseu durante pelo menos 40 anos, tendo deixado vasta obra artística, podendo ser contemplada nos dias de hoje no Museu Nacional Grão Vasco.

A Guarda é uma cidade com mais de oito séculos de existência, fundada em 1199, pelo foral concedido pelo segundo Rei de Portugal, D. Sancho I. Conhecida por “forte, farta, fria, fiel e formosa”, é a cidade mais alta de Portugal e está intimamente ligada à portugalidade. Por ela se cruzaram vários povos em transição que por ali deixaram e levaram tradições, crenças e saberes. É lá no alto que se ergueu a imponente sé catedral no século XII, a Sé da Guarda, e em seu redor um casario formando o centro histórico que acolhe a magnífica judiaria. Testemunho vivo de um legado de valor inestimável de uma comunidade judaica mais antiga do país.

Numa abordagem económica deste território foi analisado o valor acrescentado bruto (VAB) de 2014 a 2019 (Quadro 8), o número de empresas sediadas na região, os recursos humanos nas mesmas a operar e, por último, o volume de negócio, em que se reflete um ligeiro aumento em investimentos privados, tornando esta região competitiva e empreendedora. Assim, regista-se neste território um ligeiro crescimento do VAB no total das duas regiões, para uma melhoria dos níveis de produtividade em confluência com o verificado no país (PORDATA, 2020).

Quadro 8. Valor Acrescentado Bruto nacional e das regiões em análise*

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Portugal	151. 135, 83	156. 517, 31	161. 993, 33	169. 642, 25	177. 465, 92	185. 536, 28
Viseu Dão Lafões	2 841, 9	2 941, 2	3 015, 7	3 123, 3	3 277, 2	3 401, 9
Beiras Serra da Estrela	2 158, 8	2 261, 4	2 320, 9	2 435, 6	2 534, 7	2 634, 2
Total das duas regiões em análise	5 000, 7	5 202, 6	5 336, 6	5 558, 9	5 811, 9	6 036, 1

* em milhões euros

Fonte: PORDATA (2020)

O número de empresas (Quadro 9) tem aumentado nas duas regiões ao longo do período de tempo analisado. Assim, em 2014 eram 49 969 e, em 2019, eram 53 873, registando-se um aumento de

3904 empresas em cinco anos. Verificou-se também um aumento de mais de dez mil pessoas ao serviço das empresas na região Dão Lafões, enquanto a região Beiras Serra da Estrela teve um aumento menor, de cerca de cinco mil pessoas (PORDATA, 2020).

Quadro 9. Número de empresas nas regiões em análise

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Viseu Dão Lafões	26 360	26 908	27 276	27 670	28 146	28 605
Beiras e Serra da Estrela	23 609	24 029	24 003	24 352	24 953	25 268
Total	49 969	50 937	51 279	52 022	53 099	53 873

Fonte: PORDATA (2020)

Quanto ao volume de negócios da região de Viseu Dão Lafões (Quadro 10), verificou-se um aumento de 2014 a 2016 com decréscimos ligeiros nos anos de 2017 e 2019. Contudo, em 2018, registou-se um ligeiro aumento. A região das Beiras e Serra da Estrela manteve um leve aumento ao longo dos anos em análise. Este volume de negócios é cerca de metade em relação à região de Viseu Dão Lafões.

Quadro 10. Volume de negócios nas empresas*

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Viseu Dão Lafões	5 898 155, 6	6 177 689, 0	6 770 464, 9	6 601 848, 5	7 163 908, 2	6 885 522, 7
Beiras e Serra da Estrela	2 917 321, 1	3 242 745, 5	3 261 755, 1	3 371 509, 4	3 527 583, 1	3 654 615, 7
Total	8 815 476, 7	9 420 434, 5	10 032 220, 0	9 973 357, 9	10 691 491, 3	10 540 138, 4

* Em milhares de euros

Fonte: PORDATA (2020)

Como se pode verificar, no Quadro 11, predomina o setor terciário e o setor primário é quase residual. A mudança necessária para uma agricultura mais sustentável pode levar pessoas a mudarem-se para o interior e a dedicarem-se à agricultura, por exemplo, a cultura da vinha, tão

importante nesta região para a produção do vinho do Dão. A distribuição por setores de atividade nas duas regiões é similar (Quadro 11).

Quadro 11. Setores de atividade em 2018

	Viseu Dão Lafões			Beiras e Serra da Estrela		
	Primário	Secundário	Terciário	Primário	Secundário	Terciário
Trabalhador por conta de Outrem (TCO) por setor de Atividade	2%	41, 4%	56, 6%	2, 90%	30, 90%	66, 20%

Fonte: PORDATA (2018)

3.3. Caracterização do território do projeto enquanto destino turístico

A análise SWOT (do inglês, *strengths – weaknesses – opportunities – threats*) realizada pela Comunidade Intermunicipal (CIM) Beiras e Serra da Estrela (CIMBSE, 2020), refere-se a uma das regiões, mas quase todos os aspetos são partilhados com a região Viseu Dão Lafões, dadas as semelhanças dos dois territórios, que também se encontra espelhado no plano estratégico da CIM Dão Lafões, em pontos que se interligam.

Desta análise SWOT da CIM Beiras e Serra da Estrela são evidenciados a seguir, os principais pontos:

- Potencialidades do território em relação a turismo de natureza;
- Estância de neve para os apreciadores de desportos de neve;
- Várias estâncias termais para o turismo de bem-estar;
- Património natural e cultural;
- Produtos endógenos de qualidade reconhecida;
- Gabinetes de Apoio ao Investidor em vários concelhos.

Os principais pontos fracos são:

- O envelhecimento da população;
- Baixa qualificação das pessoas;

- A dificuldade em empreender.

Como oportunidades há a referir:

- Os apoios ao investimento em território de baixa densidade, que se espera sejam crescentes já que os censos 2021 revelaram um crescente despovoamento do interior;
- A pandemia pode ter contribuído para que os nómadas digitais venham a integrar a força de trabalho nestes concelhos do interior.

As principais ameaças:

- Território de baixa densidade;
- A concorrência de territórios mais atrativos, quer nacionais quer internacionais, sobretudo para a população mais qualificada.

Para a região Viseu Dão Lafões, o plano estratégico 2030 (CIMVDL, 2021) assenta em quatro desafios: reestruturar um território demográfico e socialmente sustentável; reposicionar um território que se afirma competitivamente; reconfigurar um território em que se potencia a sua transição verde; e, por fim, reforçar os processos de governança e de ação colaborativa em rede. Desafios estes, que estão explanados nos eixos verticais e transversais do *roadmap* para a ação Viseu Dão Lafões, onde se pode realçar uma das estratégias para a região, que vai de encontro ao fortalecimento deste projeto, incidindo na cultura, recursos, turismo e atratividade.

3.3.1. Recursos Turísticos Primários

A região da Serra da Estrela conta com a montanha mais alta de Portugal Continental com 1 993m, um ponto de atração centrado na neve e na paisagem natural de montanha. Para além disso, conta com muitos outros locais e rotas com interesse, sendo por isso um produto âncora para toda a região.

Neste contexto territorial, refira-se a Rede de Aldeias Históricas de Portugal que integra: Almeida, Belmonte, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto, Piódão, Sortelha e Trancoso. Outro projeto de desenvolvimento territorial e turístico é as Aldeias de Xisto, uma rede de 27 aldeias espalhadas pela região Centro, em quatro grupos: grupo Serra da Lousã, grupo Serra do Açor, grupo Zêzere e grupo Tejo-Ocreza. Ao grupo Serra da Lousã, pertencem as aldeias de Aigra Nova, Aigra Velha, Candal, Casal de São Simão, Casal Novo, Cerdeira, Chiqueiro, Comareira, Ferraria de São João, Gondramaz, Pena e Talasnal. Ao grupo da Serra do Açor, pertencem 5 aldeias: Aldeia das Dez, Benfeita, Fajão, Sobral de São Miguel e Vila

Cova de Alva. O grupo Zêzere integra 6 aldeias: Álvaro, Barroca, Janeiro de Baixo, Janeiro de Cima, Mosteiro, Pedrogão Pequeno. A Rota dos Castelos inclui: Almeida, Belmonte, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Celorico da Beira, Guarda, Linhares da Beira, Longroiva, Marialva, Pinhel, Sabugal, Sortelha, Trancoso e Vila Maior. Já a Rota das Antigas Judiarias na Serra da Estrela pertence à rede de Judiarias de Portugal. Estendendo-se por várias regiões do país, no Centro, inclui os concelhos de Belmonte, Guarda, Trancoso, Covilhã, Pinhel, Penamacor, Fundão, Celorico da Beira, Gouveia, Marialva, Castelo Rodrigo, Almeida, Sabugal e Linhares.

Há ainda que referir rotas turísticas. A Rota da Lã – Serra da Estrela inclui o Museu de Lanifícios da Covilhã, o Museu de Tecelagem dos Meios na Guarda e várias fábricas têxteis. A Rota dos Vales Glaciares, na Serra da Estrela, propõe itinerários por quatro vales: Zêzere, Alforfa, Loriga, Covão Grande e Urso. A Rota dos 4 Rios e das Lagoas na Serra da Estrela, no Parque Natural da Serra da Estrela, oferece oportunidades de percursos pedestres, especialmente indicados para a Primavera e o Verão. As estâncias de montanha são muito procuradas no Inverno por apreciadores dos desportos de neve e noutros períodos do ano, por amantes de turismo de natureza e pedestrianismo, atraindo muitos turistas levando ao consumo de outros produtos na região. Das 232 praias fluviais em Portugal, 24 encontram-se na região.

A ecopista do Dão com 49,3 Km liga os concelhos de Viseu, Tondela e Santa Comba Dão, servindo uma procura crescente por percursos pedestres e um número crescente de percursos disponíveis. A procura por percursos pedestres e cicáveis já estava em crescimento antes da pandemia, com muitos turistas a aderirem ao “slow travel”, ou seja, viajar devagar, numa filosofia de turismo responsável. A pandemia veio acentuar essa tendência, com uma crescente procura pelo interior de Portugal e esta região não é exceção. A oferta de percursos e trilhos pedestres é rica em vários dos concelhos das regiões em estudo: Aguiar da Beira (oito percursos/ trilhos), Carregal do Sal (quatro percursos/ trilhos), Castro Daire (nove percursos/ trilhos), Mangualde (cinco percursos/ trilhos), Nelas (quatro percursos/ trilhos), Oliveira de Frades (cinco percursos/ trilhos), Santa Comba Dão (três percursos/ trilhos), Penalva do Castelo (sete percursos/ trilhos), São Pedro do Sul (nove percursos/ trilhos), Sátão (três percursos/ trilhos), Tondela (oito percursos/ trilhos), Viseu (quinze percursos/ trilhos), Vouzela (onze percursos/ trilhos).

O território em análise conta ainda com várias estâncias termais: Caldas da Cavaca, em Aguiar da Beira; Termas do Carvalhal, em Castro Daire; Caldas da Felgueira, em Nelas; Centro Termal de São Pedro do Sul; Termas de Sangemil, em Tondela; Termas de Alcafache, em Viseu. Esta quantidade e variedade de estâncias termais também pode ser um dos impulsionadores para este projeto, que pode oferecer experiências aos termalistas na região, que em tempo de lazer procuram outras

atividades. Nesta região, encontra-se assim a maior concentração de termas do país que, se somada com a região Norte, corresponde a cerca de 90% das estâncias termais de Portugal (Eduardo & Ricardo, 2019).

A par dos ricos centros históricos que nos fazem viajar aos tempos passados, este é um território emblemático de lendas e histórias, onde se pode encontrar desde ruínas romanas, a centros interpretativos e museus. Entre estes, destaque para o Museu do Pão, em Seia; Museu do Brinquedo, também em Seia; Museu do Azeite, em Bobadela-Oliveira do Hospital; Museu do Carro em Miniatura, em Gouveia; Espaço de Interpretação Museológica do Vinho, em Santar-Nelas; Museu do Quartzo, em Viseu; entre outros museus etnográficos e de outra natureza.

Para os apreciadores de gastronomia e vinhos, existe a Rota dos Vinhos do Dão e dos Vinhos de Lafões, onde podem encontrar produtos endógenos e certificados como a maçã de Bravo de Esmolfe DOP (denominação de origem protegida), a maçã da Beira Alta DOP, a vitela de Lafões IGP (indicação geográfica protegida), o cabrito da Gralheira IGP, entre outros produtos que justificam uma visita à região como é o caso do famoso Queijo Serra da Estrela certificado DOP. São estes produtos que fazem a diferença na elaboração de pratos singulares e que dão nome a uma gastronomia de sabores e tradições.

O território em análise é atravessado por diversos rios, onde vamos encontrar no leito dos mesmos um conjunto de destintos moinhos alguns em ruínas, mas muito já recuperados, que por sua vez forneciam as farinhas para a elaboração do pão nos fornos comunitários.

Deve destacar-se o recurso cultural nuclear deste projeto: os fornos comunitários, símbolo vivo de um povo, a que estão associados a gastronomia, os vinhos, outros produtos endógenos, património material e imaterial, culminando até às suas gentes. O visitante pode experimentar, para além dos momentos enogastronómicos do Dão, também um conjunto de memórias vividas à volta dos fornos e das suas gentes. Assim, à volta dos fornos comunitários, os visitantes poderão conhecer e vivenciar uma cultura genuína, que engloba a gastronomia tradicional de forno, produtos associados da região, património cultural e histórico relevante, atividades de socialização em redor dos fornos comunitários. A perceção sensorial do paladar, mas também do olfato, visão, tato e olfato enriquecem a experiência turística, sendo o produto Gastronomia e Vinhos sem dúvida uma mais-valia nos momentos em que enfatiza a importância e cresce a procura do turismo de experiências e do turismo criativo (Richards, 2002).

Em suma, nestes territórios, pode desfrutar-se de um ambiente natural riquíssimo e até de natureza em estado selvagem, um relevante património histórico-cultural e de uma gastronomia genuína de

saberes e sabores, onde os vinhos do Dão são enaltecidos por um povo hospitaleiro. Este vasto património existente na região Centro, interligado em rede com outras regiões, contém, como demonstrado, importantes dinâmicas ativas para o turismo.

3.3.2. Recursos turísticos secundários

No que respeita à oferta de alojamento turístico, registou-se um aumento de 31, 2% de 2009 a 2020, ou seja, de 4310 para 5656, na região Viseu Dão Lafões. No que respeita à região das Beiras e Serra da Estrela, este aumento é bastante considerável entre os anos de 2009 a 2020, com um aumento de 92, 6. Na região Centro, este aumento foi de 39% para os mesmos anos, conforme Quadro 12.

Quadro 12. Alojamento Turístico por NUTII em 2020

Territórios	Alojamentos turísticos			
	Total		Hotéis	
Anos	2009	2020	2009	2020
Centro	38605	53697	23859	32373
Viseu Dão Lafões	4310	5656	2940	a)
Beiras e Serra da Estrela	4062	7823	3009	4010

a)Sem dados apresentados na fonte

Fonte: PORDATA (2021)

Na região Centro, em 2020, a oferta de alojamento turístico é considerável, com um total de 25100 unidades de alojamento, pouco inferior em número à área metropolitana de Lisboa com um total de 26 814 e ao Norte com 28 874, mas inferior à região do Algarve, com o mais elevado número de alojamentos (45 057). Como se pode constatar no Quadro 13, a capacidade de alojamento tem aumentado nas duas regiões, sendo o crescimento maior na região das Beiras e Serra da Estrela.

Quadro 13. Capacidade de alojamento nos estabelecimentos hoteleiros

NUTS	Total dos Alojamentos Turísticos	Total Hotelaria	Hotéis					Hotéis-Apartamentos				Apartamentos turísticos
			Total	*****	****	***	** / *	Total	*****	****	*** / **	
PORTUGAL	2,5	2,5	2,2	2,8	2,3	2,0	1,6	3,9	3,4	4,0	3,9	4,4
CONTINENTE	2,3	2,4	2,1	2,6	2,2	1,9	1,6	3,6	3,3	3,7	3,7	4,4
Norte	1,8	1,7	1,7	1,8	1,8	1,6	1,5	2,3	//	3,3
Centro	1,8	1,8	1,7	1,9	1,7	1,7	1,6	1,9	//	2,2
AM Lisboa	2,2	2,1	2,0	2,2	2,0	2,1	1,8	2,8	2,8	2,7	3,0	3,0
Alentejo	2,1	2,0	1,8	2,0	1,9	1,8	1,5	2,6	2,5	2,8	2,4	3,3
Algarve	4,0	4,1	3,5	3,8	3,7	3,2	1,9	4,2	4,0	4,2	...	4,9
RA AÇORES	2,7	2,7	2,6	2,8	2,6	2,5	2,7	...	//	...	//	3,4
RA MADEIRA	4,7	4,9	4,6	4,9	4,7	3,7	2,6	...	6,8	...	4,8	4,6

NUTS	Aldeamentos turísticos	Pousadas e Quintas da Madeira	Total TER e TH	Turismo no Espaço Rural				Turismo de Habitação	Alojamento Local
				Agroturismo	Casas de Campo	Hotéis Rurais	Outros TER		
PORTUGAL	4,7	2,2	2,2	2,2	2,3	2,0	2,3	2,1	2,3
CONTINENTE	4,7	1,8	2,1	2,1	2,3	1,9	2,1	2,0	2,2
Norte	2,4	1,8	2,0	2,0	2,3	1,7	2,0	2,1	2,0
Centro	3,1	1,8	1,9	1,6	2,1	1,7	2,4	1,9	1,9
AM Lisboa	4,1	1,6	2,1	1,6	2,5	2,5	2,4
Alentejo	2,3	1,7	2,2	2,2	2,3	2,1	1,9	1,9	2,0
Algarve	5,6	2,1	3,2	4,0	3,1	3,2	3,0
RA AÇORES	//	...	3,2	//	3,5	3,3	3,0
RA MADEIRA	7,4	...	3,2	2,9	//	3,7	3,7

Fonte: INE – Inquérito à permanência de hóspedes na hotelaria e outros alojamentos 31/7/2020

A oferta de empreendimentos turísticos é muito vasta, passando por palácios, hotéis de charme, hotéis de 1 a 5 estrelas, turismo de habitação, hotéis rurais, aldeamentos turísticos, aldeias biológicas, parques de campismo e caravanismo, num total de 11 377 camas (SIGTUR, 2018). Na região, podemos encontrar um restaurante com Estrela Michelin, para além dos restaurantes típicos, internacionais temáticos, tascas/tabernas tradicionais e modernas, que denotam inovação gastronómica com produtos da terra.

São 51 as empresas de animação presentes na região, com oferta de atividades ao ar livre, culturais, *touring* cultural e paisagístico (SIGTUR, 2018), peças basilares para a atratividade da região e enriquecimento da experiência turística.

Numa lógica de turismo inclusivo, espera-se que tendo Portugal sido distinguido como o 1.º destino turístico acessível do mundo em 2019, que a região acompanhe este imperativo, abrindo portas a todos os que queiram visitar e servindo este um nicho de mercado de forma competitiva.

3.4. Procura turística e de lazer

No que concerne à procura, verifica-se que a estada média dos turistas na região Centro é das mais baixas do país, o que deve motivar a dinamização de projetos como este. No ano de 2020, a estada média foi de 1,8 noites, contra as 4 noites do Algarve e 4,7 noites da Madeira, que se destacam por serem destinos balneares (Quadro 14).

Quadro 14. Estada média, segundo o tipo de estabelecimento, por NUTII em 2020*

NUTS	Total dos Alojamentos Turísticos	Total Hotelaria	Hotéis				Hotéis-Apartamentos				Apartamentos turísticos	
			Total	*****	****	***	** / *	Total	*****	****		*** / **
PORTUGAL	2,5	2,5	2,2	2,8	2,3	2,0	1,6	3,9	3,4	4,0	3,9	4,4
CONTINENTE	2,3	2,4	2,1	2,6	2,2	1,9	1,6	3,6	3,3	3,7	3,7	4,4
Norte	1,8	1,7	1,7	1,8	1,8	1,6	1,5	2,3	//	3,3
Centro	1,8	1,8	1,7	1,9	1,7	1,7	1,6	1,9	//	2,2
AM Lisboa	2,2	2,1	2,0	2,2	2,0	2,1	1,8	2,8	2,8	2,7	3,0	3,0
Alentejo	2,1	2,0	1,8	2,0	1,9	1,8	1,5	2,6	2,5	2,8	2,4	3,3
Algarve	4,0	4,1	3,5	3,8	3,7	3,2	1,9	4,2	4,0	4,2	...	4,9
RA AÇORES	2,7	2,7	2,6	2,8	2,6	2,5	2,7	...	//	...	//	3,4
RA MADEIRA	4,7	4,9	4,6	4,9	4,7	3,7	2,6	...	6,8	...	4,8	4,6

* Em número de noites

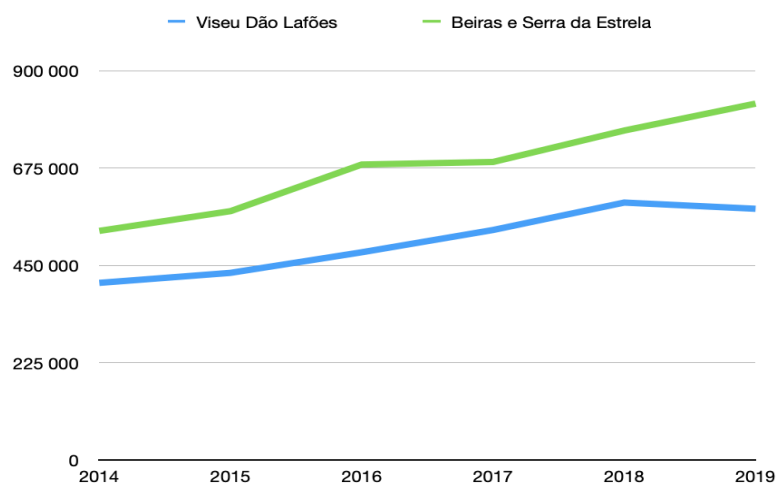
Fonte: PORDATA (2021)

O turismo é uma atividade importante para a economia do país pela sua capacidade de gerar emprego e riqueza e era uma atividade em crescimento em Portugal até ao início da pandemia. Os principais desafios são a redução da sazonalidade, a qualificação das pessoas empregadas no setor e o aumento das remunerações na hotelaria e turismo. Mesmo com uma concentração grande do turismo nas regiões de Lisboa, Algarve e Madeira, a região Centro tem feito um esforço grande de promoção que deve ser intensificado. Assim, no período pré-pandemia, registava-se um aumento das dormidas entre 2014 e 2019 (Quadro 15). A região das Beiras e Serra da Estrela, com mais dormidas do que Viseu Dão Lafões, aumentou 55,6% as dormidas neste período em análise. Já em Viseu Dão Lafões as dormidas subiram 41,8% nos cinco anos em apreço. Um aumento mais consistente na região das Beiras Serra da Estrela, como o Gráfico 2 bem ilustra. No que respeita a hóspedes nos estabelecimentos hoteleiros, verificou-se nos anos de 2014 a 2019 um aumento considerável na região Viseu Dão Lafões (68,0%), bem como nas Beiras e Serra da Estrela (57,1%), que atrai mais hóspedes e regista mais dormidas. O Gráfico 3 mostra, porém, que o ritmo de crescimento é mais consistente na Região das Beiras Serra da Estrela.

Quadro 15. Número de dormidas e hóspedes nos Estabelecimentos Hoteleiros

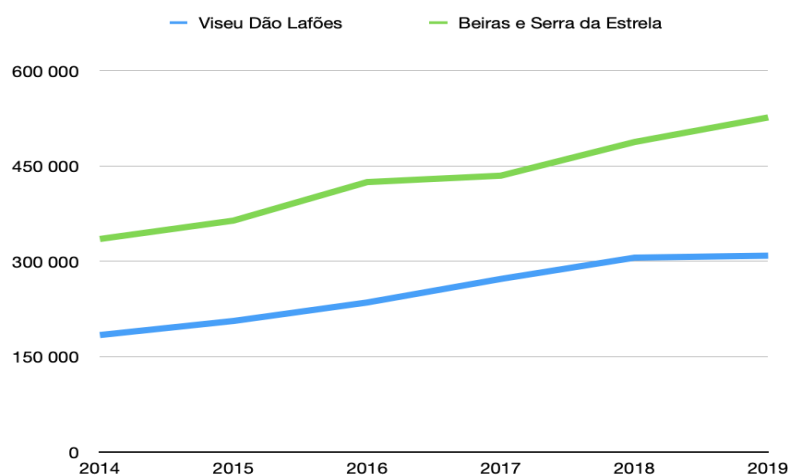
	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Viseu Dão Lafões						
Dormidas	409 586	432 776	480 361	531 871	595 299	580 935
Hóspedes	183 882	206 065	235 161	272 261	305 746	308 920
Beiras e Serra da Estrela						
Dormidas	529 800	575 445	683 277	689 168	761 890	824 139
Hóspedes	335 180	364 154	424 790	434 878	487 877	526 605
Total de dormidas nas duas regiões	939 386	1 008 221	1 163 638	1 221 039	1 357 189	1 405 074
Total de hóspedes nas duas regiões	519 062	570 219	659 951	707 139	793 623	835 525

Fonte: PORDATA (2021)



Fonte: PORDATA (2021)

Gráfico 2. Dormidas nos Estabelecimentos Hoteleiros



Fonte: PORDATA (2021)

Gráfico 3. Hóspedes nos Estabelecimentos Hoteleiros

No que se refere aos proveitos com alojamento turístico no ano de 2020, apresentamos os dados, em milhares de euros, no Quadro 16. Em linha com o número de hóspedes e dormidas, a região Beiras e Serra da Estrela regista proveitos superiores a Viseu Dão Lafões em 144, 3%. Se considerarmos o total das duas regiões, Beiras e Serra da Estrela com Viseu Dão Lafões, as mesmas representam 24, 3% em relação à região Centro e 2, 75% do total de proveitos do país.

Quadro 16. Proveitos no alojamento turístico

	Milhares de Euros
Portugal	1076417
Centro	122505
Beiras e Serra da Estrela	21063
Viseu Dão Lafões	8623

Fonte: PORDATA (2021)

3.5. Conclusão

Em suma, a área de incrementação do projeto insere-se na região da Beira Alta no planalto beirão onde correm o Mondego, o Dão e o Alva, alcançando altitudes compreendidas entre os 200 e os 500 metros, onde se inclui o Parque Natural da Serra da Estrela. Um território riquíssimo em termos naturais e culturais, onde numerosos fornos comunitários são um importante recurso sociocultural e histórico até agora desaproveitado para o turismo.

Toda esta região está dotada de recursos primários e secundários e uma oferta turística capaz de dar resposta a uma procura turística crescente, mas ainda com uma baixa estada média dos turistas. Situação que projetos de dinamização territorial e animação turística como este projeto em estudo podem e devem contrariar. Ferramentas com grande potencial para atração turística, de forma a combater o despovoamento do interior, dinamizar a economia regional, preservar o património material e imaterial, e enriquecer a experiência turística.

Capítulo 4 – Criação da Rota dos Fornos

4.1. Nota introdutória

Neste capítulo, o foco vai para a explanação do projeto Rota dos Fornos, os seus intervenientes, a entidade responsável e as respetivas funções em toda a sua dinâmica, para além das parcerias e protocolos com entidades públicas. É realizada uma abordagem, dos recursos mais relevantes no território, de forma a responder aos potenciais clientes e seus segmentos. Os impactos da sustentabilidade económica, social e ambiental também são referenciados, a começar pela metodologia da aplicação do plano estratégico do projeto. Segue-se uma referência aos fornos que atualmente têm condições para receber turistas. Contudo, com o evoluir do projeto é bem possível que outros venham a ser integrados. As experiências turísticas são muito vastas, mas a ponte é entre os sabores e os vinhos, com uma agregação de um vasto leque de outras vivências culturais, vividas e sentidas nestes territórios.

Para a sua concretização, também foi elaborado o cronograma do projeto, que abaixo se apresenta, onde se espelha as fases de materialização e concretização do projeto, que vão desde o seu início, passando pela gestão e planeamento de recursos e respetiva formação, até à promoção e comercialização do mesmo, terminando na monitorização e avaliação com o intuito de implementar medidas corretivas, onde necessárias.

4.2. Os atores e parceiros do projeto

No capítulo anterior, foi feita uma caracterização do território de incrementação em termos de recursos e produtos turísticos e de oferta de serviços turísticos. Neste território, há um conjunto de infraestruturas e dinâmicas de promoção e divulgação que sustentam a incrementação e possibilidade de sucesso do projeto Rota dos Fornos, com os vários elementos agregados num trabalho em rede.

É este conjunto de sinergias entre parceiros que torna este projeto em diálogo numa só voz. A região dispõe de um vasto número de fornos comunitários, muitos deles foram intervencionados ao abrigo dos fundos comunitários, mas acabam por não ser utilizados ao longo do ano. Assim sendo, esta dinâmica de cooperação quer trazer uma nova vida às comunidades deste território, onde as suas gentes têm um papel preponderante e emblemático.

A criação da Rota dos Fornos é uma ideia do autor deste projeto, mas para sua gestão poder-se-á criar uma associação sem fins lucrativos para o efeito. Um dos principais parceiros/promotores da rota é desde já a Confraria Gastronómica do Dão – Viseu, que pode atuar neste sentido em parceria com outros promotores. Por exemplo, o Turismo do Centro na divulgação da rota, não só em Portugal mas também no âmbito internacional, através de feiras de turismo, utilizando os seus meios de promoção e divulgação turística global. De realçar a parceria estratégica com a Rota dos Vinhos do Dão, mas também com Geoparque Estrela (ver anexo 11), Rota da estrada N2 (ver anexo 12), Rota dos Jardins com História (ver anexo 13), Rota Um Dão Cinco Destinos (ver anexo 14), CP-Comboios de Portugal, Tur4ALL-Portugal (ver anexo 15), CIM-Dão Lafões (ver anexo 16), câmaras e juntas de freguesias, museus, confrarias gastronómicas (ver anexo 17) e vínicas (ver anexo 18), associações de desenvolvimentos (ver anexo 19), recreativas/culturais (ver anexo 20) e empresarias (ver anexo 21), unidades de hotelaria e restauração (ver anexo 22), adegas, quintas e produtores de vinhos do dão (ver anexo 23), empresas de animação turística (ver anexo 24), artesãos (ver anexo 25), entre outros *players* na região.

A Rota dos Fornos privilegia a herança patrimonial como legado no presente e para o futuro na autenticidade das comunidades onde os fornos estão inseridos, de baixa densidade populacional, onde ainda se respiram crenças e tradições seculares, se bem que, as cidades têm um papel muito importante visto serem o elo de ligação entre a tradição e a modernidade. A implementação no território deste projeto conta com a sinergia entre promotores, parceiros e comunidades.

4.3. Recursos nucleares da rota

Este trabalho tem por objetivo delinear o projeto de criação de uma rota turística com base nos fornos comunitários no território dos vinhos do Dão Lafões e na região da Beiras Serra da Estrela. Na rota, têm destaque os fornos comunitários e as comunidades onde estes se situam. Os roteiros (secção 4.7.) incluem 27 fornos: Forno de Santos-êvos, Forno de Pinheiro, Forno de Corvos à Nogueira, Forno de Vildemoinhos, Forno de Avelal, Forno de Souto Bom, Forno de Nandufe, Forno de Real, Forno de Trancozelos, Forno de Sangemil, Forno de Ançada, Forno de Quintela de Azurara, Forno da Roda, Forno de Abrunhosa-a-Velha, Forno de Lapa do Lobo, Forno do Eixo da Beira, Forno de Papízios, Forno de Folgosinho, Forno de Gouveia, Forno de São Romão, Forno do Museu do Pão, Forno do Sabugueiro, Forno de Meruge, Forno da Bobadela, Forno de Sevilha, Forno dos Passadiços e Forno de Couto do Mosteiro.

Uma rota temática inovadora visto não existir nenhuma rota na região nem mesmo em Portugal assente neste recurso que engloba dimensões do património material e imaterial, com grande

potencial para o desenvolvimento de experiências gastronómicas, de descoberta de aldeias e comunidades rurais.

O território de incrementação do projeto é uma região riquíssima em termos de património natural e cultural como documentado no capítulo 3. O património natural da Serra da Estrela é particularmente significativo e patente na classificação de geoparque pela UNESCO, numa área de 2.216 kms². No que respeita ao património classificado, este é vasto e significativo como atesta o Apêndice 3. A rota será um produto de dinamização cultural, social e económica destes territórios de baixa densidade visto promover a ligação em rede de elementos culturais e turísticos da região. Um território de aldeias povoadas crescentemente de silêncio e, por isso, onde é importante a preservação de uma identidade cultural que se estava a perder. Muitos destes fornos foram restaurados mas pouco utilizados, na sua maioria só nas épocas festivas.

A Rota dos Fornos é um projeto aglutinador, reunindo um conjunto de operadores, alguns já existentes no território, capazes de darem resposta a um turismo de qualidade e de experiências de cocriação, para além de promover práticas responsáveis e realizar incentivos para um consumo sustentável. O trabalho em rede é salutar, como o envolvimento e formação das suas gentes e empresas, com intuito de criação de uma imagem única, identitária do projeto.

4.4. Mercado, potenciais clientes e segmentos

A promoção turística passa por fomentar um turismo regional, de proximidade para todas as idades, mercado este que vai, numa primeira fase, formar as bases para a solidez do projeto, permitindo assim ajustar as medidas incrementadas, quer pela sua alteração ou mesmo com a introdução de novas medidas se necessário. Esta estratégia envolve o turista na ação, proporcionando momentos de memórias marcantes que rapidamente serão, sem dúvida, divulgados pelos seus amigos e familiares.

O projeto também está pensado para as escolas, público-alvo estratégico, visto ter uma abrangência lúdico-pedagógica, com a preservação de todo um património sociocultural, onde os de mais idade também são chamados a participar, revivendo meninices e memórias na primeira pessoa. O projeto desde o início foi arquitetado para ser inclusivo no seu todo. Assim, é pretensão dar resposta a todos os segmentos da população assim como para os de mobilidade condicionada, contribuindo para uma equidade na vivência dos momentos experienciados. Este projeto visa fomentar o fortalecimento das

relações entre as comunidades da região, valorização dos produtos promovidos, divulgação e promoção cultural.

Uma das características distintivas neste projeto é a implementação de medidas que visam ir ao encontro de um turismo inclusivo, com espaços adaptados e certificados, daí prever-se a parceria com Tur4ALL Portugal, que certifica os espaços inclusivos. Em 2019 Portugal foi distinguido como o 1.º destino turístico acessível do mundo (ver anexo 28). Ao tornar-se este projeto mais inclusivo e acessível a todos, abre portas também a pessoas com necessidades especiais, incluindo-se em todos aqueles que queiram visitar a região.

Com a consolidação do projeto, este pode ser mais uma oferta de experiências para turistas urbanos nacionais e internacionais que já visitam, por exemplo, a Serra da Estrela, na vertente de turismo rural e de natureza.

4.5. Sustentabilidade económica, social e ambiental

No que respeita à viabilidade económica do projeto, após a inventariação e análise das rotas existentes na região, assim como em Portugal Continental, o estudo debruçou-se com particular atenção em concreto na Rota dos Vinhos do Dão, de que este projeto pode ser complementar dado o cariz enogastronómico da rota aqui proposta, beneficiando, desde já, da sua promoção e das suas infraestruturas já existentes, mas também da qualidade dos produtos da terra, sem esquecer e enaltecendo a água, este bem tão natural da Serra da Estrela. A marca Vale Glaciár, Serra da Estrela, foi contemplada com duas estrelas no prémio Superior Taste no International Taste Awards de 2021 (ver anexo 29), um reconhecimento internacional de um bem escasso, o que transporta também a responsabilidade de promoção turística desta região.

A sustentabilidade económica do projeto assentará necessariamente num conjunto de práticas económicas, financeiras e administrativas que são referidas no plano estratégico do projeto, abaixo referenciado no Quadro 19, documento que é uma peça fundamental para a apresentação e divulgação do projeto às entidades e agentes envolvidos.

A Rota dos Fornos vai celebrar a região, com um conjunto de itinerários programados e personalizados à medida de cada um que se aventura a experienciá-la. Tudo isto suportado numa sustentabilidade social que assenta no contacto com as comunidades, envolvendo associações locais no reviver de tradições e memórias. Para além do fortalecimento de relações entre comunidades deste território, este projeto é de todos para todos, da terra para a terra.

Com a implementação dos CIL – Centros de Iniciativa Local em cada um dos roteiros (descritos com pormenor na secção seguinte, desenho da rota). Nestes centros, poder-se-á encontrar um vasto conjunto de produtos endógenos para além da uma identidade cultural comunitária, assim como apoio e orientação na formação para vida ativa, através dos programas QUALIFICA e POPH, referenciados e clarificados mais à frente neste capítulo. Nestes locais, será assegurada a venda de produtos do território, com chancela de genuinidade, o que poderá ter um importante papel de dinamização socioeconómica das pequenas aldeias envolvidas.

Em termos ambientais, o projeto deve seguir as orientações internacionais e nacionais. Com uma adesão recente por parte do Turismo de Portugal ao Global Sustainable Tourism Council e ao Pacto Português para os Plásticos (ver anexo 30), assim como da participação empenhada na Organização Mundial do Turismo (UNWTO), no World Travel & Tourism Council (WTTC) e na European Travel Commission (ETC), o país reúne um conjunto de diretivas de intervenção e apoiar iniciativas que fortaleçam o papel do turismo na estruturação de um mundo de todos para todos (ver anexo 31).

No Plano para o Turismo+ Sustentável 20-23, em consonância com as ações ordenadas com a Estratégia Turismo 2027 para Portugal, entre os dez desafios da estratégia a 10 anos é referida a necessidade de “Salvaguardar a valorização e preservação económica sustentável do património natural e cultural”. No que respeita aos ativos estratégicos, estes estão agrupados em três linhas orientadoras, em que os ativos diferenciadores que são: clima e luz; história e cultura; mar; natureza e água; com os seguintes ativos qualificadores: gastronomia; eventos artísticos culturais, desportivos e de negócio, bem-estar e *living-viver* em Portugal. Assim, este projeto vai de encontro às linhas orientadoras da Estratégia Turismo 2027 (TP, 2017).

A rota será um produto turístico ativo na região que visa promover a ligação em rede com os movimentos culturais e turísticos da região dentro de uma plataforma digital R-Dão, Plataforma digital de interligação entre todos os agentes na região que será criada juntamente com o projeto, direcionada num desenvolvimento sustentável no seu todo, ou seja, numa sustentabilidade circular.

4.6. Desenho da rota

Na análise e estudo da Rota dos Vinhos do Dão, verificou-se que esta apresenta uma diversidade de conteúdos em formato papel (ver Anexo 32), bem estruturados e de fácil interpretação. Porém, inclui muitos folhetos, bilhetes, desdobráveis e pequenas brochuras que não são fáceis e práticos para certificar e transportar ao longo dos roteiros. Este material promocional também fica desatualizado

com a entrada de novos produtores, verificando-se ainda uma grande concentração no roteiro 1 da referida rota com 18 pontos de visita, enquanto o roteiro 4 só sugere dois locais de visita. A rota contempla um total de 47 pontos, mas destes só três podem proporcionar ao visitante maior variedade de oferta com sete experiências (ver Apêndice 4). A grande parte dos lugares (23 pontos de visita) a visitar na Rota dos Vinhos do Dão oferece apenas cerca de quatro experiências. Verificou-se ainda que nem sempre estas atrações a visitar estão abertas, nem têm condições para receber um grupo e muito menos promover a gastronomia local, sendo acompanhadas as provas de vinho, por vezes, com enchidos e queijos de fabrico industrial. O Welcome Center do Dão (ver Apêndice 5) está bem equipado, mas fecha à sexta-feira às 18h00; ao domingo e segunda-feira, a visita às quintas está condicionada a marcação e se se justifique o número de pessoas. Em certos pontos do itinerário, o visitante pode ter que pagar as garrafas de vinho que pretende degustar, o que se comprovou por experiência de visita pessoal.

A Rota dos Fornos divide-se em três roteiros que estão interligados entre si, permitindo uma rentabilização de recursos, menos do que a anterior rota referida, o que a torna mais compacta. Neste território da região do Dão/Lafões e Serra da Estrela, é proposta a existência de um *welcome center* (centro de acolhimento de visitantes) e de quatro *welcome points* (pontos de boas-vindas).

Propõe-se que o *welcome center* se situe no Solar do Vinho do Dão: este centro para além de fazer o acolhimento do visitante e registar a sua visita, faz a ligação entre a gastronomia e os vinhos da rota dos fornos. Neste local, o visitante poderá receber toda a informação da rota, assim como poderá degustar vinhos do Dão, comprar e desfrutá-lo com um dos sabores da Rota dos Fornos. Já no que diz respeito aos *welcome points*, estes podem ser físicos e/ou digitais. Cada um destes pontos tem um centro de iniciativa local (CIL), centros a criar com o apoio das entidades locais e regionais. Estes encontram-se em cada um dos roteiros: aqui o visitante poderá registar a sua visita e personalizar o itinerário (ver Apêndice 6), as experiências e as atividades a realizar. Deste modo, está a acionar toda uma rede de informações/ações da plataforma da rota, que vão decorrer durante a visita. De seguida, recebe o itinerário enogastronómico/cultural em papel ou em formato digital com acesso a uma aplicação. Após a creditação, recebe de oferta um *Kit* Rota dos Fornos com um copo de vidro, prato e talheres ecológicos. Depois da visita, é-lhe enviado um certificado do roteiro do itinerário que percorreu.

Abrir o centro de iniciativa local à comunidade local e aos visitantes, implica transformar o centro num espaço comunitário, não só de passagem mas também de convívio social de uma comunidade, mas também pedagógico e turístico. É assim relevante mobilizar os parceiros em torno de um projeto de interesse comunitário e transformar este projeto num ponto síntese de valorização

cultural desse mesmo território, com a participação ativa de todos. Para tal, é de especial relevo o envolvimento de associações, grupos, artesãos entre outros, em torno da cultura dos fornos comunitários. Desse modo, está-se a contribuir para uma transformação social mais assertiva entre os atores e os participantes.

O centro de iniciativa local poderá alojar-se numa escola primária (desativada), numa associação cultural/ recreativa, num centro cultural ou numa loja de iniciativa local (LIL) junto ao forno comunitário, onde se poderá encontrar vinhos e outros produtos de divulgação e promoção da rota. Para além de produtos gastronómicos, também o artesanato de cariz local e regional deve estar representado, bem como deve acolher exposições e mostrar referências culturais como lendas, danças, cancionero e histórias do lugar.

A proposta de criação da R-Dão (Rede Digital do Dão) tem como objetivo a interligação de redes sociais e comerciais deste território com os demais ativos da região. Abaixo se referencia (Figura 1) o cronograma infográfico da metodologia planeada para a estrutura construtiva de planeamento de marketing e de imagem de marca. Assim do seu núcleo, o projeto da Rota dos Fornos assenta nos centros de iniciativa locais e *welcome points*, centros estratégicos de coordenação e apoio ao visitante de forma a registar e dar início à viagem da descoberta pelo património destes territórios com um mapeamento e plano personalizado para cada turista.

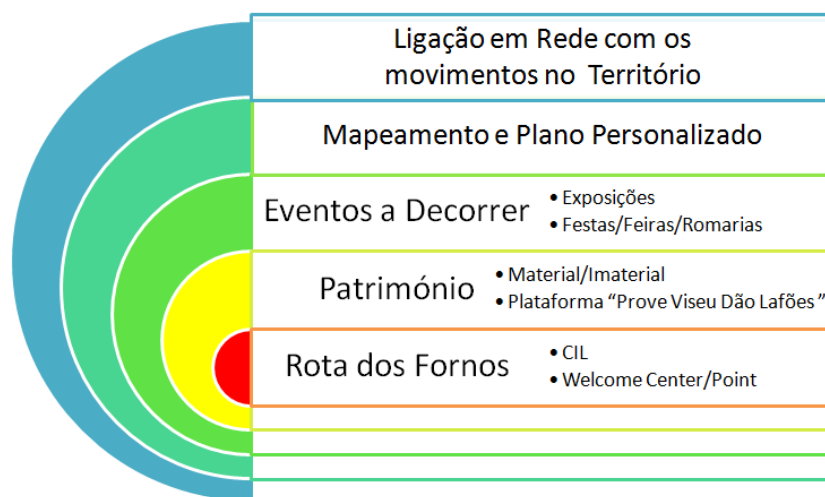


Figura 1. Cronograma infográfico do projeto

Fonte: elaboração própria

O forno comunitário que reúne um povo, o pão, a gastronomia local, marca presença, assim como os vinhos, produtos endógenos, património material e imaterial, culminando no mais importante ativo: as pessoas. O visitante terá oportunidade de fruir experiências enogastronómicas do Dão e da Serra da Estrela, com um conjunto de tradições, lembradas com histórias vividas e agora contadas. Um território que também mostra modernidade, como de referência o Centro de Inovação Tecnológica da IBM (ver anexo 33), mas deve preservar a sua cultura e identidade. A este propósito, registre-se a iniciativa Escola de Pastores que, em 2021, contou com a 2.ª edição do curso "Pastoreio Sustentável e Gestão de Paisagem" (ver anexo 34), relevante para a valorização da fileira do Queijo Serra da Estrela e da dinamização dos produtos endógenos da região.

Assim, no coração de Portugal, com este projeto o visitante poderá vir a experienciar, como ator dinâmico de uma cultura muito genuína:

- degustação de produtos únicos e genuínos da gastronomia de forno de lenha e vinhos do Dão diferenciadores (exemplos: Geleia de Touriga Nacional, Bombons com Touriga Nacional, pasteis, doces entre outros)
- atividades de natureza sociocultural em redor dos fornos comunitários
- *storytelling* com personagens reais e/ou virtuais, em hologramas (ver anexo 36), estes últimos com tradução em várias línguas e linguagem gestual, já existentes em alguns pontos (aplicação poderá ser desenvolvida para outros locais da rota com a possibilidade de apoiar o visitante ao longo dos roteiros, tornando-os mais pedagógicos e inclusivos).
- outros produtos da região de natureza alimentar ou de artesanato regional (tanoeiro, cestaria, barro, latoaria, estanhos, cerâmicas, bordados entre outros), que podem eventualmente continuar a ser entregues depois da visita pelos CTT (Prove Viseu Dão Lafões, ver anexo 35)
- workshops de elaboração de pratos, queijo/requeijão, vinhos do Dão, pão, assados no forno, bolos, compotas, artesanato entre outros
- provas de vinhos comentadas e visitas às quintas, adegas e vinhas

Estas experiências centrais da rota podem ser complementadas, por exemplo, com:

- visitas ao património cultural e histórico (feiras de produtos da terra, medievais entre outras)
- museus temáticos e centros interpretativos (ver anexo 37)
- visita a jardins históricos do Dão
- termalismo (vinoterapia)
- ambiente e natureza em estado simples e puro (passadiços urbanos e rurais)
- golfe (Montebelo Golfe – Farminhão – Viseu)

- hipismo (Centro Hípico de Viseu, AHPV Centro Hípico Montebelo e Centro Hípico de Gouveia)
- canoagem (Centro de Regata Olímpica de Montemor Montebelo Agueira Lake & Resort)

4.7. Roteiros da rota proposta

A toponímia dos roteiros advém das linhas antigas de caminho-de-ferro, que muito marcaram este território, pois eram o meio de ligação entre o Litoral e o interior, mas também entre o interior e a capital assim como para o resto da Europa. Daí a sua importância, na elaboração dos roteiros. No roteiro 3, a linha da Serra da Estrela era um dos principais eixos de ligação rodoviário, comercial, entre o interior de Espanha e o interior da capital portuguesa. Como já referido, estes três roteiros, têm pontos comuns com a rota de vinhos do Dão, não só de rentabilização de recursos e equipamentos mas também com o intuito de fortalecimento para a promoção turística.

No que respeita ao Roteiro 1 Linha do Dão (Figura 2), este foi desenhado tendo em conta a linha de caminho-de-ferro do Dão, que ligava Santa Comba Dão a Viseu, contemplando uma oferta singular, a ecopista, via de percurso com a possibilidade de aplicação da proposta da sua utilização com veículos elétricos.

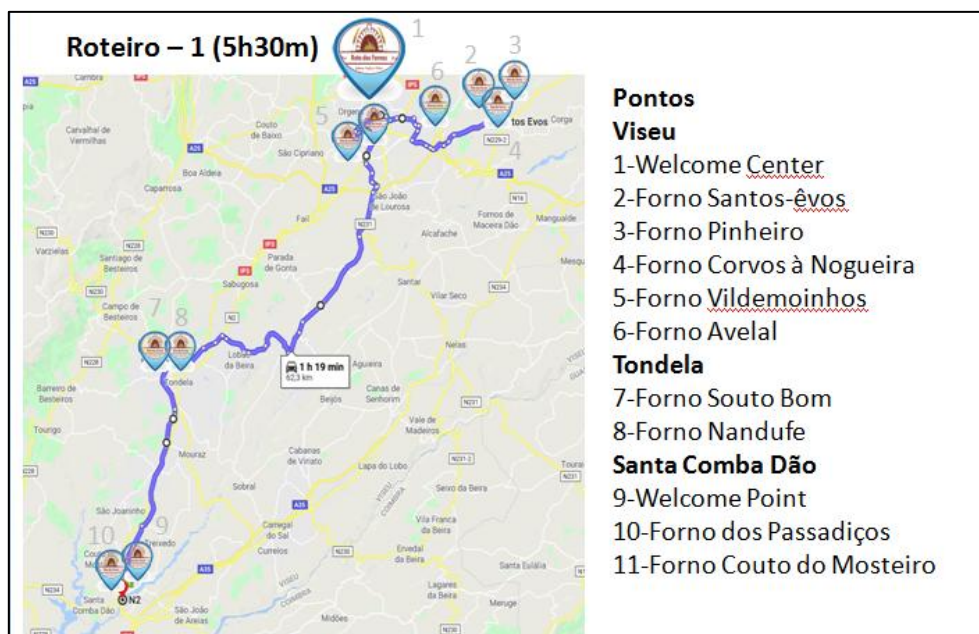


Figura 2. Roteiro 1

Fonte: elaboração própria

Este roteiro está estruturado para ser experienciado por outros transportes. Tem onze fornos como pontos de visita referidos na mesma Figura 2, mas é o visitante que personaliza o itinerário a realizar, quer segundo os seus gostos, quer segundo o tempo disponível. O mesmo se passa nos outros roteiros. Neste caso, está prevista uma duração de cinco horas e trinta minutos. O roteiro foi desenhado para que o turista depois de registar a sua visita no *welcome point* possa receber orientações e decidir a os pontos a visitar e experienciar.

O desenho do Roteiro 2 (Figura 3), da Linha da Beira Alta, foi estruturado tendo em conta o eixo de ligação de caminho-de-ferro da Beira Alta, que liga o interior à capital e à Europa. É constituído por catorze pontos de visita, de novo com 11 fornos no itinerário, num total previsto de cinco horas e trinta minutos. Contudo o percurso é personalizado, pertencendo ao visitante a gestão de tempo e de pontos a visitar.



Figura 3. Roteiro 2

Fonte: elaboração própria

O Roteiro 3 (Figura 4), da Linha da Serra da Estrela, trata-se do roteiro com maior extensão, percorrendo aquele que foi um dos principais eixos de ligação, ou seja, uma combinação entre as vias terrestres e fluviais, no século passado, fazendo a ligação entre Espanha e a capital portuguesa, por sua vez a ligação comercial com o resto do mundo, via marítima. Fala-se da estrada da Beira, que mais tarde veio dar nome à via-férrea, Linha da Beira Alta. Este roteiro inclui 14 fornos, referidos na mesma Figura 4, sugerindo novas experiências e paisagens.



Figura 4. Roteiro 3

Fonte: elaboração própria

4.8. Processo de incrementação da rota

A Rota dos Fornos assenta numa lógica de interação com a Rota dos Vinhos do Dão. O primeiro passo para a sua implementação concretiza-se através da realização das fases do processo de homologação da rota, na entidade competente, que para o caso é a Federação de Campismo e Montanhismo de Portugal. Após o registo e implementação do projeto, o próximo passo é a sua homologação, seguindo-se a apresentação e formalização de parcerias e protocolos com os parceiros da Rota dos Fornos. Sinergias que são cruciais para o êxito da mesma, a fim de garantir a sua viabilidade e respetiva manutenção. Depois das fases de teste de campo, é que se procede à abertura ao público.

Na fase de difusão inicial de teste, a estratégia contempla a divulgação junto do público-alvo mais próximo, dos territórios vizinhos, para solidificar e testar o projeto, visto integrar um processo de análise, avaliação e correção nesta fase. A rota ramifica-se por todo o território e, abrangendo um grande número de parceiros da região, todos são chamados a responder na região.

Nos cronogramas abaixo descritos para o projeto, faz-se uma descrição da organização das atividades, dos recursos e dos prazos previstos de execução, tornando assim um diagrama explicativo e acessível a todos quanto vão participar no projeto. Desta forma, direcionando todos os elementos com a sequência de execução das atividades e refletindo os tempos de execução, o que permite aferir se está a decorrer conforme planeado e facilitando a tomada de decisões, para a implementação de medidas corretivas se necessário.

No primeiro cronograma (Quadro 17), estão esquematizadas as principais atividades que vão desde a criação até à apresentação do projeto às entidades envolvidas. Estas atividades foram e são cruciais para o êxito do projeto visto serem os alicerces que vão suportar todo um conjunto de elementos identificadores da rota.

Quadro 17. Cronograma do projeto Rota dos Fornos 2020 a 2021

		2020				2021			
		Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan - Mar	Abr - Jun	Jul - Set	Out - Dez
Atividades	Ideia/Criação de imagem	■							
	Início da elaboração do pré-projecto	■	■						
	Estudo e análise de rotas existentes no território	■	■	■					
	Pesquisa e registo de fornos e equipamentos existentes na região		■	■					
	Contacto com entidades e associações – reuniões (sem divulgação do Projeto)			■					
	Teste de campo sem difusão - simulação e encenação -elaboração e confeção de vários pratos no forno de lenha -elaboração e confeção de pão e broa -exposição e animação				■ 8 - Dezembro				
	Análise e reflexão do teste de campo				■				
	Elaboração do projeto	■	■	■	■	■	■	■	■
	Apresentação do projeto								■

Fonte: elaboração própria

O segundo cronograma (Quadro 18) diz respeito à materialização da rota no território, ou seja, desde a homologação até às avaliações finais com a implementação de medidas corretivas se imprescindíveis, isto é, a rota em movimento, pois já se deu a abertura ao público. Assim, são colocados à prova os elementos da sua criação desde a sua ideia até à sua concretização no ativo.

Quadro 18. Cronograma do projeto – Rota dos Fornos 2022 a 2023

		2022				2023			
		Jan - Mar	Abr - Jun	Jul - Set	Out - Dez	Jan - Mar	Abr - Jun	Jul - Set	Out - Dez
	Fases do processo de Homologação da Rota (FCMP)								
Atividades	Agendamento e reuniões com entidades								
	Apresentação do projeto aos parceiros								
	Formalização de parcerias e protocolos com os parceiros								
	Elaboração e submissão de candidatura a fundos comunitários – formação e outros elementos de apoio ao projeto								
	Teste de Campo em fornos comunitários com/para os parceiros (simulações práticas)								
	Análise e avaliações do teste de campo								
	Implementação de medidas corretivas								
	Promoção e divulgação da Rota dos Fornos								
	Abertura ao público da Rota dos Fornos								
	Implementação das medidas apresentadas em candidatura								
	Manutenção e consolidação com os intervenientes e parceiros								
	Avaliações e medidas corretivas								

Fonte: elaboração própria

No plano estratégico (Quadro 19), constam os objetivos, estratégias e metas corporativas, em que se projeta a missão, visão, valores, *stakeholders*, objetivos do projeto e as respetivas etapas do projeto. Esta é uma ferramenta indispensável para a construção do projeto, pois é nele que estão definidos os elementos basilares e de continuidade das ações no território.

Quadro 19. Plano Estratégico do Projeto – Rota dos Fornos

Plano Estratégico do Projeto – Rota dos Fornos	
Missão	Disponibilizar um serviço turístico diversificado, inclusivo e de excelência, com vivências únicas e memoráveis, complementado com atividades recreativas e de lazer, que contribuam para a valorização e dinamização do setor turístico da região e, para a promoção da região, dos territórios e das suas gentes.
Visão	Ser reconhecido a nível nacional e internacional, pela excelência dos serviços prestados e pelas experiências em cocriação realizadas.
Valores	<p>O Plano ético do projeto está totalmente direcionado para o trabalho em rede e em conjunto de equipas multidisciplinares, criando uma base de confiança e bem-estar, para que possa transparecer para os turistas um ambiente de cooperação e bem estruturado.</p> <p>O contato com a natureza é também a base fundamental de todo este projeto, o respeito pela fauna e pela flora, elevar ao máximo o respeito pela natureza é um dos valores bem patentes numa estrutura de desenvolvimento sustentável, contudo de realçar todo um património cultural de usos e costumes, onde as suas gentes assumem um papel de destaque.</p>
<i>Stakeholders</i>	<p>Reuniões e parcerias com:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Entidades publicas (Câmaras, Freguesias e entre outros) -Associações de Desenvolvimento dos territórios (4) -Museus -Associações Locais e Regionais (Recreativas, Culturais e Empresariais) -Unidades Hoteleiras e de Restauração -Adegas/Quintas -Produtores locais e Artesãos -Empresas de animação turística
Objetivos do Projeto	<ul style="list-style-type: none"> -Atrair turistas e visitantes regionais, nacionais e internacionais, para uma viagem até às profundezas dos sabores e saberes de uma arte milenar “a confeção no forno de lenha” e a sua envolvência -Proporcionar e garantir uma experiência verdadeira de turismo alternativo, desde a descoberta da gastronomia, da natureza, da cultura, património, do artesanato, até à envolvência cultural dos fornos a lenha das varias comunidades locais -Implementar dinâmicas inclusivas em toda a Rota -Promover e dinamizar as iniciativas locais em rede

	<ul style="list-style-type: none"> -Responsabilizar e envolver os parceiros como parte integrante do projeto. -Promoção do interior, dos seus produtos e das suas gentes -Divulgar e promover a preservação do património material/imaterial regional e local -Dar vida a um património gastronómico/cultural -Dinamizar uma sustentabilidade económica, social e ambiental -Proporcionar paragens aos visitantes noutros locais de interesse ao longo do percurso -Informar e envolver os visitantes em todas as atividades existentes na região aquando da sua passagem ou estada (Visita à medida) -Envolvimento da comunidade local e parceiros. -Ligação entre todos os agentes da Base de dados (Informativo/ Turístico – R-Dão) -Promover e fomentar a formação (Programa CIL) entre todos os intervenientes. -Garantir qualidade e segurança do serviço prestado -Disponibilizar serviços que vão de encontro às necessidades dos turistas. -Avaliar os produtos e serviços turísticos durante e após a Rota
Etapas do plano Estratégico	<ul style="list-style-type: none"> -Identidade -Diagnóstico -Planeamento estratégico -Implementação de medidas -Monitorização e avaliação -Implementação de medidas corretivas -Gestão estratégica

Fonte: elaboração própria

Na criação da imagem de marca dos fornos (Figura 5), o elemento fogo tinha que estar presente como o centro da sua criação. Mas a sua força de atração encontra-se no tamanho de letra Rota dos Fornos como foco de atração para o tema e mensagem a transmitir, em segundo plano o forno tradicional a lenha. Houve o cuidado de colocar duas espigas douradas, símbolo da passagem do grão para a farinha e por sua vez, a última fase de transformação do alimento, que depois de amassado e levedado vai a cozer no forno, no que concerne às cores criou-se uma homogeneização de cores, para que a imagem não perde-se a sua identidade mesmo numa simples cópia, impressa em artigos de *merchandising* ou mesmo em grandes planos como *outdoors* publicitários. Entre as linhas, que representam as linhas dos roteiros, temos a palavra Dão simbolizando o percurso, o caminho de ida e volta, com isto transmite a imagem que o visitante pode sair do ponto inicial do roteiro e no final pode regressar ao mesmo. No *slogan*, evoca-se ao que de melhor tem a região como produto de atração turística, a gastronomia-sabores, a tradição e os vinhos.

O teste de campo deste projeto foi levado a cabo com o apoio da Junta de Freguesia de Vildemoinhos, do concelho de Viseu, com a Associação Cavalhadas de Vildemoinhos, Grupo de cantares As tricanas de Vildemoinhos e da Confraria Gastronómica do Dão. Este teste tinha como objetivo colocar testar no terreno elementos deste projeto, envolver a comunidade local, dar vida a um património adormecido e valorizar a gastronomia desta região associada aos fornos comunitários.



Figura 5. Logótipo da Rota dos Fornos

Fonte: elaboração própria

Foi na aldeia de Vildemoinhos que se realizou este teste de campo com a encenação do percurso do moinho à mesa. Foram realizadas reuniões de preparação com os intervenientes de forma a articular todas as fases (ver Apêndice 7) do processo de confeção do pão, assim como de outras iguarias, todas elas, confeccionadas no forno de lenha. Após visita aos locais, foi agendado para o dia 8 de dezembro de 2020 a realização da recriação, da qual foi elaborado um vídeo com produção do Jornal do Centro – “Receitas com sabor a Natal” (<https://www.facebook.com/JornaldoCentro/videos/ep5-receitas-com-sabor-a-natal-broa-de-vildemoinhos/161277282000920/>, ver Apêndice 8), com apresentação da jornalista Cátia Aldeagas. Nele estão registados os momentos mais importantes da recriação realizada.

A recriação começou logo, pela manhã cedo, com o acender do forno, mas os primeiros registos foram no moinho da “Tia Micas Moleira” com a encenação entre as moleiras e o moleiro, dando mote para a entrada no moinho com uma lição bem sabida do moleiro Firmino Toipa, ilustrando todos os pormenores. Já no interior do moinho, faz uma descrição pormenorizada dos mecanismos para acionar a mó e fala da força motriz da água. Água que, vinda do rio Pavia, devido ao seu leito só a partir de setembro que cumpre a sua função, já que nos meses de verão não leva caudal suficiente

para colocar o moinho a trabalhar todos os dias. Este equipamento, agora transformado em ecomuseu, outrora pertencente à “Tia Micas”, sogra de Firmino Toipa, esteve muito tempo ao abandono, ficando só as paredes. Depois de ter ficado viúva, a proprietária continuou moleira e a servir os fregueses, mas, anos mais tarde, a cidade já era abastecida de farinhas, vinda de outros lados e mais baratas. Já cansada, fecha as cales, canais de água, e o rodízio, uma roda dentada que com a força da água faz acionar o movimento da mó. O moinho parou. No passado, eram quarenta e três os moinhos só nesta aldeia. Nem os filhos, nem ninguém da aldeia, quiseram dar continuidade a esta profissão. Foi através de Firmino Toipa que este moinho voltou a ter vida, desde 1998, em homenagem a todas as moleiras e moleiros desta região. Colocou mãos à obra e dedicou-se ao restauro e reunião de artefactos ligados ao processo de fabrico da farinha. O moinho voltou a ter telhado, portas e janelas. Nasceu assim um ecomuseu do ciclo do pão.



Figura 6. Ecomuseu Tia Micas Moleira

Fonte: fotografia do autor

Hoje abre portas aos visitantes transportando-os a outros tempos de crenças e lendas recheadas de emoção com muita farinha. Delicia-nos com o seu entusiasmo ao explicar todo o engenho e mecanismos do moinho, desde a abertura da água que passa pelas cales, até ao tocar da farinha na ponta dos dedos para afinar o tipo de moagem que sai da mó.



Figura 7. O moleiro Firmino Toipa

Fonte: fotografia do autor

De forma graciosa, Firmino Toipa recebe os visitantes escolares e outros, vestindo o papel de um moleiro e encenando momentos da lufa-lufa de outras luas, quando o trabalho era muito, a moega (ver Apêndice 9) era carregada até ao cimo de milho ou outros cereais e por volta das sete da tarde voltava a encher-se e ficava a trabalhar toda a noite. No interior deste museu vivo, podemos encontrar vários exemplares em exposição, de cereais, desde o milho roxo, branco, amarelo e transgénico até ao centeio, cevada, aveia e trigo. Mas a prosápia da história não termina aqui, de moleiro passa a padeiro e mete as mãos na massa. A farinha que a mó refinou é peneirada para a maceira, juntando-se água, fermento e sal. Depois de bem amassada, segue-se a reza sobre a mesma, que com a mão cruz se faz, marcando a superfície. É chegado o momento do descanso das massas, a levedura. Findo este, e já com o forno bem quente, faz-se o molde do pão numa tijela de alumínio, e a bola de massa é transportada por uma pá de madeira até ao seu interior. Uma hora depois, a última etapa da metamorfose do alimento: surge o pão, bem quente, que vai deliciar os presentes.



Figura 8. Início da recriação com a “moleira” Carla Abibe

Fonte: fotografia do autor

Após esta lição do anfitrião, na forma de uma encenação levada a cabo para este projeto, entra em cena a “moleira” (Carla Abibe), trajada à época, que nos faz recuar no tempo, explicando todo o processo de moagem da farinha, de uma forma detalhada. Começa-se por colocar o milho no alqueire, medidor de madeira, evocando o divino com o apelo de uma pitada de amor, ao colocar a última parte do milho. Após a contabilização dos alqueires colocados na moega, esta em forma de cone de madeira, onde é despejado cerca de duzentos quilos de cereal, de seguida, dá-se então início à moagem. É o trambelo (ver Apêndice 10) que controla a quantidade de milho ou cereal a cair pela quelha (ver Apêndice 11), mecanismo que é ajustado pela moleira ou moleiro. Foi este engenho de madeira, o trambelo, que deu origem ao nome da broa trambela de Vildemoinhos e por vez aos seus residentes, referindo que são “trambelhos” de gema com todo o gosto.



Figura 9. A primeira farinha de milho a sair da mó

Fonte: fotografia do autor

Poucos momentos são decorridos e começa por aparecer a primeira farinha. Com a ponta dos dedos faz-se a análise do tamanho do grão. Neste instante, é ajustada a altura da mó de forma a moer o grão de graúdo a fino, consoante o pedido das padeiras. A farinha é colocada em sacos bem fechados e transportados à cabeça até ao forno. Neste, as padeiras, mulheres de braços firmes e robustos, começam por misturar a farinha com os restantes ingredientes na maceira (ver Apêndice 12), que mais tarde ade entrar no forno e sair belo e estaladiço, o pão.

Nesta fase do teste de campo, a responsabilidade esteve a cargo do padeiro António Oliveira, que nesta recriação nos explicou todas estas fases de elaboração do pão.



Figura 10. Explicação das fases de elaboração do pão por António Oliveira

Fonte: fotografia do autor

De seguida, Anabela Abreu, trajada de dona de casa abastada, faz-nos uma descrição das iguarias confeccionadas no forno de lenha, sem esquecer as bebidas, os afamados vinhos do Dão, vinhos gastronómicos que acompanham pratos de forno. Também em cena, foi recriado uma mesa de uma família abastada da aldeia, com louças e talheres da época sem esquecer toda uma vastíssima baixela de porcelanas e pratas (ver Apêndice 13).



Figura. 11 Explicação das iguarias de forno por Anabela Abreu

Fonte: fotografia do autor

Após degustação de tão esplendorosos sabores confeccionados em forno de lenha, o grupo de cantares “As tricanas de Vildemoinhos” faz o encerramento da encenação com dois temas tradicionais do cancionero regional. Já em final de tarde, deste dia de vivências muito intensas, vividas e registadas pelo autor deste projeto.



Figura. 12 Grupo de Cantares “As Tricanas de Vildemoinhos” (Alguns elementos)

Fonte: fotografia do autor

Com este teste de campo, que teve início no moinho da “Tia Micas Moleira” (ver Anexo 36) pretendeu-se testar um conjunto de ideias a concretizar e a replicar noutros pontos dos roteiros da rota dos fornos, que poderão ser ajustados à realidade de cada localidade, com o respetivo *storytelling*.

4.9. Qualificação turística e formação dos centros de iniciativa local (CIL)

Neste domínio, o programa de formação “CIL – Centro de Iniciativa Local” afigura-se essencial para a incrementação com sucesso do projeto Rota dos Fornos na perspetiva de dar resposta à qualificação dos recursos humanos, que vão estar em contacto com os visitantes. Mas, este programa é mais do que um plano de formação-ação, é um conjunto de respostas sociais para estes territórios com baixo índices de qualificações. Tendo como eixo central a Rota dos Fornos, o programa é proposto também como uma valorização para a comunidade, também no que concerne à igualdade de género (CIG, 2021) e, ao mesmo tempo, numa linha condutora de uma imagem de marca única, no turismo deste território.

A qualificação dos recursos humanos é crucial para o sucesso do projeto Rota dos Fornos, não só pelas ações-ativas (ANQEP, 2021) mas também na construção de um projeto de cidadania global. Defende-se a sua incrementação com vista a abrir novos horizontes para a qualificação de ativos nestes territórios e para a promoção da pequena iniciativa empresarial de base local ou seja o micronegócio para os empresários e empresárias do mundo rural.

Com uma metodologia de nova visão da formação, passa-se de uma conceção abstrata e académica das relações de aprendizagem para uma visão prática de formação-ação e sustentada, que encontra a sua maior fundamentação na valorização do indivíduo como adulto em busca de novas competências, inserido em contextos económicos, sociais e territoriais dinâmicos e exigentes em prol de um turismo local com a preservação do património.

O Programa dos "Centros de Iniciativa Local" pretende dar continuidade a esta linha de intervenção alargando o âmbito territorial e de intervenção por forma a colocar ao dispor das populações desta região um conjunto de dispositivos promotores da iniciativa individual, da inserção/reinserção social, da aquisição de novas competências e do desenvolvimento local. Deste modo, os centros são pensados como espaços com vida e dinâmicas muito ativas. Para este programa de qualificação e de formação-ação para o turismo, são sugeridos pelo autor deste projeto ações pertinentes para estas regiões. De salientar que após o levantamento de necessidades nestes territórios, será ajustado o programa para cada comunidade (POCH, 2021). Trata-se, assim, de articular, numa intervenção integrada, diversas sinergias que têm incidência direta no desenvolvimento local e que podem ser agrupadas em várias áreas de ação:

1. Inventariação e explicitação das competências dos ativos: o capital de competências locais por via do reconhecimento e valorização social e profissional, numa base informal, das competências acumuladas através da experiência de vida e de meios informais de aprendizagem, saberes e destrezas com valor relevante para a iniciativa local, coletiva e individual. Esta ação propõe-se ainda contrariar as atitudes dominantes em matéria de valorização e desvalorização social das profissões tendo em conta, por um lado a importância desmedida que é dada, em muitos casos, ao diploma escolar e por outro, ao desprezo a que são votadas as atividades profissionais que são baseadas no trabalho manual. Trata-se de principalmente de uma dinâmica de reavaliação e de revalorização do capital de competências locais, por forma a credibilizar as condições locais tidas por necessárias para a realização de investimentos e de novas iniciativas empresariais.

2. Desenvolvimento de novas competências nos ativos que apresentam sérias dificuldades de progressão profissional e social a partir dos sistemas tradicionais de educação e formação, promovendo modalidades mais flexíveis e mais integradoras de formação-ação que assegurem quer a melhoria nos níveis de qualificação das populações locais, quer ainda a emergência de novas atitudes face às tarefas de desenvolvimento local, no plano motivacional e organizativo, por parte dos diversos atores implicados nas ações. Trata-se de articular, num processo que se deseja contínuo, um conjunto de dinâmicas que convergem para um objetivo comum: o desenvolvimento das pessoas como profissionais e como cidadãos. Nestes termos o processo de desenvolvimento integra:
 - Uma área relacionada com as competências-chave que exercem uma influência transversal à progressão no plano pessoal, profissional, empresarial e social.
 - Uma segunda área centrada nas relações profissionais e empresariais
 - Uma terceira área orientada para a integração comunitária e para o exercício pleno da cidadania
3. O desenvolvimento do potencial empreendedor dos indivíduos e da comunidade através de ações principalmente voluntaristas que valorizam o sentido de risco apesar de calculado, que desmistificam alguns paradigmas do empreendedorismo de sucesso no mundo rural. Existe nesta linha de ação uma intenção de articular objetivos individuais com objetivos coletivos que deverão traduzir-se simultaneamente pela qualificação dos projetos de vida dos participantes, e pela construção de plataformas comuns de intervenção local para as instituições vocacionadas para as tarefas do desenvolvimento.
4. O desenvolvimento de novas funções comunitárias: a aldeia total.

O programa tem assim por finalidade contribuir para o desenvolvimento de comunidades locais aprendentes e ativas que sustentam processos de desenvolvimento integrado de base local. Trata-se de, através de diversas linhas de ação articular numa única corrente a educação e formação profissional de ativos e a iniciativa empresarial de base local. O programa assenta numa estratégia de valorização da iniciativa local articulando tarefas de âmbito coletivo, a comunidade local no seu todo, com ações dirigidas a grupos em particular, tendo sempre por motor, uma dinâmica de projeto. Para assegurar um funcionamento articulado de todas as iniciativas será constituída uma rede de parceiros locais e regionais que assumirá um papel preponderante na cogestão do programa. Os parceiros não serão apenas executores e organizadores de tarefas locais, antes pelo contrário serão chamados a integrar uma dinâmica coletiva de pilotagem do projeto. Esta participação traduzir-se-á em encontros, seminários internos e externos e reuniões de

coordenação. A rede será sustentada por um sistema de informação que será dinamizado no espaço Web, R-Dão com um site próprio do programa e uma aplicação.

Os objetivos gerais do programa são assim:

1. Apoiar a qualificação e a reinserção profissional de ativos a nível local;
2. Promover a pequena iniciativa empresarial de proximidade;
3. Favorecer o desenvolvimento de comunidades locais aprendentes.

O programa de qualificação dos recursos humanos específico do projeto Rota dos Fornos, “Centros de Iniciativa Local” (CIL) propõe-se abranger as localidades da Região Viseu Dão Lafões e Beira e Serra da Estrela. No conjunto das iniciativas propostas prevê-se intervir junto de ativos desempregados e ou em situação profissional caracterizada pela precariedade e em especial situação de desfavorecimento com as iniciativas de educação/formação, no contexto de micronegócios e utentes das iniciativas ligadas aos processos de orientação pessoal e profissional e participantes nas iniciativas da comunidade em formação, durante o período de dois anos. No público-alvo, dar-se-á especial atenção às mulheres que pretendam inserir-se ou reinserir-se numa atividade profissional e aos públicos em situação ou risco de exclusão social e profissional. As estratégias de recrutamento assentarão na rede de parceiros constituída para esta iniciativa, numa estratégia coerente ao colocar o CIL também ao serviço das entidades e dos programas locais de desenvolvimento e combate à exclusão, tais como: centros de emprego, autarquias, juntas de freguesia, associações entre outros.

De acordo com as especificidades do programa será elaborada uma candidatura, tendo por base um conjunto de competências inerentes à intervenção junto de públicos especialmente desfavorecidos. O recrutamento de equipas de animadores da formação será feita de acordo com critérios definidos no âmbito da preparação técnico/científica dos candidatos e experiência anterior de intervenção junto dos públicos em causa, constituindo uma equipa de formadores/animadores de atividades multidisciplinar.

O programa deverá desenvolver várias ações de formação para dotar os centros de:

- “quiosques da vida ativa”, a estrutura de entrada e receção, dos participantes que apoia e orienta os percursos individuais de formação e anima a rede de parcerias locais, com o objetivo de aproximar as instituições do cidadão
- uma função de reconhecimento comunitário de competências, no sentido de animar a comunidade local (empresários, instituições de formação, poder local, instituições sociais) a envolver-se no projeto de forma qualificada

- oficina de projetos, com um papel estratégico para o aumento dos níveis de empreendedorismo local e desenvolvimento de competências, pretendendo ser um espaço de qualificação e partilha, de promoção da iniciativa empresarial, e do autoemprego que contribua de uma forma efetiva para o desenvolvimento económico e social das comunidades onde está inserida
- intervenção com públicos femininos carenciados, numa ação “Ponto de Partida” para dar resposta às mulheres com dificuldades de integração socioprofissional, o que se deve não só às baixas habilitações académicas e profissionais, mas também aos papéis sociais associados à condição feminina: os cuidados aos dependentes e à gestão doméstica.

Para além da formação e qualificação nas comunidades com fornos comunitários abrangidos pela Rota dos Fornos, as entidades envolvidas e seus parceiros devem colaborar e atuar de forma ativa no sentido da crescente qualificação dos recursos humanos dos serviços turísticos no âmbito do alojamento, restauração, animação turística.

4.10. Promoção e comercialização

O forno comunitário que deverá ser selecionado para representar a Rota dos Fornos, visto todos os roteiros terminam neste forno e por ser o mais antigo e emblemático, é apresentado na Figura 13. Na promoção nacional e internacional, os parceiros têm um papel preponderante com vista a uma divulgação acertada e segmentada. De realçar que este território já tem marcas de promoção turística que se encontram consolidadas no mercado. A marca Serra da Estrela é uma delas, para além dos Vinhos do Dão. Gastronomia regional, as pessoas e a cultura são pilares muito relevantes. Deste modo, é necessário trabalhar para o reconhecimento do projeto a nível nacional e internacional.

Numa fase de teste, para a região, a promoção será realizada em pequenos grupos de cada território do projeto, promovendo o turismo de proximidade. Findo este, é realizado um conjunto de reuniões de trabalho para análise e retificação da rota proposta, suas características e serviços turísticos complementares. Só depois se poderá divulgar e promover o projeto seguindo o plano estratégico, anteriormente apresentado.



Figura 13. Forno Comunitário de Couto do Mosteiro (Santa Comba Dão)

Fonte: fotografia do autor

A participação dos visitantes em cocriação de experiências, nos lugares selecionados da rota e experiências sugeridas, para além da sua fidelização, vai promover e divulgar outros produtos turísticos, assim como o consumo dos produtos regionais.

A comercialização em cada centro de iniciativa local e loja de iniciativa local fica a cargo dos seus dirigentes e todos os valores daí gerados revertem para a comunidade. Já no que diz respeito aos produtos de *merchandising* da rota, estes são fornecidos a cada centro de iniciativa local e loja de iniciativa local e comercializados por eles, isto com valores acordados pela rede.

4.11. Monitorização e avaliação

A monitorização do projeto é realizada pela equipa de gestão, onde estão também incluídos os elementos diretivos de cada centro de iniciativa local. Visto estamos na presença de um projeto em rede, todos são chamados para a realização dos pontos em avaliação. Uma avaliação “360”, permitindo a implementação de medidas corretivas para cada centro.

Através da aplicação R-Dão, constituindo-se a Rede Digital do Dão, o visitante ao registar a sua presença, entra *on-line* no sistema de monitorização, possibilitando à unidade de gestão no CIL, verificar quantos visitantes se encontram no território e que atividades vão realizar. É com esta ferramenta digital que, após conclusão da visita cocriativa, os visitantes são encaminhados pela R-

Dão a preencherem um breve questionário de avaliação das ações realizadas. No que respeita às ações ativas no âmbito da formação dos recursos humanos, estas são monitorizadas e avaliadas através das ferramentas criadas para o efeito e que fazem parte do dossier técnico-pedagógico. Reunidos todos os dados de avaliação, estes são trabalhados com o fundamento da aplicação de medidas corretivas imediatas ou a longo prazo.

4.12. Conclusão

Neste capítulo, numa abordagem geral, são referenciados os intervenientes e responsáveis pelo projeto, assim como os recursos e os potenciais clientes. Sendo um projeto global e de implementação em rede, faz sentido uma gestão controlada dos meios com vista a serem rentabilizados. Nesta lógica de rede, foi sublinhada a necessária cooperação entre parceiros e o seu esperado impacto económico e social e as orientações a nível ambiental.

Depois da referência às rotas existentes que passam pela região, mas também as rotas de âmbito nacional e internacional, que percorrem o território, a análise da Rota do Vinho do Dão permitiu extrair informação útil para uma bem-sucedida incrementação no terreno da Rota dos Fornos, designadamente em termos de roteiros, material promocional e acesso aos pontos de visita.

Este capítulo é a medula de todo o projeto, visto estar aqui inerente todo o trabalho, desde a conceção da rota, passando pelo teste de campo, plano estratégico, formação/ação, até à monitorização e avaliação. A valorização dos produtos de cada território e a sua utilização em cocriação, deve levar por, um lado, ao desenvolvimento territorial sustentável e, por outro, à satisfação dos turistas e à sua sensibilização para comportamentos mais sustentáveis e responsáveis.

Capítulo 5 – Conclusões e recomendações

5.1. Principais conclusões

Como anteriormente discutido, o valor cultural destes territórios exige a revitalização das suas tradições, designadamente associadas aos fornos comunitários, sendo assim proposta a criação da Rota dos Fornos.

Tendo como fundamento primordial a criação de uma rota, neste projeto foi elaborada uma breve resenha histórica do seu conceito, que advém do latim *rupta*, evocando a ideia de “rumo” até mesmo “caminho” (Figueira, 2013). A revisão de literatura para o efeito permitiu ainda a elaboração de um quadro com definições de rota, que pode ser entendida basicamente como uma ligação de vários pontos de uma forma organizada e compreensível (Ward-Perkins et al., 2019). Verifica-se também uma evolução do conceito e da sua aplicação, associada à tematização, em que a gastronomia e vinhos ganham relevo crescente. Com efeito, nas últimas décadas, por todo o mundo, tem sido criadas rotas ou adaptados percursos existentes de natureza comercial ou outra para a expansão global do turismo (Sarmiento, 2013), com ênfase sobre a enogastronomia.

A identificação e análise das rotas existentes na região, mas também no país e no contexto internacional foi de particular importância para o projeto de criação da Rota dos Fornos, não existindo nenhuma na zona Centro nem mesmo em Portugal assente neste específico recurso turístico-patrimonial. Tratando-se de um projeto ligado à gastronomia e vinhos, foi realizado um levantamento das unidades em Portugal com essa oferta: na região do Dão apenas existem cinco unidades de oferta turística de enogastronomia. A nível nacional o maior número de oferta turística neste campo é a região do Alentejo que conta com quarenta e cinco unidades, sendo também uma das principais regiões vitivinícolas do país. Facto que sugere a necessidade de estruturação de mais e novas ofertas de experiências no território de incrementação do projeto.

No que respeita à gastronomia e vinhos, estas experiências gastronómicas locais são determinantes para a ligação emocional e apego ao destino (Smith, 2002), imprimindo uma marca peculiar vincada mesmo depois da despedida. Esta é uma forte conclusão para a defesa deste projeto já que a gastronomia combina património imaterial, arte e tradição, aliada aos métodos culinários e aos produtos da terra, proporcionando experiências gastronómicas de emoção (Coelho et al., 2017).

Estão, assim, reunidas as condições para propor o projeto Rota dos Fornos na região da Beira Alta, no planalto beirão, onde se deleita o Rio Mondego, Dão e o Alva, em altitudes que vão dos 200 aos 500

metros (Ribeiro, 1995), onde se insere o Parque Natural da Serra da Estrela, elemento âncora para todo o território.

Pensa-se poder concluir que o principal objetivo enunciado no capítulo introdutório foi atingido, tendo sido descrita de forma fundamentada o projeto de criação da Rota dos Fornos, baseada nos fornos comunitários de várias aldeias da região da Serra da Estrela e do Dão. Igualmente se entende que os objetivos específicos enunciados foram de forma geral atingidos. Foi discutida a importância do turismo gastronómico e das rotas temáticas associadas para a atratividade turística e dinamização territorial, bem como caracterizada de forma sucinta a oferta de rotas temáticas na região e no país. Por outro lado, procurou-se descrever de forma concreta o processo de conceção e implementação da rota proposta, sendo testadas algumas experiências cocriativas sugeridas (associadas à gastronomia, ofícios tradicionais, *storytelling* e interação com população local), na aldeia de Vildemoinhos, uma das aldeias propostas para integrar a rota a incrementar. Neste capítulo, serão enunciadas, por fim, a seguir algumas recomendações e identificar fatores críticos de sucesso com vista à futura implementação da rota proposta.

5.2. Recomendações e fatores críticos de sucesso

Perante o trabalho apresentado, pode concluir-se que há condições e vantagem para se avançar com a concretização do projeto e recomenda-se, assim, a futura implementação da Rota dos Fornos. Por um lado, o estudo demonstrou que não existe nenhuma rota na região nem em Portugal relativa a este recurso específico que são os fornos comunitários. Por outro, para além dos recursos primários e recursos secundários existentes na região para darem resposta à oferta e à procura turísticas, designadamente a Rota de Vinhos do Dão, já enraizada e divulgada, pode gerar sinergias mútuas com o projeto da Rota dos Fornos. Ressalta-se assim a importância do trabalho em rede, de forma que todos na região sejam agentes ativos, assente numa estrutura organizativa que anime os parceiros e comunidades a colaborar e interagir, em ligação com entidades institucionais e o Turismo do Centro.

É de realçar a necessária adequação do desenho da rota e dos roteiros sugeridos, em vista e aprendendo com as lacunas de rotas já existentes. A Rota dos Fornos deve ser estruturada por forma a proporcionar experiências autênticas e cocriativas, de participação ativa dos visitantes e em interação com as comunidades locais. O envolvimento de todos e sobretudo dos residentes e agentes das aldeias que integram a rota é crucial para que o turista seja um agente dinâmico na sua experiência, com uma dimensão sensorial e emocional forte, desejavelmente memorável. Outro elemento que se considera distintivo e relevante é a personalização da visita do turista, ou seja, cada um que se regista na plataforma pode criar um programa adaptado ao seu gosto, ao seu tempo e às

suas preferências de atividades a realizar. A aposta, a princípio, num turismo de proximidade permite consolidar o projeto com vista à atração posteriormente de turistas urbanos nacionais e internacionais em busca de património natural e do mundo rural, sendo a promoção e comercialização da rota como produto turístico necessariamente assente em práticas profissionais e competitivas.

O património material e imaterial ligado aos fornos comunitários deve ser tido como nuclear do projeto, que se espera que venha a contribuir para a preservação deste recurso patrimonial e das memórias, sabores e tradições a eles associados. O cuidado deste património é assim essencial na incrementação do projeto, sendo as questões de sustentabilidade não só ambiental como também social e económica críticas no sucesso do projeto.

O projeto foi concebido para que seja inclusivo, utilizando a plataforma de realidade aumentada Viseu 5.0 APP, que se poderá aplicar noutros territórios: o turista, através dos códigos QR, pode ouvir e ver um documentário ou pequeno vídeo sobre o património a visitar. Para além destas ofertas para a atividade turística, o projeto torna-se particularmente inclusivo também da comunidade local, ao promover formação-ação dos intervenientes nas aldeias integradas, com especial atenção das mulheres e incentivando micronegócios. Este programa de formação associado visa a capacitação dos recursos humanos envolvidos e das comunidades locais, tornando os territórios mais competitivos e empreendedores.

Valorizando assim as pessoas (residentes e turistas) e o património cultural e natural, em respeito pela cultura local e pelo ambiente, a Rota dos Fornos poderá tornar-se autossuficiente e produzir dinâmicas relevantes e capazes de gerar riqueza na região. Para tal, é necessário não esquecer o processo continuado de monitorização e avaliação do projeto.

BIBLIOGRAFIA/FONTES CONSULTADAS

- ADRUSE. (2013). *Sabores e Saberes Maravilhas da Estrela*. Gráfica de Gouveia, Lda. Gouveia
- AGRIDATA.(2021). Comissão Europeia. *Direção-Geral da Comunicação*.
<https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardWine/WineProduction.html>.
- Aldeias do Xisto (2013). *Aldeias*. <https://aldeiasdoxisto.pt>.
- Aldeias Históricas de Portugal (2021). *Rede de aldeias Históricas*. <https://aldeiashistoricasdeportugal.com>.
- ANQEP (2021). Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional.
<https://www.anqep.gov.pt/np4/home.html>., <https://catalogo.anqep.gov.pt/>,
<https://catalogo.anqep.gov.pt/percursos/UFCD/agrupador/UFCDT>.
- Baerenholdt, J. O., Haldrup, M., & Urry, J. (2017). *Performing tourist places*. Taylor & Francis.
- Beardsworth, A., & Bryman, A. (1999). Late modernity and the dynamics of quasification: the case of the themed restaurant. *The Sociological Review*, 47 (2), 228–257.
- BEIRA, (2020). *Jornal da Beira*. <https://beira.pt/portal/noticias/anunciada-data-para-a-realizacao-de-nova-edicao-da-feira-do-queijo-de-celorico-da-beira/>.
- Bellini, N., & Resnick, E. (2018). The luxury turn in wine tourism. In N. Bellini, C. Clergeau & O.Etcheverria (Eds.), *Gastronomy and local development* (pp. 262–267). Routledge.
- Buda, D. M., d’Hauteserre, A.-M., & Johnston, L. (2014). Feeling and tourism studies. *Annals of Tourism Research*, 46, 102–114. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2014.03.005>.
- Cadavez, Cândida. (2016). *I Congresso Nacional de Turismo*. FCSH: IHC – Outros.
<http://hdl.handle.net/10362/34433>.
- Camara Municipal de Aguiar da Beira. (2021). *Percurso do Almançor*. <https://www.cm-aguiardabeira.pt/roteiros-turisticos/almancor>.
- Câmara Municipal de Carregal do Sal (2021).Locais a Visitar.<https://www.cm-carregal.pt/pages/1026>.
- Câmara Municipal de Castro Daire (2021). *Percursos Pedestres*. http://www.cm-castrodaire.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=251&Itemid=252.
- Câmara Municipal de Oliveira de Frades (2021). *Turismo OF. Rotas*. (<https://turismo.cm-ofrades.pt>).
- Câmara Municipal de Penalva do Castelo (2021). *Rede de Percursos Culturais*. <https://www.cm-penalvadocastelo.pt/visitar/rede-de-percursos-culturais/>.
- Câmara municipal de Santa Comba Dão (2021). *Pequenas Rotas 1, 2, 3 e 4 – Percursos Pedestres*.
<https://cm-santacombadao.pt/menu/655/pequenas-rotas-1-2-e-3>.
- Câmara Municipal de São Pedro do Sul (2007). *Percursos Pedestres*. <http://www.cm-spsul>.

pt/conteudo.asp?idcat=192.

Câmara Municipal de Tondela (2021). *Percursos Pedestres*. <http://www.cm-tondela.pt/index.php/turismo/percursos-pedestres>.

Câmara Municipal de Vouzela (2021). *Percursos Pedestres*. <https://www.cm-vouzela.pt/visitar/fazer/percursos-pedestres/>.

Câmara Municipal do Sátão (2021). *Turismo. Folhetos Informativos*. <https://www.cm-satao.pt/turismo/folhetos-informativos/>.

Caton, K., & Santos, C. A. (2007). Heritage tourism on route 66: Deconstructing Nostalgia. *Journal of Travel Research*, 45(4), 371–386. <https://doi.org/10.1177/0047287507299572>

Choe, J. Y., & Kim, S. (2018). Effects of tourists' local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.

CIG (2021). Espaço POPH-QREN. <https://www.cig.gov.pt/poph-qren/>. Comissão para a Cidadania e Igualdade de Género.

CIMBSE. (2020). *Plano estratégico regional de empreendedorismo e captação de investimento*. CIM Beiras e Serra da Estrela. 2020. Guarda.

CIMVDL. (2021). *Estratégia Viseu Dão Lafões 2030*. JPQ. Viseu.

CM, Jornal. (2020). *Viseu em 10º lugar internacional*. <https://www.cmjornal.pt/sociedade/detalhe/cidade-de-viseu-lidera-em-qualidade-de-vida>.

COE (2021) Instituto Europeu de Rotas Culturais. Abbaye de Neumünster. Luxemburgo. <https://www.coe.int/en/web/cultural-routes/portugal> (Certificação de Rota Cultural)

Coelho, A., Gomes, B., Carvalho, C., Hagatong, C., Gouveia, D., Amorim, D., Barros, V. (setembro de 2017). CULTIVAR: Cadernos de Análise e Prospetiva. In A. Sampaio, B. Dimas, E. Diniz, A. Filipe Morais, A. Moura, C. Alves, R. Trindade (Edts.) *CULTIVAR: Cadernos de Análise e Prospetiva*(9), pp. 7-107.

Correia, Alberto. (1981), *Roteiro Turístico do Distrito de Viseu*. Comissão Municipal de Turismo de Viseu. Viseu.

Correia, Alberto. 2020. *Viriatos uma saborosa invenção*. Viseu sabe bem – 1 e 5. Município de Viseu. 2020.

Dão Ecopista (2018/2/22). *Portuguese Trails Centro Já Está On line*. <https://ecopistadodao.pt/portuguese-trails-centro-ja-esta-online/>.

Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263.

FCT. (2019). *Agenda Temática de Investigação e Inovação Turismo, Lazer e Hospitalidade*, FCT, Lisboa.

- Feio, Maria João (ed.); Ferreira, Verónica (ed.). *Rios de Portugal*. (2019, p.23). Impresa da Universidade de Coimbra. Coimbra.
- Figueira, Luís Mota, (2013). *Manual para Elaboração de Roteiros de Turismo Cultural*. Instituto Politécnico de Tomar.
http://www.cda.ipt.pt/download/ebooks/Manual_Roteiros_CESPOGA2013-compactado.pdf.
- Fugas (2021). <https://www.publico.pt/2021/01/14/fugas/noticia/geopark-serra-estrela-vai-rota-pedestre-ciclavel-760-km-1946294>.
- Gonçalves, Eduardo Cordeiro. Guerra, Ricardo Jorge da Costa. (2019). O turismo de saúde e bem-estar como fator de desenvolvimento local: uma análise à oferta termal portuguesa. *Pasos* 17(2). 453-472. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.030>.
- Herculano (A.), 1856-1868, vol. 1, pp. 356 (In illas azenias non detis plusquam quartam decimam partem sine offretione.: foral de Coimbra de 1111), 399-401 (De molinis non accipiat nisi de XIII alqueires vnum sine ofreçone.: foral de Tomar de 1174), 420-421 (De molinis non accipiant nisi de XIII alqueires I sine offretione: foral de Ourém, de 1180).
- INE (2019). Anuários Estatísticos Regionais 2019. Destaque 17 de dezembro 2020. Lisboa.2020.
- INE (2020). Instituto Nacional de Estatística - Estatísticas Demográficas:2019. Lisboa: INE, 2020. Disponível em :<https://www.ine.pt/xurl/pub/71882686>>. ISSN 0377-2284. ISBN 978-989-25-0535-0.
- INE (2021). Taxa de natalidade 2019. https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpgid=ine_tema&xpid=INE&tema_cod=1713&xlang=pt
- INE (2020). Lisboa : INE, 2021. Disponível em <https://www.ine.pt/xurl/pub/6359840>. ISSN 0871-8725. ISBN 978-989-25-0575-6.
- Instituto Nacional de Estatística, IP (2020). Estatísticas Demográficas – 2019. Lisboa.2020. Portugal.
- Jacob, H. E. (2003). “6000 anos de pão” ., pp.31-127, 225-271, 379-388, 463-490. Antígona. Lisboa.
- Junta de Freguesia da Guarda (2016). *Fornos da Guarda. Fornos Comunitários entrevista com Vasco Gaspar*. Guarda.
<http://www.freguesiadaguarda.pt/page?nocache=0.281&pageid=a0G2000000zEkXzEAK>).
- MacLeod, N. (2016). The role of trails in the creation of tourist space. *Journal of Heritage Tourism*, 12(5), 1–8.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Marques, Gentil (1962). *Lendas de Portugal Lisboa*, Círculo de Leitores, 1997 (1962), Volume I pp, 287-290.
- MEYER, A. (1972). *An Educational History of the Western World*. New York: Routledge.
- Montaigne, M. (2004). *Ensaio*s. Tradução de Sérgio Milliet. São Paulo: Nova Cultural, Os Pensadores,

v. 1.

NCULTURA. (2020). <https://ncultura.pt/queijo-nacional-conquista-premio-mundial/>.

Paiva, O., & Seabra, C., & Abrantes, J., & Reis, M., & Pereira, A. (2018). Rotas Culturais no Centro de Portugal: Duas propostas. In A. Correia & P. B. Homem (Coord), *Turismo no Centro de Portugal – Potencialidades e Tendências* (pp. 379-399). Coimbra: Actual.

Parque Natural da Serra da Estrela - CISE (2012). Geologia e Geomorfologia. <https://www.cise.pt/pt/index.php/serra-da-estrela/geologia-e-geomorfologia/13-serra-da-estrela>.

Pinheiro, Ana Elias, (2007). Universidade Católica Portuguesa (Viseu). Comunicação apresentada no Colóquio Internacional "Turismo, Património e Desenvolvimento", Viseu, 26 e 27 de Maio de 2006.
https://digitalis.uc.pt/pt-t/artigo/itiner%C3%A1rios_culturais_viajando_pela_hist%C3%B3ria.

POCH (2021). Programa Operacional Capital Humano. Aviso n.º POCH-70-2021-03. 12 de março 2021. Lisboa. <https://www.portugal2020.pt/candidaturas?pg=03>

PORDATA (2018). *Trabalhadores por conta de outrem*.
[https://www.pordata.pt/Portugal/Trabalhadores+por+conta+de+outrem+com+sal%C3%A1rio+m%C3%ADnimo+nacional+por+sector+de+atividade+econ%C3%B3mica+++Conte+nente+\(percentagem\)-2897](https://www.pordata.pt/Portugal/Trabalhadores+por+conta+de+outrem+com+sal%C3%A1rio+m%C3%ADnimo+nacional+por+sector+de+atividade+econ%C3%B3mica+++Conte+nente+(percentagem)-2897).

PORDATA (2020). *Empresas não financeiras: total e por setor de atividade económica*.
<https://www.pordata.pt/Municipios/Índice+de+envelhecimento-458>.

PORDATA (2020). *Municípios. Empresas não financeiras*.
<https://www.pordata.pt/Subtema/Municipios/Empresas+N%C3%a3o+Financeiras-430>.

PORDATA (2020). *Valor Acrescentado Bruto total e por ramo de atividade*. [https://www.pordata.pt/Portugal/Valor+acrescentado+bruto+total+e+por+ramo+de+atividade+\(base+2016\)-2293](https://www.pordata.pt/Portugal/Valor+acrescentado+bruto+total+e+por+ramo+de+atividade+(base+2016)-2293).

Portugal Num Mapa (2014). <https://www.portugalnummapa.com/tradicoes/mitos-e-lendas/>

Ramos, A. (2005). *O Termalismo em Portugal: Dos fatores de obstrução à revitalização pela dimensão turística*. Tese de doutoramento. Universidade de Aveiro. Aveiro.

Rede de Judiarias de Portugal (2021). *A Rede*. <http://www.redejudiariasportugal.com/index.php/pt/>.

Ribeiro, O. (1995). *Introdução ao estudo da geografia regional*. João Sá da Costa. Lisboa.

Richards, (2011). *Tourism Trends: Tourism, culture and cultural routes*. Council of Europe. Khovanova-Rubicondo, K..Strasbourg.

Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In Hjalager, A. M. , Richards, G. (Eds), *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London, New York, 3-20

- Rossetto, T. (2012). Embodying the map: Tourism practices in Berlin. *Tourist Studies*, 12 (1), 28–51. <https://doi.org/10.1177/1468797612444192>.
- Rodrigues, B. (2018). Turismo Cultural e Desenvolvimento: A Rota das Catedrais e o Caso de Santarém. Tese de Doutoramento. Universidade de Coimbra.
- Roteiro de Lendas e Mitos (s.d.) *Terra Milenar – Viseu Misteriosa*. <https://www.youtube.com/watch?v=f2Rnfy7Z9ac>
- Sales, Sofia. (2010). *O Culto do Pão*. Dissertação apresentada à Escola Superior de Educação de Bragança para a obtenção do Grau de Mestre em Animação Artística.
- Roy, N., & Gretzel, U. (2021). Feeling opulent: adding an affective dimension to symbolic consumption of themes. *Tourism Geographies*, 1-23.
- Silkes, C. A., Cai, L. A., & Lehto, X. Y. (2013). Marketing to the culinary tourist. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 335-349.
- Saramago, J. (1981). *Viagem a Portugal*. Porto Editora.
- Sarmento, J. (2013). Tourism Routes: Material heritage of Portuguese origin in Morocco and Goa. *Turismo e Cultura, destinos e competitividade*. Universidade de Coimbra.
- Serra da Estrela On line.(2021) *Distrito da Guarda. Serra da Estrela*. <https://sites.google.com/site/serradaestrelaonline/home/distrito-da-guarda/cidade-da-guarda/historia>.
- Shaw, G., & Williams, A. M. (2004). *Landscapes of pleasure: The construction of new tourism spaces and places*. Sage.
- SIGTUR. (2018). *Empreendimentos Turísticos de Hotelaria nos Concelhos de: Viseu; Mangualde; Penalva do Castelo; Nelas; Carregal do Sal; Gouveia; Seia; Oliveira do Hospital; Tábua; Santa Comba Dão*. <https://sigtur.turismodeportugal>.
- Silkes, C.A., Cai, L.A., Lehto, X.Y., 2013. Marketing to the culinary tourist. *Journal of Travel and Tourism Marketing* 30(4), 335–349.
- SOFTINSA. (2021). *Centros de invocação*. <https://www.softinsa.pt/pt/centros-de-inovacao/>.
- TCP. (2021). *Turismo Centro de Portugal. Aveiro*. <https://turismodocentro.pt/roteiros/road-trips/>.
- Towner, J. (2002). Literature, Tourism and the Grand Tour. In: Robinson, Mike; Andersen, Hans-christian. *Literature and Tourism: essays in the reading and writing of tourism*. London.
- Turismo de Portugal (2017). *Estratégia Turismo 2027*. Lisboa 2017. http://www.turismodeportugal.pt/pt/Turismo_Portugal/Estrategia/Estrategia_2027/Paginas/default.aspx
- Turismo Centro de Portugal (2021). *Rota da Lã Serra da Estrela*. <https://turismodocentro.pt/roteiro/rota-da-la-serra-da-estrela/>.
- Turismo Centro de Portugal. (2021). *Rota dos 4 rios e das lagoas na Serra*. <https://turismodocentro.pt/roteiro/rota-dos-4-rios-e-das-lagoas-na-serra-da-estrela/>

Turismo de Mangualde (2017). *Descobrir. Roteiros*. <https://www.turismodemangualde.pt/roteiros.php>.

Turismo de Portugal (2021). *Portuguese Trails. Rotas*. <https://portuguesetrails.com/pt-pt>.

Turismo do Centro (2021). *Rota dos Castelos e Aldeias Históricas na Serra da Estrela*. <https://turismodocentro.pt/roteiro/rota-dos-castelos-e-aldeias-historicas-na-serra-da-estrela/>.

Turismo do Centro (2021). *Roteiros. Rotas*. <https://turismodocentro.pt/roteiros/rota-tematicas/>

Turismo do Centro (2021). *Rota das Antigas Judiarias na Serra da Estrela*. <https://turismodocentro.pt/roteiro/rota-das-antigas-judiarias-na-serra-da-estrela/>.

Turismo do Centro (2021). *Rota dos Vales Glaciares na Serra da Estrela*. <https://turismodocentro.pt/roteiro/rota-dos-vales-glaciares-na-serra-da-estrela/>.

Visit Viseu (2021). *Roteiros*. <https://visitviseu.pt/roteiros>.

Xu, S., Barbieri, C., Anderson, D., Leung, Y. F., & Rozier-Rich, S. (2016). Residents' perceptions of wine tourism development. *Tourism Management*, 55, 276-286.

WFTA. *World Food Travel Association* (2021). <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>.

Ward-Perkins, D., Beckmann, C., & Ellis, J. (2019). *Tourism routes and trails: theory and practice*. CABI.

Wines of Portugal (2021).

<http://www.winesofportugal.info/pagina.php?codNode=119005&txtEnoturismo=®Enoturismo=5>

Yeoman, I., McMahon-Beattie, Fields, U., Albrecht, J., Meethan, K. (2015). The future of food tourism: foodies, experiences, exclusivity, visions and political capital (Channel VI.). London: 06 Jul 2015.

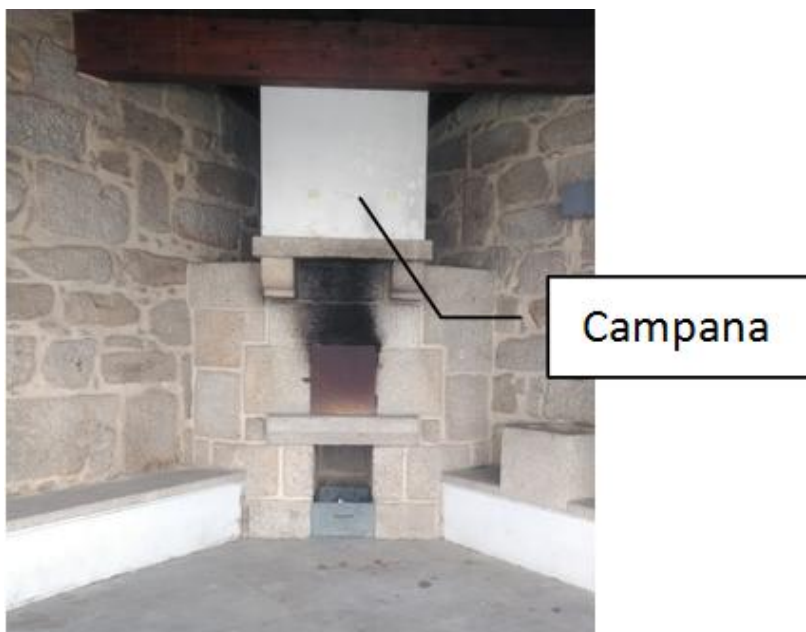
APÊNDICES

Apêndice 1



Forno: Nelas (Construção em pedra e tijolo)
Fonte: o autor

Apêndice 2



Forno: Lapa do Lobo – Nelas (Campana – chaminé para saída dos fumos do forno)
Fonte: o autor

Apêndice 3. Monumentos classificados na região do Dão

CONCELHO	NÍVEL DA CATEGORIA DE PROTEÇÃO			Total
	Monumento Nacional	Interesse público	Interesse Municipal	
Carregal do Sal	3	4	4	11
Gouveia	2	8		10
Mangualde	3	14	10	27
Nelas		10	6	16
Oliveira do Hospital	3	18	2	23
Penalva do Castelo		5	2	7
Santa Comba Dão		7		7
Seia	2	12		14
Tábua		10		10
Tondela	1	13	5	19
Viseu	6	21	6	33

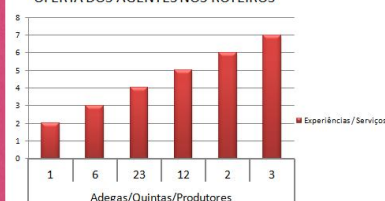
Apêndice 4

Rota dos Vinhos do Dão

Serviços/Experiências



OFERTA DOS AGENTES NOS ROTEIROS



Fonte: elaboração própria

Apêndice 5

WELCOME CENTER DA ROTA DOS VINHOS DO DÃO

O Welcome Center da Rota dos Vinhos do Dão faz o acolhimento ao visitante e coloca à disposição provas dos diferentes vinhos da Rota, têm ponto de venda, a visita começa com um filme promocional do Dão e termina com exposições de arte.

Horário de funcionamento-Terça-feira a Sexta-feira: 10h00 – 12h30 | 14h00 – 18h00
 Sábado: 10h00 – 12h30 | 14h00 – 19h00 - Encerrado: Domingo, Segunda-feira e Feriados
 Extraído de : <http://rotavinhosdao.pt/a-rota/welcome-center/welcome-center> - consultado 6/2020

Apêndice 6

Menus do inquérito da Rota dos Fornos – Visita personalizada

Grupo - PAX	Nome:	Mail	TM					
Data	Dias	Deslocação	Alergias	Peixe	Carne	Vegetariano	Roteiro	Passaporte
ano/mês/dia	1	Pé	Marisco	Bacalhau	Porco	Sim	Linha do Dão - 1	Papel
	2	Bicicleta	Canela	Lampreia	Vaca	Não	Linha da Beira - 2	Digital
	3	Adaptado	Frutos Secos	Pólvoro	Borrego		Linha da Serra - 3	
	4	Moto	Lactose	Pescada	Cabrito			
	5	Carro	Gluten	Truta	Coelho			
Mais		Autocarro	Ovo	Peixe do rio	Figado			
		Comboio	Outros	Outros	Moelas			
		Avião			Orelha de Porco			
					Outros			

Elaboração: elaboração própria

Apêndice 7



Recriação – Início da encenação à porta do moinho da Tia Micas Moleira
 As Moleiras (Carla Abibe – Esq. Anabela Abreu – Dir.)
 Fonte: fotografia do autor



Recriação – Encenação com o moleiro Firmino Toipa
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Explicação dos mecanismos do moinho
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Início da transformação do grão de milho em farinha (moagem)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Ajustar o grão de farinha (graúda, média ou fina)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Transporte da farinha à cabeça até ao forno para ser amassada nas masseiras
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Início do fabrico do pão (António Oliveira – Padeiro)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Amassar (Farinha, fermento, sal e água)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Repouso das massas até o pão levedar em 2h
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Dosear/Formar o pão com a tijela
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Preparação das massas para irem ao forno
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Colocação das massas no forno
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Ao fim de uma hora, retira-se o pão e bate-se no fundo para ver se está cozido
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Depois de cozido o pão é partido ao meio e não cortado.
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Broa Trambela (A) e Sêmea de Trigo e milho (B) Vildemoinhos
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Cabrito assado no forno com arroz de forno
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Papas de milho doce (Tigelada)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Mesa de refeição (toalha de linho bordada à mão com guardanapos e pratas)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Saída do forno do Bolo moreno e Pão-de-ló ou Pão Leve
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Bolo moreno de 1 Ovo (A) e Pão-de-ló ou Pão Leve (B)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Explicação das Iguarias à mesa feitas no forno
(Anabela Abreu – Esq.; Cátia Aldeagas – Meio; Carla Abibe – Dir.)
Fonte: fotografia do autor



Recriação – Final com Cantares Populares
Grupo de Cantares – As Tricanas de Vildemoinhos (Alguns Elementos)
Fonte: fotografia do autor

Apêndice 8

Retirado pelo autor em: <https://www.facebook.com/JornaldoCentro/videos/ep5-receitas-com-sabor-a-natal-broa-de-vildemoinhos/161277282000920/> EP5 Receitas com sabor a Natal: Broa de Vildemoinhos consultado a 1 de 2021.

Apêndice 9



Fonte: fotografia do autor

Apêndice 10



Fonte: fotografia do autor

Apêndice 11



Fonte: fotografia do autor

Apêndice 12



Fonte: fotografia do autor

Apêndice 13



Fonte: fotografia do autor

ANEXOS

Anexo 1



Forno: Sabugueiro (Forno sem campana)
<https://feirasgastronomicas.com/feira/2598/noite-das-cacoilas-2019>.

Anexo 11

Geopark Estrela (AGE-Associação Geopark Estrela)
 Fonte: www.geoparkestrela.pt.

Anexo 12

Rota da estrada N2



Fonte: <https://www.rotan2.pt/>

Anexo 13

Rota dos Jardins com História – Rota do Dão



Fonte: <https://www.jardinhistoricos.pt/route/view/5>

Anexo 14



Rota Um Dão Cinco Destinos - <http://www.dao5destinos.pt/Default.aspx>

Anexo 15

Tur4ALL-Portugal - <https://www.tur4all.pt/pt/quem-somos/accessible-portugal>

Anexo 16

CIM-Dão Lafões - <https://cimvdl.pt/>

Anexo 17

Confrarias Gastronómicas da Região

Confraria Gastronómica do Dão – Viseu
Confraria Gastronómica da Região de Lafões – S. Pedro do Sul
Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco – Viseu
Confraria dos Carolos e Papas de Milho – Canas de Sta. Maria - Tondela
Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo – Tondela
Confraria do Queijo Serra da Estrela – Oliveira do Hospital
Confraria do Medronho – Tabua

Anexo 18

Confrarias Vínicas

Confraria dos Enófilos do Dão
Ordem Soberana dos Cavaleiros de Sto. Urbano e S. Vicente - Degustadores do vinho do Dão

Anexo 19

Associações de Desenvolvimentos

ADD-Penalva do Castelo
ADDLAP-Viseu
ADICES-Santa Comba Dão
ADRUSE-Gouveia
ADRMAG-Arouca
CCDR Centro - Coimbra

Anexo 20

Associações Culturais e Recreativas

Associação Cultural E Recreativa De Arcozelo
Gamus - Grupo De Amigos Do Museu De Grão Vasco
Arad - Associação Recreativa Amigos Do Dão
Associação Do Carnaval De Cabanas De Viriato
Grupo De Intervenção E Criatividade Artística De Viseu (g.i.c.a.v.)
GCF - Grupo De Cantares Farminhão
Associação Cultural E Recreativa De Várzea De Calde
Confraria Gastronómica Do Dão

Associação Cultural Azurara Da Beira (A.C.A.B.)
Grupo Cultural De Bombos, Primeiro De Janeiro Noventa E Dois
Associação Folclórica E Recreativa Do Tourigo
Grupo De Cavaquinhos E Cantares A Beira
Grupo Dramático Os Modestos Do Caramulo
Grupo De Cavaquinhos De Nandufe
Tuna Do Instituto Superior Politécnico De Viseu
Centro Recreativo E Desportivo Abrunhosense
Fundação Aristides De Sousa Mendes
Rancho Folclórico "os Velhos Costumes De Molelos" Associação Cultural, Recreativa e Desportiva
Associação De Desenvolvimento Dão, Lafões E Alto Paiva
Associação Social E Cultural Do Vale Do Dão
Associação Social, Cultural, Recreativa E Desportiva De Pindelo De Silgueiros
Rancho Folclórico De São Pedro De France
Sociedade Filarmónica Boa União Boaldense
Rancho Folclórico E Etnográfico De Joaninho
Associação Cultural E Recreativa De Souto Bom
Espíritos Inquietos - Grupo De Intervenção Cultural
Ascerto- Associação Social, Cultural E Recreativa De Travassós De Orgens
Grupo Etnográfico De Várzea
Confraria Gastronómica Do Cabrito E Da Serra Do Caramulo
Pedras Vivas - Associação Cultural, Recreativa E Desportiva De Cunha Alta
Grupo Cultural E Recreativo De Santar
Associação Cultural E Recreativa De São Romão
Grupo De Intervenção Cultural E Artística Do Carregal
Sociedade Musical De Moçamedes
Associação Etnográfica E Social Do Montemuro
Rancho Folclórico E Etnográfico "os Irmanicos" Da Marmeleira
Centro Cultural De Currelos
Associação Sócio Cultural E Desportiva De Santa Luzia - Mangualde
Afta - Associação Do Fomento Do Teatro Amador
Associação Mangualde Azurara
Uscsal - Associação Cultural Sénior De Carregal Do Sal
Confraria Do Bolo Podre E Gastronomia Do Montemuro
Moradiaviva Associação Cultural
Rancho Folclórico Os Alegres De Treixedo
Associação Cultural Concertinas Do Dão
Cavalhadas De Vildemoinhos Associação De Atividades Tradicionais
Rancho Folclórico Flores Da Beira Alta
Canto E Encanto - Associação Cultural
Associação Recreativa E Cultural Da Póvoa De Santo António (a.r.c.p.s.a.)
Asdreq - Associação Social, Desportiva, Recreativa De Quintela De Orgens
A. r. c.a. - Associação Recreativa E Cultural De Alvarelos
Adrec - Associação Desportiva, Recreativa E Cultural
Associação "união Das Gerações"
Associação Cultural E Recreativa De Tondela
Associação Recreativa De Boaldeia
ACERT - Tondela
Grupo De Bombos De Cercosa
Aa Bb - Associação Amigos Dos Bombos De Barcos
Grupo Cultural, Recreativo E Desportivo Mocidade Vinhalense
Associação Cultural, Recreativa E Desportiva De Sangemil

Movimento Arte Experiência - Associação Cultural E Artística
Sonetos E Coretos - Clube De Arte E Cultura
Teatro Club
Associação Cultural E Recreativa - Viseu A Dançar
Grupo De Teatro Amador "os Cestos" De Nandufe
Culturbeiras - Associação Para O Desenvolvimento Cultural Das Beiras
Arfap - Associação Regional Fotógrafos Amadores E Profissionais
Timbres & Perfis - Associação Musical
Acdrsc - Associação Cultural Desportiva Recreativa E Social De Carregal
Agbp - Associação Grupo Bombos De Pendilhe
Rancho Folclórico De São Cristovão De Nogueira
Rancho Folclórico de Gouveia
Fonte: <https://empresite.jornaldenegocios.pt/Sector/S94991/concelho/VISEU/PgNum-20/>

Anexo 21

Associações Empresarias

AIRV-Associação Empresarial da Região de Viseu
ACDV- Associação Comercial do Distrito de Viseu
CERV-Conselho Empresarial da Região de Viseu
AEM-Associação Empresarial de Mangualde
AEL-Associação Empresarial de Lafões
Extraído de: http://www.cec.org.pt/quem_somos/associados/?assoc_cat_id=50
Extraído de: <https://www.cerv-ae.pt/>

Anexo 22

Unidades de Hotelaria e restauração

Pesquisa Avançada – Todos Empreendimentos Turísticos nos Concelhos
352 ET – Total de 11 377 Camas de: Viseu; Mangualde; Penalva do Castelo; Nelas; Carregal do Sal;
Gouveia; Seia; Oliveira do Hospital; Tábua; Santa Comba Dão e Tondela.
Extraído de : <https://sigtur.turismodeportugal.pt/>

Anexo 23

Rota do Vinho Dão

- 1- Adega Cooperativa de Mangualde
- 2- Adega Cooperativa de Penalva do Castelo
- 3- Caminhos Cruzados
- 4- Casa da Ínsua
- 5- Casa da Passarella
- 6- Casa de Santar

- 7- Fonte de Gonçalvesinho
 - 8- Júlia Kemper Wines
 - 9- Ladeira da Sana
 - 10- Lusovini
 - 11- Madre de Água
 - 12- Magnum Vinhos
 - 13- Paço dos Cunhas de Santar
 - 14- Pedra Cancela
 - 15- Quinta da Bica
 - 16- Quinta da Boavista
 - 17- Quinta da Boiça
 - 18- Quinta da Espinhosa
 - 19- Quinta da Fata
 - 20- Quinta da Nespereira
 - 21- Quinta da Vegia
 - 22- Quinta das Camélias
 - 23- Quinta das Marias
 - 24- Quinta de Cabriz
 - 25- Quinta de Lemos
 - 26- Quinta de Reis
 - 27- Quinta de São Francisco
 - 28- Quinta do Carvalhão Torto
 - 29- Quinta do Cerrado
 - 30 – Quinta do Medronheiro
 - 31 – Quinta do Penedo dos Mouros
 - 32 – Quinta do Perdigão
 - 33 – Quinta do Sobral
 - 34 – Quinta dos Cedros
 - 35 - Quinta dos Monteirinhos
 - 36 – Quinta dos Penassais
 - 37 – Quinta dos Roques
 - 38 – Quinta Mendes Pereira
 - 39 – Quinta Vale das Escadinhas
 - 40 - Quinta do Vale do Cesto
 - 41 – Quintas de Sirlyn
 - 42 – Seacampo
 - 43 – Sociedade Agrícola Boas Quintas
 - 44 - Soito Wines
 - 45 - Solar do Vinho do Dão
 - 46 – UDACA
 - 47 – Vinícola de Nelas
- Extraído de: <https://rotavinhosdao.pt/as-adegas/as-adegas/>

Anexo 24

Empresas de animação turística

Pesquisa Avançada para todos os agentes de animação turística na região
(Exceto Atividades Marítimo-Turísticas)

Extraído de: <https://sigtur.turismodeportugal.pt/>

Anexo 25

AASE. Associação de Artesãos da Serra da Estrela e Região Centro

Fonte: <https://www.aasestrela.com/>

Anexo 26

Região de Viseu (24 praias de 232 nacional)

Praia Fluvial de Alcafache - Mangualde
Praia Fluvial de Caldas de Sangemil - Tondela
Praia Fluvial do Paraíso em São João do Monte - Tondela
Praia Fluvial do Teixo - Tondela
Praia Fluvial de Ferreirós do Dão - Tondela
Praia Fluvial de Nandufe - Tondela
Praia Fluvial de Porto Várzea - Campia - Vouzela
Praia Fluvial de Pouves - São Pedro do Sul
Praia Fluvial Serrazes - São Pedro do Sul
Praia Fluvial de Fráguas - Vila Nova de Paiva
Praia Fluvial de Porto de Rei - Resende
Ponte e Praia Fluvial da Lagariça - Freigil - Resende
Poço Azul - Praia Fluvial Selvagem em Sabrosa - Santa Cruz da Trapa
Poço Negro - Praia Fluvial Selvagem em Manhouce - São Pedro do Sul
Praia Fluvial da Folgosa - Castro Daire
Praia Natural do Pego - Castro Daire
Praia Fluvial da Albufeira do Vilar - Moimenta da Beira
Praia Fluvial de Segões - Segões - Moimenta da Beira
Praia Fluvial Senhora da Ribeira - Pinheiro de Ázere - Santa Comba Dão
Praia Fluvial Casal de Sejães - Oliveira de Frades
Praia fluvial do Trabulo - Rãs - Sátão
Praia Fluvial do Vau - Mortágua
Praia Fluvial da Carriça - Oliveira de Frades
Fonte: <http://aquapolis.com.pt/Praias.Fluviais/viseu/>

Anexo 27

Restaurante Mesa de Lemos - Viseu

Extraído de: <https://www.viamichelin.pt/web/Restaurantes/Restaurantes-Viseu-Portugal>

Anexo 28

Turismo acessível e inclusivo – Portugal 2019



Em 2019 Portugal foi distinguido pela Organização Mundial do Turismo como o primeiro destino turístico acessível do mundo, um reconhecimento do esforço na promoção de acessibilidades para acolhimento inclusivo de todos os turistas. Existem na Europa 90 milhões de turistas com necessidades específicas de mobilidade, pelo que o turismo acessível e inclusivo representa, mais do que um nicho de mercado e uma responsabilidade social, uma importante oportunidade de negócio.

Extraído de: <https://escolas.turismodeportugal.pt/novidade/ehtp-best-turismo-acessivel-inclusivo-como-oportunidade-mercado-noticia/>

Anexo 29



Extraído de: <https://valeglaciar.com/agua-vale-glaciar-conquista-duas-estrelas-nos-superior-taste-awards/>.

Anexo 30

Pacto Português para os Plásticos

Fonte: <http://business.turismodeportugal.pt/pt/crescer/sustentabilidade/Paginas/pacto-portugues-para-os-plasticos.aspx> .

Anexo 31

Fonte: http://www.turismodeportugal.pt/pt/quem_somos/cooperacao-internacional/Paginas/organizacao-mundial-do-turismo-omt.aspx.

Anexo 32

Rota dos vinhos do Dão - Formato Papel



Anexo 33

IBM inaugura Centro de Inovação Tecnológica de Viseu

2016-11-09



A IBM Portugal acaba de inaugurar oficialmente, com a presença do Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, o seu Centro de Inovação Tecnológica, localizado em Viseu. Este novo centro nearshore do Grupo IBM, gerido pela Softinsa, é mais um exemplo do investimento contínuo da IBM em investigação, inovação e desenvolvimento no mercado nacional, e resulta de uma parceria com a Câmara Municipal e o Instituto Politécnico da cidade.

A inauguração deste Centro, que conta já com cerca de 40 profissionais em formação, prevendo-se que a médio prazo venha a receber 120 colaboradores, foi realizada no âmbito das comemorações dos 76 anos da Companhia em Portugal, celebrados a 4 de novembro.

Antecipa-se que o centro, localizado no parque industrial de Coimbrões, Viseu, venha a receber 120 profissionais. Trata-se de um centro multi-tecnologia que visa a prestação de serviços a clientes nacionais e internacionais, tendo por base modelos cloud, manutenção e desenvolvimento aplicacional, outsourcing de processos de negócio, helpdesk, entre outros, e ainda com um grande foco na criação de soluções tecnológicas na área das Smarter Cities.

Extraído de: <https://www.apdc.pt/noticias/atualidade-nacional/ibm-inaugura-centro-de-inovacao-tecnologica-de-viseu/>.

Anexo 34

Nova edição da Escola de Pastores na ESAV

por **comunicacao** - 11 de Maio, 2021

Encontram-se abertas, até ao próximo dia 24 de maio, as candidaturas para a "Escola de Pastores – 2.ª edição", iniciativa integrada no projeto "Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro", que envolve 14 parceiros institucionais, um dos quais o Politécnico de Viseu. Destinada a abranger as três regiões DOP do Centro (Beira Baixa, Serra da Estrela e Rabaçal), a formação, que irá decorrer nas Escolas Superiores Agrárias de Viseu (ESAV), Castelo Branco (ESACB) e Coimbra (ESAC), tem 36 vagas disponíveis. A duração desta edição, que irá arrancar a partir do dia 14 de junho, é de 560 horas de formação (150 de componente teórica e 410 de componente prática). Segundo o presidente da ESAV, "a Escola de Pastores é muito importante na valorização dos produtos endógenos e na formação de recursos". O professor António Monteiro manifesta a convicção que "esta formação possa ser um pólo renovador do setor e que contribua para valorizar o produtor, o pastor e a importância do trabalho que desenvolvem". Os interessados deverão fazer a sua candidatura [aqui](#).

Extraído de: <http://politecnicodeviseu.info/2021/05/11/nova-edicao-da-escola-de-pastores-na-esav/>.

Anexo 35



“Os CTT – Correios de Portugal, o Dott e a Comunidade Intermunicipal (CIM) Visu Dão Lafões, em conjunto com os Grupos de Ação Local (GAL) - Adices, ADD, ADDLAP e ADRIMAG - e a CVR Dão vão lançar, no próximo dia 21 de maio, um inovador mercado eletrónico regional exclusivamente destinado à venda e distribuição de produtos da região Visu Dão Lafões”.

Fonte: <https://www.ctt.pt/grupo-ctt/media/noticias/ctt-dott-e-cim-viseu-dao-lafoes-lancam-mercado-online-de-produtos-regionais>

Anexo 36

Visita aos centros Históricos com personagens virtuais com imagem ou **código - QR**

(Realidade aumentada Visu 5.0 APP)



<https://www.mhcviseu.pt/realidade-aumentada.php>

Anexo 37

Museus /Monumentos /Património/Centros

Viseu

Ecomuseu de Torredeita

Museu de Almeida Moreira

Museu de Arte Sacra "Tesouro da Catedral"

Museu de Silgueiros

Museu do Quartzo - Centro de Interpretação Galopim de Carvalho

Museu do Regimento de Infantaria 14

Museu Etnográfico da Várzea de Calde – Núcleo Museológico Casa de Lavoura e Oficina do Linho

Museu Nacional Grão Vasco

Museu de História da Cidade

Coleção Arqueológica José Coelho - polo arqueológico de Viseu

Museu da misericórdia

Museu tesouro da sé

Casa da Ribeira

Quinta da cruz

CMIA - Centro De Monitorização E Interpretação Ambiental

Museu das Adegas - UDACA

Tondela

Museu do Caramulo

Museu Terras de Besteiros

Nelas

Espaço de Interpretação Museológica do Vinho

Museu Arqueológico de Canas de Senhorim

Museu do vinho – Pedra Cancela

Carregal do Sal

Circuito Arqueológico da Cova da Moira – Museu Municipal

Circuito Pré-Histórico de Fiais/Azenha – Museu Municipal

Complexo Patrimonial dos Cabris – Museu Municipal

Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria

Núcleo Museológico do Lagar de Varas de Parada

Núcleo Museológico Rural de Currelos

Núcleo Museológicos das Escolas Primárias

Percurso Patrimonial das Chãs – Museu Municipal

Percurso Patrimonial das Cimalhinhas – Museu Municipal

Túmulos Rupestres de Papízios – Museu Municipal

Gouveia

Museu da Aldeia de São Paio

Museu da Caça e da Pesca

Museu de Arte Sacra de Vinhó

Museu do Lagar Mário Gomes Figueira

Museu do Pastor
Museu dos Rádios Antigos de Vila Nova de Tazém
Museu Etnográfico do Rancho Folclórico de Vila Nova de Tazém
Museu Etnológico de Melo
Museu Miniatura Automóvel
Museu Nacional de Arte Moderna Abel Manta
Museu Padre Dr. Jorge Gouveia
Museu Paroquial de Vila Nova de Tazém
Espaço Arte e Memória
Núcleo de Arte Sacra – Museu de Figueiró da Serra
Núcleo Museológico e Etnográfico do Rancho Folclórico da Casa do Povo de Nespereira
Núcleo Rural – Museu de Figueiró da Serra

Seia
Casa da Água
Casa-Museu de Alvoco da Serra
Espaço Museológico - Santa Casa da Misericórdia de Seia
Museu de Arte Sacra de Alvoco da Serra
Museu do Brinquedo
Museu do Pão
Museu Etnográfico de Seia
Museu Etnográfico do Rancho "Os Pastores de São Romão"
Museu Natural da Electricidade
Museu Rural Etnográfico de Torroselo
CISE-Centro Interpretativo da Serra da Estrela

Tábua
Museu Etnográfico de Meda de Mouros
Sala-Museu da Casa do Povo de Espariz

Oliveira do Hospital
Casa-Museu D. Maria Emília Vasconcelos Cabral
Museu Municipal Dr. António Simões Saraiva
Museu do Azeite
Centro Interpretativo de Bobadela
Ruínas Romanas de Bobadela

Mangualde
Anta da Cunha Baixa
Castro do Bom Sucesso
Casa de Almeidinha
Citânia da Raposeira
Casa dos Condes de Mangualde
Calçada Romana de Mourilhe
Ermida da Senhora do Castelo
Ermida de Nossa Senhora de Cervães
Fonte da Ricardina
Igreja da Misericórdia
Igreja Matriz de S. Julião
Orca dos Padrões
Palácio dos Condes de Anadia
Pelourinho de Abrunhosa-a-Velha

Pelourinho de Chãs de Tavares

Real Mosteiro de Santa Maria de Maceira Dão

Solar dos Rebelos Leitões

Torre do Relógio Velho

Fonte: https://www.turismodemangualde.pt/patrimonio_e_cultura.php

Penalva do Castelo

Núcleo Museológico Casa da Ínsua – fonte: <https://museu.casadainsua.pt/> Núcleo Museológico da

Misericórdia – fonte: <http://www.scmpt.pt/nucleo-museologico-da-misericordia/>

Fonte: <http://www.dao5destinos.pt/A-Descoberta.aspx?t=Museus> Fonte:

<http://roteiromuseus.ccdrc.pt/>

Fonte: <https://roteiromuseus.ccdrc.pt/museuGeografia.aspx?regiao=165>

Fonte: <https://visitviseu.pt/museusdeiseu.php>

Anexo 38

Facebook (2013/12/22). Vídeos “O moinhos da Tia Micas Moleira”.

<https://pt-pt.facebook.com/moinhodatiamicasmoleira/>