



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Lília Sofia Gonçalves Silva

**Madeira, um Destino Turístico e Gastronómico:
A Cana-de-Açúcar um Património Alimentar
Riquíssimo**

Dissertação de Mestrado em Turismo Território e Patrimónios, orientada pelo
Professor Doutor Norberto Santos, apresentada ao Departamento de Geografia e
Turismo da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Outubro de 2021

FACULDADE DE LETRAS

MADEIRA, UM DESTINO TURÍSTICO E GASTRONÓMICO: A CANA-DE-AÇÚCAR UM PATRIMÓNIO ALIMENTAR RIQUESSIMO

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	Madeira, um destino turístico e gastronómico: A Cana-de-açúcar um património alimentar riquíssimo.
Autora	Lília Sofia Gonçalves Silva
Orientador	Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos
Júri	Presidente: Doutor Paulo Manuel de Carvalho Tomás Vogais: 1.Doutora Claudete Carla Oliveira Moreira (Arguente) 2.Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos (Orientador)
Identificação do Curso	2º Ciclo em Turismo, Território e Patrimónios
Área científica	Geografia
Especialidade/Ramo	Turismo, Gastronomia e Patrimónios alimentares.
Data da Defesa	12-12-2021
Classificação	16 valores

Agradecimentos

É com muito orgulho e gratidão que agradeço a todas as pessoas que de alguma forma ajudaram na realização desta dissertação de mestrado e que contribuíram para que eu conseguisse finalizar mais uma etapa académica.

Ao Doutor Norberto Santos, orientador desta dissertação de mestrado, pela sua disponibilidade, partilha de conhecimentos, sugestões, comentários e demais incentivos que levaram a bom porto da finalização desta investigação.

Às várias entidades que auxiliaram com as entrevistas e os inquéritos. Um obrigado pelos contributos e indicações que os responsáveis pelos Museus, Engenhos, Bares, Lojas ligadas ao sector gastronómico sacarino proporcionaram. Um especial obrigado aos Agricultores, ao Sr. Diamantino e ao Sr. Sérgio, por me proporcionarem estudar e registar os momentos da apanha da cana. Ao Museu a Cidade do Açúcar muito obrigado por todo o conhecimento que me transmitiu. Ao chefe de cozinha Yves Gautier muito obrigado pelo conhecimento gastronómico transmitido e pela sua amizade. À Sra Olinda que colaborou com a sua entrevista sobre os seus licores artesanais. Ao Sr. Jaime Nunes historiador que me forneceu material de estudo.

Um obrigado aos meus colegas e amigos da Licenciatura de Estudos da Cultura e do Mestrado Turismo Território e Patrimónios, pela amizade e apoio, tornaram esta caminhada um pouco mais leve. Um especial agradecimento à Fabiana Ferreira, à Sofia Silva e ao Francisco Mata.

Por fim, um muito obrigado à minha família, especialmente à minha Mãe Guida Silva que está sempre comigo, à minha tia Maria Ivone pelo o apoio e auxílio na escrita da dissertação, à memória do meu falecido pai João Gouveia, ao meu namorado André Rodrigues e aos amigos de longa data por me incentivarem e acreditarem em mim e pelo apoio emocional. Que esta concretização me permita contribuir com todo o carinho e gratidão a confiança que depositaram em mim.

Mais uma vez os meus sinceros agradecimentos!

Resumo

O turismo e a gastronomia são dois elementos que se interligam tornando-se essencial, a definição de ideias que as complementam como o turismo gastronómico, a gastronomia, os patrimónios alimentares e o desenvolvimento local. A ilha da Madeira é um território riquíssimo quando se fala em turismo e gastronomia, neste sentido é necessário o recuo no tempo onde se encontra os tempos áureos do Ouro branco. A cana-de-açúcar é um produto agrícola multifacetado que se transforma. Este bem alimentar resume-se numa plantação exigente, numa transformação em engenhos seculares e destes surge uma gastronomia rica em história, com sabor a mel e rum.

Este tempo do ouro branco deixou marcas incontornáveis resultando em locais turísticos a visitar, museus, principais sítios de degustação, festividades e rotas, como a rota da arte no Ouro branco e a Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira. A parte prática deste estudo é elaborada em três vertentes, nomeadamente a análise de dados estatísticos projetados pelo Direção Regional de Estatísticas da Madeira, a aplicação de inquéritos aos visitantes da região autónoma traduzidos em cinco línguas e a realização de entrevistas a entidades ligadas ao ramo da gastronomia sacarina.

As técnicas fundamentais desta investigação traduzem-se na pesquisa detalhada das informações e seus contextos históricos, na aplicação em papel de 56 inquéritos aos turistas junto de algumas unidades hoteleiras ligadas à história da cultura sacarina e na recolha de 18 entrevistas a *stakeholders* ligados à cultura sacarina, pessoas e entidades ao ramo gastronómico, com auxílio de um gravador e transcrição escrita.

Os principais grupos alvo deste trabalho de pesquisa incidem nos turistas que visitaram a Madeira durante o mês de dezembro de 2020 até o início do mês de outubro de 2021, e também, no estudo dos vários grupos de entrevistados nomeadamente, agricultores, senhores dos engenhos, representantes dos Museus, confeccionadores das bebidas e doçarias e até dos bares e de um chefe de cozinha francês.

A cana-de-açúcar é um bem alimentar rico e complexo que se transforma em diversos produtos gastronómicos de excelência. Há algumas iniciativas no desenvolvimento da preservação e salvaguarda destes patrimónios alimentares realizado em paralelo com o turismo local. Os turistas conhecem e consomem algumas destes produtos gastronómicos seculares, e assim como, os sectores ligados à gastronomia sacarina, realizam parcerias que potencializam o setor gastronómico e turístico na região.

Palavras chave: Gastronomia; Turismo; Destino Madeira; Cana-de-açúcar; Doces e bebidas.

Abstract:

Tourism and gastronomy are two elements that interconnect, becoming essential to the definition of ideas that complement each other like gastronomical tourism, gastronomy, food heritage and local development. Madeira island is a very rich territory as far as tourism and gastronomy are concerned. In this sense, it is necessary to go back in time and find the golden age of the "White Gold. The Sugar Cane is a multifaceted agricultural product that can be transformed. This cane summarizes itself in demanding plantation and specific secular devices dedicated to it, thus leading to a rich gastronomical history that tastes like honey and rum.

The age of the "white gold" left unavoidable marks, resulting in tourist locations to visit, museums, tasting places, festivities and routes, like the art route of the "White Gold" and the route of the sugar cane and rum of Madeira. The practical part of this study is elaborated in three areas, namely the analysis of statistical data projected by Direção Regional de Estatísticas da Madeira, the application of inquiries to visitors of the autonomous region of Madeira translated in 5 languages and interviews to entities connected to sugar cane gastronomy.

The fundamental techniques of this investigation translate on the detailed research of the information and its historical contexts; In the application on paper of 56 inquiries to tourists through some hotel units connected to the history of the sugarcane cultures and through the recollection of 18 interviews to stakeholders connected to the sugarcane culture, people and entities of the gastronomical business, with the help of a voice recorder and its written transcription.

The main target groups of this research are tourists that have visited Madeira Island during the month of December of 2020 until the beginning of the month of October of 2021. The research is also targeted towards the study of various groups of interviewees, namely farmers, sugar cane engine workers, museum representatives, drinks and sweets manufacturers and even some bars and a French chef.

The sugarcane is a rich and complex food that can be transformed in various gastronomical products of excellence. There are some initiatives in the development of the preservation and safeguarding of these food heritages, done in parallel with local tourism. Tourists know and consume some of these secular gastronomies and, as well as the sectors connected to the sugarcane gastronomy, create partnerships that potentialize the gastronomical and touristic sector of the region.

Keywords: Gastronomy; Tourism; Madeira Destination; Sugar Cane; Sweets and drinks.

Índice

Introdução.....	1
Capítulo I.....	3
Turismo Gastronómico.....	4
Gastronomia	5
O património alimentar	17
Desenvolvimento turístico.....	21
Metodologia de trabalho.....	24
Capítulo II	25
1- Madeira um destino turístico e gastronómico	26
1.1. Enquadramento Geográfico:	26
2. A história da cana-de-açúcar e a época do Ouro Branco na ilha da Madeira	29
3. Atualidade do cultivo da cana-de-açúcar na Madeira	32
Capítulo III	34
1. A produção de cana-de-açúcar	35
1.1 Plantação	35
2. Os engenhos	38
2.1 A transformação em Açúcar e Mel	40
2.2 A transformação ou destilação da aguardente e do álcool	41
2.3 A importância e supremacia da Família Hinton.....	42
2.4 Paisagem cultural e Ruínas patrimoniais	45
2.5 Engenhos em laboração atualmente	46
2.5.1 Fábrica do Ribeiro Seco	47
2.5.2 Os Engenhos da Calheta.....	48
2.5.3 O Engenho Novo da Madeira.....	48
2.5.4 Os Engenhos do Norte.....	48
2.5.5 O Engenho Abel Fernandes.....	49

2.5.6 O Engenho “O Reizinho” ou Florentino Izildo de Gouveia Ferreira	50
3. Gastronomia, Produtos gastronómicos, Doces e Bebidas	51
3.1 O Mel de Cana de Açúcar	54
3.2 Bolo de Mel.....	55
3.3 As Broas de Mel.....	58
3.4 Bolo Preto, Bolo Família, o Bolo Podre e o Pão de Ló do Porto Santo.....	58
3.5 Os Sonhos de Carnaval e as Malassadas	60
3.6. Os diversos rebuçados de frutas	61
3.7 Os colares e doces das festas da Madeira “Arraiais”	61
3.8 Os Chocolates Uau Cacau	62
3.9 Rum ou Aguardente de Cana	63
3.10 Poncha	64
3.11 Licores de Fruta.....	65
3.12 Gin da Madeira.....	67
4. Gastronomia Moderna.....	67
Capítulo IV	69
1. Os locais de interesse/os locais turísticos associados ao Ouro Branco	70
1.1 Centros Museológicos dos Engenhos do Rum e do Mel.....	70
1.2. Museus relacionados com a história da Cana Sacarina.....	71
1.2.1 O Museu A Cidade do Açúcar	72
1.2.2. Museu de Arte Sacra	72
1.2.3. Museu Quinta das Cruzes.....	73
1.2.4. Museu Etnográfico da Ribeira Brava	73
1.2.5. Galeria 1425 do Hotel Saccharum Savoy	74
1.2.6. Solar do Ribeirinho	75
1.3 Principais locais de degustação	76
1.3.1. A Fábrica Centenária Santo António	77

1.3.2. Madeira Rum House.....	78
1.3.3. Pukiki Tiki Bar	79
1.3.4. Quinta Pedagógica dos Prazeres e sua Casa de Sidra	80
1.4. Lojas de <i>souvenirs</i> diversas.....	80
2.Festividades relacionadas com a Cana-de-açúcar	81
2.1. Feira Regional da Cana-de-açúcar e seus derivados	81
2.2. Festival da Apanha da Cana	82
2.3. Festival do Açúcar.....	82
2.4. Festival do Rum da Madeira	82
2.5. Festival do bolo de mel	83
3. Rota da arte no Ouro branco e a Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira	83
Resultados	85
1. Análise de dados da Direção Regional de Estatísticas da Madeira.....	86
2. Inquéritos aos visitantes da Madeira sobre a gastronomia e a cana-de-açúcar.	92
3. Entrevistas sobre a cana-de-açúcar a entidades ligadas ao sector gastronómico	106
Conclusão	109
ANEXOS.....	118
Anexo 1	119
A lista de prémios conquistados pelos engenhos em laboração na Madeira.....	119
Anexo 2	121
A arte na Rota do Ouro Branco: Arquipélago da Madeira séc. XV e XVI.....	121
Anexo 3	124
Inquérito Modelo Em Português	124
Anexo 4	128
Guia de Entrevista Modelo.....	128
Anexo 5	130
18 entrevistas às entidades do ramo gastronómico sacarino	130

Índice de Figuras

Figura 2.1 Mapa do arquipélago da Madeira com as 4 ilhas.....	26
Figura 2.2 Mapa ilha da Madeira assinalando os municípios com diferentes cores.	26
Figura:2.3 Ruínas de Cones de Açúcar ou Pão de Açúcar da Madeira.....	30
Figura: 2.4 Brasão de Armas do Funchal em 1584	32
Figura: 2.5 Brasão de Armas do Funchal 1ª metade do séc. XVII.....	32
Figura: 2.6 Brasão de Armas do Funchal 1ª metade do séc. XVII.....	32
Figura: 2.7 Atual Brasão da cidade do Funchal	32
Figura 3.1- Cana-de-açúcar limpa para a apanha	36
Figura 3.2- Próxima geração das canas “refilhos”	36
Figura: 3.3 Agricultor a cortar e a limpar a cana.	37
Figura: 3.4 Momento da formação dos molhes das canas.....	37
Figura: 3.5-Cavalete de canas	37
Figura: 3.6- Molhes de Cana	37
Figura: 3.7- Condicionamento das canas no caminhão.....	37
Figura: 3.8- Fim da apanha e um brinde com Poncha.....	37
Figura 3.9 – Alambique e tinas ou tanchas de cobre dos Engenhos do Norte.	39
Figura 3.10-Máquinas a vapor de trituração dos Engenhos do Norte	41
Figura 3.11-: Retrato do Sr William Hinton	42
Figura 3.12-Jardins de Santa Luzia com chaminé e rodas dentadas do engenho do Torreão ..	44
Figura: 3.13; 3.14; 3.15.: Ruínas do Calhau de São Jorge de um antigo engenho de Açúcar, na Freguesia de São Jorge do município de Santana	45
Figuras: 3.16 e 3.17- Ruínas do Engenho do Jardim do Mar.....	46
Figura 3.18- Os Engenhos em laboração na ilha da Madeira.....	47
Figuras: 3.19- Engenhos do Norte; 3.20- Loja de vendas “Maison du Rum”; 3.21- Camião acondicionado com Cana-de-açúcar; 3.22- <i>Souvenirs</i> /Doçaria.....	49
Figura 3.23- Forma de Açúcar Alfenim com formato de pássaros	52
Figura: 3.24- Mobiliário Madeirense em exposição no Museu Quinta das Cruzes	53
Figura 3.25-Frasco de Mel de Cana do Ribeiro Seco	54
Figura: 3.26- Bolo de mel em forma de vimes.....	55
Figura:3.27 Broas de Mel da Madeira.....	58
Figura:3.28- Bolo Preto.....	59
Figura: 3.29- Bolo Família	59

Figura: 3.30-Bolo Podre	59
Figura: 3.31- Pão de Ló do Porto Santo	59
Figura 3.32 e 3.33 Frigideira com óleo quente e os Sonhos com Mel de Cana	60
Figura: 3.34-Rebuçados de Funcho da Madeira.....	61
Figuras: 3.35 e 3.36 Colares de rebuçados e rebuçados de papel Madeirenses	61
Figura 3.37-Chocolates Uau Cacau.....	62
Figura: 3.38- Exemplares de alguns Runs da Madeira.....	63
Figura: 3.39- Pau de Poncha e as várias Ponchas	65
Figura: 3.40- Licores de Frutas da Madeira	66
Figuras: 3.41 e 3.42- Gin the First e Canning's Gin	67
Figura 4.1 Os principais municípios da cultura sacarina da Madeira	70
Figura 4.2 Os principais Museus da cultura sacarina.....	71
Figura 4.3. Pão de Açúcar da Madeira	72
Figura: 4.4 Tríptico da descida da Cruz de David Gerárd	72
Figura: 4.5 Mobília Madeirense resultados das caixas de açúcar.	73
Figuras: 4.6, 4.7, 4.8 e 4.9 da galeria 1425 e da rotunda do Hotel e o Quarto do Hotel Saccharum Savoy	74
Figura: 4.10 Museu o Solar do Ribeirinho em Machico	75
Figuras: 4.11 e 4.12 Dois espaços requalificados dos antigos engenhos o espaço do Supermercado Continente e a antiga fábrica de conservas e o que resta do pequeno aqueduto.	76
Figura 4.13 Os pontos de degustação gastronómica sacarina na Madeira	77
Figuras: 4.14 e 4.15 A Fábrica de Santo António e balcão de vendas.	78
Figuras: 4.16, 4.17 e 4.18 Fachada do Bar Madeira Rum House, sala de bebidas e o alambique em cobre de 5 litros	78
Figuras:4.19 e 4.20 A Fachada do Pukiki Tiki Bar e os seus Cocktails.....	79
Figura 4.21 Localização das principais Festas sacarinas na Madeira	81
Figura 4.22 Os pontos de referência à cana de açúcar	84
Figura 5.1- Dormidas por mês, na ilha da Madeira de 2018-2020.....	86
Figura 5.2 - Dormidas por países, na ilha da Madeira de 2018-2020	87
Figura 5.3 Elaborado pela DREM com os Totais de dormidas até junho de 2021	88
Figura 5.4 Entradas por países, na ilha da Madeira de 2018-2020	89
Figura 5.5 Entradas por meses, na ilha da Madeira de 2018-2020	89
Figura 5.6- Estada Média, por mês, na ilha da Madeira de 2018-2020	90

Figura 5.7- Estada Média, por países, na ilha da Madeira de 2018-2020	90
Figura 5.8- Evolução dos terrenos e das produções da cana sacarina de 2010-2019.....	91
Figura 5.9- Total de Bebidas Espirituosas e Engarrafadas de 2007-2020	92
Figura 5.10- Hotéis que participaram do questionário aos turistas	93
Figura 5.11 Sala do restaurante <i>O Engenho</i> , este localizado na cidade de Santa Cruz.....	93
Figura 5.12- Com quem viaja?	95
Figura 5.13- Motivações de viagem	96
Figura 5.14- Classificação de viagem a Madeira	97
Figura 5.15- Gastronomia e Vinhos da Madeira	98
Figura 5.16- Conhecimento sobre a cana-de-açúcar	99
Figura 5.17- Conhecimento sobre a história da Cana-de-açúcar	99
Figura 5.18 – Conhecimento dos produtos gastronómicos sacarinos	99
Figura 5.19- Cana-de-açúcar e Produção de Derivados	100
Figura 5.20- Degustação dos produtos gastronómicos durante a viagem	101
Figura 5.21- Os produtos gastronómicos conhecidos no seu país.....	102
Figura 5.22- Conhece os processos de transformação da Cana-de-açúcar	103
Figura 5.23- Conhecimento das visitas/ rotas efetuadas	104
Figura 5.24- Voltaria a visitar a Madeira	104
Figura 5.25 Recomendaria o Destino Madeira a amigos e família	105

Índice de Tabelas

Tabela 1- Experiências gastronómica oferecida pelos engenhos	51
Tabela 2- Evolução dos ingredientes do Bolo de Mel	57
Tabela 3-Com quem viaja?	94
Tabela 4-Motivações de Viagem.....	95
Tabela 5- Classificação de viagem a Madeira.....	96
Tabela 6- Gastronomia e Vinhos da Madeira.....	97
Tabela 7- O conhecimento da Cana-de-açúcar	98
Tabela 8-Cana-de-açúcar e produção de derivados.....	100
Tabela 9-Degustação dos produtos gastronómicos durante a viagem.....	101
Tabela 10- Os produtos gastronómicos conhecidos no seu país	102
Tabela 11- Conhece os processos de transformação da Cana-de-açúcar	103
Tabela 12- Conhecimento das visitas/ rotas efetuadas.....	103

Tabela 13 Voltaria a visitar a Madeira?	104
Tabela 14- Recomendaria o Destino Madeira a amigos e família	105

Abreviaturas

DN- Diário de Notícias

JM- Jornal da Madeira

IVAM- Instituto do Vinho Bordado e Artesanato da Madeira

DREM- Direção Regional de Estatísticas da Madeira

IGP- Indicação Geográfica Protegida

Introdução

A gastronomia e o turismo são duas áreas complementares que quando estudadas torna-se imprescindíveis começar por abordar algumas definições base. Estas definições enquadram os assuntos a investigar, revelando-se a importância do estado da arte. Neste caso são contextualizados o turismo gastronómico, a gastronomia, o património alimentar e o desenvolvimento local.

Quando se fala de gastronomia entra-se num campo de estudo vastíssimo com um conjunto amplo de produtos alimentares patrimoniais, alguns deles seculares.

Numa breve contextualização aborda-se muito sucintamente a história da Madeira e os setores económicos que potencializaram o destino turístico de excelência, que existe hoje.

A temática em estudo referencia como produto agrícola a cana-de-açúcar e os seus derivados alimentares, a mesma é um bem alimentar riquíssimo em história, em cultura, em arte, em produtos alimentares e seus múltiplos processos industriais complexos.

A ilha da Madeira contempla uma conjuntura histórica e cultural específica, no passado, foi uma potência económica açucareira e esse processo posicionou mundialmente o arquipélago, levando o açúcar aos quatro cantos do mundo. Os ciclos económicos da Madeira foram: o ciclo dos cereais, do açúcar, do vinho e do turismo. Este bem alimentar que é a cana-de-açúcar surgiu na Madeira em 1425, resultou mais tarde, das diásporas madeirenses para outros territórios, como por exemplo o Brasil.

A cana sacarina resulta de um sistema de cultivo árduo, passando pelos engenhos de transformação e destilaria secular com história e modos de fazer próprios, desses procedimentos surgem produtos gastronómicos tradicionais da ilha da Madeira. A gastronomia resultante desta produção traduz-se em doçarias e bebidas tais como o bolo de mel, os rebuçados de funcho, os licores de fruta e a poncha, esta, com Indicação de Proteção Geográfica.

O turismo e a gastronomia andam de mãos dadas, interligando-se com os locais, as rotas turísticas e as festividades associadas com a história do destino Madeira. Elaboraram-se mapas com os principais pontos de visita, os museus, os locais de degustação, as fábricas de transformação e destilação e com as principais festividades gastronómicas.

Os resultados desta investigação são trabalhados em três vertentes distintas.

A primeira é reflexo dos dados base da Direção Regional de Estatísticas da Madeira. Estes dados são analisados antes e durante a situação pandémica atual, como por exemplo o total de entradas e dormidas e também, a percentagem de produção sacarina e engarrafamento de bebidas espirituosas.

A segunda é a aplicação dos inquéritos aos visitantes da Madeira que decorreu de dezembro de 2020 até outubro de 2021, aplicados com o objetivo de melhor compreender a ótica dos turistas sobre o conhecimento da gastronomia madeirense.

A terceira não menos importante, foi a análise qualitativa de dezoito entrevistas realizadas a entidades associadas ao tema sob investigação, com as mesmas pretende-se perceber as opiniões de quem está ligado ao sector gastronómico da região. As entrevistas realizaram-se durante os meses de maio a agosto de 2021, geralmente nos locais onde estes profissionais trabalham, como por exemplo no Museu Quinta das Cruzes e nos Engenhos do Norte.

O contributo científico que se pretende dar com este estudo assenta na conjugação do turismo e da gastronomia na perceção de quanto os turistas conhecem os processos e produtos derivados da cana-de-açúcar. E de forma breve perceber a perspetiva de quem trabalha no ramo gastronómico associado, assim como perceber a imagem comercial do produto na ótica do turista.

Esta investigação começa a ser desenvolvida no primeiro capítulo com as definições base a envolver no estado da arte. Num segundo capítulo, a contextualização do território a nível histórico e cultural no âmbito do ciclo económico sacarino. O terceiro capítulo aborda os processos completos deste bem agroindustrial e a gastronomia associada. O quarto capítulo retrata os locais de interesse, as rotas e as festividades turísticas. O último capítulo traduz-se nos resultados desta investigação trabalhados em três vertentes que são os dados estatísticos, os inquéritos aos turistas da Madeira e as entrevistas às pessoas e entidades associadas ao ramo gastronómico.

O turismo é um mercado económico que precisa de várias atividades para sobreviver, nomeadamente de atividades de gastronomia e restauração, é neste sentido que gastronomia sacarina se transforma em experiências turísticas.

Capítulo I

Este primeiro capítulo valoriza alguns conceitos sobre o tema a ser trabalhado nesta dissertação as mesmas fazem o referencial teórico como forma de introdução do tema a ser analisado. As definições gerais estudadas são o turismo gastronómico, a gastronomia, o património alimentar e o desenvolvimento local do turismo.

A investigação efetuada nesta dissertação ancora-se diretamente na valorização socioeconómica das atividades turísticas. Importa, por isso, integrar, embora de modo breve, os conceitos.

Turismo Gastronómico

É importante a explicação do termo Turismo gastronómico pois os elementos desta temática baseiam-se numa ligação do turismo e da gastronomia, e estes são os pilares fundamentais desta exposição teórica.

O turismo funde-se com a gastronomia, pois o turista procura conhecer a comida local do destino que visita, assim conhece as tradições hábitos e costumes. A gastronomia é também um fator de atratividade turística.

Cunha (2009) citado por (Ferro, 2013) esclarece que: “A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite ideia de status e classe social não apenas para o turista como para a população.”

A gastronomia tipicamente regional resulta de experiências diversas como pode ver-se com a citação de Meladze (2015) citado por Ribeiro Martins & Silveira Martins (2018) expressa que: “A alimentação típica pode trazer aos turistas experiências física, cultural, social e de prestígio.”

Bizinelli et al., (2015) e Bahls et al., (2015) citado por Ribeiro Martins & Silveira Martins (2018) a gastronomia agrega uma estrutura turística seja pela oferta ou pela motivação da ação de viajar.

A Organização Mundial de Turismo UNWTO (2012) citado por Barroco e Augusto (2016) defende que “a gastronomia é um tipo de cultura que deve estar em constante evolução e inovação permanente, de forma a manter a procura e a satisfazer as necessidades dos turistas.”

A alimentação é uma necessidade básica e numa viagem turística a alimentação sobressai como componente de conhecimento de uma nova cultura.

Martins e Baptista (2010) citado por Barroco e Augusto (2016) diz que a “A alimentação, no que toca a uma viagem turística, é um factor essencial, pois faz parte de uma necessidade básica humana, para além de permitir a compreensão e melhor conhecimento da cultura do destino visitado.”

Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009) citado por Minasse (2020) o turismo gastronómico é entendido como: “uma vertente do turismo cultural no qual deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade.”

Elide di Clement (2016) citado por Vitorino (2017) enfatiza que:

“As experiências e os componentes emocionais das viagens estão fazendo uma nova tendência e parecem representar a atração principal por um crescente grupo de consumidores. Os turistas procuram férias únicas capazes de transformar viagens em experiências únicas. Nesse cenário, o Turismo alimentar está recebendo uma grande aceitação. Devido ao seu elevado valor experiencial, é o ranking entre os principais tipos de viagem preferidos pelos turistas”.

A ilha da Madeira é um destino turístico rico em gastronomia, portanto, o turismo gastronómico é salientado pela ampla gama de atributos alimentícios que nutre os visitantes como é o caso da doçaria e bebidas que surgem com derivados naturais da cana-de-açúcar.

Gastronomia

A gastronomia é um assunto de extrema importância, pois para além de acompanhar o ser humano como forma de subsistência, é marcada por história. Esta exposição demonstra a importância da contextualização de alguns pontos relevantes da história do ser humano e da alimentação.

O que é a gastronomia? Como se designam os profissionais que trabalham com a gastronomia? Qual a história da Gastronomia? Estas e muitas outras perguntas resumem em poucas linhas a complexidade do tema.

Etimologicamente Gastronomia deriva do grego antigo que significa *Gastro*- estômago e *nomia*- a lei do conhecimento. Numa forma genérica gastronomia é a arte de comer e beber. A gastronomia é também um conjunto de técnicas e métodos que transformam os alimentos que se encontram numa forma bruta, crua ou estado natural, em processos culinários confeccionados ou preparados para que possam ser consumidos, esses alimentos trabalham a dimensão sensorial e os sentidos humanos. (Torres, 2005)

Quando falamos de profissionais que trabalham com gastronomia vemos um conjunto amplo de profissões tais como os cozinheiros, os copeiros, as mães de sala, os empregados de mesa, os chefes de cozinha, os *bartenders*, os padeiros, os chocolateiros os agricultores, os críticos de gastronomia, os gastrónomos, os nutricionistas entre muitos outros. Estes profissionais complementam-se no seu trabalho e cada um tem a sua função específica. Numa recente notícia, no jornal o Público, é relatada a importância do trabalho de conjunto com o seguinte excerto:

“Quero continuar a usar a comida como arte. É a minha paixão. Vamos continuar a alimentar os 1% do topo, mas temos que alimentar também os 10% que estão em baixo... Eu não consigo salvar o mundo, não consigo salvar o meu restaurante, não consigo salvar a minha equipa. Mas juntos conseguimos. Preocupa-se com as mais de 100 pessoas que trabalhavam com ele, mas também com “outras 100 famílias” de pequeníssimos produtores fornecedores dos seus restaurantes, que, como peças de um dominó, caem quando ele cai.” (O Público- Coelho, 2020)

Hoje, o carácter simbólico, cultural e social é deveras importante quando se fala de gastronomia. Todavia, a história da gastronomia acompanhou o ser humano, servindo-se, este, da alimentação como meio de sobrevivência e necessidade básica. Este processo alimentar vem desde os primórdios até aos dias de hoje. O homem pré-histórico alimentava-se de grãos, raízes, frutas, legumes e carne crua, pois este era um recolector natural.

“Estes hominídeos eram recolectores de alimentos, não caçadores e, pela sua posição a quatro patas, tudo o que podiam encontrar era apenas bagas, frutas, nozes, rebentos, raízes, bolbos, insetos e larvas, vermes, ovos de pássaros que nidificavam no solo, répteis e pequenos mamíferos.”
(Ritchie, 1981)

Cordain (2015) citado por Vitorino (2017) o ser humano pré-histórico juntava-se em grupos nómadas. A sobrevivência num cenário natural e hostil era fundamental. Os meios de aquisição eram através da caça, pesca, procura de grãos frutas e raízes, a fuga de animais perigosos e proteger-se dos climas variados era o normal do quotidiano do ser humano pré-histórico.

Deste ser humano quadruple que se ergue para ver mais além (*homo erectus*), deixa de ser um ser vegetariano passando a caçar a sua alimentação, esta evolução vem mudar para sempre os seus hábitos e habitats naturais. “O homem desceu das árvores, que tinham sido o seu habitat natural até então, e passou a campo aberto em busca da caça.” (Ritchie, 1981)

A invenção do fogo foi das maiores transformações na gastronomia, este processo marcou definitivamente a história do ser humano que passa a cozer e a assar os seus cozinhados. Flandrin & Montanari (1996) afirmam: “Terá sido há quinhentos milénios que o homem domina o fogo e se afastou definitivamente dos seus antepassados hominídeos ainda mergulhados na animalidade.”

Neirinck e Poulain (1822) notam que “O fogo constitui a primeira etapa da cozinha; ele permite evidentemente, grillar, assar ou ainda fumar os produtos da caça, da pesca ou da colheita, e ao fazê-lo modifica-lhes o gosto, afina-os, humaniza-os, mas prologa-lhes também a conservação.”

Com o tempo descobriu-se o fogo e obteve-se o processo de cozer/assar os alimentos. O fogo terá sido inventado por um mero acaso, quando no fabrico de certos utensílios de pedra lascada terá saltado uma faísca.

“A fogueira de lenha, *batterie de cuisine* do Homem de Pequim, foi inventada, presumivelmente, em consequência da sua habilidade para fabricar utensílios de pedra. Uma pedra - o martelo, ao chocar inadvertidamente com outra pedra -o martelo, fez saltar uma faísca que caiu no leito de folhas secas onde dormia o fabricante de machados, produzindo uma chama”. (Ritchie, 1981)

Flandrin e Montanari (1996) “Com as primeiras fogueiras, surgem também os primeiros indícios de cozedura dos alimentos. Com efeito, encontram-se, de forma sistemática, ossadas parcialmente queimadas fora das fogueiras propriamente ditas, o que indica que se tratava, não de combustível, mas sim de restos de peças de carne grelhadas.”

Com os tempos frios da era glacial surge o ser humano Neanderthal, este talvez pela falta de sol era raquítico, este descobriu a sopa e o modo de ferver a água e cozer dentro das peles dos animais.

“Depois de os esfolar, suspendia as peles nuns paus, colocava-lhes dentro pedaços de carne e água e acendia por baixo, uma fogueira. Ao fim de certo tempo a água começava a ferver, a carne cozia, e o caldo podia ser servido aos inválidos. A pele não pegava fogo, pois a água que continha o impedia”. (Ritchie, 1981)

O fogo era também visto com elemento de sacrifício e religiosidade por vezes usados em rituais e oferendas aos deuses.

São inúmeras as histórias com uma base sagrada: “o roubo aos deuses”, narrado no *epos grego*, e a manutenção do fogo sagrado que a mulher aceita numa época matriarcal em que também ela é sagrada, detentora da vida e mãe (portanto, a chave para o futuro), não por obra de varão mas de poderes sagrados. O fogo irá permitindo a esses homens que se agrupem em círculos em ambientes húmidos. (Aguilera, 1997)

Na linha evolutiva da história do ser humano e da alimentação, surge o *homo Sapiens*, este como o nome indica ser humano inteligente, terá extinguido o homem de Neanderthal e era bem diferente dos restantes, inventado armas novas como flechas, arpões, redes de pesca, entre outras, armas essas usadas nas caçadas, eram também, conhecidos pela caça furtiva e de desperdício. (Aguilera, 1997; Ritchie, 1981)

Flandrin e Montanari (1996) afirmam que “a batida de manadas (muitas vezes migratórias), necessita de uma longa fase de preparação: é

necessário instalar a armadilha em que a manada será capturada e abatidas, preparar uma grande quantidade de armas (agora especializadas), além de todos os utensílios que permitirão tratar rapidamente as carcaças, cortar a carne, preparar as peles...”

A evolução do homem nómada leva-o a sedentarizar-se e a adotar novas formas quotidianas como a agricultura e a domesticação de animais nos estábulos. Este cultivava o trigo e outros cereais que eram a matéria prima do pão.

“A alimentação à base de cereais, em contraste com a dieta carnívora causou tantos problemas que a sua resolução fez que o homem deixasse de ser um simples caçador primitivo para se tornar num ser civilizado”. “O camponês do neolítico começou a criar gado, iniciando-se com animais pequenos como a ovelha e o porco para, mais tarde, passar a outros maiores.” (Ritchie, 1981)

A crescente do cultivo e afluência dos rios como o Nilo, Tigre e Eufrates levam a que o ser humano *neolítico* comece a focar-se em outras áreas que não a sobrevivência alimentar.

“No Neolítico, graças à agricultura, pôde dispensar-se algum tempo ao ócio e os homens puderam interessar-se por outras coisas além das relacionadas directamente com a subsistência. Havia tecelões, fiandeiras, cesteiros, oleiros, artesãos da madeira e da pedra, comerciantes e sacerdotes.” (Ritchie, 1981)

Flandrin e Montanari (1996) afirmam que “A agricultura e a criação de gado corresponderiam, nesse caso, à necessidade de intensificar a produtividade das principais espécies consumidas.” “A domesticação das espécies animais e vegetais prolonga-se por vários milénios e é acompanhada por uma forte seleção das espécies consumidas, o que também põe em causa a hipótese de uma crise drástica.”

Na civilização Greco-Romana faz-se sobressair a importância do azeite, do sal e do vinho. O azeite era muito utilizado na alimentação, assim como, nos rituais religiosos e fúnebres. O sal foi um condimento muito procurado, este era o resultado da evaporação da água do mar sobre uma fogueira, tendo servido como troca monetária, daí o termo usado “salário”, este já era conhecido pelos egípcios. O vinho era considerado um alimento de luxo que se obtém por esmagamento da uva, o sumo da uva e de outras frutas fazem parte dos líquidos digeríveis. (Aguilera, 1997; Ritchie, 1981).

Outro recurso alimentar importante para esta civilização Greco-Romana são os cereais principalmente o trigo, este era imprescindível nas guerras romanas. Esse trigo era moído manualmente e transformado em farinha utilizado depois como ingrediente principal para o pão. Como se pode ver nas seguintes citações:

“A falta do cereal era a maior calamidade que podia acontecer às legiões romanas”. “O legionário romano comera pão durante toda a sua vida e, mesmo antes de se alistar, a sua alimentação já consistia, quase exclusivamente, em pão e azeitonas”. “Era-lhe entregue quilo e meio de trigo por dia que depois moía num moinho manual, partilhado por um grupo limitado de soldados.” (Ritchie, 1981)

Flandrin e Montanari (1996) afirmam “Além disso, o pão nem sempre é pão e o vinho nem sempre é vinho.” “Na maioria dos casos, deveríamos limitar-nos a falar de «cereais» em vez de «pão»: a maza de cevada e a puls de espelta representam, muito mais que o pão, a civilização alimentar dos gregos e dos romanos, o alimento «nacional»”

A importância das azeitonas na alimentação como é evidenciado por Flandrin e Montanari (1996) - “As azeitonas foram conservadas em ânforas etruscas cheias de salmoura,” “«Túmulo das Azeitonas» de Cerveteri (575-550 a.C.), encontraram-se caroços de azeitonas, provavelmente uma oferenda ao defunto.”

Foi na civilização greco-romana também que terá aparecido o primeiro livro sobre cozinha escrito pelo romano do século I a.C., Apicius. Neste livro vinha descrito o modo de preparação de alguns molhos, alguns alimentos raros vindos de longe e a fórmula de como ser um bom anfitrião.

“Talvez o livro de Apicius não tenha realmente sido escrito por M. Gavius Apicius mas, sem dúvida, seria aquele o livro que teria gostado de assinar.” “Os molhos para peixe que Apício recomenda, contêm pimenta da Índia, sumagre da Síria, tâmaras de Jericó, coentros e cássia da China, cebolas galesas, açúcar persa, assafétida da Pátria, canela de Ceilão, noz-moscada indonésia e cravo malaio.” “o anfitrião tinha que recorrer a todo o mundo conhecido, recebendo os ingredientes desde oito mil milhas a este e a oeste e gastar enormes quantidades de ouro e prata para pagar aos produtores destas dispendiosas **esquisitices**.” (Ritchie, 1981)

Flandrin e Montanari (1996) afirmam “O banquete é o sinal da sua felicidade despreocupada e os gregos gostam de comprar a existência dos deuses com um festim permanente.

A Idade Média é uma época ligada ao cristianismo e ao jejum religioso. A alimentação dos aristocratas e os seus banquetes nobres, ao gosto pelas especiarias, o contraste da alimentação dos pobres camponeses, e ainda o surgimento do grande chefe francês Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent.

A alimentação dos monges e clérigos da Idade Média pontuada pela abstinência da carne pelo compromisso religioso.

“São Bento, por exemplo, achava que eram suficientes, por dia e por monges, apenas duas refeições cozinhadas, às quais se podia acrescentar uma terceira de fruta ou hortaliça fresca, bem como o pão e vinho; a carne só era permitida aos doentes. Mas a dieta alimentar dos monges beneditinos tornou-se, na Idade Média, muito variada e muito abundante” (Lauriou, 1989).

“Durante a Quaresma, São Macário jejuava todos os dias e, às vezes não comia absolutamente nada durante dois ou três dias seguidos” (Ritchie, 1981).

“A mensagem evangélica não estabeleça nenhuma distinção entre os alimentos e imponha, pelo contrário, na aceitação de todos como um dom da Providência, a renúncia à carne-sinal de violência e de morte, símbolo da natureza física e da sexualidade é uma constante da espiritualidade monástica.” (Flandrin & Montanari, 1996)

A alimentação dos pobres e camponeses da época medieval era baseada em legumes e produtos que eles próprios conseguiam produzir a partir da terra.

“Os pobres não deixaram arquivos e as contas da cozinha ou da dispensa que ficaram para a posteridade dizem sempre respeito à aristocracia ou, no máximo, à burguesia.” “Os livros de cozinha, originários das cozinhas aristocratas, também não dão testemunho das práticas alimentares da mesa camponesa, largamente analfabeta.” (Lauriou, 1989)

“O camponês é considerado como um produtor e um consumidor dos produtos do solo: os cereais, as leguminosas, os legumes são os «seus» alimentos.” (Flandrin & Montanari, 1996)

A busca pelas especiarias como o cravinho, a nos moscada, a pimenta, a canela, estas e outras, foi o ponto impulsionador dos descobrimentos marítimos.

“A paixão pelas especiarias, não faz, no entanto, que os homens da Idade Média as consumam de qualquer maneira, sem um determinado critério: os pratos, os alimentos são servidos com acompanhamentos bem específicos. A arte da culinária medieval, exatamente como se nos revela nos livros de cozinha, pode definir-se como a arte do acompanhamento, muito mais do que a cocção, aliás muitas vezes nem sequer mencionadas; o cozinheiro, é, antes de mais, um molheiro.” (Lauriou, 1989)

A importância da vida social era demonstrada através dos ricos banquetes sociais como todos à mesa, quanto mais rico o banquete mais estatuto o anfitrião demonstrava ter.

“O banquete tem uma função social e até mesmo política: numa sociedade que valoriza a prodigalidade, é uma oportunidade para o príncipe

manifestar, pela variedade dos pratos servidos e pelo número de convidados, o seu poderio, a sua riqueza e a sua generosidade; trata-se de uma forma de publicidade.” (Lauriou, 1989) “Uma ceia medieval não era apenas uma mera ocasião para que as pessoas pudessem aplacar os seus desejos de comer, ou tomar especiarias para conservar a saúde e assegurar, assim, uma vida longa.” (Ritchie, 1981)

“As iguarias e as bebidas deviam reflectir a categoria de quem as oferecia, isto é, ser abundantes e seleccionados. O anfitrião manifestava a sua riqueza e o seu poder por meio de uma prodigalidade que atingia muitos outros domínios além da mesa e os seus convidados tomavam-no como modelo.” (Flandrin & Montanari, 1996)

O Chefe de Cozinha francês Guillaume Tirel que ficou conhecido como Taillevent, este codificou a sua cozinha deixando algum tipo de registo escrito e suas receitas.

“Até aí, a cozinha transmitia-se de mestre a aprendiz segundo uma tradição oral. Taillevent será um dos primeiros a codificar a sua cozinha em livros numa época em que a imprensa ainda não tinha sido descoberta. Assim, graças a ele, dispomos hoje das receitas que se consumia à mesa de Carlos VI, por volta do final do século XIV.” (Neirinck & Poulain, 1822)

A época dos descobrimentos marítimos e do renascimento foi uma época de grande enriquecimento no que toca à gastronomia e à alimentação, a rota marítima de expansão da fé cristã veio carregada de ouro, especiarias, do açúcar, do café, do chá e do chocolate, não esquecendo da importância a introdução do garfo como talher.

“A qualidade e a quantidade dos doces maravilham os viajantes europeus nos países árabes. Não poupam os elogios à pastelaria e aos doces que rematam as refeições.” “O biscoito que serve de mantimento de viagem e um bolo doce, uma espécie de rosquilha,” (Flandrin & Montanari, 1996)

Nas navegações marítimas de longa duração comiam carne de vaca e porco que eram conservados em sal e os biscoitos comprados em portos de abastecimento de mercadorias.

“Normalmente a carne estava em processo de decomposição, se não é que estava completamente podre e, mesmo que o não estivesse todas as vitaminas da carne fresca tinham sido destruídas devido a este método de conservação.” “O componente principal da ração era o pão, geralmente o biscoito. Os “biscoitos” (a palavra deriva de *bis* e *cuire*, termos franceses que significam “cozer duas vezes”), regra geral, não eram fabricados a bordo mas nos portos e, por vezes, estavam confeccionados há um ano, senão mais.” (Ritchie, 1981)

As especiarias foram um dos principais motivos pelas viagens marítimas como uma forma de estabelecer as rotas marítimas do oriente, as especiarias eram consideradas exóticas e afrodisíacas.

“As especiarias podiam também aumentar a virilidade, era essa, pelo menos a convicção dos árabes. Durante as suas viagens pelo oriente, no ano de 1500, o espião comercial português Ludovico de Varthema contou que as mulheres árabes davam pimenta, canela, cravo e outras especiarias aos amantes, para que actuassem como afrodisíacos.” (Ritchie, 1981)

Os alimentos que veem do continente americano foram essencialmente o Café o Chá e o Chocolate, estes foram considerados de luxo, bebida por reis e nobres da alta sociedade europeia, o açúcar foi um bem alimentar muito procurado e cobiçado nesta época.

“O açúcar de cana, simples curiosidade exótica na Antiguidade, foi difundido pelos Árabes no mundo mediterrâneo ao longo da idade Média e a cultura da cana-de-açúcar foi mesmo introduzida nas terras conquistadas pelos Muçulmanos, em particular na Sicília e em Espanha.” (Flandrin & Montanari, 1996).

A produção desta cultura agrícola é potencializada pelos descobrimentos de expansão marítima portuguesa no século XV, trata-se de uma migração mediterrânica para o Atlântico com grande escala na Ilha da Madeira. (Vieira & et al., História do Açúcar-Rotas e Mercados, 2002).

“A Madeira, que até à primeira metade do século dezasseis havia sido um dos principais mercados do açúcar do Atlântico, cedeu lugar a outros (Canárias, S. Tomé, Brasil e Antilhas)” (Vieira & et al., História do Açúcar- Rotas e Mercados, 2002).

Surge a ligação do açúcar que veio trazer o sabor doce às bebidas como o chá, o café e o chocolate, estas foram consumidas massivamente na Europa trazidas das várias viagens marítimas.

“Existiu outra razão para a popularidade crescente do açúcar na Europa. É que se estava a utilizar cada vez mais para adoçar as novas bebidas da moda no século XVII – o chá, o café e o chocolate.” (Ritchie, 1981)

O chá

“Na grande revolução das bebidas, o chá foi o último a chegar ao Ocidente. Contudo, fora adoptado pelos Chineses havia já muito tempo: segundo a tradição, a ideia de utilizar as folhas novas do pequeno arbusto (*Thea sinensis*) das montanhas do Sul da China.” (Flandrin & Montanari, 1996)

Casas de chá na China

A infusão do chá, estimulante do corpo e do espírito, é o primeiro utilizada nas cerimónias religiosas, mas torna-se bebida da moda na corte dos Tang (618-907) e as «casas de chá» multiplicam-se em toda a China.” (Flandrin & Montanari, 1996)

“Marco polo deu algumas informações acerca do chá,...Em finais do século XVI foi trazido por comerciantes portugueses, difundindo-se quase ao mesmo tempo em Espanha,” “O certo é que a Marco Polo não se prestou qualquer atenção, ao falar das casas de chá que proliferavam na China no século XIII, o que não exclui que fosse muito mais antigo, pois já no século I a. C. se venerava na China como bebida que concede a imortalidade, história que se relaciona com Lao-Tsé, como quem se inicia o taoísmo.” (Aguilera, 1997)

O café

“Antes de 1650, os únicos europeus que tinham bebido café eram apenas aqueles que tinham viajado pelo estrangeiro. Parece que é originário da Etiópia, provavelmente da região de Kafia, e diz-se que o primeiro homem que o bebeu foi um monge que se deu conta de que as cabras que tinham estado a pastar em zonas de cafézeiros, saltavam cheias de vitalidade e energia” (Ritchie, 1981)

“Consumido na Etiópia com manteiga, sob a forma de pasta, o café passa a bebida no Sul da Arábia: os grãos contidos no fruto são torrados, reduzidos a pó num almofariz e depois lançados em água a ferver.” (Flandrin & Montanari, 1996)

O chocolate

“Tal como o café e o chá, o chocolate é um estimulante cujo o princípio activo é a teobromina que, etimologicamente, significa “alimento dos deuses”. Esta qualificação dá-nos uma definição muito mais exacta do seu uso que qualquer denominação botânica.” (Ritchie, 1981)

O Cacau, triturado e misturado com pimento, era fervido e depois mexido... Tudo mudou quando surgiu a ideia de lhe juntar açúcar. Ignora-se onde e quando teve lugar esta descoberta essencial para o futuro do chocolate. (Flandrin & Montanari, 1996)

O garfo e a faca, dois utensílios muito importantes do nosso quotidiano quando se fala de alimentação, vieram substituir o modo de comer com a mão. Segundo Aguilera (1997) este objeto foi trazido para Veneza pelas mãos de uma princesa que o utilizava normalmente, assemelhando-se com uma “forquilha do campo”.

“O garfo começou a usar-se muito tarde em França e só chegou a Espanha no século XVII, momento em que se iniciou a sua difusão.” “É verdade que sendo direito e com dois dentes muito afiados, houve quem se tivesse queixado. Mas também havia quem se queixasse das facas de mesa, que afinal de contas eram navalhas de ponta, com as quais os comensais de reduzido sentido estético – e eram muitos – se serviam para retirar os restos de comida entre os dentes.” (Aguilera, 1997)

Uma outra bebida que interessa abordar são as aguardentes ou os runs, e sua história numa breve contextualização, a mesma, é importante por tratar-se de um derivado da cana-de-açúcar, resultante da destilação da garapa¹. Importa referir que as aguardentes podem utilizar outros produtos agrícolas que não a cana, mas essas não se podem designar runs. O rum é unicamente retirado da fermentação do sumo da cana sacarina.

Aguardentes

“A partir do século XVI, espalhou-se pela Europa o consumo de aguardentes, a começar pelos países do Norte e do Leste, incluindo os campos. A vodca russa teria sido fabricada principalmente a partir da aveia.” (Flandrin & Montanari, 1996)

“Há boas razões para considerar o rum o primeiro licor a ser produzido massivamente e, ao contrário do Cognac ou do Whisky, cujas matérias primas- o vinho e os cereais- eram muito valiosas, o melaço, que era a base do rum, não custava nada, pois era um sub-produto que se desprezava. (Ritchie, 1981)

A bebida alcoólica era consumida por este grupo de indivíduos em geral: “A tendência dos camponeses alsacianos para as bebidas fortes e até 1816...” (Flandrin & Montanari, 1996) “A hora do rum era um dos poucos momentos alegres da jornada do marinheiro ou do soldado.” (Ritchie, 1981)

“Fabrico da aguardente de cana caseira, na Madeira, e do grogue cabo-verdiano são semelhantes. O sumo da cana fermenta em pipas, vasilhas ou barris. Para verificar se a calda ou garapa já está fermentada usa-se a visão e o gosto ou um grau.” (Vieira & et al., 2002)

A revolução francesa de 1789 que defendia as expressões “*Liberté*”, “*Egalité*”, “*Fraternité*” foi o momento de partida para a revolução gastronómica que mudaria o rumo definitivo da história da alimentação, com o surgimento dos primeiros restaurantes, as novas formas de servir à mesa e a restauração do turismo nos séculos XIX e XX até à *Nouvelle Cuisine*.

¹ Garapa: Líquido ou sumo que resulta do processo da cana espremida.

“E, em tempos de fome, havia grupos de miseráveis que acudiam, esperavam, espreitavam se haviam chegado os coches dos convidados, e recolhiam tudo o que podiam. A revolução iria, forçosamente, ser antiaristocrática.” (Aguilera, 1997)

A revolução francesa influenciou indiretamente a gastronomia em França e no resto da Europa. É neste período que os chefes de cozinha começam a abrir restaurantes. Os chefes de cozinha tinham duas opções que é revelado na citação abaixo:

“Os que escolhem o exílio, exercerão a sua arte e influência nos meios aristocratas ingleses, suíços, alemães... Os outros tentarão alugar os seus serviços às casas burguesas onde os grandes detentores do poder levam uma bela vida, ou então, seguindo o exemplo de *Beauvilliers* abrirão o seu próprio restaurante.” (Neirinck & Poulain, 1822)

“O século XVIII culinário termina, não obstante, em tom contestatário quando, em 1789, Jourdain Le Cointe denuncia, na sua *Cuisine de Santé*, «esses alourados, esses caldos coados, esses molhos viscosos, [que] são massas envenenadas de condimentos». O período revolucionário assinala um ponto de viragem decisivo neste domínio.” (Flandrin & Montanari, 1996)

Segundo (Spang, 2000) define restaurante como sendo:

“Restaurant: Comida ou remédio que tem o poder de restaurar as forças perdidas a um indivíduo adoentado ou cansado. Consommé e extrato de perdiz são restaurantes excelentes. Vinho, aguardente e cordiais são todos bons restaurantes são destilados a partir dos sucos de carnes leves e ricas em sabor, combinados com pão branco e mole, águas e pós estimulantes, conservas, electuários e outros ingredientes bons e cheirosos. A geleia de carne é uma espécie de restaurante, mas é mais nutritiva e de consistência mais firme do que um restaurante, que é líquido.” (Spang, 2000)

Uma outra definição para restaurante é expressa pelos autores (Neirinck & Poulain, 1822):

“Se o nome de “restaurante” para designar o local onde se serve de comer, se deve provavelmente ao já referido Boulanger dito “Champ d’Oiseau” que, desde 1765, servir no seu estaminé “caldos restauradores”, será preciso esperar por 1782, para ver abrir, na galeria de Valois, o primeiro estabelecimento digno desse nome, por parte de Antoine Beauvilliers que gosta de se apresentar como antigo officier de bouche do senhor Conde da Provença, o futuro Luis XVIII ”

Nos séculos XIX e XX surge uma nova forma de viver a vida, como o desenvolvimento dos restaurantes, há outro setor que começa a dar os primeiros passos o ramo hoteleiro, este interliga-se com a restauração e o uso das termas.

“Nos finais do século XIX nasce o turismo: vai-se para as termas, descobre-se a Côte d’Azur. A alta sociedade exibe-se de palace em palace.” “Com o desenvolvimento destes estabelecimentos de luxo por toda a Europa, o *savoir-faire* francês em matéria de organização impõe-se. Os chefes dispõem agora, é certo, de uma boa experiência na restauração comercial.” (Neirinck & Poulain, 1822)

As características da *Nouvelle Cuisine* revelam-se através dos molhos e dos produtos alimentares da seguinte forma:

“ «O molho deve preservar, revelar o gosto do produto que acompanha» é esta a conceção de um dos cozinheiros mais famosos dos anos 80: Joël Roubuchon.” “Quando o próprio Escoffier fala do respeito pelo gosto, é a fim de levar os cozinheiros do seu tempo a simplificarem as associações entre o alimento principal, molho e a variedade de acompanhamentos” “Os cozinheiros contemporâneos, novamente, “ao colocarem acima de tudo o respeito pelo gosto natural do produto”, desenvolvem novas formas de cozedura e uma nova conceção dos molhos.” (Neirinck & Poulain, 1822)

A alimentação é uma questão de gosto e esse é o principal princípio defendido no século XIX, assim como a conservação da saúde. Como pode ver-se na citação abaixo de Brillat-Savarin, (1825) citado por (Flandrin & Montanari, 1996)

“A gastronomia, pseudociência do bem comer, vai ocupar o espaço abandonado pela dietética e ornamentar-se com alguns dos seus ouropéis. Antelme Brillat-Savarin defini-la-á em 1825 como «um conhecimento refletido de tudo o que tem relação com o homem na medida em que ele se alimenta. O seu objetivo é cuidar da conservação dos homens, por intermédio da melhor alimentação possível».”

A gastronomia é um fator determinante quando falamos de turismo, pois a alimentação é um meio de sobrevivência, de satisfação das necessidades básicas da vida, é por si um elemento de cultura e de história de um povo ou civilização que a distingue.

Claude Fischler (1990) e Canesqui (2005) refletem nas diferenças culturais, crenças e tradições, e expressões o ser humano é um animal que se alimenta de tudo, sendo que este faz uma seleção consoante a sua cultura. (Peccini, 2013)

Claude Fischler (1990) “pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a

organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos, cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.” (Peccini, 2013)

Canesqui (2005), comenta que, “Históricas, tradições, tecnológicas, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou classe lhe conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais” (Peccini, 2013)

A gastronomia interliga-se ao turismo mesmo que não sendo a primeira motivação do turista, acaba de forma indireta por ser um elo de aprendizagem e reconhecimento identitária dos hábitos e costumes dos residentes que se traduzem em memórias e experiências gastronómicas.

A ilha da Madeira tem uma gastronomia regional muito própria e identitária, ela guarda os sabores mais tropicais das frutas dos legumes da terra e sabores do mar, um bom exemplo disso é a cana-de-açúcar que transporta o sabor doce de um bem agrícola complexo que se transforma em vários derivados muito próprios que é o caso do Rum e do mel regional.

O património alimentar

A contextualização de património alimentar revela-se importante porque o assunto a abordar conjuga-se com a história e a cultura de um povo que preserva as suas origens através dos seus produtos gastronómicos, alguns de cariz secular.

A palavra património tem múltiplos sentidos e significados, fala-se em património e pensa-se em família, em cultura, em preservação de bens, em história e na intemporalidade do ser humano. Património vem da palavra latina “patrimonium” associado ao carácter de familiaridade e memória que resultava das famílias patriarcais onde o poder se concentrava na imagem masculina do pai de família e se relacionava com a herança de família. Isso mesmo refere (Costa, 2014), quanto ao “significado original da palavra património, devemos centrar-nos no termo latino patrimonium, cujo sentido se aplica aos bens da família, evocando, por si próprios, a sua memória. Esta noção expandiu-se e aplica-se, hoje, a um objeto muito mais amplo, a cultura.”

(Choay, 2006) define património como sendo:

“Esta bela e muito antiga palavra estava, na origem, ligada às estruturas familiares, económicas e jurídicas de uma sociedade estável, enraizada no espaço e no tempo. Requalificada por diversos adjetivos (genético, natural, histórico...), que fizeram dela um conceito “nómada”, prossegue hoje em dia um percurso diferente e notório.”

Katz (2016) citando Oliveira (2020) define património alimentar como sendo algo que é transmitido de geração em geração, sendo algo coletivo, referente a um grupo social, com uma conotação social afetiva e simbólica.

Costa (2014) definia cultura como sendo “o termo cultura, indissociável de um outro, “civilização”, representa uma maior complexidade, quando tomado em sentido global, tal como são as áreas da antropologia, ciência, direito, educação, sociedade, história e tradição, entre outras.”

A identidade cultural de um povo é notória numa construção social que envolve a religião, a história e a etnia. A cultura é um processo aprendido. Segundo Sloan (2005) citado por Ferro (2013) o hábito “é aprendido, esse aprendizado é adquirido de modo inconsciente apenas pela imersão em determinado meio social.”

De acordo com Nabais (2004) são estabelecidos quatro tópicos que traduzem a ideia de património cultural que são:

“- o conjunto de marcas ou vestígios da atividade humana que uma comunidade considera como essenciais para a identidade e a sua memória coletiva e que deseja preservar a fim de as transmitir às gerações vindouras (Pierre-Laurent Frier);

- “todos os bens matérias e imateriais que, pelo seu reconhecido valor próprio, devam ser considerados como de interesse relevante para a permanência e identidade da cultura portuguesa através do tempo” (art. 1º da anterior LPC);”

- “os bens que, por motivos religiosos ou profanos, possuem importante valor arqueológico, pré-histórico, histórico, literário, artístico ou científico e que integram uma das categorias enumeradas em anexo à presente Convenção” (art.2º da Convenção UNIDROIT);

-“todos os bens que, sendo testemunhos com valor de civilização ou de cultura portadores de interesse cultural relevante, devam ser objeto de especial proteção e valorização” (art. 2.º, n.º1, da atual LPC).” (Nabais, 2004)

A alimentação está presente na cultura do ser humano, pois este alimenta-se consoante a sua identidade cultural e o meio onde está integrado. Segundo Da Matta (1987) citado por Rolim e Gimenes (2007) os alimentos permitem desenvolver e salientar a identidade, as refeições se enquadram-se como sendo nacionais, locais ou familiares e pessoais.

A alimentação faz-se de identidade cultural, pois o alimento pode ser o mesmo, mas a forma como é consumido é diferenciada. O açúcar é um ingrediente único, mas este é consumido de múltiplas maneiras seja na elaboração de um bolo, em forma de rebuçado

ou dissolvido num café. Para LODY (2008) citado por Santana (2016) “Faz-se a identidade pelo que se come, como se come e que relação há entre a comida e os múltiplos papéis sociais dos indivíduos.”

O património pode ser classificado com cultural e a cultura conjuga-se com o turismo, há, porém a necessidade de esclarecer de forma breve esse conceito.

O património cultural interliga-se com o direito do turismo que se expressa da seguinte forma: “o direito público do turismo, a qual, enquanto disciplina jurídica da intervenção pública no domínio da atividade turística, é constituído fundamentalmente por direito administrativo, tenha estreitas relações com o direito dos bens culturais.” (Nabais, 2004)

Choay (2011) define o termo cultura como: “Esta aceção do termo «cultura» assenta num postulado segundo o qual um contacto físico direto com o objeto patrimonial concede ao visitante ou ao espectador, assistindo ou não por painéis ou folhetos impressos explicativos ou por conferencistas, uma satisfação cultural imediata.”

A atividade turística esta ligada ao património e a sua valorização e conservação como pode ver-se nas duas próximas alíneas:

“toda a atividade turística, portanto também a que se não concretiza no chamado turismo cultural (que está, naturalmente, ao serviço da fruição do património cultural de uma maneira qualificada), presta, de certo modo, um relevante serviço ao património cultural, podendo assim efetivar o seu direito de fruição dos bens culturais.”

“é de referir que, cada vez com mais frequência, passa pela atividade turística a potenciação, se não mesmo a efetividade viabilidade, de conservação e valorização de muitos dos bens culturais.” (Nabais, 2004)

A noção de património cultural imaterial foi discutida no ordenamento jurídico da Constituição da República Portuguesa, este é defendido como sendo:

“O património Cultural é constituído por todos os bens materiais e imateriais que, pelo seu reconhecido valor próprio, devem ser considerados como de interesse relevante para a permanência e identidade da cultura portuguesa através do tempo.” (Nabais, 2004)

O processo de património aparece na época do renascimento e ganha forma com a revolução francesa. Surge no renascimento pois é quando o ser humano busca o conhecimento das mais amplas ciências, e é dessa busca que surgem muitas obras de arte. É após um período conturbado da revolução francesa, que este conceito se afirma como se conhece hoje. (Costa, 2014)

A evolução do património cultural foi crescente, e em Portugal cresce significativamente o interesse pela identificação e preservação do património.

Lopes e Correia (2014) “Os conceitos e as doutrinas sobre o património cultural evoluíram extraordinariamente ao longo dos últimos cem anos e não permanecerão, obviamente, imutáveis no futuro. Nas últimas décadas temos assistido, em Portugal, a um crescente interesse pela identificação, preservação e divulgação do nosso património.”

Para Costa (2014) o surgimento da UNESCO mudou por completo o processo de patrimonialização e a sua classificação como se pode ver na sua obra a Alimentação Património Cultural Imaterial:

“Consideramos que, com o aparecimento da UNESCO, Organismo das Nações Unidas para as áreas da educação, ciência, cultura e comunicação, foram criadas condições estruturais para que na segunda metade do século XX, se tenha verificado uma alteração de paradigma, tornando o próprio conceito de patrimonialização mais alargado e sujeito a novas interpretações.”

A consciência de identidade está amplamente ligada aos deveres morais quando se fala de preservação de um património cultural imaterial, este é sempre relevante no processo do sentimento de pertença e partilha.

É preciso todo um trabalho de registo, identificação, valorização e salvaguarda dos patrimónios e esta não é uma tarefa simples, pois essa é condicionada por vários fatores segundo Costa (2014) que se caracterizam por:

- “- A natureza imaterial do objeto de estudo.
- O carácter dinâmico e mutável do próprio património.
- A discutível credibilidade das fontes.
- A legitimidade de atribuição da pertença do património a determinadas comunidades, grupos ou indivíduos.”

A importância da consciência da preservação e salvaguarda é sintetizada nesta citação de Lopes e Correia (2014):

“A progressiva consciencialização dos problemas e desafios inerentes à salvaguarda do património cultural tem provocado uma infinidade de abordagens, de interpretações e de critérios sobre os bens patrimoniais a preservar e sobre a forma prática de o fazer”

Segundo Costa (2014) a nível da gastronomia o património está relacionado com o que se produz e os recursos de cada lugar associados aos saberes, este é o resultado das

características da população, dos costumes adquiridos ao longo da vida, e de um modo muito próprio interligados com a alimentação. A alimentação para além da questão de subsistência, é também a fusão da cultura e da sabedoria seja ela tradicional ou popular.

Ainda de forma breve, importa falar dos patrimónios monumentais ou construídos, pois a ilha da Madeira é abundante em edifícios industriais seculares e deles restam ruínas, algumas encontram-se em estado avançado de degradação. A importância de se abordar o tema das ruínas prende-se com a ligação dos engenhos seculares com o cultivo de cana sacarina.

Choay (2006) expressou-se sobre as ruínas monumentais como: “«Um mundo sem uma recordação ou uma ruína» ... “Os monumentos do passado são necessários à vida do presente, não sendo nem ornamento aleatório, nem arcaísmo, nem tão somente portadores de saber e de prazer, mas parte do quotidiano.”

Na ilha da Madeira releva-se uma mancha paisagística associada a engenhos e plantações de cana-de-açúcar, sendo o património resultado de um processo secular de transformação agroindustrial, dando origem ao processo de indicação geográfica protegida (IGP), a mesma será explicada mais tarde, como é o caso do rum e da poncha. É importante o reconhecimento, a valorização e a salvaguarda destes bens alimentares para que sejam a expressão de autenticidade e identidade da cultura dos territórios em que se inscrevem.

Desenvolvimento turístico

O desenvolvimento turístico o que é? Numa tentativa de esclarecer a ideia anterior são referidas algumas fontes e perspetivas. A importância de clarificar o termo Desenvolvimento turístico insere-se na ligação ao tema que é objeto desta dissertação, visto que esta exposição centra-se num destino turístico com potencialidades gastronómicas com interesse histórico.

O desenvolvimento turístico e o planeamento estratégico estão infinitamente ligados, pois estes traduzem-se na conjugação de elementos que o desenvolvimento local precisa quando se fala de estratégia turística.

Panosso Netto (2010) citado por Scótolo e Netto (2015) reflete sobre o desenvolvimento local como ideia natural a uma comunidade que o liga com o turista, este, porém conjuga a ideia de férias, empreendedorismo, as receitas económicas e as profissões do turismo.

O desenvolvimento local ou turístico para Vieira J. M., (2007) é “um processo temporário evolutivo e qualificado do fenómeno turístico”, onde o mesmo agrega “causas, efeitos e recursos”. As causas remetem para as áreas económicas, sociais, demográficas e tecnológicas entre outras. As mesmas produzem efeitos nos âmbitos sociais, económicos e culturais esta relaciona-se com o lado da procura e da oferta turística e com os serviços que as apoia. Os recursos podem ser naturais, físicos e humanos onde os turistas tiram partido dessas características.

Reis (2012) “O desenvolvimento local é sabiamente marcado pela cultura do contexto em que se situa. Por outras palavras, podemos dizer que cada realidade local apresenta características próprias e muito específicas e, como tal, o seu processo de desenvolvimento segue um caminho específico, ou seja, existem tantos desenvolvimentos locais como existem locais.”

De acordo com Vieira J. M. (2007) o desenvolvimento turístico ou local integra-se em várias dimensões, principalmente com a dimensão económica, pois esta faz com que os países desenvolvidos gerem grandes fluxos de turismo internacional com maior poder de compra, ainda o turismo é responsável pela prosperidade significativa dos destinos turísticos em geral, nos países mais pobres este eleva o nível de eficácia e eficiência que se traduz na criação de emprego e remuneração destes.

Araújo, Lopes e Tinôco (2012) citado por Scótolto & Netto (2015) demonstra que o turismo é feito de deslocações, sendo que as mesmas geram receitas económicas.

O princípio de sustentabilidade do desenvolvimento local e a preservação dos valores culturais, começam a ser trabalhados consoante a dimensão territorial dos destinos turísticos e a dimensão das empresas de turismo.

A Comissão Europeia (2000) citada por Talavera, Gonçalves e, Pérez (2018) expressam que o turismo contribui para o desenvolvimento sustentável como pode ver-se na citação abaixo.

“Um turismo de qualidade pode contribuir para o desenvolvimento sustentável das zonas urbanas, melhorando a competitividade das empresas, respondendo às aspirações sociais e preservando o ambiente cultural e natural.” “a nível de um destino turístico, exige uma intervenção global, centrada na satisfação do turista e baseada na gestão integrada da qualidade.” (Talavera, Gonçalves, & Pérez, 2018)

A sustentabilidade não altera os sistemas económicos, ecológicos e sociais, desta forma é possível deixar as próximas gerações neste sistema, pois segundo a United Nations World Conservation Strategy (1980) “Nós não herdámos a Terra dos nossos pais, pedimo-la emprestada aos nossos filhos”. Esta medida torna-se essencial quando se pensa que o planeta Terra é um lar de todos e que tem de ser protegido das alterações climáticas pelas quais os seres humanos também são responsáveis, de forma a minimizar os impactos no meio ambiente. (Vieira J. M., 2007)

A sustentabilidade no turismo é um conjunto de estratégias desenvolvidas em equilíbrio, segundo Carvalho A. (2018):

“A sustentabilidade remete para a valorização de um estágio ideal de equilíbrio entre as valências económicas, sociais, políticas, culturais e

naturais do turismo, significa isto que esse equilíbrio pode ser ameaçado pelas fragilidades inerentes a essas valências, as quais, para serem superadas ou positivamente aproveitadas, requerem que se desenvolvam mecanismos e estratégias- positivas ou negativas- de resistência à degradação dos sistemas e dos seus atores.”

A Organização Mundial de Turismo no ano de 1998 delineou o termo desenvolvimento turístico sustentável como:

“Satisfaz as necessidades dos turistas e das regiões de acolhimento ao mesmo tempo que protege e potencia novas oportunidades para o futuro” estas são recomendadas pelos recursos de forma a que “as necessidades económicas, sociais, e estéticas devem ser satisfeitas mantendo a integridade cultural, os processos ecológicos essenciais, a diversidade biológica e os sistemas de suporte vitais”. (Vieira J. M., 2007)

Esta definição estabelece que o desenvolvimento turístico tem de ser benéfico, respeitando as comunidades locais e a sua genuinidade cultural, e que em troca de bons recursos, devem ser proporcionados bons ganhos socioeconómicos a todos os intervenientes envolvidos.

A UNWTO (1993) citada por Cunha (2017) alude ao desenvolvimento turístico regional como sendo:

“O desenvolvimento turístico regional refere-se a territórios vastos, definidos legalmente ou não, onde coexiste uma variedade de possibilidades de aproveitamento turístico, o nível local refere-se a qualquer lugar homogéneo com capacidade para desenvolver iniciativas turísticas, tais como pequenas cidades, vilas ou áreas rurais, abaixo do nível de planeamento e desenvolvimento nacional ou regional.”

Os engenhos de transformação do mel e do rum são motores de desenvolvimento local, para Talavera, Gonçalves, e Pérez (2018) “o desenvolvimento local, coadjuvando a difusão da peculiaridade e originalidade dos seus “produtos” materiais e imateriais, seja através da sublimação da sua excelência.”

A ilha da Madeira quando pensada em desenvolvimento turístico local, revela os setores económicos primários ligados à agricultura, à pesca e ao comércio local, estes revelam a história da região no passado quando repensado num poder económico muito elevado, devido ao cultivo de bens agrícolas como a vinha, a cana-de-açúcar, a cereja, a banana entre muitos outros. A ilha da Madeira é rica em produtos da terra e do mar que se traduzem na gastronomia de excelência da região, esta é comprovada pelos exemplos alimentares como o Bolo do Caco, a Espetada em pau de louro, as lapas grelhadas e outros peixes e mariscos, assim como as bebidas e doçarias típicas que resultam da cana-de-açúcar.

Estes bens agrícolas são, em parte, uma das ofertas turísticas da Madeira, revelando a riqueza de experiências. Estas podem não ser uma das principais motivações dos visitantes no local, mas fazem-se cada vez mais presentes por toda a região que se traduz nos hábitos, nos costumes e nas tradições deste povo.

Metodologia de trabalho

A metodologia utilizada foi a pesquisa de bibliografia com o uso de diversos suportes, como livros, artigos de periódicos, compilação de notícias dos jornais madeirenses, pesquisas eletrónicas em sites oficiais de turismo, cultura, história e gastronomia.

Numa segunda parte do trabalho utilizei a técnica Inquérito por questionário (Anexo 3), com questões fechadas e mistas com aplicação aos turistas que visitaram a Madeira durante o fim de dezembro de 2020 e início de outubro de 2021, estes inquéritos foram traduzidos em cinco línguas, nomeadamente Português, Inglês, Francês, Espanhol e Alemão. Foram impressos 120 exemplares com obtenção de 56 respostas válidas. Foi também aplicada a técnica de entrevista semiestruturada com o uso de gravador e transcrição de 18 entrevistas. Esta foi dirigida a diversas instituições e/ou empresas e pessoas singulares de alguma forma ligadas à cana-de-açúcar. Os resultados foram analisados de forma quantitativa, no caso do inquérito, e qualitativa no caso das entrevistas.

Tanto o inquérito aplicado a turistas como as entrevistas dirigidas a entidades locais realizadas entre os meses de maio a agosto de 2021, partiram de um ponto inicial de uma problemática. Esta problemática incidia na tentativa de perceber o que os turistas e entidades locais entendem e conhecem sobre a gastronomia, e também a tentativa de compreender se os visitantes que escolhem o destino Madeira conhecem os produtos e derivados de um bem alimentar riquíssimo e complexo: a cana-de-açúcar.

Com os inquéritos pretende-se testar os conhecimentos dos visitantes quais produtos conhecem, se conhecem os processos e a história por detrás da fabricação dos produtos e se encontram à venda nos seus países de origem destes produtos.

Para realizar as entrevistas foi elaborado um guião de perguntas (Anexo 4) divididas por grupos de entrevistados, com o objetivo de comparar respostas e perceber se há uma linha de opiniões que fundamente a análise para uma melhor construção teórica qualitativa.

Capítulo II

1- Madeira um destino turístico e gastronómico

1.1. Enquadramento Geográfico:

A Madeira é o principal território insular do Arquipélago regional autónomo de Portugal, localizado a sudoeste da costa portuguesa e a noroeste de África, fazendo parte do Continente Europeu. O arquipélago da Madeira é constituído por 4 ilhas: a Madeira, o Porto Santo que são habitadas, as Desertas e as Selvagens que são desabitadas, classificadas como reservas naturais e compostas essencialmente por ilhéus, como é o caso do Gorgulho, do Ilheuzinho, da Deserta Grande e do Bugio. Como se pode observar nas figuras 2.1 e 2.2. (Direção Regional do Turismo da Madeira, 2020).



Figura 2.1 Mapa do arquipélago da Madeira com as 4 ilhas.

Figura 2.2 Mapa ilha da Madeira assinalando os municípios com diferentes cores.

Fontes : Google Maps; <https://lettersandwords.blogs.sapo.pt/bailinho-mais-uma-volta-16156>

A ilha da Madeira, situada no oceano Atlântico, é de origem vulcânica, revelando uma paisagem acidentada com proeminência de montanhas e de levadas (canais de água antigos que ligavam o norte ao sul da região, facilitando o regadio agrícola e o consumo de água), com passeios pedestres na sua extensão hidráulica. Estas levadas estão situadas nas costas altas da ilha, fazendo parte da floresta Laurissilva, existem outras levadas de rega mais recentes que diferem das levadas da Laurissilva que preservam séculos de história.

As levadas da floresta da Laurissilva são Património Mundial da Unesco desde 1999 e também Património Material e Imaterial. Estas levadas foram e são muito importantes para a Madeira, não só pela construção secular difícil, mas também pela importância que a água como bem essencial representa para a história do ser humano e a identidade do povo madeirense. Destas levadas resultava o regadio das mais antigas culturas agrícolas da Madeira, os cereais, a cana-de-açúcar e a vinha. Hoje em dia, as levadas fazem parte da oferta turística da Madeira, proporcionando bons momentos na natureza, desde os simples passeios pedonais até os mais perigosos desportos radicais de tirar o folego. (IFCN da Madeira, 2020)

Em 1418, foi descoberta a Ilha do Porto Santo, sendo encontrada por acaso devido a uma tempestade ao largo da costa africana. O Porto Santo tem esse nome por ter sido um porto seguro, abrigando da tempestade e evitando o naufrágio dos navegadores portugueses. A ilha da Madeira foi descoberta na época dos descobrimentos Portugueses em 1419. A ilha da Madeira tem esse nome devido à abundância desta matéria-prima, que foi importante para a reparação das naus nas descobertas portuguesas pelo mundo.

A economia da ilha da Madeira foi feita de ciclos com base primordial na agricultura. O primeiro bem cultivado no século XV foram os cereais, especialmente o trigo, a cevada e o centeio para subsistência dos povos colonizadores. Desses cultivos sobravam excedentes alimentares que eram repartidos pelos portos do reino, pelas praças africanas e pela costa da Guiné. Estes bens agrícolas só foram possíveis devido às queimadas feitas com o objetivo de abrir caminhos a campos de cultivo.

A cana-de-açúcar na ilha da Madeira surge em 1425, trazida pelo Infante D. Henrique da região italiana de Sicília e é dos cultivos mais antigos da ilha da Madeira. Inicialmente, os portugueses tentaram implementar o cultivo de cana sacarina no Algarve, mas o mesmo mostrou-se um fiasco pelas características arenosas da região, apostando assim na ilha da Madeira. Esta cultura agrícola transformou a região no principal mercado de açúcar do mundo. O açúcar era um bem alimentar raro, caro e muito procurado, e muitos acreditavam que tinha benefícios medicinais.

Este ciclo económico ficou conhecido pelo Ouro Branco, aconteceu durante os séculos XV e XVI, traduz-se no grande desenvolvimento e riqueza da produção açucareira para a região. Foi nesta altura que as elites madeirenses encomendavam dos artistas da Flandres as obras de arte flamenga. Chegaram à Madeira os mais variadíssimos quadros com temas religiosos, esculturas e peças de ourivesaria. Estas obras estão hoje, em muitas igrejas da região, no Museu de Arte Sacra do Funchal e ainda no Museu Nacional de Arte Antiga em Lisboa.

O Ouro Branco, que por um lado também pode ser entendido como o açúcar branco, era muito procurado na Europa pelos novos hábitos que foram sendo introduzidos pelos descobrimentos marítimos.

É da cana-de-açúcar que surge a maior parte da doçaria e das bebidas gastronómicas da Madeira. Algumas com mais de quinhentos anos de tradição e história. (Projeto do Museu Nacional de Arte Antiga, 2018)

Em seguida, no arquipélago português nasce um novo ciclo económico nos fins do século XVI, o ciclo do vinho. O vinho Madeira surge da necessidade de alavancar a economia e levar o nome Madeira para o mundo, numa época em que o ciclo açucareiro do Ouro Branco entrava em declínio, a vinha surgia por toda a ilha.

O vinho Madeira ganha rapidamente fama pelos quatro cantos do mundo. Por exemplo, o célebre dramaturgo *William Shakespeare* faz referência ao vinho Madeira nas suas obras. O vinho Madeira foi, de igual modo, servido no brinde à independência dos Estados Unidos, a 4 de julho de 1776. O vinho Madeira teve e tem como principais mercados internacionais o mercado inglês e o europeu em geral, o norte americano e as Antilhas. Esta cultura vinícola fez com que amantes estrangeiros do vinho Madeira; permanecessem na região, acabando por controlar esta produção.

A ilha passa, então, por estas mudanças significativas em que nos séculos XVI e XVII deixou de ser a cidade do açúcar e passou a ser reconhecida como a cidade do vinho. O vinho Madeira foi considerado por muitos o melhor vinho do mundo, pois era apreciado por reis, nobres, generais, entre outros. A nível de tipologia de vinhos existiam na Madeira mais de 30 castas diferentes, as mais conhecidas até hoje são a Sercial, a Boal, o Verdelho e a Malvasia. No século XIX, o vinho passou por uma crise epidemiológica que enfraqueceu as vinhas, apostando-se, assim, em

novas²vinhas com menor qualidade. Hoje em dia, continua a haver bons vinhos madeirenses e este é um ícone identitário da ilha da Madeira apreciado por todos, principalmente pelos turistas. (Secretaria Regional do Turismo e Cultura, s.d.)

Nos finais do século XVIII e inícios do século XIX, deu-se um renascimento da cultura sacarina na Madeira e a certa altura a Madeira foi considerada a Ilha da Aguardente. Foi nesta altura que alguns excessos e atos ilícitos aconteceram e, por tempos, foi proibida a venda e produção de rum agrícola na Madeira. (Adriano Ribeiro, 1991 e 1992)

A juntar a tudo isto, importa referir que o Arquipélago da Madeira, ao longo de sua história, foi sempre um ponto relevante de interesse para quem estava de passagem pela região. Tanto a era do Ouro Branco como a era do Vinho Madeira atraíam para a ilha pessoas vindas do exterior. A Madeira é repleta de atributos. Esta região prima por ter belas paisagens, ótimas condições climáticas, gentes afáveis e hospitaleiras e é considerada um destino seguro e sustentável. No século XIX, devido aos bons ares e clima ameno, surge a época de Cura respiratória, em que os médicos em geral aconselhavam o destino Madeira para restabelecer a saúde. São várias as doenças do foro respiratório cuja cura se fazia na Madeira, como é o caso da tuberculose. Deste modo, surge o motor económico que temos até a atualidade na Madeira, o Turismo.

É nesta época, com a grande afluência de estrangeiros, principalmente de britânicos que vinham curar os seus males, que surge a necessidade da criação de alojamentos para receber quem vem de fora. Deste modo, começam a aparecer os primeiros hotéis na ilha da Madeira designados Reid's³. Estes hotéis surgem com fortes influências inglesas e alemãs.

Muitas foram as personalidades ilustres que visitaram a ilha da Madeira, como é o caso da Rainha Adelaide de Inglaterra, do escritor Antero de Quental, do ilustre Júlio Dantas, do Príncipe Alexandre do Países Baixos, da Imperatriz D. Amélia do Brasil e da sua filha Princesa Maria Amélia, da Imperatriz Elizabeth da Áustria, do Primeiro-ministro do Reino Unido Winston Churchill, do Capitão James Cook, do Capitão Scott, entre muitos outros.

Após a Primeira Grande Guerra, houve a necessidade de melhoria e aumento do Porto marítimo do Funchal e da construção do Aeroporto de Santa Catarina, atual Aeroporto da Madeira CR7.

Hoje em dia, a Madeira é conhecida por ser um destino turístico de excelência, que oferece uma mescla de experiências aos seus visitantes. O destino Madeira oferece um clima ameno de sol e praia, belas paisagens de mar e montanha, passeios nas levadas da Laurissilva e desportos radicais, como revela a hospitalidade afável e festiva de suas gentes, os produtos e gastronomia de qualidade e os ótimos estabelecimentos hoteleiros. (Carvalho, 2016; Caldeira, 2018)

² A palavra Rum é outro termo internacionalmente reconhecido, usado para especificar Aguardente de Cana. Uma aguardente vínica não pode ser chamada de rum, pois o rum é apenas o resultado da fermentação do caldo de cana-de-açúcar.

Fonte: <https://www.amburana.com/blog/diferenca-cachaca-aguardente/> Consultado a 10/09/2021

³ Reid's o nome dos hotéis Reid's na Madeira está associado ao seu criador, ao senhor William Reid que esteve na Madeira a curar os seus males de saúde, criou algumas quintas para visitantes e mandou construir o primeiro hotel Reid's em 1890.

Fonte: <https://mutante.pt/2016/07/belmond-reids-palace-funchal/> Consultado a 10/09/2021

2. A história da cana-de-açúcar e a época do Ouro Branco na ilha da Madeira

A cana sacarina é a cultura agrícola que surgiu na ilha da Madeira trazida pelo infante D. Henrique da região italiana Sicília, no século XV mais propriamente no ano de 1425. Esta cultura agrícola é denominada de cana-de-açúcar, cana sacarina ou pelo nome científico *Saccharum Officinarum*. Esta produção agrícola está fortemente ligada a climas quentes, húmidos e subtropicais onde predomina a abundância de água. Os primeiros lugares do mundo a cultivarem este produto agrícola foram o território de Papua Nova Guiné, de Marrocos e de Itália. Mais tarde, foi levada da ilha da Madeira para os territórios de São Tomé e Príncipe e do Brasil, ex-colónias de Portugal, entre outros lugares. (Jornalcana, 2006)

A cana-de-açúcar é um produto agrícola que precisa de dois tempos meteorológicos diferentes, de temperaturas elevadas, assim como do tempo húmido e chuvoso, tipos de tempo que devem estar presentes de forma equilibrada. Nos anos muito chuvosos, a cana-de-açúcar perde o seu sabor característico, em contrapartida, em anos secos a produção é menor devido à falta de água. A água tem um papel fulcral para toda a humanidade que sempre teve em consideração este bem tão precioso para a sua sobrevivência. Todavia, nesta investigação, ela tem um papel central, já que a canalização e retenção de água, através da construção de levadas (hoje, também, produto de turismo natureza de referência), foi uma técnica imprescindível para o cultivo da cana sacarina. O intuito da construção das levadas era fazer chegar a água presente nas zonas norte e zonas altas da região ao sul da ilha. Hoje as levadas que estão incluídas na floresta da Laurissilva, que é classificada como património da Unesco desde 1999, já tinha no passado sido incorporada na rede de Reservas Biogenéticas do Conselho da Europa em 1992 e constituída como zona de proteção especial pela Diretiva de Aves, esta é também, constituída por pontos de oferta e procura turística na natureza de extrema beleza. (Filipa Fernandes, 2010) (Direção Geral do Património cultural, s.d.)

Em termos de passado histórico deste bem agrícola é de salientar que a construção das levadas, o trabalho nas terras de cana e a força utilizada nos engenhos foi, em grande parte, realizado por mão-de-obra escrava, como os mouros e os negros prisioneiros originários de África.

O cultivo deste património alimentar concentra-se na parte sul da ilha, sendo nestas vertentes que encontramos os campos agrícolas assim como os engenhos de destilação e transformação do açúcar e seus derivados. As zonas de proeminência geográfica do “Ouro Branco” são principalmente os concelhos do Funchal, da Ribeira Brava, da Ponta do Sol e da sua freguesia os Canhas, da Calheta, de Santana e de Machico e da sua freguesia Porto da Cruz.

A primeira referência sobre o cultivo da cana na Madeira surge em 1433 no momento em que as produções ganharam força e as suas quantidades de produção facilitaram as exportações, sendo o açúcar considerado o mais refinado do mercado.



Figura:2.3 Ruínas de Cones de Açúcar ou Pão de Açúcar da Madeira

Fonte: <https://www.ua.pt/pt/noticias/0/39041>

Na figura 2.3 podemos ver ruínas das formas de açúcar, estas formas eram feitas em barro e algumas delas eram produzidas em Aveiro. Dentro dessas formas cónicas era colocado o açúcar quente que arrefecia ao qual se denominava Pães de Açúcar, no fim dos cones existia um pequeno orifício que permitia escorrer o mel que se formou como o arrefecimento do açúcar. (Dados recolhidos no Museu a Cidade do Açúcar)

O mercado açucareiro de qualidade afirma-se na Europa competindo com o açúcar da Sicília, do Egito e de Marrocos (como referido acima), o grosso das exportações foram para os países europeus tais como Inglaterra, França, Flandres, Itália, Constantinopla, entre muitos outros. As exportações eram enviadas em pequenos “cones” feitos de barro como se designavam “Cones de Açúcar” ou “Pão de Açúcar”.

A época do “Ouro Branco” teve um forte impacto nas ligações da ilha da Madeira ao mundo e principalmente à Europa. Foi em 1472 que este produto agrícola passou a funcionar como motor económico e permitiu estabelecer o eixo de atividade económica com a Flandres.

Este mercado açucareiro foi de tal forma importante que melhorou a qualidade de vida dos madeirenses que viviam da cana-de-açúcar, pois nessa época o açúcar era um bem alimentar raro, caro e muito procurado. Várias famílias enriqueceram a história da arte no século XVI. A fama do Ouro Branco trouxe à região vários povos tais como, os italianos, os bascos, os catalães e os flamengos. Deste modo, foram propícios os negócios de arte flamenga como a pintura de arte sacra e os seus trípticos e retábulos mistos e até peças de bronze, de prata, de cobre e de pedras

tumulares. Estas encontram-se hoje no Museu de Arte Sacra do Funchal e, ainda, em muitas instituições de carácter religioso na região.

O dinheiro resultante da atividade económica açucareira da Madeira resultou também em muitas dádivas que foram determinantes na construção de muitos monumentos e riquezas a nível nacional e até mesmo a nível estrangeiro como é o caso do Mosteiro de Guadalupe em Espanha. (Blog Madeira Best, 2020) (Paulo Drumond Braga, 1992)

Nos reinados de D. Manuel e de D. João III, o açúcar da Madeira originou várias receitas financeiras no reino. Oriundas das exportações do açúcar, estas receitas foram aplicadas nos mosteiros, nos conventos, nas igrejas, nos hospitais, nas confrarias e até em pessoas singulares. Os reis, nesta altura, teriam direito ao que se chamava de quartos, que era o direito de receber um quarto da produção dos engenhos, ou seja, o imposto cobrado. Estes quartos teriam sido recebidos também pelos reis Infante D. Henrique e D. Fernando que nesta altura recebiam um terço das produções dos engenhos. Este direito ou imposto sofreu alterações ao longo dos séculos passando por terços, quartos, quintos, até oitavos da produção açucareira.

Os mosteiros, os conventos e as demais instituições construídas ou que beneficiaram com estas dádivas do açúcar foram o Mosteiro de Santa Maria de Guadalupe em Espanha, o Convento de Santa Maria do Espinheiro em Évora, o Mosteiro da Conceição em Beja, o Hospital Real de Todos-os-Santos, o Convento de Jesus em Aveiro, o Convento de Santa Clara em Coimbra entre outros. (Paulo Drumond Braga, 1992)

A cana-de-açúcar teria o seu esplendor durante o século XVI e foi perdendo a sua força consoante a emergência de outros mercados internacionais. Surge o ciclo da vinha e no fim do século XVIII e XIX renasce a cultura do açúcar. Este bem agrícola tem, pois, uma grande importância na gastronomia regional madeirense, desde as bebidas alcoólicas à doçaria tradicional.

A título de curiosidade, o Funchal, capital da ilha da Madeira, foi elevado a cidade em 1510 devido à riqueza do Ouro Branco pois a mesma traduzia-se num importante mercado económico e de passagem. Esta cidade conta, pois, já com mais de 500 anos de História e Cultura.

Nestas imagens 2.4; 2.5; 2.6 e 2.7 temos a representação do Brasão e a Bandeira da cidade do Funchal que deixam evidente toda a cultura económica que potencializou o reconhecimento e a visibilidade da Região autónoma para o mundo. Assim, podemos observar a cruz central que é figurada pelos cinco pães de açúcar e as vinhas com as quinas dentro.

O brasão e a Bandeira passaram, ao longo dos séculos, por uma evolução de logótipo transparecendo sempre os elementos económicos seja pela cana-de-açúcar, as vinhas os cones de açúcar ou o cacho de uvas. (Aragão, 1984; Direção Regional do Turismo)



Figura: 2.4 Brasão de Armas do Funchal em 1584
Fonte: António Aragão



Figura: 2.5 Brasão de Armas do Funchal 1ª metade do séc. XVII
Fonte: António Aragão



Figura: 2.6 Brasão de Armas do Funchal 1ª metade do séc. XVII
Fonte: António Aragão



Figura: 2.7 Atual Brasão da cidade do Funchal
Fonte: <http://www.cm-funchal.pt/pt/pa%3%A7os-do-munic%3ADpio-e-her%3A1ldica/her%3A1ldica.html>

3. Atualidade do cultivo da cana-de-açúcar na Madeira

A cana-de-açúcar continua a ser produzida na Madeira em menor escala, quando comparada com os tempos áureos. Hoje em dia, a cana é cultivada com o intuito de produzir e vender derivados como é o caso da poncha, do rum e do rum envelhecido, muito procurado internacionalmente, assim como do mel de cana e das demais doçarias regionais. O açúcar deixou de ser produzido na Madeira durante a primeira crise agrícola, em consequência do bicho com o nome científico *nonagria sacchari*, que enfraqueceu a cana desde o caule até as folhas, deixando a cana-de-açúcar oca, (Soares, 2001). Esta crise destruiu a produção da cana sacarina, nos fins do século XVII. Também os novos mercados emergentes produtores de açúcar, como por exemplo os açúcares brasileiros, entre outros, contribuíram para a redução da produção

Os doces regionais e bebidas tradicionais fazem parte da identidade madeirense, estando presentes nas festas da região e no quotidiano das populações. No Natal, está fortemente presente o bolo de mel, as broas de mel, o bolo preto ou familiar, os licores de fruta diversos e a poncha. No Carnaval, são tradicionais os sonhos e as malassadas acompanhadas pelo mel de cana. Nas festas de verão ou tradicionais “arraiais” não podem faltar as tradicionais ponchas feitas à base de aguardente de cana, acompanhadas com o tradicional “dentinho variado” (tremoços, amendoins, azeitonas, iguarias de carne ou peixe), oferecidos, principalmente, no final do dia nas tascas e nos bares noturnos.

Uma notícia publicada a 6 de maio de 2018, no Diário de Notícias, dava conta que a produção de cana sacarina é mais de 60% da cana colhida, resultando em 6000 toneladas de cana açucareira. De acordo com o Secretário da Agricultura e da Pesca, Humberto Vasconcelos, o Engenho⁴ do Porto da Cruz dinamizou a região, trazendo uma certa abertura turística ao local. O Secretário expressou a iniciativa da criação de um selo “Marca Madeira”, que fomentou a valorização deste produto no exterior, e ainda o rum envelhecido da Madeira, de qualidade, que tem trazido vários especialistas mundiais para degustar estes produtos e demonstrar a qualidade dos mesmos (Diário de Notícias da Madeira, 2018).

Recentemente, o valor pago ao agricultor aumentou mais um cêntimo passando para 0,29 cêntimos por quilo de cana. O Instituto do Vinho do Bordado e Artesanato da Madeira, incluiu o rum como bebida espirituosa madeirense e tendo criado uma página online dedicada exclusivamente ao rum agrícola da Madeira (IVBAM, 2021).

⁴ Engenho é o nome que se dá à fábrica de moer cana-de-açúcar e que resulta do processo de transformação em bebidas ou doçarias. <https://www.dicio.com.br/engenho/>:Consultado a 10 de setembro 2021.

Capítulo III

1. A produção de cana-de-açúcar

A cana-de-açúcar passa por diversos processos de transformação para dar origem aos patrimónios alimentares que conhecemos e têm vindo a ser referidos. A cana-de-açúcar é uma cultura complexa, desde a sua plantação, à ida para aos engenhos de transformação, até tornar-se nos produtos finais de consumo. A cana sacarina é, todavia, um produto riquíssimo pois dela resultam muitos produtos, todos eles com particularidades que permitem a obtenção de alimentos autênticos e identitários. Não é de estranhar, por isso, que a história da gastronomia madeiranense esteja fortemente ligada à época do “Ouro Branco”, com o surgimento das bebidas e doces típicos feitos de Mel e Rum.

1.1 Plantação

O cultivo da cana-de-açúcar na Madeira é um processo complexo com várias etapas, que integram quatro fases principais, no que à relação com a terra (solo) diz respeito: a preparação da terra, a plantação, os cuidados e manutenção do cultivo e a colheita das canas. A ilha da Madeira preserva a forma de cultivo antigo caracterizado pelo o trabalho do ser humano, tudo é feito sem máquinas, no caso da apanha de cana, as mesmas, são limpas uma por uma. Em outros territórios que primam pelos campos planos são utilizadas máquinas nesse processo, ou é feita uma queimada para limpar as folhas da cana.

As condições territoriais de socalco e poios íngremes das montanhas de difíceis acessos, impossibilitam o uso de maquinaria agrícola e isso leva a que a cana madeirense seja a mais cara do mundo. Este processo faz com que este trabalho seja feito com a força braçal dos seres humanos que trabalham na produção da cana-de açúcar. Esta metodologia laboral é um trabalho penoso para os trabalhadores desta cultura. O preço atual pago na ilha da Madeira ao agricultor ou produtor por um quilo de cana ronda os 0,27 a 0,28 cêntimos.

É de se considerar um preço pouco justo pois o produtor precisa de um ano inteiro de dedicação à plantação e de cuidados para só ter o fruto desse trabalho nos meses da apanha da cana em maio, junho e julho. Esse valor é o resultado da venda desse bem e não do trabalho de um ano inteiro.

O processo de evolução da agricultura noutros países possibilitou a industrialização mecânica da atividade agrícola que substituiu, em grande parte, a mão do ser humano.

Com as alterações climáticas, a apanha da cana tem vindo a sofrer mudanças, pois tem começado a ser colhida antes de maio, devido às temperaturas mais elevadas que se começam a sentir nos finais do mês de fevereiro e de março. A apanha da cana é feita consoante as diferentes áreas da ilha, pois esta tem épocas diferentes de colheita devido à exposição solar, ao acidentado do relevo e às condições do solo. A cana sacarina amadurece com mais facilidade em zonas quentes, daí as áreas a sul da ilha terem um amadurecimento mais temporão do que as zonas a norte onde o clima é mais fresco.

A cana sacarina é plantada mais ou menos em maio depois da apanha da produção anterior. Começam a brotar da terra os primeiros rebentos nos meses seguintes. Todavia, o plantio de cana é um processo demorado, porque este produto agrícola só é rentável a partir do segundo ano de plantação.

As sementes, as socas ou os rebentos, são uma espécie de retilhos saídos da própria cana, permitindo ser semeados de novo, fazendo novas gerações sacarinas. O sabugo (parte superior da folhagem da cana) é retirado na etapa do desfolhar da cana e este sabugo pode ser replantado dando novamente canas no ano seguinte. (Dados fornecidos por agricultores da freguesia de Gaula) (Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, Maio de 2016)

De maio até julho, embora, por vezes, logo em março, começa o que é chamado de “apanha da cana”. Uma semana antes, é feito o que se denomina por desfolhar da cana, que consiste em retirar folha por folha, da cana, limpando-a e preparando-a para na próxima semana se proceder à sua apanha. Nesta etapa a cana é colhida, colocada em molhes e acondicionada em camiões que seguirão para os engenhos espalhados um pouco por toda a ilha. Antigamente, cada molhe era carregado aos ombros dos agricultores até ao engenho mais próximo, ou no caso do engenho do Torreão⁵ era feito o transporte por barco até ao calhau e o mesmo era puxado por um fio na ribeira de Santa Luzia até ao engenho. (Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, Maio de 2016)

A apanha de cana é um processo difícil e trabalhoso pois é necessária a ajuda de muitos trabalhadores, por isso o agricultor costuma contratar um ou mais homens pagando-lhes ao dia, beneficiando do almoço, de bebida, como o vinho ou outra, e de uma remuneração diária atualmente de 50 ou 60 euros na região autónoma.

Antigamente, havia uma tradição no momento da apanha da cana. Era colocada uma manta sobre a terra e os agricultores almoçavam sobre as plantações sacarinas. Geralmente esta refeição era preparada pelas esposas e filhas destes agricultores e era variável, mas um dos exemplos possíveis deste almoço é o almoço dos santos populares, o almoço de São João, que é atum fresco em escabeche com batatas, batatas doces, feijão fresco na vagem e massarocas⁶.



Figura 3.1- Cana-de-açúcar limpa para a apanha
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura 3.2- Próxima geração das canas “refilhos”
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva

⁵ O Engenho do Torreão ficava localizado nos atuais jardins de Santa Luzia na cidade do Funchal, foi dos maiores engenhos do Século XIX e XX, tinha como proprietário o Sr. William Hinton.

⁶ Massarocas é um dos acompanhamentos da comida típica madeirense na época dos santos populares, que resulta da espiga de milho inteira cozida em água a ferver com um pouco de sal, são consumidas com manteiga, quando servida.



Figura: 3.3 Agricultor a cortar e a limpar a cana.
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura: 3.4 Momento da formação dos molhes das canas
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura: 3.5-Cavalete de canas
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura: 3.6- Molhes de Cana
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura: 3.7- Condicionamento das canas no caminhão
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva



Figura: 3.8- Fim da apanha e um brinde com Poncha
Freguesia do Caniço
Fonte: Lília Silva

2. Os engenhos

A história dos engenhos na Madeira começa logo após surgirem as primeiras plantações e acompanha o início do povoamento da região. A indústria açucareira fez-se de engenhos movidos essencialmente pela força motora da água, ou em outros casos, da força animal ou humana. Estes engenhos eram denominados trapiches de besta e alçapremas. Os engenhos vão sendo construídos conforme as necessidades das plantações, geralmente são construídos no entorno das ribeiras, do mar ou locais com grande afluência de água. A maioria destes engenhos encontra-se localizada a sul da Ilha da Madeira (Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, 2016; Vieira, 2004; Vieira & Clode, 1996).

No passado no ano 1493, os séculos de história dos engenhos contam com a existência de quase 80 engenhos. Hoje em dia, existem seis engenhos a laborar na região autónoma. Segundo Paulo Drumond Braga, em 1452, foi dada a autorização de construção do primeiro engenho na região a Diogo de Teive. Com a expansão crescente da produção de cana de açúcar, no ano de 1493 existiam já, na Madeira, 80 engenhos que produziam mais de 80 mil arrobas⁷ de açúcar (Paulo Drumond Braga, 1992).

Segundo Alberto Vieira, não é consensual o número de engenhos existentes na região autónoma nos séculos XV a XVI. Segundo o historiador, existiam 14 engenhos na Madeira, mas autores como Robert White e Edmmund von Lippermann referem existir 120 a 150 engenhos na Madeira, no início do século XVI. Segundo Gaspar Frutuoso, nos fins dos séculos XVI existiam na Madeira 34 engenhos (Vieira, 2004).

Segundo Adriano Ribeiro, existia na Madeira uma tipologia de engenhos distintos nos tipos de funcionamento que trabalhavam a água, a vapor, a água e a vapor, a bois e por último a lenha. Estes produziam os bens industriais consoante os seus proprietários tinham as maquinarias necessárias para a confeção de açúcar e mel, açúcar e aguardente ou só aguardente ou só mel (Ribeiro, 1991 e 1992).

No engenho, a cana sacarina passa por vários processos de transformação e destilação. Inicialmente a cana é espremida por objetos como os trapiches, as mós e as alçapremas, meios mais rudimentares usados até ao XVI. Posteriormente, a cana seria espremida com os cilindros e os eixos que eram equipamentos especialmente aprimorados para a moagem da cana-de-açúcar, principais objetos de moagem da cana.

Um outro elemento importantíssimo, quando se fala de transformação destes produtos industriais, é a madeira ou a lenha que seria necessária para a subsistência da fornalha. Este procedimento foi importante e utilizado durante algum tempo, pois a Ilha da Madeira tinha madeira em grande quantidade. Todavia, o uso em excesso desta matéria-prima, se mantido tornar-se-ia num

⁷ A arroba é uma palavra que deriva do árabe e que significa uma quarta parte. O seu símbolo hoje conhecido como um @ era uma antiga unidade de medida utilizada para quantificar medidas de grandes volumes e massas, deste modo era utilizado para pesar bens agrícolas e até gado. Esta antiga unidade de medida era usada em Portugal e no Brasil e em algumas partes do mundo como Espanha e ex-colónias Portuguesas. A arroba foi extinta devido ao equívoco de relevância do seu valor que divergia consoante o lugar utilizado, portanto uma arroba equivalia a 15 kilos arredondados (Braga, 1992).

problema, desflorestando parte da região. No reinado de D. Manuel foram tomadas medidas de proteção das serras, havendo um limite e alvará para o corte de árvores.

Algumas das árvores mais utilizadas nos engenhos eram o cedro, o teixo, o til e outras árvores de grande porte. Os restos da cana espremida eram denominados de palha e foram muitas vezes utilizadas como lenha nas fornalhas. Posteriormente esta foi considerada poluente, sendo então utilizada pelos agricultores como adubo nas plantações (David Ferreira de Gouveia, 1985; Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, 2016).

Outros objetos utilizados nessa transformação são os equipamentos feitos de cobre que fazem parte da maquinaria do engenho constituídos por caldeiras e tachas, alambiques, serpentina ou cobra. O cobre era o material de eleição pois apresentava uma maior resistência a altas temperaturas e a mudanças rápidas da mesma, assim como não oxidava com facilidade, podendo ser preservada e durável ao longo do tempo.



Figura 3.9 – Alambique e tinas ou tachas de cobre dos Engenhos do Norte.

Fonte: <http://docplayer.com.br/160336972-Porto-da-cruz-francisco-correia.html>

Existem dois tipos de processos de transformação e destilação da cana-de-açúcar que são a transformação do açúcar e do mel e a transformação ou destilação da aguardente. Estes métodos funcionam de formas distintas importando referir aqui as diferenças entre ambos (Ribeiro, 1991 e 1992; Gouveia, 1985).

2.1 A transformação em Açúcar e Mel

As canas eram inicialmente espremidas pelos eixos e cilindros onde se conseguia o sumo da cana denominado de garapa ou caldo de cana. É utilizado apenas o sumo da primeira moenda e sem adição de água. Este líquido passa depois por cinco recipientes diferentes. No primeiro recipiente a garapa de cana é fervida e filtrada para retirar o bagaço ou bagacinhos, e este ferve durante algum tempo. Na passagem para as restantes vasilhas ou tachas continuava o cozimento desse líquido durante 12 horas até formar uma espessura que, ao colocar em formas de barro, começasse a endurecer. Dessas fervuras, exceto da primeira fervura, eram guardadas, em barricas, as espumas ou escumas que se apresentam uma constituição idêntica ao mel, denominado melaço, que é o resíduo da cana. Os madeirenses costumavam dar este resíduo para a alimentação aos cavalos, mas este resíduo sacarino é utilizado para consumo humano no estrangeiro (Braga, 1992; Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, 2016). O líquido assim formado, denominado de xarope, é deixado a arrefecer ou a endurecer, neste momento acontece o que chamamos de cristalização do açúcar. Este ponto de equilíbrio que se consegue do líquido extraído, e consequentemente, fervido é difícil de conseguir. Superar este desafio permitia revelar a perícia e mestria do senhor do engenho, pois, resulta da fusão da fervura, do borbulhar, do não deixar passar o ponto ou do não o retirar antes do tempo, elementos cruciais para obter o açúcar perfeito e de qualidade (Gouveia, 1985).

O açúcar era colocado em formas cónicas de barro ver na figura 2.3 e ganhava a forma do cone, estes cones tinham um furo no fundo que servia para escorrer o restante mel que se manteve junto com o açúcar. O açúcar dessas formas denominava-se pães de açúcar e eram enviados para destinos de diversas procedências. Com a emergência de novos mercados no mundo a Madeira deixou de produzir açúcar no século XVII com o declínio da produção (Dados recolhidos no Museu a Cidade do Açúcar).

2.2 A transformação ou destilação da aguardente⁸ e do álcool

O fabrico de aguardente na Madeira surge na segunda metade do século XIX, com a reafirmação da agricultura açucareira que aparece associada à crise vinícola do século XVIII.

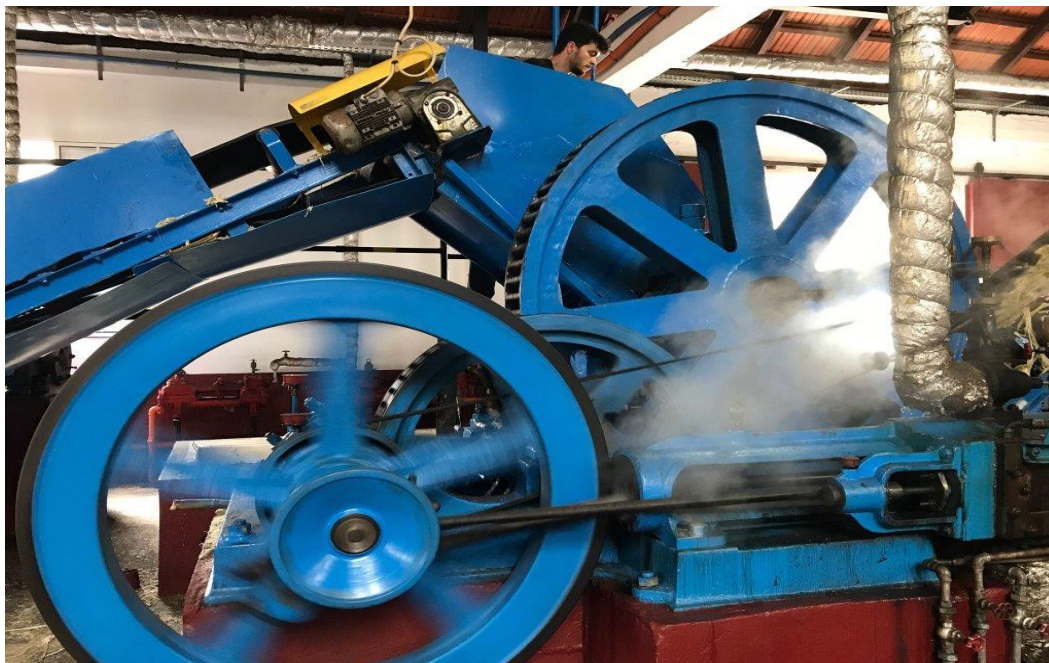


Figura 3.10-Máquinas a vapor de trituração dos Engenhos do Norte

Fonte: <http://madeiraturismo.blogspot.com/2017/04/engenho-do-porto-da-cruz-madeira.html>

O procedimento da transformação é semelhante ao do açúcar e do mel, alterando algumas das etapas. O caldo da cana é extraído de igual forma das canas, em seguida esse líquido é filtrado, passa pelo alambique e é armazenado em pipas, previamente pulverizadas ou impregnadas com enxofre. Aí ficava, descansando ou fermentando, por oito a dez dias, sendo conhecida como aguardente velha ou rum envelhecido. A aguardente, que é logo engarrafada, é designada como forte ou primeira aguardente, e é frequentemente usado na confeção das ponchas, não passando pelo processo de envelhecimento. O caldo de cana, a garapa, pode ser passado nos eixos de trituração duas a três vezes conforme o necessário. Como se pode visualizar na imagem 3.10. (Ribeiro, 1991 e 1992; Camacho, Ferreira, Guerra, e Ferreira, 2016)

No passo seguinte, esse líquido alcoólico era colocado numa celha equilibrada num alambique de cobre, onde era aquecido e elevado a um aumento da temperatura. Posteriormente, era transportado para uma coluna de destilação exposta a vapores da serpentina ou cobra de cobre que arrefecia esse líquido, já destilado, havendo uma condensação desse mesmo líquido, denominado álcool, etanol, e/ou aguardente de cana. Para melhoramento do líquido acetoso ou de um álcool pobre, por vezes era também colocado nas pipas de 420 litros, um 1kg de cal cru e bem moído que ficava a repousar por 12 horas e em seguida, era passado de imediato no alambique.

Como referido acima, após a crise da vinha na Madeira, em 1847, a cultura da cana-de-açúcar ressurge, mas, nesta altura, era comum aproveitar as borras de vinho para o fabrico de aguardente. Em certos casos eram utilizados os vinhos que já não se encontravam nas melhores condições

⁸ A aguardente é a bebida alcoólica que resulta da fermentação e destilação da garapa da cana-de-açúcar (Camacho, Ferreira, Guerra, & Ferreira, 2016).

para a fabricação dessa mesma aguardente. Este ato era considerado ilícito, mas era muito praticado e as pessoas tinham por hábito consumir essa aguardente pela manhã antes de iniciarem as suas tarefas rotineiras (associado à expressão mata-bicho).

No ano 1919, havia excesso de produção agrícola e industrial, por isso a ilha ficou conhecida como a Ilha da Aguardente. Teve que ser dada uma especial atenção à saúde da população porque havia consumo em excesso desta bebida altamente alcoólica. Desde então, os engenhos começaram a ter restrições na produção de rum (Ribeiro, 1991 e 1992).

Estes engenhos seculares foram e são passados de geração em geração, deixados em testamento, sendo, por vezes, oferecidas à igreja jóias e peças dos engenhos para pagar promessas religiosas, ou ainda, eram vendidas para pagar dívidas ou colmatar dificuldades financeiras. Era comum encontrar testamentos deixando aos herdeiros a caldeira, o alambique, a serpentina ou cobra e a tacha, os equipamentos que eram feitos de cobre (Ribeiro, 1991 e 1992; Gouveia, 1985).

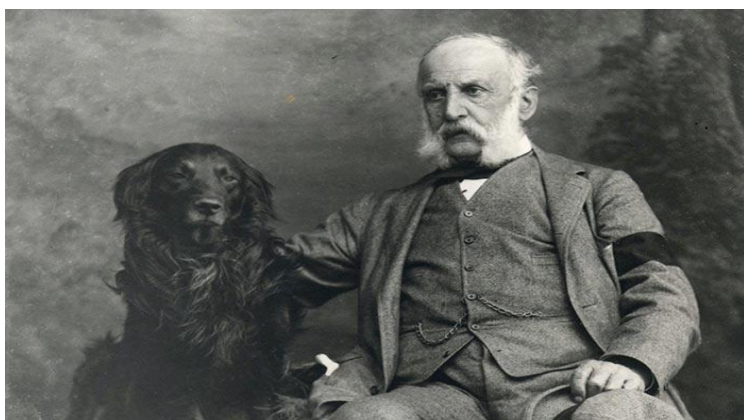


Figura 3.11-: Retrato do Sr William Hinton
Fonte: <http://williamhintonrum.com/history/>

2.3 A importância e supremacia da Família Hinton

O senhor William Hinton como pode-se ver na figura 3.10, foi um estudante da universidade de Oxford, que veio à ilha da Madeira para curar os seus males de saúde, em 1838, um ano mais tarde veio a casar-se com a filha de Robert Wallas. Este tinha na sua posse uma fábrica vaporizada para moagem de cana e nesse sítio,

surge mais tarde a Fábrica do Torreão, que foi o maior engenho da Madeira e da Europa. Esta fábrica ficava localizado no coração da cidade do Funchal na freguesia de Santa Luzia. William Hinton, falecido em 1904, foi dono de uma exuberante casa inglesa na Madeira e do Engenho do Torreão, fundado em 1856. Aí fez a sua residência, tendo, então, os seus principais negócios na indústria de vimes e da banana e destacou-se na indústria da produção açucareira, de que veio a ser o principal produtor. Após o seu falecimento, a cargo dos seus negócios ficaria o seu filho Harry Hinton.

A Questão de Hinton, geradora de inúmeras polémicas, ficou conhecida pelos inúmeros privilégios, leis e decretos concedidos pelo governo Português, entre 1895 a 1919. A fábrica de açúcar e aguardente de Hinton era isenta de impostos e trabalhava durante quatro meses num ano. Estes corresponderiam ao período de colheita das canas que era realizado, também, em tempo noturno. No ano 1862 foram moídas 1600 toneladas de cana-de-açúcar, o que resulta do sumo da garapa de 9744 hectolitros.

O empresário britânico propôs a modernização do seu engenho e, em 1872, teve o alvará para a realização da laboração da extração e cristalização do açúcar. A mesma devia seguir certas regras tais como, não deixar que os resíduos e as águas da condensação da fábrica corressem pela via pública ou propriedades vizinhas. Estes deviam correr num tubo fechado até ao mar. Esta regra

foi sempre desrespeitada e, por isso, a ribeira de Santa Luzia servia de esgoto do engenho. Ao longo do tempo, Hinton continuou a investir em equipamentos sofisticados que vinham do estrangeiro enquanto a concorrência ia aos poucos perdendo a força laboral como a doença que abalou as plantações em 1885. Deste modo, a família Hinton conseguiu monopolizar todo o negócio não sofrendo com a crise sacarina. Há relatos de uma unidade fabril de António da Silva Manique que continuava a produzir açúcar, mas a única coisa que tinha era o nome fabril pois esta pertencia a Hinton & Filhos.

As várias polémicas envolvendo o monopólio da família Hinton advêm dos vários decretos a favor desta família pois Portugal e Inglaterra tinham uma forte aliança que os ligava. Desta forma era fácil este empresário conseguir certas regalias, como isenção de taxas alfandegárias de 50%, entre a Madeira e Lisboa, e inexistência ou baixos impostos, exclusividade na produção e venda de certos bens, por exemplo o álcool e o melaço para o tratamento de vinhos, entre outros.

Nestas polémicas expressa-se o descontentamento dos madeirenses perante Hinton e o seu monopólio. Conta-se que 96 cidadãos elaboraram um abaixo-assinado apresentado à Câmara do Funchal, que mostrava a repugnância e a ganância das diretrizes dos dois empresários Hinton & Sons e António Silva Manique, devido ao elevado preço dos seus produtos, sendo a população da terra, produtora de cana, obrigada a pagar um preço mais alto que a metrópole portuguesa. Esteve sempre em causa o bem-estar de muitos madeirenses que muitas vezes lutavam pela sua sobrevivência na vida quotidiana diária do trabalho na agricultura e na produção penosa desta cultura. A 3 de maio de 1919, o ministro da agricultura põe termo ao monopólio e são elaborados vários decretos e restrições no que diz respeito à plantação e produção desta cultura. Estas mudanças levaram à readaptação dos engenhos existentes e a uma diminuição da produção. Não podiam também ser fundadas mais fábricas de produção e as existentes só podiam laborar até ao ano 1930. Estas restrições levaram à quase extinção dos canaviais e foram muitos os agricultores que foram interditos de plantar em certos territórios.

Apesar das restrições, a família Hinton consegue levar a sua condição a bom porto e sai beneficiado continuando a modernizar a sua firma, tendo recebido, em 1937, um grau de mérito pelo governador civil da Madeira.

O engenho da família Hinton foi dos mais importantes e impactantes da ilha da Madeira. No século XX a unidade industrial tinha 230 trabalhadores assim traduzidos no grande desenvolvimento tecnológico em que apenas num dia era capaz de processar 608 toneladas de cana, consagrando a Madeira como a Ilha da aguardente ou do rum.

Em 1986, o engenho de Willian Hinton interrompe a produção, sendo os últimos a fechar na Madeira no século XX. Este engenho foi demolido dando lugar aos atuais jardins de Santa Luzia, como se pode observar na figura 3.12, que se tornaram num espaço requalificado, preservando um pouco a história do lugar, onde se pode observar a roda dentada e a chaminé imponente da Fábrica do Torreão (Ribeiro, 1991 e 1992).

Hoje existem seis engenhos a laborar na Madeira, os mesmos produzem mel e aguardente que serão referidos mais tarde.



Figura 3.12-Jardins de Santa Luzia com chaminé e rodas dentadas do engenho do Torreão
Fonte: <http://wikimapia.org/2200805/pt/Jardim-de-Santa-Luzia>

2.4 Paisagem cultural e Ruínas patrimoniais

Nas pesquisas realizadas deu-se conta que a história do Ouro Branco, na Madeira teve notória importância, revelando-se por diversos fatores tanto nas ruínas a céu aberto de antigos engenhos que encontramos ao visitar a região, como a Rota do Ouro branco e arte sacra associada à mesma, espalhada um pouco por toda a ilha. Dos menos de 80 a 150 engenhos restam por toda a ilha paredes e chaminés em ruínas, ou em alguns casos, novos espaços requalificados.



Figura: 3.13; 3.14; 3.15.: Ruínas do Calhau de São Jorge de um antigo engenho de Açúcar, na Freguesia de São Jorge do município de Santana

Fonte: Criação Própria Lília Silva

Estes engenhos em ruínas, deixados ao abandono, fazem parte da mancha paisagística cultural da Madeira e é importante a preservação desses mesmos espaços e edifícios para que não se percam no tempo devido à importância que têm para a História da região autónoma. Em algumas notícias madeirenses é-nos retratada esta realidade como no exemplo de uma notícia a 28 de dezembro de 2007, publicada no *Diário de Notícias* com o título a Arquitetura do Açúcar. Esta notícia referencia a importância da preservação das ruínas e a valorização desses espaços promovendo a história e a cultura.

Estas ruínas que são observadas nas figuras 3.13, 3.14 e 3.15 são da freguesia de São Jorge em Santana são o exemplo desses mesmos monumentos. Este monumento é o que resta de antigos engenhos da cana-de-açúcar que remonta ao ciclo do povoamento na região e fazem parte do núcleo primitivo daquela localidade. O espaço é classificado como espaço de interesse municipal desde 2003 e é, também, um ponto de interesse turístico. Este pórtico está localizado na praia conhecida como o Calhau de São Jorge, fazendo parte de um Caminho Real (Acessos centenários utilizados como atalhos para a população deslocar-se a pé entre concelhos), este de fácil acesso sendo possível percorrê-lo a pé, possibilitando a visita rápida do sítio. (Câmara Municipal de Santana, 2014)

Como estas ruínas de Santana encontram-se muitos outros como é o caso das ruínas muito degradadas de outro engenho no conselho de São Vicente, na freguesia da Boaventura, localizado na Ribeira do Porco (Ribeiro, 1991 e 1992), várias ruínas no município da Calheta como o engenho do Jardim do Mar como se pode ver nas figuras 3.16 e 3.17.



Figuras: 3.16 e 3.17- Ruínas do Engenho do Jardim do Mar
Fonte: Lília Silva

2.5 Engenhos em laboração atualmente

Os engenhos que ainda existem em laboração atualmente são a Fábrica do Ribeiro Seco no município do Funchal, o Engenho Novo da Madeira localizado no município da Calheta, os Engenhos da Calheta localizados também no município da Calheta, os Engenhos do Norte pertencentes ao município de Machico mais propriamente ao Porto da Cruz, o Engenho Abel Fernandes também ele localizado na freguesia do Porto da Cruz e o Engenho O Rezinho no município de Santa Cruz, na freguesia de Gaula. Como é possível ver no mapa seguinte. A figura 3.18 contém os seis principais pontos da localização dos engenhos.

Figura 3.18- Os Engenhos em laboração na ilha da Madeira



2.5.1 Fábrica do Ribeiro Seco

Este engenho foi fundado em 1883, conta já com 137 anos de existência, é conhecido como a Fábrica de mel-de-cana, Ribeiro Seco de V. Melim, LDA. Esta fábrica dedica-se à confeção do mel clássico preto da cana-de-açúcar e a uma linha de mel biológico, concomitantemente vendem o tão conhecido e apreciado Bolo de mel e as broas de mel da Madeira

A história do Engenho Ribeiro Seco inicia-se no século XVIII, após um período de crise vinícola e resulta da fusão familiar com o único engenho a laborar na altura conhecido como Engenho dos Socorridos, considerado o precursor daquele engenho. A Fábrica do Ribeiro Seco surge em 1883 às mãos de Aloísio César Bettencourt, mas foi só em 1927 que o seu filho, Luís Vogado Bettencourt, que assume a direção da empresa, lhe dá o nome como hoje o conhecemos e determina o rumo das produções exclusivamente ligadas ao mel de cana e à doçaria madeirense. Nesta mesma data deixa de ser produzida a aguardente nesta empresa.

Apesar de não ser um núcleo museológico, este engenho permite visitas guiadas aos seus visitantes proporcionando uma amostra gastronómica dos seus produtos e tendo também uma loja onde é possível comprar os seus produtos tradicionais e dos seus parceiros ligados ao ramo açucareiro (Fábrica do Ribeiro seco, 2021).

Em parceria com o Engenho Ribeiro Seco, o ilustre chefe de cozinha Octávio Freitas elaborou um livro chamado “Livro de Receitas Com Mel de Cana”, onde são apresentadas 62 receitas com mel e onde observamos que o mel de cana não acompanha somente as malassadas, mas combina com pratos de carne e peixe, entradas e sobremesas e até bebidas.

O mel de cana é um alimento completo que antes de aberto tem a validade de até três anos. Depois de aberto não há um prazo definido de utilização, pois tudo depende da forma de uso deste mel, o gerente do engenho não aconselha quaisquer utensílios para a utilização do mel, porque o mesmo pode deteriorar o mel. (Madeira Portal Turístico, s.d.; Freitas, Fábrica do Ribeiro Seco, e Ribeiro, 2008)

2.5.2 Os Engenhos da Calheta

A sociedade de engenhos da Calheta LDA, é dos engenhos mais antigos da Madeira. Surgiu no fim do século XIX e início do século XX, no segundo ciclo do cultivo de cana da Madeira. Esta empresa é o caso prático e vivo de um passado cheio de história que remonta ao Ouro Branco. Os engenhos laboram preservando a maquinaria centenária que antigamente pulsava a vapor e hoje foram adaptadas trabalhando a energia elétrica.

A especialidade desta sociedade é conhecida na fabricação de rum agrícola de qualidade e mel de cana adquiridos do líquido da garapa cozida a vapor. É possível encontrar neste edifício, um núcleo museológico que permite ser visitado de terça a sábado e também são realizadas uma pequena amostra gastronómica e a explicação de todo o processo de elaboração dos produtos. Neste mesmo edifício existe uma loja onde se podem obter produtos regionais de fabrico próprio como é o caso da poncha, do rum e do bolo de mel. A fábrica labora uma vez por ano, geralmente começa a laborar depois da semana santa, que coincide com a época da apanha da cana

2.5.3 O Engenho Novo da Madeira

É uma empresa recente mas cheia de história na Madeira e fica localizada no Município da Calheta. Esta empresa surge em 2006 pela mão de um herdeiro da família Hinton, família essa que deixa um grande legado na história açucareira da Madeira pois foi detentora de um dos maiores engenhos de transformação de cana-de-açúcar da Europa, a Fábrica do Torreão, antigamente localizada na freguesia de Santa luzia, no Funchal, como referido acima.

Este herdeiro recebe de herança o seu alambique e a coluna centenária em cobre que continua a utilizar na fabricação do Rum na atual empresa Engenho Novo da Calheta. Desta forma, renasceu a marca Hinton, que faz parte da nova geração de empresários deste ramo com a principal aposta no rum da Madeira e produtos da cana-de-açúcar. Esta sociedade empresarial realiza visitas guiadas ao engenho que têm de ser previamente agendadas, onde é possível provar produtos e a comercialização dos bens fabricados na sua loja de venda existente. Trabalham com afinco para o reconhecimento do rum da Madeira, assim como para o desenvolvimento não apenas da empresa, mas também do processo inovador dos seus produtos, com a função de potencializar o comércio local da região.

2.5.4 Os Engenhos do Norte

A Companhia Engenhos do Norte “Sorum” é a principal atração turística da freguesia do Porto da Cruz. Este engenho é reconhecido por ser o único da Europa a trabalhar a vapor. É um dos três antigos e maiores engenhos em laboração na ilha da Madeira.

Este engenho foi construído no século XX no ano 1927, mas com instalação de maquinaria do século XIX, este engenho é o resultado histórico marcante da cultura sacarina na Madeira. O engenho preserva também outros equipamentos seculares como é o caso da caldeira a lenha fabricada por “Jones Burton & Comp. Lda, de Liverpool”, assim como o uso de outra caldeira

alimentada a lenha e do desperdício da moagem da cana. A mesma, fabricada pelo já extinto arsenal cobra ou serpentina de cobre utilizada na confeção do rum e dos alambiques da marca francesa Barbet, com uma coluna com 7,50 metros de altura, que atualmente ainda produzem rum agrícola e rum envelhecido da Madeira.

A companhia fabril tem um núcleo museológico com extrema importância patrimonial para a região. Este espaço tem visitas guiadas fornecendo masterclasses sobre o rum agrícola da Madeira e dispõem de uma loja de vendas conhecida como “*Maison du Rum*”, onde é possível degustar e adquirir os runs e outros produtos e *souvenirs* (Direção Regional do Turismo; Engenheiros do Norte Porto da Cruz Madeira, 2018).

Podem-se ver imagens do engenho nas figuras 3.19 que é a fachada do edifício, 3.20 a loja de vendas do engenho, 3.21 o camião com as canas de açúcar e 3.22 alguns dos produtos vendidos no local.



Figuras: 3.19- Engenheiros do Norte; 3.20- Loja de vendas “Maison du Rum”; 3.21- Camião acondicionado com Cana-de-açúcar; 3.22- *Souvenirs*/Doçaria.

Fonte: criação própria, Lília Silva 2021

2.5.5 O Engenho Abel Fernandes

O Engenho Abel Fernandes, Lda, é renomado por produzir rum agrícola e rum envelhecido no processo de reserva em pipas de carvalho. Este engenho tem menos produção do que os outros,

visto tratar-se de um pequeno engenho. Este fica localizado na freguesia do Porto da Cruz do município de Machico.

Este engenho usa, no fabrico dos seus produtos, uma maquinaria centenária do século XX que, segundo o proprietário, era do antigo engenho do Torreão. A cana-de-açúcar é moída por estas máquinas desde o ano de 1907.

A sua maior aposta é o rum envelhecido em barricas de carvalho com 18 e 21 anos que lhe oferecem um sabor particular, tornando-se uma mais valia no produto final de qualidade.

Este engenho tem entrada livre às demais visitas que queiram conhecer esta empresa de bebidas.

2.5.6 O Engenho “O Reizinho” ou Florentino Izildo de Gouveia Ferreira

Este pequeno engenho do município de Santa cruz é explorado pelo seu proprietário, Florentino Izildo de Gouveia Ferreira. O pequeno engenho “O Reizinho” foi criado em 1982, começando com a produção de aguardentes caseiras.

A história do nome “Reizinho” é muito peculiar pois a mesma vem de uma história de família. Advém do nascimento do bisavô do proprietário que, ao nascer prematuro e durante a noite, foi levado a um padre, com receio que o mesmo não sobrevivesse e fosse logo batizado, pois diziam, naquela altura, que quem não fosse batizado não entrava no céu. O padre, quando viu o bebé, disse “serás um reizinho no céu”, contudo, foi ele que veio a construir o engenho da família. O nome Reizinho é usado como *nickname* para os reconhecer como pessoas e como nome do engenho (*storytelling* pelo proprietário do engenho).

Atualmente, o engenho começou a produzir uma linha de produtos inovadores apostando em licores de fruta diversa e na variedade de runs. Foi o primeiro engenho a produzir gin destilado de cana-de-açúcar da Madeira, o *Gin The First*.

“O Reizinho” já ganhou vários prémios nacionais e internacionais e hoje tem produtos a serem vendidos em postos em Londres e França. A política de venda deste proprietário são as próprias prateleiras construídas pelo mesmo, como imagem diferenciadora do seu produto. Este Rum não é vendido em qualquer lugar na Madeira. Pois, o proprietário só vende segundo as suas regras e com a sua própria estante fabricada por ele em vime.

Este engenho permite visitas, oferecendo por cortesia uma experiência gastronómica dos produtos feitos no local. (Direção Regional do Turismo)

Em todos os engenhos é comum o tempo de laboração ser coincidente com os meses da colheita da cana, sendo, geralmente, possível a visita a todos os engenhos pois, em parte, alguns integram espaços museológicos que fazem parte da cultura histórica da Madeira. Os engenhos estão abertos todo o ano e geralmente não são permitidas visitas na época de laboração, como sucede no engenho do Norte. É, também, comum ser feita uma mostra gastronómica dos produtos e existir uma loja de venda da produção local.

Pode-se analisar a seguinte tabela 1 abaixo que sintetiza de forma geral a oferta gastronómica oferecida aos turistas por cada engenho, as mesmas são compostas pela visita do espaço e experiência da degustação dos produtos produzidos.

Tabela 1- Experiências gastronómica oferecida pelos engenhos

Engenhos	Experiência 1	Experiência 2
Engenho Novo da Madeira, Lda	-Permite visitas guiadas com marcação prévia.	-É possível fazer provas de degustação no local. -Existência de loja de vendas no lugar.
Sociedade dos Engenhos da Calheta, Lda	-Permite visitas de terça a sábado; - Pequeno núcleo museológico com fotografias e máquinas antigas; -Permite visitas na época da laboração.	-Faz provas gastronómicas de bebidas como runs e licores e de bolo de mel estas provas tem um custo mínimo; -Permite a venda de produtos no local.
Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Seco, Lda	-Permite visitas guiadas apesar de não ser um núcleo museológico.	Permite provas de degustação; -Venda de produtos no local assim como produtos ligados a este sector com parcerias.
Engenhos do Norte	-Permite visitas guiadas exceto no período de laboração; -Núcleo museológico.	- Pacote de Masterclass de Rum Agrícola pago; - Provas de rum na casa de rum; - Vendas no local; -Serviço de bar no local.
Reizinho, Florentino Izildo de Gouveia Ferreira	-Permite visitas, apesar de não ser um núcleo museológico;	- São ofertados por cortesia os produtos confeccionados no lugar.
Engenho Abel Fernandes, Lda	- Entrada livre nos dias úteis das 9.00 h às 18.30h	- Possuem runs envelhecidos com 18 e 21 anos sendo estes um dos engenhos com runs com longo período de maturação. -Por cortesia é fornecido algum tipo de prova desses Runs.

3. Gastronomia, Produtos gastronómicos, Doces e Bebidas

A cana sacarina permite a criação de diversos produtos e/ou patrimónios alimentares, sendo os principais o açúcar (este marcando profundamente a nível histórico), o mel e a aguardente agrícola, mundialmente conhecida por rum.

Como referido anteriormente, os descobrimentos portugueses foram o ponto de partida para a gastronomia da região pois começou-se a pensar em bens alimentares que tivessem grande duração de validade para que os mesmos pudessem estar nas mais perfeitas condições para uma viagem marítima de longa duração.

Surge a combinação perfeita das conservas de frutas cristalizadas em calda de açúcar da ilha da Madeira, que juntam a longa validade dos produtos gastronómicos e o aproveitamento como forma de não desperdiçar as frutas que sem este processo se estragariam facilmente. Este foi o primeiro uso da cana sacarina.

O caldo de cana depois de cozido entra num processo de cristalização formando cristais ou grão de açúcar esse processo quando interligado com a fruta tem a capacidade conservar ou preservar os alimentos. Segundo o autor (Vieira, 2004) *“Um dos factores de promoção desta indústria ao nível das conversas, foi a importância assumida pelo Funchal como porto de escala de abastecimento para a navegação atlântica.”*

As frutas cristalizadas da Madeira foram sempre muito apreciadas na Europa e no mundo. Embora muito variadas, as frutas e legumes mais utilizadas no processo de cristalização foram a cidra ou cidrão, cascas de laranja, cascas de abóbora, talos de alface, ginjas, cerejas. Estas eram consideradas uma iguaria e foram apelidadas de Casquinha da Madeira nos meados do século XVII (Gouveia, 1985).



Figura 3.23- Forma de Açúcar Alfenim com formato de pássaros

Fonte: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/681-alfenim>

Foi também na altura do aparecimento da Casquinha de fruta da Madeira que surgem as primeiras compotas ou doces de diversas frutas, estes também exportados para todo mundo. A marmelada é um exemplo de doce ou conserva proveniente dos marmelos feito à base de açúcar ou cozido em calda de açúcar. Surge na Madeira no século XVI, apesar das fontes demonstrarem haver marmelada na região espanhola de Valência no século XV. Outras formas de açúcar muito apreciadas na Europa e no mundo são o alfenim, alfenim de garganta, a alféola ou alféola, a alcorça, confeites, a alosa ou argola. Trata-se de formas de açúcar que, realizadas com uma massa doce moldável, permitia dar-lhe um aspeto artístico peculiar, como flores e animais decorativos. Como se pode ver na imagem 3.23 (Nunes, 2003).



Figura: 3.24- Mobiliário Madeirense em exposição no Museu Quinta das Cruzes

Fonte: Lília Silva, 2021

Com a queda da produção de açúcar da Madeira no fim do século XVI, o Brasil exporta açúcar para a região, esse açúcar era transportado em caixas de madeira onde vinham as formas e os pães de açúcar, estas caixas de madeiras brasileiras exóticas e de excelente qualidade eram depois reaproveitadas na fabricação de mobília que ficou conhecido pelo mobiliário Madeirense. Este mobiliário presente na figura 3.24 encontra-se hoje exposto no Museu Quinta das Cruzes no Funchal, espaço que terá sido a casa do navegador João Gonçalves Zarco.

Assim, o açúcar era um bem alimentar de elevadíssima qualidade, para além do refinado, era também comercializado mascavado e produzido, como acima foi referido, o xarope de mel, o melaço e o mel de cana. Destas origens remotas da doçaria regional foram identificados os doces que a cana de açúcar deixou de herança que são o mel de cana, o bolo de mel, as broas de mel, os diversos rebuçados de frutas (inicialmente os de funcho), o bolo preto, o bolo familiar e/ou bolo família, o bolo podre, o pão de ló de Porto Santo, os sonhos de carnaval com mel de cana, torrões de açúcar da Páscoa, entre outros.

Nas páginas que se seguem faz-se uma referência aos produtos de excelência resultantes da utilização da cana-de-açúcar e que são hoje referências identitárias e de autenticidade alimentar na Madeira.

3.1 O Mel de Cana de Açúcar

O mel de cana é um dos produtos primários extraídos da cana de açúcar e resultado das várias cozeduras do líquido da garapa da cana. É um líquido espesso de cor preta com sabor adocicado. Este mel é muito utilizado na gastronomia da Madeira. É um dos ingredientes principais do bolo de mel, das broas de mel, dos bolos de Natal, acompanhando, também, os sonhos ou malassadas de carnaval, etc.



Figura 3.25-Frasco de Mel de Cana do Ribeiro Seco

Fonte: <https://www.lojamadeirense.com/pt/mel/443-mel-de-cana-sacarina-ribeiro-seco-vd1100g.html>

O mel de cana tem propriedades benéficas à saúde, sendo uma importante fonte de minerais e vitaminas tais como o Magnésio, o Fósforo, o Cálcio, o Ferro, o Cobre, a vitamina PP, a Vitamina B1 e a Vitamina B2. Segundo o Engenho Ribeiro Seco este alimento tem alguns usos como o poder de dar sabor a iogurtes naturais, adoçar as mais diversas sobremesas, adoçar o café e barrado no pão. Existem ainda referências à sua qualidade no que se refere à saúde. Refere-se que ajuda a emagrecer, ajuda a estabilizar o coração e os nervos, ajuda a estabelecer o natural funcionamento intestinal e a combater a insónia quando misturado com leite morno. O engenho Ribeiro Seco passa por avaliações periódicas de qualidade e realiza análises laboratoriais aos seus produtos. Estes dados estão documentados num livro elaborado pela empresa sobre as qualidades deste bem alimentar (V. Melim, Lda. Fábrica do Ribeiro Seco).

Hoje conseguimos encontrar nos mercados de venda dois tipos de mel de cana o clássico e o bio. Este resulta de uma inovação deste bem alimentar transformando-o num suplemento biológico, através do cultivo cuidadoso e sem químicos das suas canas. Hoje em dia o principal engenho que produz este património alimentar é o Engenho do Ribeiro Seco, que se dedica exclusivamente ao

Mel de Cana e vende outros derivados como o Bolo de Mel e as Broas de Mel (V. Melim, Lda. Fábrica do Ribeiro Seco).

A incumbência da doçaria, na Madeira, era das mulheres e a instituição religiosa que mais se destacou na confeitaria, ao longo dos séculos, foi o Convento de Santa Clara no Funchal. Foi aqui que surgiu o primeiro bolo de mel tradicional da Madeira, mais propriamente no século XV. Hoje em dia, o Convento de Santa Clara não mantém qualquer vínculo com o passado e num breve contacto foi-me comunicado que não possuem qual informação sobre a doçaria dos séculos XV e XVI. Todavia, importa identificar as características deste doce ex-libris da doçaria madeirense.

3.2 Bolo de Mel

O bolo de mel revelou-se também muito importante para as viagens marítimas portuguesas pois tem a validade de um ano sem alterar a sua qualidade, sabor e aroma. Este bolo é a herança madeirense da época da Expansão Portuguesa porque os ingredientes deste bolo são o resultado das misturas de sabores que combinam o mel de cana com as especiarias trazidas da Índia pelos portugueses.

Este bolo e outros são parte integrante nas tradições da mesa natalícia. É também um produto gastronómico apreciado pelos turistas que visitam a Madeira, são consumidos e vendidos também como *souvenirs*.

Estes pequenos bolos são embalados em pequenas formas de vimes o que transforma ainda mais este património alimentar numa fusão entre gastronomia e artesanato. Este artesanato de vimes, também ele madeirense e secular, tem um ar de manufatura rústica e que por sua vez atrai a atenção dos turistas sobre o bolo de mel. Este prato de vimes pode ser guardado como recordação. Como se pode observar abaixo na imagem 3.26.



Figura: 3.26- Bolo de mel em forma de vimes

Fonte: <https://www.martinsmartins.com/product/bolo-de-mel-200-g-com-cesto/>

O bolo de mel traz o sentido de união e intimidade pela forma como deve ser consumido, pois este bolo deve ser partido à mão, porque quando partido com uma faca o mesmo fica diferente na sua textura e sabor, esta característica traz ao bolo de mel a autenticidade e a identidade do povo madeirense.

A confeção deste bolo sofreu alterações durante os tempos com uma evolução e o aumento de ingredientes nas receitas tornando-o no ex-libris da Madeira. Um pouco mais abaixo é possível analisar uma tabela com a evolução do bolo de mel de forma breve e simples, onde podemos ver as medidas utilizadas e os ingredientes que foram sendo acrescentados.

A tabela 2 abaixo com os ingredientes e a evolução do mel ao longo dos anos demonstra as mudanças como o acréscimo de ingredientes novos e alteração de quantidades dos ingredientes.

No primeiro bolo de mel do século XV-XIX para o segundo bolo de mel do século XIX é acrescentado dois pacotes de soda. No bolo de mel do século XX é adicionado rasas de laranja, gengibre, e nós moscada raspada. Já nos bolos ricos de mel é contemplado o acrescento de dois decilitros de aguardente, um cálice de Vinho Madeira, e cerveja preta e rasas de um limão.

O bolo de 8 quilos de farinha altera-se principalmente as quantidades dos ingredientes para porções maiores, assim como nos restantes bolos essa também é uma alteração significativa ao longo dos tempos.

Tabela 2- Evolução dos ingredientes do Bolo de Mel

Tabela de Ingredientes do Bolo de Mel da Madeira ao Longo dos Séculos

Ingredientes e Medidas do séc XV-XIX		Ingredientes e Medidas do Séc XIX		Ingredientes e Medidas do Séc XX		Bolos de Mel Ricos da Madeira Mais Recentes		Bolo de Mel para 8 Kg de Farinha	
Farinha	4Kg	Farinha	4Kg	Farinha	1 Kg	Farinha	4 kg	Manteiga	2kg
Mel de Cana	3L	Mel de Cana	3L	Açúcar	400 g	Mel de Cana	3L	Banha	2kg
Açúcar de Cana	1,5Kg	Açúcar de Cana	1,5Kg	Mel de Cana de Açúcar	1 Garrafa	Açúcar	1,5Kg	Açúcar	3kg
Canela Moida	125g	Canela Moida	125g	Manteiga ou Margarina	Meio Pacote	Nozes	4kg	Nozes	4kg
Erva Doce Moida	125g	Erva Doce Moida	125g	Banha	1/4 kg	Amêndoas	1/2kg	Cidra	1kg
Cravinho Moido	30g	Cravinho Moido	30g	Ovos	Dois	Cidra	1/2kg	Amêndoa	1/2kg
Manteiga	1Kg	Manteiga	1Kg	Laranja	Sumo e Raspas de uma	Passas	250kg	Fermento	1/2kg
Banha	1/2Kg	Banha	1/2Kg	Soda	1/2 kg	Aguardente de Cana	2dl	Noz Moscada	3kg
Fermento	2 Pães de Massa	Fermento	2 Pães de Massa	Leite	1 Chavêna	Vinho Madeira	1 cálice	Soda	5 Pacotes
Nozes	Qb	Nozes	Qb	Erva Doce Moida	10g	Cerveja Preta	Uma	Cravo da Acha	500g
Amêndoas	Qb	Amêndoas	Qb	Canela Moida	10g	Laranjas	Cinco, Sumo e Raspas	Cravinho Moido	500g
Passas	Qb	Passas	Qb	Gengibre	10g	Limão	Um	Erva Doce Moida	500g
Cidra	Qb	Cidra	Qb	Cravo Moido	10g	Manteiga	1,250kg	Canela Moida	500g
Levedura	Qb	Levedura	Qb	Noz Moscada Raspada	1/2kg	Banha de Porco	1,250kg	Pimenta Moida	500g
		Soda	2 Pacotes	Amêndoa	1/4Kg	Gengibre	25g	Mel de Cana	6 Garrafas
				Cidra	1/4Kg	Pimenta Moida	5g	Laranjas	Dez
				Nozes	1/4kg	Cravo Maranhão Moido	10g	Limões	Quatro
						Erva Doce Moida	30g		
						Canela em Pó	50g		
						Noz Moscada Moida	5g		
						Soda	2 Pacotes		
						Fermento	2 Pães de Massa de 75g		

Criação própria com base no livro Bolo de Mel: ex libris da doçaria Madeirense de João Sousa

3.3 As Broas de Mel

As broas de mel são pequenas bolachas que se assemelham ao bolo de mel, são geralmente consumidas na época natalícia e também apreciadas pelos turistas que visitam a Ilha da Madeira. São encontradas nos mais diversos postos de vendas, tanto no supermercado como nas lojas de *souvenirs*.

Estas pequenas broas como se pode ver na imagem 3.27 costumam acompanhar os licores de



Figura:3.27 Broas de Mel da Madeira

Fonte: <http://www.somosmadeira.com/2015/05/broas-de-mel.html>

frutas, o rum no Natal, assim como acompanham muito bem um chá quente. Essa tradição foi deixada pelos visitantes ingleses que sempre fizeram da ilha da Madeira uma segunda casa. O hábito de consumir chá está enraizado no povo madeirense com herança dessa relação com os muitos visitantes e habitantes ingleses na ilha.

As broas de mel assemelham-se ao bolo de mel quando falamos de prazo de validade, porque quando guardadas em recipiente bem fechado conseguem ter a validade aproximada de um ano, sem perderem a sua qualidade e sabor.

Na receita destas broas de mel são utilizados ingredientes, tais como a farinha de trigo, o mel de cana, o açúcar, a banha de porco, a canela em pó, o bicarbonato de soda, a manteiga, ovos e o sumo de limão (Somos Madeira, 2015).

3.4 Bolo Preto, Bolo Família, o Bolo Podre e o Pão de Ló do Porto Santo

Estes quatro bolos trazem consigo a herança dos tempos do Ouro Branco pois combinam os sabores do mel de cana com as frutas cristalizadas, transparecendo o sabor característico tão regional da gastronomia sacarina.

O bolo preto da Madeira como se pode ver na imagem 3.28 é usual nas festas natalícias e também era utilizado como bolo dos noivos num casamento, geralmente um Bolo de Noivos camponeses. É um bolo muito rico, saboroso e húmido de fácil conservação podendo até ser congelado.

A origem desta doçaria madeirense surge associada ao município da Ribeira Brava. A receita desta iguaria combina uma série de ingredientes de excelência regional, tais como o mel de cana, o vinho Madeira, os frutos secos e cristalizados, a banha de porco, a cerveja preta e outros (Ferreira, 2021).



Figura:3.28- Bolo Preto Fonte: <https://www.receitasemenu.net/bolo-preto-da-madeira/>

Figura: 3.29- Bolo Família Fonte: <http://www.somosmadeira.com/2015/06/bolo-de-familia.html>

Figura: 3.30-Bolo Podre Fonte: <https://www.sobremesasdeportugal.pt/bolo-podre-da-ilha-da-madeira/>

Figura: 3.31- Pão de Ló do Porto Santo Fonte: <http://www.somosmadeira.com/2015/09/pao-de-lo-do-porto-santo.html>

O bolo família da Madeira que se pode ver na figura 3.29 é outro exemplo gastronómico alusivo principalmente ao Natal. É rico em ingredientes típicos madeirenses como o caso do mel de cana, do vinho Madeira e das frutas cristalizadas. (Somos Madeira, 2015). O bolo podre da Madeira como se pode ver na imagem 3.30 é outro bolo da gastronomia madeirense e é semelhante aos anteriores, combina os ingredientes como o mel de cana e as frutas cristalizadas, as passas, a banha de porco e muitos outros ingredientes base de um bolo. Este bolo não é tão conhecido como os anteriores, apesar de existirem várias versões deste bolo em Portugal, o da região autónoma utiliza as suas frutas cristalizadas e o mel de cana. Este bolo é geralmente consumido na época festiva natalina. (Rodrigues, Madeira à Mesa, 2018). O pão de ló do Porto Santo como se pode visualizar na figura 3.31 é semelhante aos demais pães de ló de Portugal, mas este traz consigo

um toque regional deixando-o simplesmente autêntico pois acrescenta o sabor regional da aguardente de cana ou rum agrícola da Madeira (Rodrigues, 2018).

3.5 Os Sonhos de Carnaval e as Malassadas

Os sonhos de Carnaval e as malassadas são das iguarias mais consumidas na época do entrudo madeirense. Este é um pequeno bolinho cozido em óleo quente. A receita é feita à base de ovos, de farinha, de cascas de limão, de manteiga, de água. Há quem utilize batata doce ou abóbora na confeção destes bolinhos.

Os sonhos e as malassadas são semelhantes em sabor, sendo os sonhos mais leves e fofos que as malassadas. Para a confeção dos sonhos é necessária uma certa perícia para acertar o ponto da massa pois a mesma tem de ter uma consistência específica e pode ser preciso acrescentar mais ovos e farinha. É também preciso força na hora de bater a massa e geralmente é utilizada uma grande colher de madeira.

Quando se tem a massa pronta, dispõe-se uma pequena porção da massa com a ajuda de uma colher de sopa e desliza-se para dentro de uma frigideira com óleo quente. Em seguida, vamos virando essas pequenas porções para que não queimem e fiquem cozidas em todas as partes do mesmo. Por vezes, consegue-se que os bolinhos se abram em certas partes da cozedura e essas aberturas fazem o bolinho crescer.



Figura 3.32 e 3.33 Frigideira com óleo quente e os Sonhos com Mel de Cana

Fonte: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-sonhos-de-carnaval-simples-3011.html>
<https://blog.madeira.best/malassadas-da-madeira-receita-e-como-fazer>

Esta iguaria é sempre servida com mel de cana, podendo ser consumida quente ou fria e é apreciada de ambas as formas.

Os sonhos surgiram historicamente pela primeira vez na ilha da Madeira e são o resultado do aproveitamento das sobras dos ingredientes como a farinha, os ovos e o açúcar. Essa receita está ligada a religiosos católicos que se estavam a preparar para os sacrifícios religiosos da quaresma, deste modo precisavam de se desfazer destes ingredientes de forma a conseguirem cumprir os sacrifícios a que se propunham.

Este doce é acompanhado com o mel de cana ligando intimamente a época do Ouro branco. Esta receita e outras foram difundidas e ainda hoje são utilizadas em algumas partes do mundo devido à emigração das gentes madeirenses portadoras do conhecimento do labor açucareiro para o Brasil, São Tomé e Príncipe, Canárias e Havaí, entre outros (Blog Madeira Best, 2020) (Dado fornecidos pela Sra. Guida Silva e sua receita de Sonhos).

3.6. Os diversos rebuçados de frutas



Figura: 3.34-Rebuçados de Funcho da Madeira

Fonte: <https://blog.madeira.best/22-doces-tradicionais-da-madeira-que-deve-provar>

Os rebuçados regionais como se pode ver na imagem 3.34, surgem inicialmente com o sabor a funcho e a eucalipto e têm formatos e cortes irregulares pois são fabricados de forma antiga e manual. Mais tarde, começaram a surgir vários sabores como inovação nestes rebuçados tradicionais que foram buscar os sabores e aromas das frutas regionais como o maracujá, a banana, a ginja, a laranja, a tangerina, etc.

Encontram-se outros rebuçados, com sabor a mel de cana, nos postos de venda

dos Engenhos em laboração na Madeira e na Fábrica de Santo António. (Blog Madeira Best, 2020)

3.7 Os colares e doces das festas da Madeira “Arraiais”

Estes rebuçados tradicionais são habitualmente encontrados à venda nos arraiais madeirenses (Festas ou romarias de caráter religioso, gastronómico ou popular). Estes pequenos doces são de formato cilíndrico e tamanhos irregulares e embrulhados em papel celofane colorido, como se pode ver na imagem 3.35. Ficam semelhantes a um colar que é colocado ao pescoço dos participantes durante a duração das festas. Estes eram muito procurados nas épocas festivas e como a qualidade de vida era inferior era considerado um bem de luxo, mas com o tempo o hábito está a perder-se (Blog Bazar o Velhinho, 2021).



Figuras: 3.35 e 3.36 Colares de rebuçados e rebuçados de papel Madeirenses

Fontes: <http://www.somosmadeira.com/2015/05/colares-de-rebucados.html> e Madeira quase esquecida

Os rebuçados coloridos embrulhados em papel como se pode visualizar na imagem 3.36 são outro exemplo de doce típico madeirense consumido nas festividades: São cada vez mais raros de

encontrar. É recordado por muitos por serem difíceis de desembrulhar pois o doce costumava ficar colado ao papel⁹.

3.8 Os Chocolates Uau Cacau

Os chocolates com os diversos sabores da Madeira são uma inovação recente na região. A ideia destes chocolates era a constituição de uma gama de variadíssimos sabores tradicionais que preservassem os sabores regionais.



Figura 3.37-Chocolates Uau Cacau
Fonte: <https://www.uaucacau.com/>

Os chocolates Uau Cacau representados na imagem 3.37 são artesanais e são inspirados nos produtos gastronómicos regionais, como por exemplo a poncha, o rum, o vinho Madeira, o bolo de mel, a pitanga, a manga, o maracujá, entre muitos outros. A empresa Uau Cacau surgiu em 2014 às mãos do chocolateiro Tony Fernandes e já tem alguns prémios no estrangeiro com o melhor bombom de maracujá que está entre os mais vendidos. Estes chocolates fazem parte da nova gastronomia madeirense.

⁹ A referência foi retirada da página de *facebook* Madeira quase esquecida e a autora encontrou-os à venda numa feira no Santo da Serra.

3.9 Rum ou Aguardente de Cana

O rum é conhecido por aguardente de cana, cachaça, entre outros. O rum é a bebida alcoólica de excelência que é produzida nos engenhos de cana na Ilha da Madeira.



Figura: 3.38- Exemplos de alguns Rums da Madeira

Fonte: <https://www.facebook.com/madeirarum/photos/4171267259631418>

É obtido do sumo triturado da cana-de-açúcar, passa por cozeduras, fermentações e destilações até se obter a bebida como é conhecida. Existem variantes da bebida como o rum envelhecido e o rum natural, como se pode observar acima na figura 3.38.

A aguardente de cana natural é uma bebida límpida e incolor acabada de ser fabricada e geralmente utilizada na preparação de outras bebidas como a poncha, bebida regional e outras bebidas às quais se misturam frutas, mel e outras bebidas alcoólicas como por exemplo whisky, sendo estes os cocktails.

O rum agrícola envelhecido é uma bebida que é deixada a envelhecer em cascos de madeira. Este tipo de rum é deixado em pipas a apurar o sabor e a qualidade. O rum é armazenado em pipas de carvalho que transmitem à aguardente certas peculiaridades e aromas que revelam aquela madeira nobre. Conjuntamente com este processo, como referido acima, muitas vezes coloca-se enxofre nas pipas de madeira como forma de melhoramento da bebida alcoólica, esta prática era antiga. Cada gama de rum da Madeira tem as suas características, os seus aromas distintos, os seus volumes alcoólicos diversos e os seus tempos de envelhecimento, que tornam o rum num produto rico, autêntico e único. O rum tem de ter no mínimo 3 anos de envelhecimento para ser

considerado envelhecido e pode ir de 6 anos a 15 anos e até mesmo a 25 anos de envelhecimento, informação constante nos rotulados aquando do seu engarrafamento.

O rum da Madeira tem vindo a ter uma maior importância no setor económico da região e recebeu a Indicação Geográfica Protegida a nível comunitário, como forma de proteção como produto regional. A Indicação Geográfica Protegida é uma certificação atribuída pela União Europeia que pretende salvaguardar os bens gastronómicos ou agrícolas de determinada região ou localidade.

Os nomes que os engenhos de cana atribuíram a cada série de rum vêm buscar as origens ou algo pertinente ligado ao engenho ou à tipologia do rum, portanto algumas marcas de rum têm nomes como o Zarco, o Tristão Vaz Teixeira, as Reservas 890 e 970, o North, a Branca, o William Hinton, o Vermute, o Reizinho, entre outros.

3.10 Poncha

A poncha é a bebida regional madeirense por excelência. A bebida existe na região autónoma desde o século XIX, não havendo certeza quanto à sua origem apesar de estar intimamente ligada ao município de Câmara de Lobos. Refere-se que a mesma terá surgido por iniciativa dos pescadores para se aquecerem do frio nas suas rotinas da pesca.

A poncha é feita à base de frutas cítricas constituindo uma boa fonte de vitamina C, que terá ajudado no combate a doenças como o escorbuto e no senso comum usa dizer-se que a poncha ajuda a curar as gripes, os resfriados e os problemas da garganta. A poncha tem algumas bebidas similares pelo mundo fora: a “caipirinha” do Brasil, o “grogue” de Cabo Verde, a “panche” da Índia. Este património alimentar foi regulamentado como sendo um produto regional que faz parte de uma região produtora de rum e ganhou um estatuto denominado “Estatuto de indicação Geográfica Protegida atribuído Pelo Parlamento Europeu e do Conselho a 15 de janeiro, sendo considerada como parte integrante da gastronomia portuguesa (Blog Madeira Best, 2020).

O ingrediente principal desta bebida é o rum natural ou aguardente de cana que é misturada com outros ingredientes como o sumo de um limão ou de uma laranja ou de uma outra fruta pretendida, sendo estas misturadas também com o mel de abelha e, em algumas ponchas, com o mel de cana.

As ponchas mais tradicionais e conhecidas são a poncha à pescador, a poncha regional e poncha de maracujá como se pode observar na imagem 3.39. Mais recentemente começaram a surgir ponchas feitas com outros frutos e ervas aromáticas regionais como a tangerina, a pitanga, o morango, o kiwi, a manga, o tomate inglês, a hortelã (Blog Madeira Best, 2020). Tendo como referência a poncha, surgiram outras bebidas, com a substituição por vodka, uísque, o absinto, entre outras. Esta bebida preparada com outras bebidas alcoólicas normalmente não tem associados outros nomes, tornando-se um problema de subversão da identidade cultural ligada a um bem patrimonial como a poncha tradicional.

Na preparação da poncha é necessário a utilização de objetos como um jarro onde são deitados os ingredientes e de um objeto para ajudar na mistura e trituração que é um utensílio típico feito de madeira sendo conhecido como o pau de poncha, a que se dá o nome de mechelote ou caralinho.

Em forma de contextualização, o pau de poncha é um utensílio em madeira (cedro ou laranjeira) que surge na mesma altura que a bebida. Este objeto tem forma dentada semelhante a uma roda de engenho ou até mesmo faz lembrar a lâmina de um eletrodoméstico, utilizado para mexer, triturar e misturar os ingredientes da poncha. Inicialmente era feito em marfim. O seu formato, peculiar e engraçado, faz com que seja utilizado como adorno de decoração de bares e restaurantes, assim como é fabricado como artesanato e produzido em diversos tamanhos e também pode ser encontrado à venda nas diversas lojas de *souvenirs* para turistas (Cantinho da Madeira, 2014).



Figura: 3.39- Pau de Poncha e as várias Ponchas

Fonte: <http://myguide.iol.pt/profiles/blogs/gastronomia-poncha-a-bebida-da>

3.11 Licores de Fruta

Os licores de fruta tradicionais na Madeira como se podem ver alguns exemplares na imagem 3.40, acompanham as tradições natalícias. Presentes nas comemorações familiares, muitas vezes são de fabricação caseira, constituídos por álcool como subproduto da cana-de-açúcar ou rum agrícola da Madeira.

Os licores mais comuns na Madeira são o de anis, o de ginja, o de amêndoa amarga, o de tangerina e o de maracujá, apesar de se poderem utilizar muitas outras frutas e ingredientes diversos.

São utilizadas nestes licores as cascas das frutas como no caso do licor de tangerina e de laranja, ou em outros casos é usada a polpa da fruta como é o exemplo do licor do maracujá e do licor de anona. Na sua maioria é utilizado o rum agrícola para alcoolizar a bebida, mas também há casos de bebidas feitas preferencialmente com álcool como no caso do licor de caramelos.



Figura: 3.40- Licores de Frutas da Madeira

Fonte: <https://www.dnoticias.pt/2020/9/15/73603-pe-aprova-taxas-reduzidas-para-rum-licores-e-aguardentes-de-acoires-e-madeira>

Existem na Madeira versões de alguns destes licores fabricados em engenhos e comercializados em postos de venda como é o caso da ginja do Curral das Freiras, do anis normal e do anis de menta, do licor de banana, do licor de anona, do licor de maracujá e muitos mais.

Estes licores costumam acompanhar as broas de mel, o bolo de mel e até mesmo o bolo rei consumido na Madeira. São comuns nas festividades do Natal, nas missas do parto e do galo, na noite do mercado, nas luzes de natal no Funchal e nos restantes municípios, na ida aos presépios e na passagem de ano. Encontramos no Funchal, junto à placa central, pequenas barraquinhas de comes e bebes onde os licores são servidos em copinhos de chocolate. A festa desta quadra costuma atrair muitos visitantes para a região pela sua riqueza e suas tradições.

3.12 Gin da Madeira

O gin da Madeira que se pode ver nas imagens 3.41 e 3.42, é algo recente, foi concebido pelo Engenho de Gaula “O Reizinho” responsável pela criação do gin regional que se denomina *The Frist-Gin*. Este gin revela a essência da cana-de-açúcar presente no seu sabor e no logotipo da sua embalagem que releva a sua matéria-prima, a cana sacarina.



Figuras: 3.41 e 3.42- Gin the First e Canning's Gin

Fontes: <https://www.dnoticias.pt/2020/9/15/73603-pe-aprova-taxas-reduzidas-para-rum-licores-e-aguardentes-de-aco-es-madeira>

Um outro gin foi criado no Novo Engenho da Calheta, o *Canning's Gin*. Esta bebida destilada preserva os sabores do maracujá e de outras frutas exóticas da Madeira, resultando um sabor característico regional inspirado na Laurissilva da Madeira. Este gin ganhou internacionalmente a medalha de ouro em 2018, no concurso internacional prova cega de *Internation Wine and Spirits Competition*.

4. Gastronomia Moderna

A gastronomia da Madeira revela a qualidade e abundância dos seus produtos. São trabalhados de forma genuína e tradicional, mas motivo de inspiração quando se fala de gastronomia moderna, pois a partir do tradicional é possível inovar, recriar e trabalhar-se estes patrimónios alimentares.

Houve a necessidade de criação de um registo escrito de receitas novas e arte culinária que juntassem o tão tradicional mel de cana aos demais pratos de carne, pratos de peixe, sobremesas, entradas e até saladas e bebidas. Este trabalho realizou-se com a edição de um livro em parceria com o Engenho do Ribeiro Seco e do ilustre chefe de cozinha Octávio Freitas (Freitas, Fábrica do Ribeiro Seco, & Ribeiro, 2008).

Neste livro encontramos um processo completo que nos transmite o início da plantação da cana, a apanha da mesma, a passagem pelo engenho e o resultado final - a gastronomia moderna. Na minha perspetiva, este livro transparece a linha mais tradicional e regional da gastronomia madeirense que traz a frescura dos produtos regionais e a combinação perfeita com mel de cana dando um sentido único e artístico aos pratos.

No final deste livro encontramos várias receitas de criação artística do chefe Octávio Freitas. São onze entradas, como por exemplo “Figos Grelhados com Mel-de-Cana e Queijo Mozzarella com estragão”; oito pratos de peixe, por exemplo, o “Atum Corado em Camisa de Mel-de-Cana e Segurelha com Mostrada de Framboesa. Estão presentes quinze pratos de carne, por exemplo, a “Espetada de Codorniz com Mel-de-Cana esmagada de Batata-doce e Banana”. A nível de sobremesas, são catorze receitas como é o caso da “Cassata de Maracujá Roxo com Bolo de Mel”. No que respeita à doçaria contém dez receitas, por exemplo, os “Brigadeiros de Chocolate e Mel-de-cana” e por fim, existem quatro receitas de bebidas, por exemplo, a “Poncha com Mel-de-Cana” (Octávio Freitas e Fábrica do Ribeiro Seco, 2008).

Um outro exemplo identificado foi o caso do *bartender* Paulo Ramos, especialista em cocktails com os produtos da Madeira., sendo o rum da Madeira a base nas suas bebidas. Um dos exemplos é o “Calheta Wolf” que tem como ingredientes o rum branco, o mel, o sumo natural de limão espremido e a clara de um ovo (IBTAN).

Os chocolates Uau Cacau referidos no capítulo temático sobre gastronomia são também uma criação recente que conjuga a arte dos chocolates com os sabores mais tradicionais da Madeira.

Em forma de conclusivo do capítulo, alguns dos produtos gastronómicos mencionados têm ganho variadíssimos prémios nacionais e internacionais nas diversas competições em que participaram, sendo, alguns deles, detentores de medalhas de ouro, prata e bronze, assim como possuem o selo Marca Madeira. É apresentada uma lista dos prémios no anexo (anexo nº1) desta exposição.

É possível ver uma lista dos prémios e medalhas existentes nos anexos nº1 desta exposição.

Capítulo IV

1. Os locais de interesse/os locais turísticos associados ao Ouro Branco

A história da cultura sacarina e do Ouro Branco está amplamente difundida pela Ilha da Madeira revelando a sua importância e a sua história, ricamente marcante pela região. Apesar disso, podemos destacar os municípios que mais importância têm para a cultura sacarina: **o Funchal, a Ribeira Brava, a Ponta do Sol, a Calheta e Machico**. Importa, pois, dar uma atenção espacial aos equipamentos, estruturas, atividades económicas e festas que explicam e contribuem para a valorização da gastronomia de excelência associada ao açúcar de cana, ao seu cariz histórico e às ligações íntimas com o turismo.

Figura 4.1 Os principais municípios da cultura sacarina da Madeira



Os pontos assinados a verde na figura 4.1 são referentes aos principais municípios ligados a esta cultura apesar de estar presente em toda a ilha. É nestes municípios que se encontram os engenhos os museus e pontos de degustação.

A Madeira foi, ao longo da sua história, um lugar de passagem de pessoas de variadíssimas proveniências. Os setores económicos associados à agricultura potencializaram as trocas comerciais e as ligações ao exterior do Arquipélago. Desde logo, exportaram-se em grande escala o açúcar, as frutas cristalizadas denominadas a Casquinha da Madeira, as compotas de frutas, o bolo de mel, o vinho e, mais tarde, o rum da Madeira. Importa, pois, referir os seus principais elementos.

1.1 Centros Museológicos dos Engenhos do Rum e do Mel

A ilha da Madeira tem neste momento seis engenhos em laboração, é possível visitar todos eles, cada um com as suas regras e formas de atuação. Os principais núcleos

museológicos são os **Engenhos do Norte** em Machico e os **Engenhos da Calheta** na Calheta, os restantes permitem visitas, mas não têm o carácter de museu. Os restantes estabelecimentos do mesmo ramo são o **Engenho Novo da Madeira** na Calheta, o **Engenho do Rezinho** em Santa Cruz, a **Fábrica Ribeiro Seco no Funchal** e o **Engenho Abel Fernandes** em Machico. Os mesmos foram abordados anteriormente.

1.2. Museus relacionados com a história da Cana Sacarina

Os museus ligados à cultura sacarina são o **Museu A Cidade do Açúcar**, o **Museu de Arte Sacra**, o **Museu da Quinta das Cruzes** estes três localizados na cidade do Funchal, o **Museu Etnográfico** que fica na Ribeira Brava, o **Museu Galeria 1425** que se

situa nas instalações do Hotel Saccharum Savoy na Calheta, e o **Solar do Ribeirinho** presente na cidade de Machico.

Figura 4.2 Os principais Museus da cultura sacarina



A figura 4.2 acima representado mostra a vermelho a localização dos Museus ligados com este bem agrícola.

1.2.1 O Museu A Cidade do Açúcar

Este núcleo museológico está situado no coração da cidade do Funchal, na praça Colombo, é um museu camarário que abriu a 12 de outubro de 1996. Neste espaço pensa-se que terá vivido o navegador Cristóvão Colombo e o Mercador flamengo João Esmeraldo comerciante de açúcar que viveu, também, na Ponta do Sol (CM Cultura Madeira, s.d.).

O Museu A Cidade do Açúcar é o resultado de uma recolha de achados arqueológicos que remontam os séculos XV-XVI e XIX, em 1989, foram encontradas dentro do poço da casa, as faianças portuguesas e estrangeiras, bilhas e púcaros de barro, cachimbos, as formas e os pães de açúcar. Para além dos artefactos arqueológicos, o museu tem uma sala de arte antiga onde podemos ver os pesos e medidas manuelinas, os mapas antigos da Madeira, as estatuetas religiosas, os móveis de banco e secretariado portáteis etc. (CM Cultura Madeira, s.d.) (informação adquirida durante um pequeno estágio de verão).



Figura 4.3. Pão de Açúcar da Madeira
Fonte: Museu a Cidade do Açúcar

1.2.2. Museu de Arte Sacra

Este museu inicialmente funcionou como Paço Episcopal em 1594 e foi fundado por D. Luís Figueiredo. Este espaço passou por algumas mudanças e várias obras no edifício, uma delas devido a um terramoto em 1748 que danificou boa parte do edifício. De 1910 até 1950 passa a ser um liceu e nesta altura começou-se a dar importância às obras de arte flamengas, espalhadas na região nas igrejas, nas capelas e na diocese do Funchal.

É feita uma grande recolha dessas obras que são enviadas para Lisboa para restauração. Por lá permaneceram algum tempo e estiveram em exposição no Museu de Arte Antiga de Lisboa em 1949. Em 1955, o Museu de Arte Sacra é inaugurado e tem no seu espolio duas exposições, a Arte Flamenga do século XV a inícios do século XVI e a Arte Portuguesa dos séculos XV a XVIII.

A Arte Flamenga é o reflexo da riqueza das trocas comerciais do açúcar na Madeira. (CM Cultura Madeira, s.d.)



Figura: 4.4 Tríptico da descida da Cruz de David Gerárd
Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Tr%C3%ADptico_da_Descida_da_Cruz_\(Gerard_David,_MASF\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Tr%C3%ADptico_da_Descida_da_Cruz_(Gerard_David,_MASF))

1.2.3. Museu Quinta das Cruzes

O Museu Quinta das Cruzes fica localizado na cidade do Funchal. Foi a residência do capitão donatário Gonçalves Zarco e, mais tarde, do seu filho João Gonçalves Câmara até ao século XVII. Em seguida, aqui viveu uma família distinta madeirense, os Lomelinos, cujas origens eram genovesas, que permaneceram nesta residência até ao século XIX.

O Museu é composto pela residência que sofreu algumas alterações, a capela, o parque arqueológico e os seus extensos jardins. Este espaço abre como museu a 19 de dezembro de 1946 e foi aberto com a promessa de ser criado um museu de arte que albergasse toda uma coleção de arte e antiguidades de César Gomes. Essa coleção tem no seu espólio um conjunto de mobílias, de cerâmicas, de ourivesarias, de jóias, de pinturas, de tapetes etc.

O Museu da Quinta das Cruzes preserva, numa das suas alas, a Mobília Madeirense resultante das trocas comerciais entre a Madeira e o Brasil. Esse mobiliário das caixas de açúcar é o resultado do aproveitamento das madeiras exóticas e de grande qualidade, devido a uma falta de madeira na região os marceneiros aproveitaram essas mesmas caixas de madeira para a sua fabricação. (CM Cultura Madeira, s.d.)



Figura: 4.5 Mobília Madeirense resultados das caixas de açúcar.

Fonte: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/8917?tipo=OBJ>

1.2.4. Museu Etnográfico da Ribeira Brava

O Museu Etnográfico da Madeira fica localizado na Ribeira Brava, tem uma história intimamente ligada a dois ciclos económicos da Madeira, os cereais e o açúcar.

O museu passou ao longo do tempo por algumas alterações e realizações. Uma das propriedades foi o Convento de Santa Clara, no século XVII, uma casa térrea onde, posteriormente, foi construída uma capela. Foi também a moradia do capitão das ordens da Ribeira Brava D. Luís Gonçalves da Silva e sua esposa Antónia Meneses.

Em 1853, o Solar de D. Luís dá lugar a um engenho de moagem de cana-de-açúcar a tração animal com um alambique de destilação de aguardente. Mais tarde, às mãos do sócio Pe. João António de Macedo Correia e Freitas, este engenho passa a trabalhar a energia hidráulica, possuindo uma roda motriz em madeira que era movimentada por uma levada com água sendo a moagem da cana efetuada com três cilindros em ferro. No ano de 1868, este engenho tinha também instalado dois moinhos de cereais.

O governo regional da Madeira decidiu instalar ali o Museu etnográfico da Madeira, em 15 julho de 1996. Este tipo de engenho foi único na Madeira e também a nível nacional e europeu devido ao facto de a moagem de cana e cereais ter passado a ser efetuada nos mesmos engenhos. O carácter único deste espaço envolveu todo um trabalho de recuperação de um património industrial tornando este espaço num museu, dando a possibilidade à comunidade e aos visitantes, desta forma, de terem contacto com os costumes e a identidade de um período áureo do povo madeirense.

Neste museu é possível encontrar temáticas que fazem referência a áreas sociais, económicos e culturais da Madeira. A exposição está organizada por áreas laborais antigas (a pesca, a época produtiva do vinho, dos cereais e do linho), transportes, áreas domésticas de uma casa antiga (cozinha e o quarto de dormir) e comércio ligado à mercearia. Este é um espaço requalificado que guarda o passado da Madeira onde conseguimos ver, na sua fachada, paredes do antigo engenho (CM Cultura Madeira, s.d.).

1.2.5. Galeria 1425 do Hotel Saccharum Savoy

A galeria 1425 existente no hotel Saccharum Savoy de 4 estrelas, localizado no concelho da Calheta, pode-se observar nas figuras 4.6, 4.7, 4.8 e 4.9, deixa representar uma pequena exposição a preservar a história do que lá existiu antes, um engenho de cana-de-açúcar. Nessa galeria são expostas várias fotos do edifício e da transformação industrial, maquinarias do engenho e até garrafas.



Figuras: 4.6, 4.7, 4.8 e 4.9 da galeria 1425 e da rotunda do Hotel e o Quarto do Hotel Saccharum Savoy
Fontes: Lília Silva 2021 e site *booking*

O espaço hoteleiro foi construído inspirando-se no enredo desta história do passado e todo ele nos fala da riqueza do Ouro Branco, começando pelo nome do hotel, Saccharum que é o nome científico deste cultivo agrícola. As cores e as decorações do hotel predominam no castanho enferrujado que lembra as cores das maquinarias, os tons verdes das folhagens das plantações e os roxos e lilases que representam as cores da cana-de-açúcar. Até no exterior do hotel predomina uma grande roda dentada a decorar o centro da rotunda do local. Este é um dos muitos exemplos de um espaço requalificado que preserva a sua história mantendo-a viva (Saccharum Savoy Singnature, 2021) (Dados recolhidos no local).

1.2.6. Solar do Ribeirinho

Este centro museológico foi criado pela câmara de Machico depois de ser recuperado o imóvel do Solar do Ribeirinho do século XVII. Este núcleo museológico oferece uma retrospectiva da história do concelho de Machico em personagens e histórias da cidade.



Figura: 4.10 Museu o Solar do Ribeirinho em Machico
Fonte: <https://www.cm-machico.pt/territorial/cultura-e-patrimonio/solar-do-ribeirinho>

Este espaço foi o primeiro na Madeira a ser alvo de um processo de escavações arqueológicas pós-medievais, e foi classificado como imóvel de valor histórico em dezembro de 1998, sendo hoje um imóvel de interesse municipal.

O museu é constituído por 4 salas, uma das quais é reservada à produção de açúcar em Machico onde é

possível observar objetos, fotos e textos elucidativos de todo esse quadro histórico.

A cidade de Machico teve dois engenhos muito próximos movidos a água que vinha através de um pequeno aqueduto. Hoje em dia, há marcas desse passado histórico. Um dos engenhos foi uma fábrica de conservas de atum mantendo-se, hoje, essas mesmas instalações que estão à espera de um comprador e o outro engenho é um supermercado da cadeia Continente que tem um pequeno espaço onde é possível ver algumas máquinas e murais a contar a história desse edifício. O museu Solar do Ribeirinho faz alusão a esses

dois engenhos requalificados noutros espaços (Câmara de Machico- Museu Solar do Ribeirinho, 2020).



Figuras: 4.11 e 4.12 Dois espaços requalificados dos antigos engenhos o espaço do Supermercado Continente e a antiga fábrica de conservas e o que resta do pequeno aqueduto.

Fonte: Lília Silva, 2021

1.3 Principais locais de degustação

Os principais locais de degustação são a **Fábrica Centenária Santo António** e a **Madeira Rum House** localizados na cidade do Funchal, o **Pukiki Tiki Bar** e a **Quinta Pedagógica dos Prazeres e a sua Casa de Chá e Sidra** localizados na Calheta. Quando falamos de poncha existem, na sua generalidade, bares por toda a ilha que confeccionam boas ponchas de diversos tipos, que são acompanhadas por diversos dentinhos¹⁰ ou aperitivos.

¹⁰ Dentinho termo madeirense que significa o acompanhamento de bebidas alcoólicas servidas em bares e esplanadas.

Figura 4.13 Os pontos de degustação gastronómica sacarina na Madeira



A figura 4.13 acima representado mostra os principais pontos assinalados a azul dos pontos mais importantes de degustação de doçaria e bebidas.

1.3.1. A Fábrica Centenária Santo António

Esta fábrica centenária que se pode ver abaixo nas figuras 4.14 e 4.15, foi fundada por Francisco Roque Gomes da Silva está há 6 gerações na mesma família e preserva todo um passado histórico nas instalações da mesma. Em 1948 a fábrica passa por remodelações tornando-se numa fábrica com a força motriz movida a eletricidade e a substituição da maquinaria, apesar disso, mantiveram uma das suas máquinas modeladoras de bolachas e as fachadas da loja que se mantém as mesmas do século XIX até hoje.

As tradicionais bolachas e bolos regionais feitos de forma artesanal deixam um inesquecível aroma nas ruas circundantes, localizada no Funchal, na rua 5 de outubro, a fábrica atrai os turistas e os madeirenses todos os dias ao local. Esta fábrica produz as bolachas e os biscoitos a base de mel-de-cana, as compotas ou doces de frutas diversas que nos remetem aos inícios do açúcar na Madeira, produz também as frutas cristalizadas, o Bolo de mel e os rebuçados diversos.

A maior aposta da fábrica Santo António é a degustação dos seus produtos aos clientes, que garante uma boa oportunidade de conhecer os produtos e satisfação do cliente na hora de compra do produto. (Comércio com História- Fábrica Santo António, 2019)



Figuras: 4.14 e 4.15 A Fábrica de Santo António e balcão de vendas.
Fonte: Lília Silva 2021

1.3.2. Madeira Rum House

O estabelecimento Madeira Rum House que se pode ver abaixo nas figuras 4.16, 4.17 e 4.18 fica localizado na zona velha da cidade do Funchal, é um bar noturno e o seu proprietário ex-fotógrafo de profissão tem um fascínio muito grande pela história e envolvência da cana-de-açúcar e da sua gastronomia.

O maior objetivo deste estabelecimento comercial é todo um trabalho de promoção e valorização do Rum da Madeira. Este espaço é um local de degustação inovador, pois o proprietário cria os seus próprios cocktails com Rum da Madeira e é possível comprar



Figuras: 4.16, 4.17 e 4.18 Fachada do Bar Madeira Rum House, sala de bebidas e o alambique em cobre de 5 litros
Fonte: Lília Silva 2021

estes produtos regionais ligados ao Rum. O proprietário diz fazer um trabalho de promoção explicando aos seus clientes que são 99,9% turistas, toda a história da cana-de-açúcar.

O estabelecimento noturno guarda e expõe coleções de objetos, de artefactos e de fotos relacionados com a história da cana-de-açúcar (Direção Regional do Turismo- Roteiro) (Dados fornecidos pelo proprietário).

1.3.3. Pukiki Tiki¹¹ Bar

Este estabelecimento fica localizado no Estreito da Calheta, é o resultado das diásporas da Madeira e o Havai. No século XIX, foram muitos os madeirenses que emigraram para alguns lugares no mundo, tendo sido o Havai um dos escolhidos. Estes madeirenses levaram muito da sua cultura e da produção sacarina, tendo ficado conhecidos como *Pukikis*¹².

Um outro elemento que foi levado da Madeira para o Havai, foi um instrumento musical a Braguinha Madeirense que o Havai acolheu como um presente especial ao que deu o nome de *Ukulele*.



Figuras:4.19 e 4.20 A Fachada do Pukiki Tiki Bar e os seus Cocktails
Fonte: Lília Silva 2021

¹¹ Tiki ou Tiki bar é inspirado nos primeiros bares e restaurantes temáticos da polinésia estes inspiram-se nas estatuas ancestrais.

Fonte: <https://www.pukikibar.com/> : Consultado a 20/09/2021

¹² Pukiki: este era o nome atribuído aos portugueses da Madeira e Açores que emigraram para o Havai para trabalhar na cana-de-açúcar em 1878.

Fonte: <https://www.pukikibar.com/> : Consultado a 20/09/2021

Este bar tem uma lista completíssima dos runs do mundo e dos runs da Madeira, faz e cria os seus próprios cocktails, numa mistura de frutas e ingredientes exóticos. Este espaço possibilita uma degustação dos seus produtos e uma experiência sensorial como se entrássemos num mundo novo que nos leva ao Havai dentro da ilha da Madeira.

Este estabelecimento é um local de passagem de alguns madeirenses e de muitos turistas que passam e vêm ao local conhecer os cocktails de rum da Madeira (Direção Regional do Turismo- Roteiro) (Dados fornecidos pela proprietária).

1.3.4. Quinta Pedagógica dos Prazeres e sua Casa de Sidra

Este estabelecimento surgiu na Calheta na freguesia dos Prazeres no ano de 2000 pelo Padre Rui que estava ligado às suas raízes familiares onde morava na freguesia do Santo da Serra, freguesia essa, muito ligada à Sidra, o mesmo chegou a esta paróquia e encontrou-a ao abandono. O padre pensou numa forma de dinamizar o local, de combater o despovoamento rural e numa forma de atrair pessoas para o sítio.

Surge a ideia de criar uma quinta com flores e plantas endémicas da região assim como o cultivo de ervas naturais e aromáticas para chá e árvores de frutas como forma de não se perderem antigas árvores de frutos. Além do jardim foi criando um pequeno zoológico de animais de quinta e uma casa de chá e outra de sidra.

De um lugar despovoado passa a ser um polo de desenvolvimento económico, sendo inicialmente um local de passagem e, com o tempo, passou a ser um local de paragem obrigatória. Este local é visitado por pessoas locais e turistas.

Este estabelecimento fabrica uma linha completa de produtos tirados da terra que resultam em produtos gastronómicos de qualidade e excelência, nomeadamente os seus chás de ervas, a venda das ervas num estado mais natural, as compotas de frutas diversas, a sidra, o vinagre de sidra, os vários licores de fruta, entre outros. A quinta produz os licores e as compotas de fruta que se ligam à cultura sacarina e resultam das várias parcerias entre os engenhos que fornecem as matérias-primas como o mel e a aguardente.

Estes produtos já ganharam um número significativo de prémios e condecorações, muitos são prémios de ouro, prata e bronze e é possível observar todos estes prémios expostos, no local. É possível fazer uma degustação dos vários produtos que a quinta tem a venda (Dados fornecidos pelo responsável da Quinta Pedagógica dos prazeres).

1.4. Lojas de *souvenirs* diversas

Estes postos de vendas estão um pouco por toda a Madeira e vendem todo o tipo de objetos relacionados com a cultura madeirense. Podem-se encontrar-se ímanes com as paisagens da ilha para colocar no frigorífico, peças de Bordado Madeira, objetos de viagem com temas alusivos ao destino turístico, variadíssimos produtos de gastronomia, entre muitos outros.

Nestes mesmos lugares há, por vezes, a necessidade de esclarecimento junto do cliente de algumas informações sobre os artigos de venda, como por exemplo a explicação do tipo de mel usado para a confeção da doçaria regional que os turistas pensam tratar-se de mel de abelha.

2. Festividades relacionadas com a Cana-de-açúcar

Quando falamos de festas relacionadas a esta temática na ilha da Madeira temos algumas festas ou pequenas iniciativas. A ilha da Madeira tem vindo a dar pequenos passos na promoção da gastronomia associada à Cana-de-açúcar e os seus derivados, pois constata-se que os anos das festividades são de poucas edições demonstrando serem acontecimentos recentes.

Figura 4.21 Localização das principais Festas sacarinas na Madeira



A figura 4.21 faz referência aos principais pontos das festas ligadas à gastronomia da cana de açúcar e os derivados que se explicam de seguida.

2.1. Feira Regional da Cana-de-açúcar e seus derivados

No ano de 2019, a Feira Regional da Cana-de-açúcar e dos seus derivados festejava a 14^o edição, festa essa que costuma realizar-se na freguesia dos Canhas, no município da Ponta de Sol. Esta festa tem a duração de dois dias. Nesta podem encontrar-se à venda todos os

produtos derivados da cana sacarina e comes e bebes típicos dos arraiais madeirenses, com espetáculos musicais.

Neste evento, é possível visitar um campo de cultivo de cana-de-açúcar e até participar no momento da apanha da cana, havendo um almoço ligado à terra. Este acontecimento é uma tradição antiga da apanha da cana e é retratado como uma nova tradição nesta feira gastronómica. No final, são entregues prémios aos melhores produtores da cana (Direção Regional do Turismo- Roteiro).

2.2. Festival da Apanha da Cana

Em 2019, este festival celebrava a 4^a edição, acontece na freguesia do Porto da Cruz, no município de Machico. Esta festa tem a duração de 3 dias e tem como objetivo dar a conhecer e a promover o património cultural e arquitetónico do Porto da Cruz. Os vários motivos festivos acontecem no engenho e na paróquia da freguesia.

Nesta festa são organizadas caminhadas turísticas onde são mostradas as várias paisagens e as plantações de cana sacarina. Num dos dias é costume ocorrer um concurso de ponchas apoiado pelo Engenho do Norte. No final do dia faz-se a entrega de prémios do concurso de ponchas e do festival de vozes infantis que acontece em paralelo com o festival da Apanha da Cana (Direção Regional do Turismo- Roteiro).

2.3. Festival do Açúcar

No ano de 2019 surge a ideia de criar um festival do açúcar, seria festejado pela primeira vez no ano de 2020, no mês de julho e teria a duração de 4 dias, na cidade do Funchal. O objetivo desta iniciativa é promover e dar a conhecer os produtos alimentares da gastronomia sacarina. No largo da Restauração, há um evento dedicado às crianças onde são dadas e confeccionadas guloseimas. Também existem vários momentos musicais animando o evento (Este evento nunca se realizou devido ao covid-19).

Junto com essa iniciativa surge um pequeno guia com o nome “Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira”, este pequeno caderno foi elaborado pela Direção regional de Turismo e Cultura da Madeira (Direção Regional do Turismo- Roteiro).

2.4. Festival do Rum da Madeira

No ano de 2019, aconteceu na Madeira a 3^a edição do Festival do Rum. É um festival noturno que decorre no mês de abril durante 4 dias. Este ocorre durante a laboração dos engenhos e é uma oportunidade única para as pessoas locais e os turistas conhecerem melhor estas bebidas espirituosas. Neste evento é feita uma degustação dos runs da Madeira e são efetuadas as melhores combinações com o rum, nomeadamente o chocolate, a maneira certa de pegar no copo de rum, assim como são realizadas *masterclasses* num ambiente confortável com música ambiente. Este festival é organizado pelo IVBAM-Instituto do Vinho do Bordado e Artesanato da Madeira (Direção Regional do Turismo- Roteiro).

2.5. Festival do bolo de mel

No ano de 2018 celebrou-se a 5ª edição da festa de bolo de mel gigante na freguesia de São Pedro, no Funchal. Esta iniciativa acontece a 19 de dezembro, é confeccionado um bolo de mel com 44 metros na sua extensão. A festa acontece na Rua da Carreira, perto do largo da Câmara do Funchal onde o bolo gigante é oferecido às pessoas com um cálice de vinho. Este evento tem o apoio da Câmara Municipal e Junta de Freguesia e os vários parceiros privados ligados à confeção do bolo. A abrilhantar o evento há sempre animação musical e folclórica (Curioso espreita, 2018).

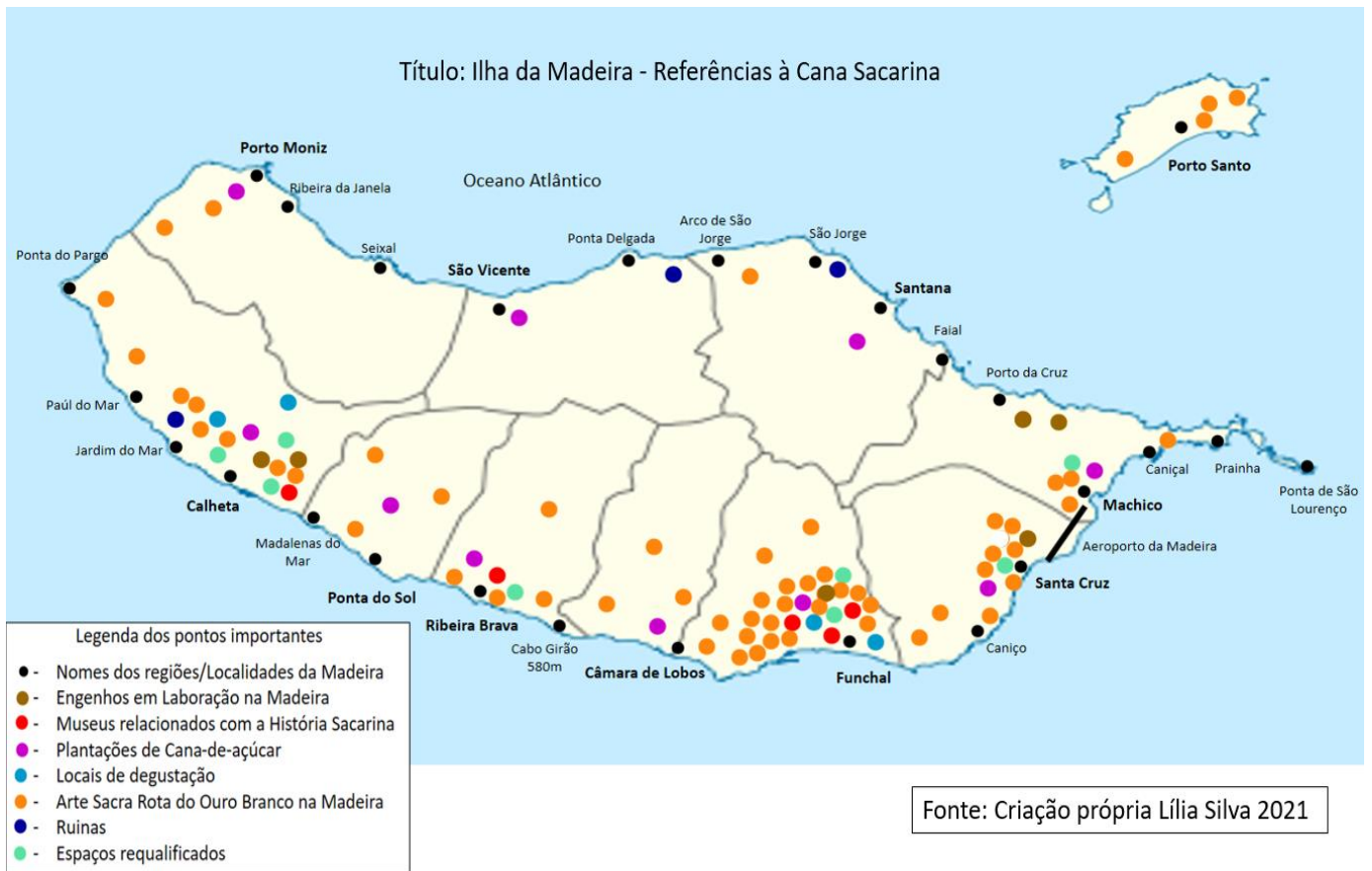
3. Rota da arte no Ouro branco e a Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira

No meu ponto de vista não há ainda uma rota bem delineada e pensada, mas consegui encontrar uma rota relativamente à arte flamenga de carácter religioso que marcou os séculos XV e XVI. Existe um livro intitulado “*A Arte na Rota do Ouro Branco; Arquipélago da Madeira- Séculos XV e XVI*”, que foca a Rota do Ouro Branco e onde é possível encontrar os vários pontos no mapa por municípios das várias igrejas, capelas e até conventos que estão ligados à arte sacra pois está resulta do reflexo e importância do Ouro Branco na Madeira. Em apêndice encontra-se uma listagem de todos os pontos religiosos desta rota (Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2019).

A rota da cana-sacarina e do rum da Madeira resultou da escrita de um roteiro guia que foi impresso em exemplares com cinco línguas: o português, o inglês, o francês, o espanhol e o alemão. Neste pequeno guia transparece um pouco da história sacarina, os locais a visitar, os locais a degustar e as festas gastronómicas associadas (Direção Regional do Turismo- Roteiro).

Na Figura 4.22 estão os pontos importantes associados aos engenhos, aos museus, às plantações de cana, aos locais de degustação, à arte sacra das igrejas e capelas, às ruínas de engenhos e aos antigos engenhos requalificados em espaços novos.

Figura 4.22 Os pontos de referência à cana de açúcar



Resultados

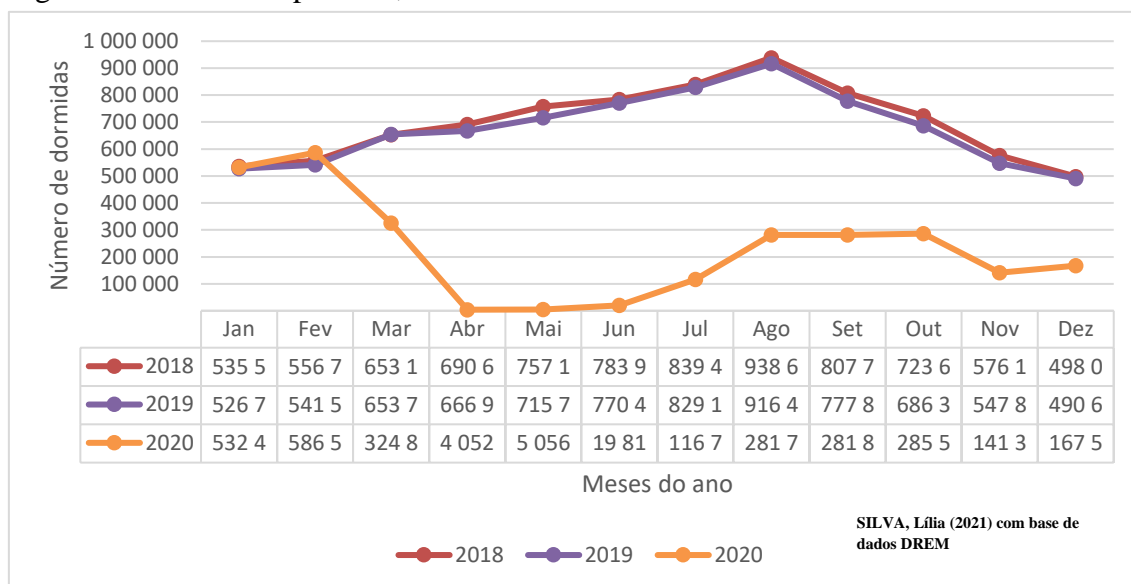
Os primeiros resultados colhidos são correspondentes a dados recolhidos da plataforma da Direção Regional de Estatísticas da Madeira estes são alguns dos indicadores estatísticos sobre turismo e a gastronomia associada à cultura sacarina na Madeira. Estes dados refletem o que sucedeu em termos de turismo e de gastronomia nos anos antes e durante a situação pandémica que se instalou com o Covid-19, que começou no fim do ano 2019. Este vírus mudou o paradigma em todos os âmbitos sociais e abalou gravemente a economia mundial principalmente o sector turístico.

1. Análise de dados da Direção Regional de Estatísticas da Madeira

Dormidas na Madeira, por meses e países

Segundo os dados recolhidos pela DREM, ao longo dos anos 2018-2020 conseguimos ver que um total de dormidas entre os 600 mil e as 900 mil dormidas nos primeiros dois anos desta Figura 5.1, com um pico maior de dormidas no mês de agosto.

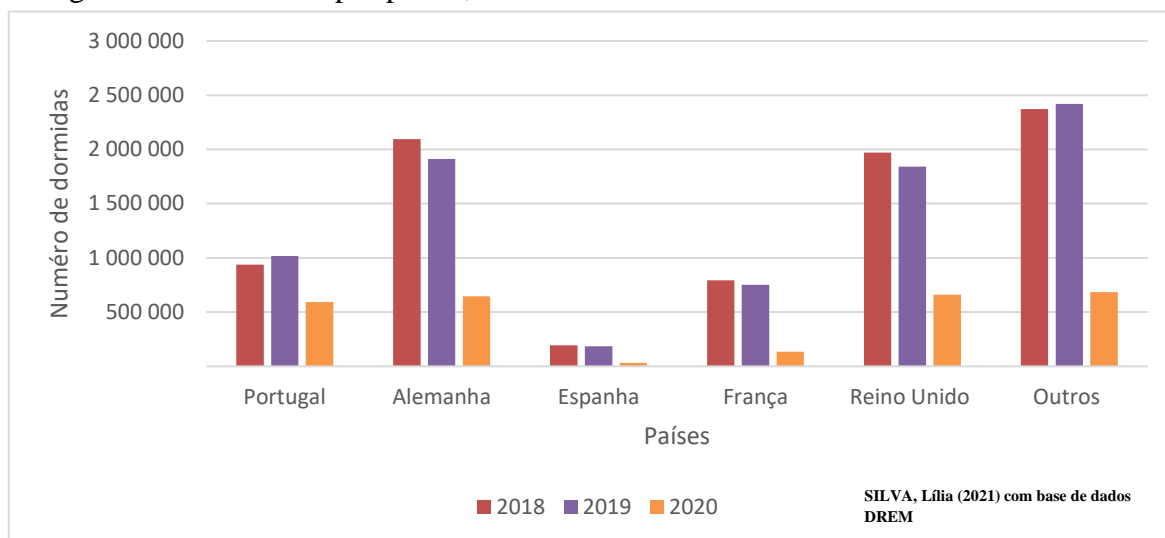
Figura 5.1- Dormidas por mês, na ilha da Madeira de 2018-2020



Já no ano 2020 vemos uma queda dos indicadores turísticos no mês de março devido à pandemia do covid-19, encontramos uma retoma pequena a partir do mês de julho, mês esse que dita a reabertura do Aeroporto da Madeira.

No total de dormidas por países vemos que nos dois primeiros anos os nossos principais mercados turísticos são o mercado alemão e o mercado inglês.

Figura 5.2 - Dormidas por países, na ilha da Madeira de 2018-2020



No ano 2020 vemos uma queda desses mesmo mercados e a retoma desses mercados acontece lentamente.

Nesta perspetiva a transição do 2020 para o ano 2021 na ilha da Madeira foi marcado pelas diversas tentativas de manter o destino como um destino turístico seguro e atrativo durante a pandemia, com o incentivo de algumas festividades como forma de atrair turistas para a Madeira. Algumas dessas medidas tomadas foram os testes gratuitos as chegadas, o cumprimento das regras de etiqueta de higiene e segurança e recebemos em muitos dos nossos hotéis a certificação de destino *safe & clean*. Algumas dessas mesmas tentativas não correram como esperado, pois, a região estava sempre dependente da situação pandémica dos países que nos visitavam e das suas decisões, um exemplo disso foi a quadra de Natal e Fim do Ano que com o fecho do mercado inglês abalou as expectativas para o turismo na Madeira no ano de 2020. Apesar de tudo mantemos algumas das nossas festas mais importantes como a festa da flor realizada fora da época habitual, o Rally Vinho Madeira, as festividades de Natal e do Fim do Ano.

Relativamente ao ano de 2021 encontrei um gráfico elaborado pela DREM que mostra a evolução das dormidas e da taxa de ocupação de cama do alojamento turístico na Madeira. A figura 5.3 faz uma comparação do ano 2020 até ao mês de junho de 2021 e conseguimos ver uma mudança nas dormidas nos meses de pandemia, mas sem comparação de anos anteriores. Observamos aos poucos uma retoma do turismo.

Figura 5.3 Elaborado pela DREM com os Totais de dormidas até junho de 2021

Gráf.1 – Evolução das dormidas e da taxa de ocupação-cama no alojamento turístico da R. A. Madeira (2020/2021)

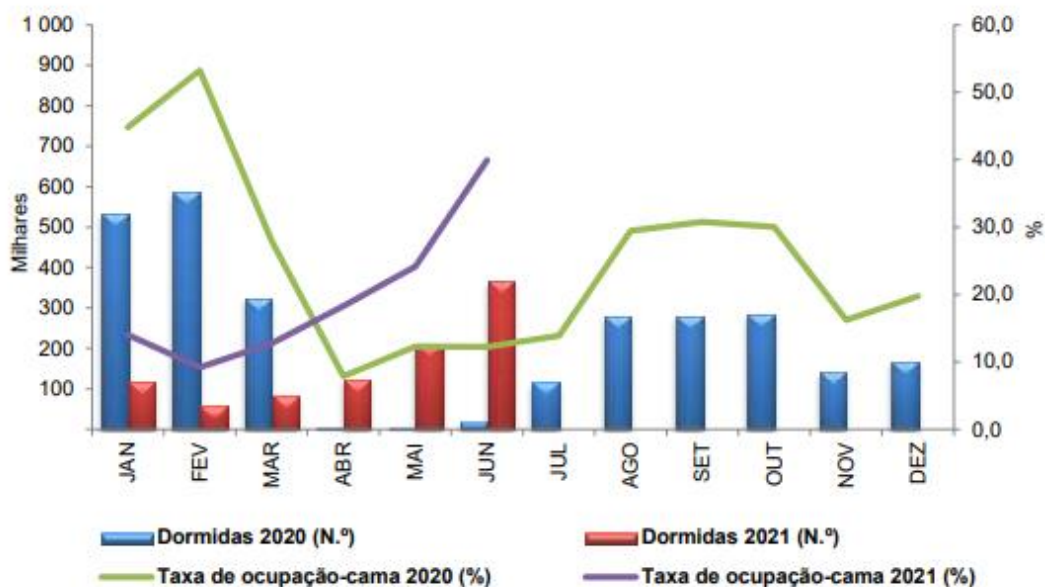


Figura 5.3 Evolução das dormidas e ocupação de cama nos anos 2020/2021 na Madeira
Fonte: Turismo em foco DREM

Entradas na Madeira por meses e países

As entradas na Madeira tal como nas dormidas mostram a queda abrupta dos números relativamente aos de 2018 e 2019 devido à situação pandémica que se notou no mês de março de 2020, houve, porém, alguma entrada de turistas a partir do mês de julho mês esse da reabertura do aeroporto da Madeira.

Relativamente ao número total por países notamos uma mudança nos mercados de turismo no ano 2020, observando um turismo interno com o mercado Português a adquirir expressão, seguido de algum turismo Inglês e Alemão que sempre formam mercados fortes na região autónoma.

Figura 5.4 Entradas por países, na ilha da Madeira de 2018-2020

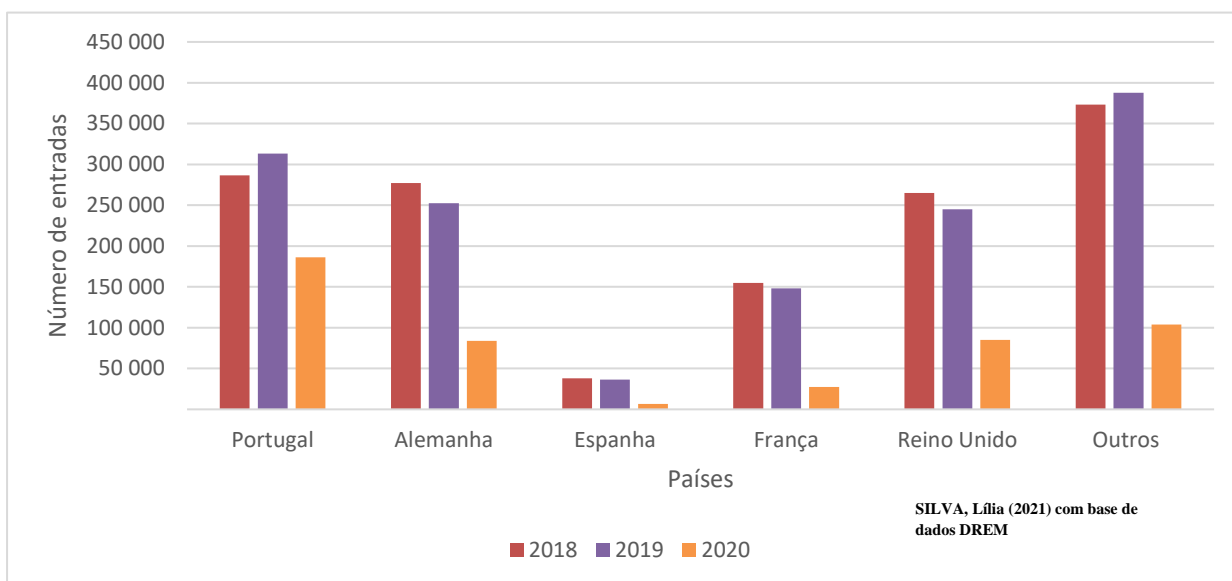
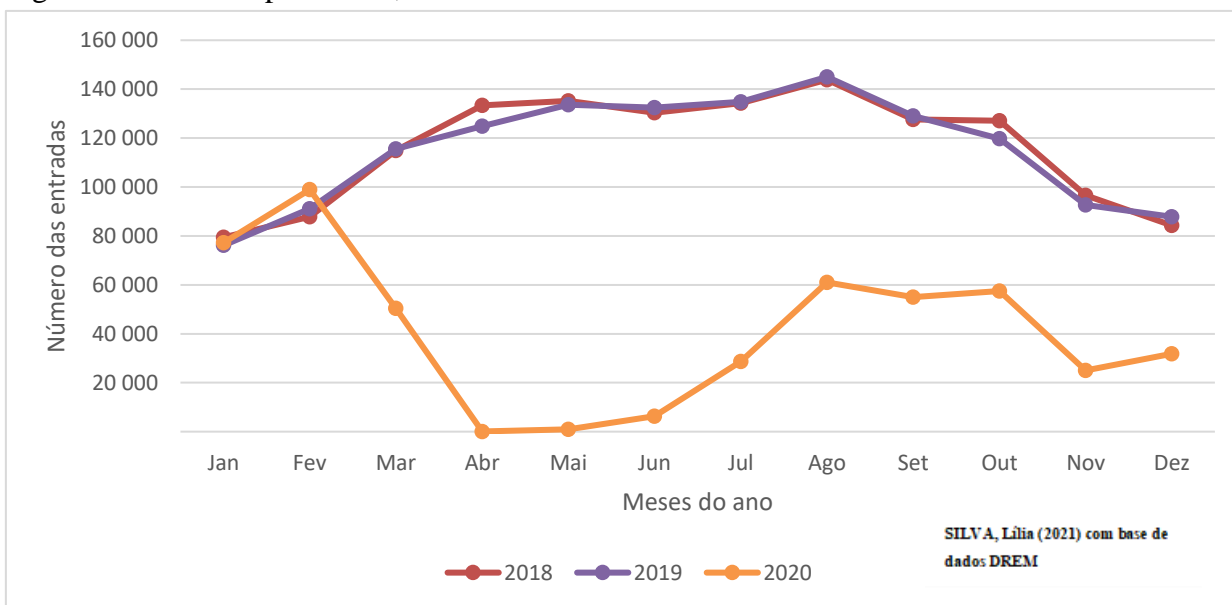


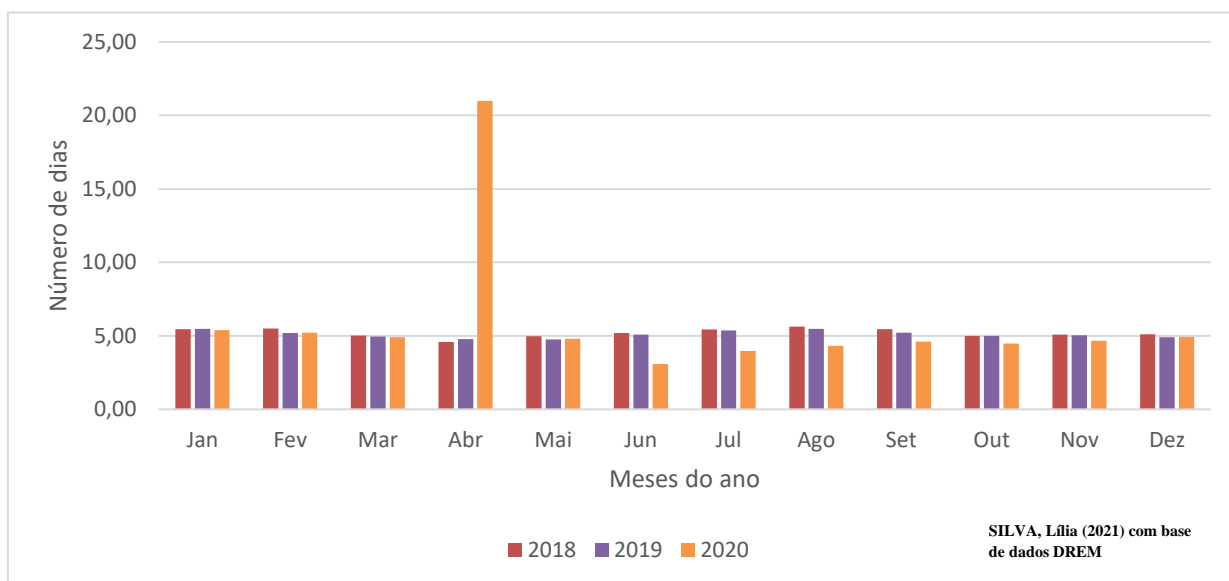
Figura 5.5 Entradas por meses, na ilha da Madeira de 2018-2020



Estada média por meses e países na Madeira

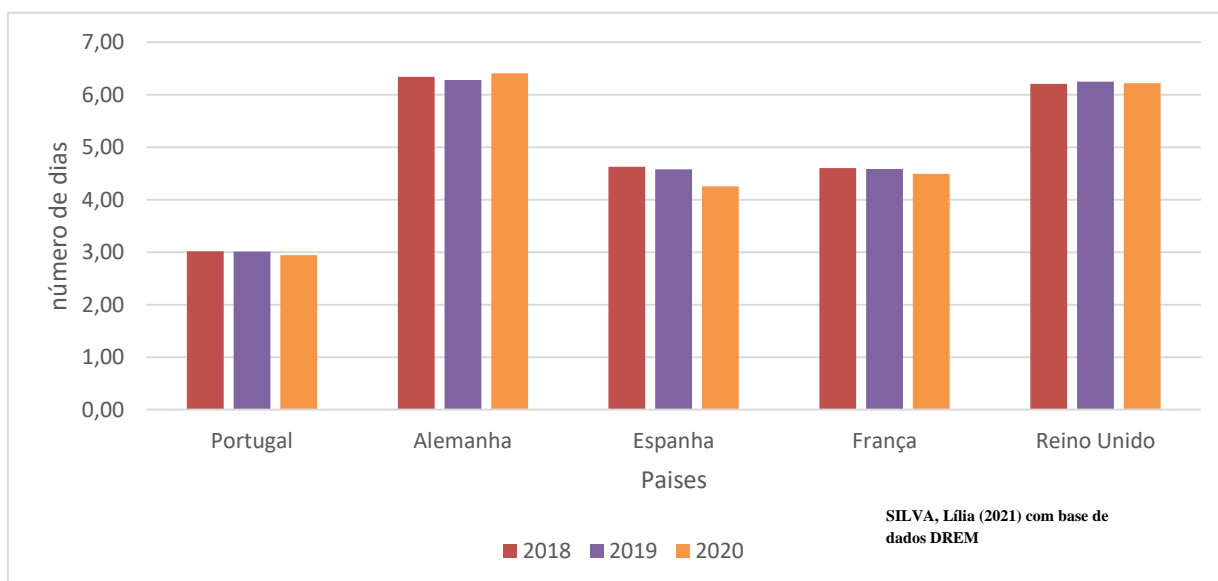
Observamos na Estada média, por meses, no turismo da Madeira, à volta de cinco dias a cinco dias e meio, este número decresce para quatro dias a quatro dias e meio no ano de 2020.

Figura 5.6- Estada Média, por mês, na ilha da Madeira de 2018-2020



No mês de abril de 2020 vemos uma média de 20 dias de estada que corresponde a alguns turistas que ficaram retidos ou que vieram para a Madeira no período de confinamento social.

Figura 5.7- Estada Média, por países, na ilha da Madeira de 2018-2020



Quando falamos de estada média por países vemos o Reino Unido e a Alemanha com as maiores percentagens de seis a sete dias em média, no caso de Portugal encontramos estadas médias de três a quatro dias. Segundo os dados da DREM no ano de 2021 a estada média ronda os quatro dias a quatro dias e meio.

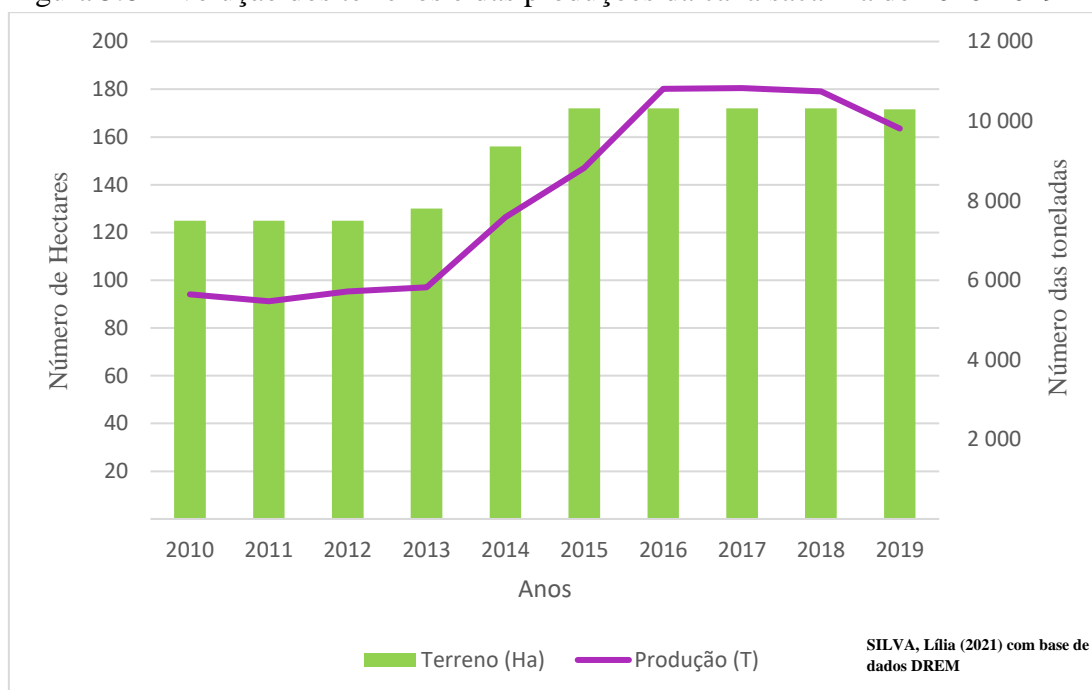
Indicadores da Gastronomia Sacarina-plantações e bebidas

As Plantações e as Bebidas espirituosas e seus engarrafamentos foram colhidos através da DREM e analisam as plantações de cana-de-açúcar em comparação dos hectares e toneladas e as bebidas espirituosas engarrafadas por anos e litros produzidos.

Nesta figura 5.8 constatamos a evolução do ano 2010 a 2019 traduzida em terrenos e área de hectares e a produção agrícola em toneladas.

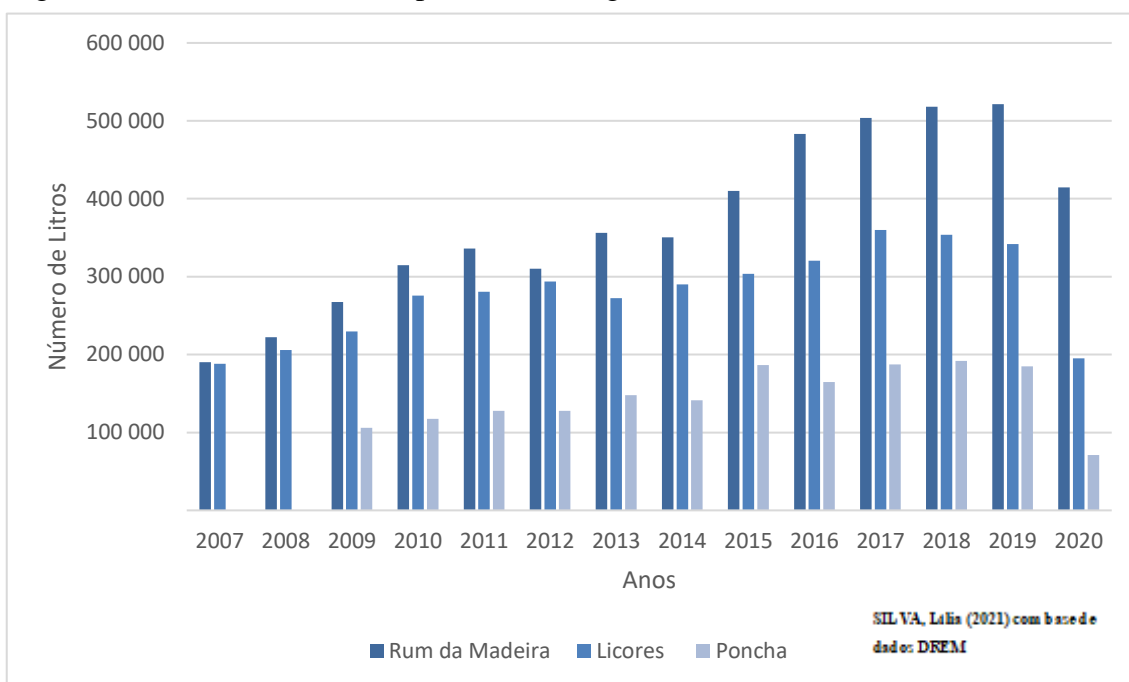
E observamos que os terrenos agrícolas e produção de cana tem vindo a aumentar ao longo dos tempos, havendo uma ligeira descida nas produções agrícolas nos últimos anos.

Figura 5.8- Evolução dos terrenos e das produções da cana sacarina de 2010-2019



O mesmo acontece quando falamos do total de bebidas espirituosas e engarrafamentos que têm vindo a aumentar ao longo dos anos, no ano de 2009 o Rum da Madeira e a Poncha são registadas como bebidas de indicação geográfica protegida.

Figura 5.9- Total de Bebidas Espirituosas e Engarrafadas de 2007-2020



Com o covid-19 vemos uma quebra significativa na produção e engarrafamento de bebidas no ano de 2020 expressos nos dados DREM e consoante uma notícia que passou na televisão nas notícias da Madeira, houve uma quebra de produção na casa dos 60% que afetou todos os parceiros ligados à produção e venda destes produtos.

2. Inquéritos aos visitantes da Madeira sobre a gastronomia e a cana-de-açúcar.

Estes inquéritos foram colocados em alguns hotéis da região autónoma da Madeira. Os hotéis que participaram do estudo foram quarto, nomeadamente o Baía Azul, o Florasol, e o Jardins da Ajuda, pertencentes ao município do Funchal e Santa Cruz Village Hotel localizado no município de Santa Cruz.

Figura 5.10- Hotéis que participaram do questionário aos turistas



Os mesmos foram colocados no início do mês de dezembro de 2020, pois era esperado uma abertura turística para as festas natalícias, mas devido ao fecho de alguns mercados turísticos por consequência da pandemia Covid-19, essas expectativas foram ilusórias.

Os hotéis selecionados para a recolha de dados deste inquérito são empreendimento turístico com ligação histórica e patrimonial, ao cultivo sacarino e industrial secular deste bem agrícola, portanto foram escolhidos hotéis nos quais há um forte traço de história com o passado desta cultura. Um dos exemplos disso é o caso do hotel localizado no município de Santa Cruz, com a unidade hoteleira *Santa Cruz Village Hotel* e seu restaurante *O Engenho*, estes estão edificados no local onde antigamente existia um engenho. Na figura 5.11 abaixo consegue-se ver a sala do restaurante O Engenho onde se consegue ver o início da chaminé do mesmo.



Figura 5.11 Sala do restaurante *O Engenho*, este localizado na cidade de Santa Cruz
 Fonte: <https://campanhas.medicareclub.pt/descontosdodia.aspx?id=151905>

Este e outros hotéis foram a razão pela qual foram entregues os inquéritos dirigidos aos turistas. Foram impressos 120 inquéritos para este estudo, traduzido em cinco línguas de forma a facilitar a aquisição de respostas, portanto os questionários foram traduzidos em Inglês, em Alemão, em Espanhol, em Francês e em Português.

Este inquérito pretende apurar os conhecimentos e perceções gastronómicas sobre a cana-de-açúcar dos visitantes turísticos durante a sua permanência na Madeira. Perceber se conhecem os produtos da gastronomia açucareira da região, entender se encontram estes produtos à venda nos seus países de origem, assim como compreender se fizeram a degustação desses produtos durante a estada na ilha.

Procede-se à apresentação dos dados coletados durante o mês de dezembro de 2020 até ao fim de setembro de 2021. Dos 120 inquéritos foram devolvidos 117 questionários aos quais 56 vinham preenchidos.

Alguns problemas que foram encontrados durante a aplicação dos questionários denotam o preenchimento incompleto de alguns dos inquéritos e a dificuldade de aplicação dos mesmos pela escassez de turismo provocada pela pandemia mundial.

A análise de dados deste inquérito será efetuada, tendo em conta as tabelas e figuras gráficas de elaboração própria.

A primeira tabela e gráfico pretendem ilustrar se os turistas viajam sozinhos ou se fazem acompanhar por alguém.

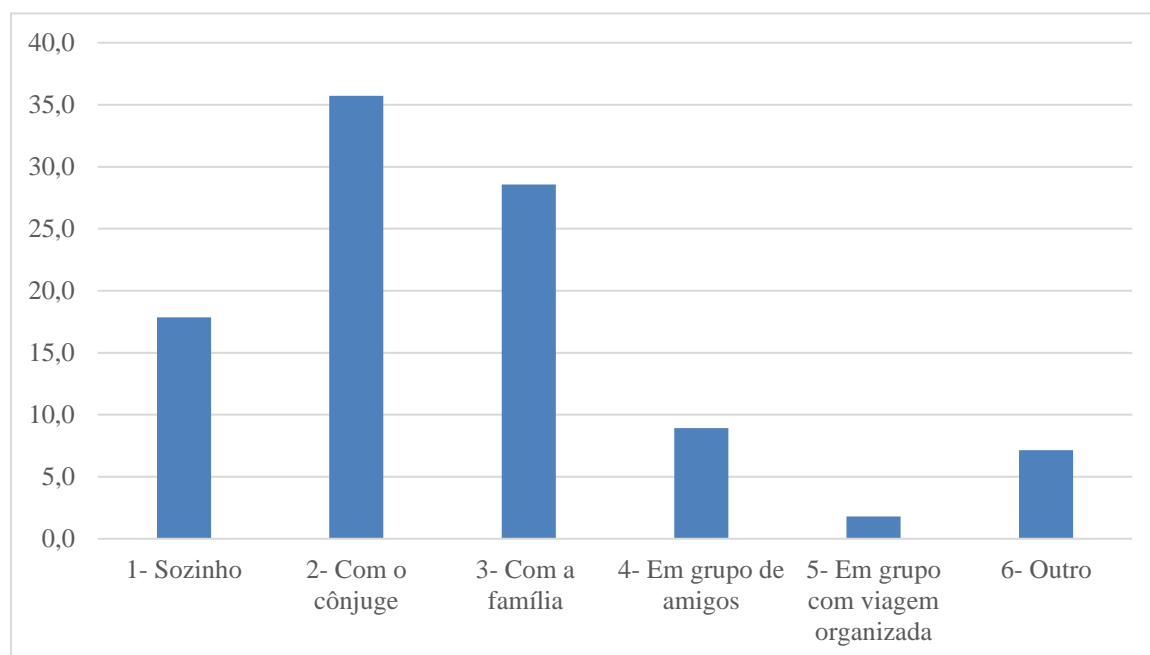
Tabela 3-Com quem viaja?

	Sim	Não
1. já tinha estado na Madeira? (Valor absoluto)	27	28
1.2 Com quem viaja? (%)		
1- Sozinho		17,9
2- Com o cônjuge		35,7
3- Com a família		28,6
4- Em grupo de amigos		8,9
5- Em grupo com viagem organizada		1,8
6- Outro		7,1

Legenda: (S) sim (N) não

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.12- Com quem viaja?



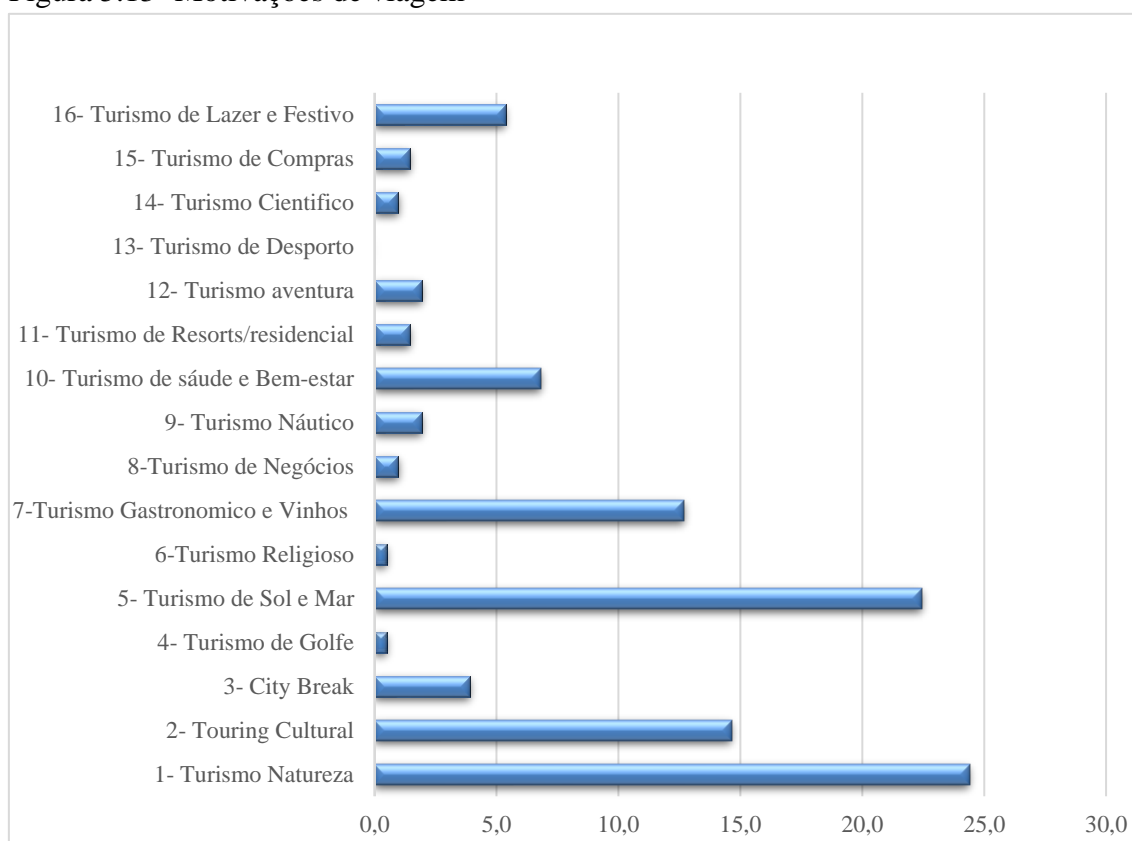
SILVA, Lília (2021)

É possível observar-se que o valor percentual da tabela 3 e da figura 5.12 deste indicador turístico incide nas viagens com o cônjuge com 35,7 % das respostas e as viagens com a família com 28,6%, ficando em terceiro lugar as pessoas que viajam sem companhia nos 17,9%.

Tabela 4-Motivações de Viagem

2. Quais as suas motivações ao visitar a Madeira? (%)	
1- Turismo Natureza	24,4
2- Touring Cultural	14,6
3- City Break	3,9
4- Turismo de Golfe	0,5
5- Turismo de Sol e Mar	22,4
6-Turismo Religioso	0,5
7-Turismo Gastronómico e Vinhos	12,7
8-Turismo de Negócios	1,0
9- Turismo Náutico	2,0
10- Turismo de saúde e Bem-estar	6,8
11- Turismo de Resorts/residencial	1,5
12- Turismo aventura	2,0
13- Turismo de Desporto	0,0
14- Turismo Científico	1,0
15- Turismo de Compras	1,5
16- Turismo de Lazer e Festivo	5,4
17-Outro	0,0

Figura 5.13- Motivações de viagem



SILVA, Lília (2021)

Relativamente às motivações de viagem observam-se quatro grandes grupos de respostas na tabela 4 e na figura 5.13, o turismo natureza com 24,4% de preferências, o turismo de sol e mar com 22,4 %, o Touring Cultural com 14,6 %, o turismo gastronómico e vinhos com 12,7 % e o turismo de saúde e bem-estar com 6,8%, os restantes grupos rondam os 5% em percentagem.

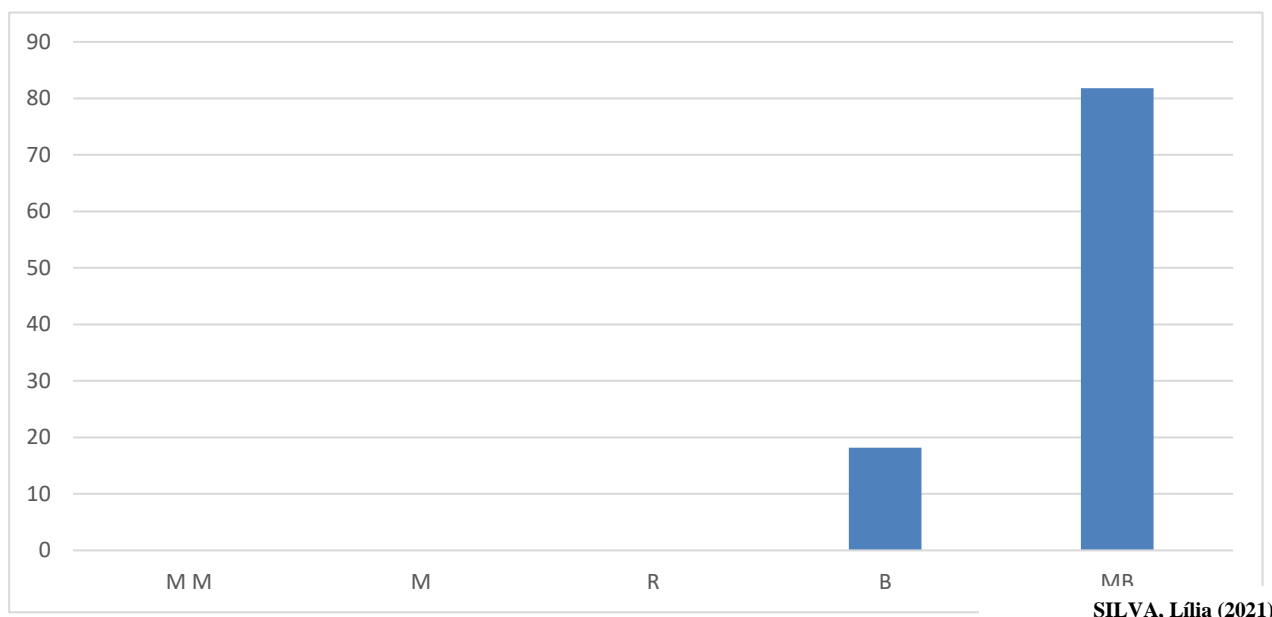
Tabela 5- Classificação de viagem a Madeira

	Muito Má	Má	Razoável	Bom	Muito Bom
3.1. Como classificaria, até ao momento, a sua viagem na Madeira? (%)	0	0	0	18,2	81,8

Legenda: (MM)- Muito Má (M)-Má (R)- Razoável (B)-Bom (MB)- Muito Bom

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.14- Classificação de viagem a Madeira



A análise de percentagem presente na tabela 5 e figura 5.14, desta pergunta ficou contemplada em dois grupos de resposta, como boa com 18,2 % e como muito boa com 81,8 % das escolhas.

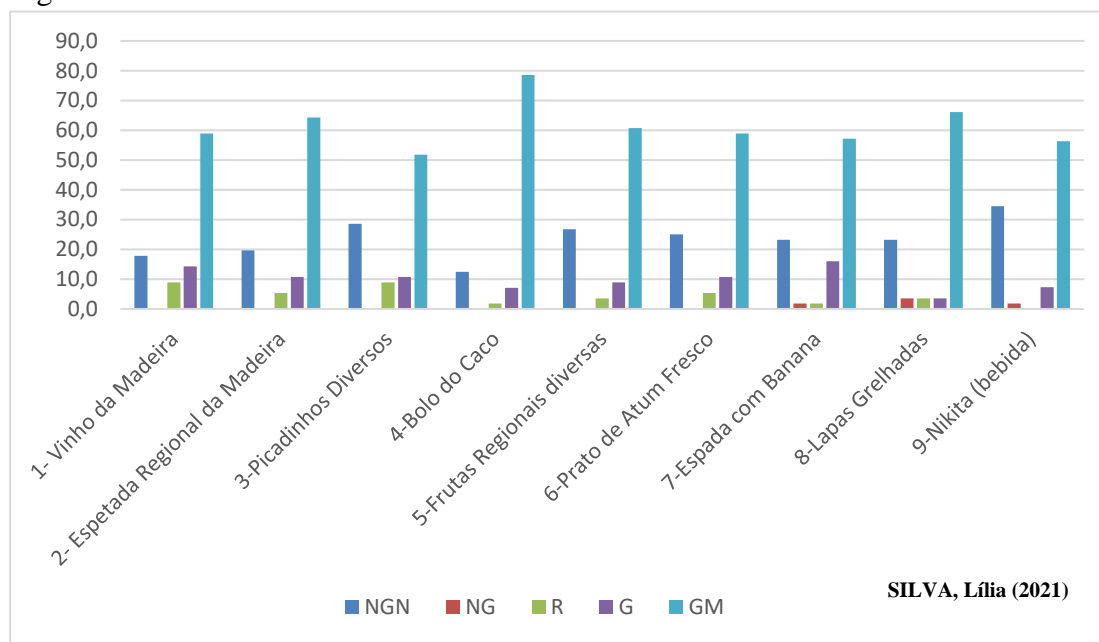
Tabela 6- Gastronomia e Vinhos da Madeira

				Sim	Não
4-Já experimentou alguma gastronomia ou vinhos típicos da Madeira? (Valor Absoluto)				44	8
4.1. Se sim, pode dizer quais? E se gostou ou não gostou? (%)	NGN	NG	R	G	GM
1- Vinho da Madeira	17,9	0,0	8,9	14,3	58,9
2- Espetada Regional da Madeira	19,6	0,0	5,4	10,7	64,3
3-Picadinhos Diversos	28,6	0,0	8,9	10,7	51,8
4-Bolo do Caco	12,5	0,0	1,8	7,1	78,6
5-Frutas Regionais diversas	26,8	0,0	3,6	8,9	60,7
6-Prato de Atum Fresco	25,0	0,0	5,4	10,7	58,9
7-Espada com Banana	23,2	1,8	1,8	16,1	57,1
8-Lapas Grelhadas	23,2	3,6	3,6	3,6	66,1
9-Nikita (bebida)	34,5	1,8	0,0	7,3	56,4
10-Outro	70,2	0,0	0,0	3,5	26,3

Legenda: (S)- Sim (N)-Não (NGN)-Não Gostou Nada (NG)-Não Gostou (R)- Razoável (G)- Gostou (GM)-Gostou Muito

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.15- Gastronomia e Vinhos da Madeira



A análise das respostas da tabela 6 e figura 5.15, desta questão tem os maiores valores percentuais como (NGN) não gosto nada e (GM) gostou muito. A nível percentual o bolo do caco com 78.6%, as lapas grelhadas com 66.1%, espetada em pau de louro com 64.3%, vinhos madeirenses com 58.9% e o atum fresco 57.1% estes são as maiores preferências dos visitantes na Madeira. Os menos preferidos foram a nikita com 34.5%, os Picados diversos com 28.6%, as frutas diversas com 26.8%, o atum fresco com 25.0% e a espada com banana com 23.2%.

Na segunda parte deste inquérito serão analisados os conhecimentos dos visitantes da ilha da Madeira sobre a cana sacaria, produção e gastronomia associada.

Tabela 7- O conhecimento da Cana-de-açúcar

	NN	N	NBNM	SC	MB
1. Tem conhecimento da Cana-de-açúcar da ilha da Madeira? (%)	9,1	5,5	25,5	45,5	14,5
	NN	N	NBNM	SC	MB
1.1. Conhece a história associada à Cana-de-açúcar?(%)	12,7	14,5	21,8	40	10,9
	NN	N	NBNM	SC	MB
2- Conhece os produtos Gastronómicos associados à Cana-de-açúcar e seus derivados? (%)	10,9	10,9	25,4	49	3,6

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)-Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SC)-Sim Conheço (MB)-Muito Bem;

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.16- Conhecimento sobre a cana-de-açúcar

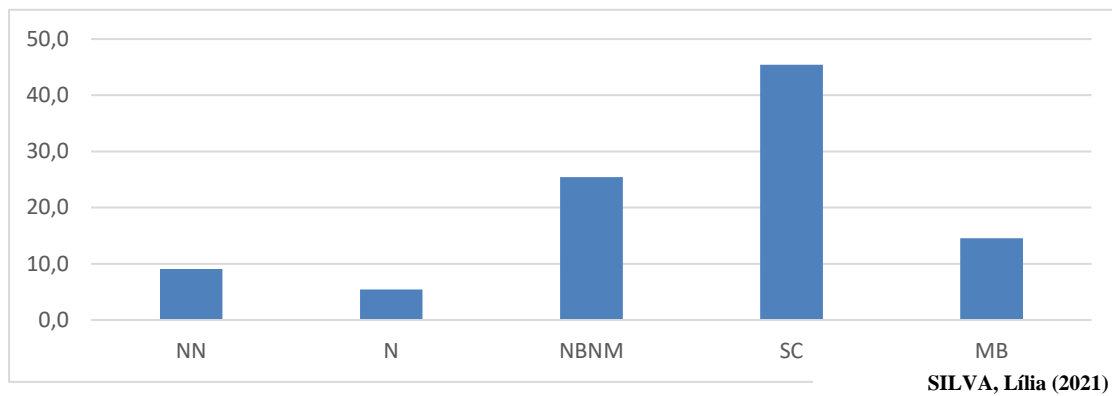


Figura 5.17- Conhecimento sobre a história da Cana-de-açúcar

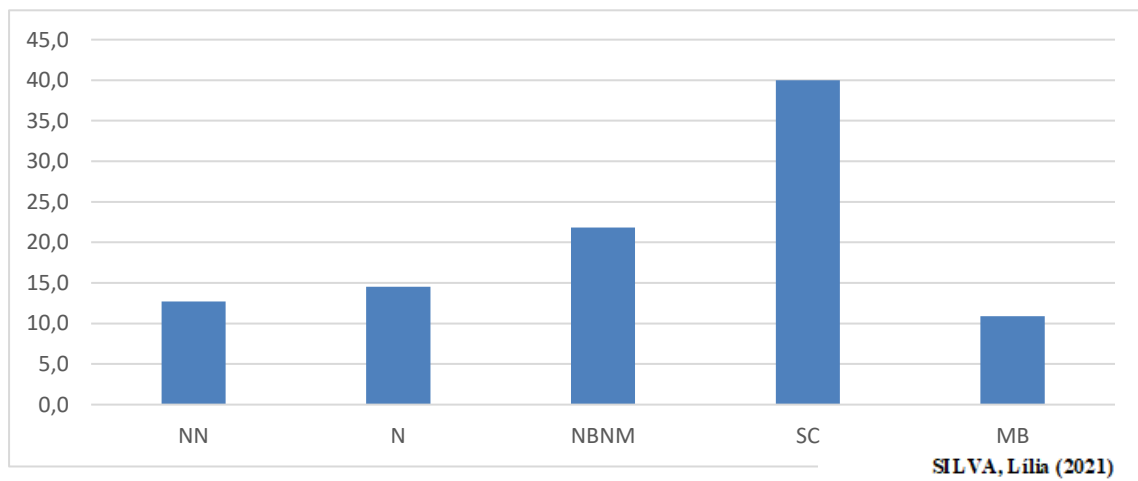
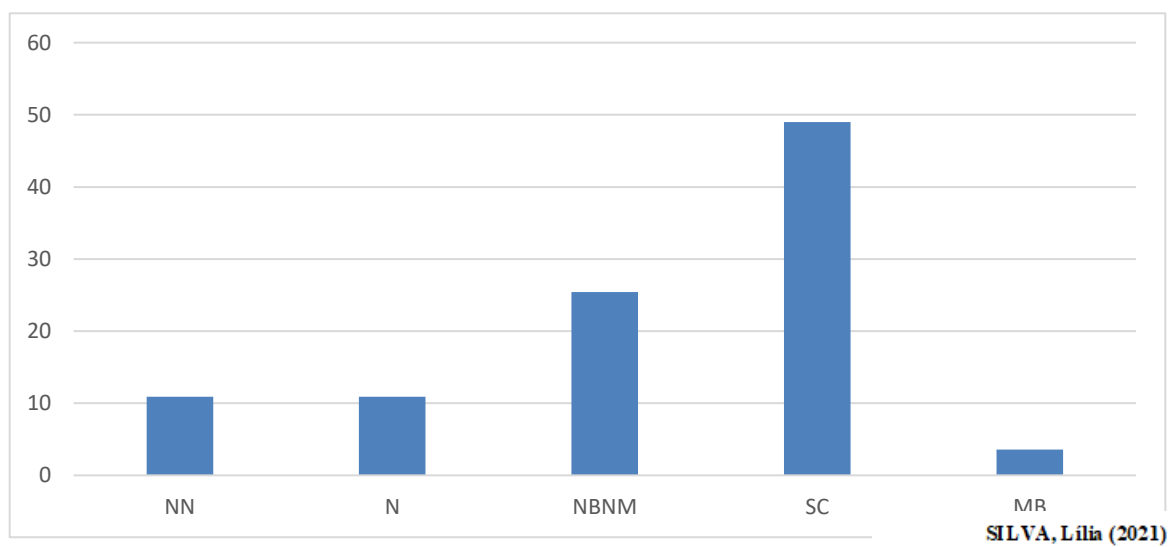


Figura 5.18 – Conhecimento dos produtos gastronómicos sacarinos



Na tabela 7 e nas figuras 5.16, 5.17 e 5.17 observam-se os dados quantitativos sobre o conhecimento dos turistas da ilha da Madeira sobre a cana-de-açúcar. As respostas de maior relevo estão em todas as questões equiparadas, nem bem nem mal com 25,5% das respostas e sim conheço com 45,5%.

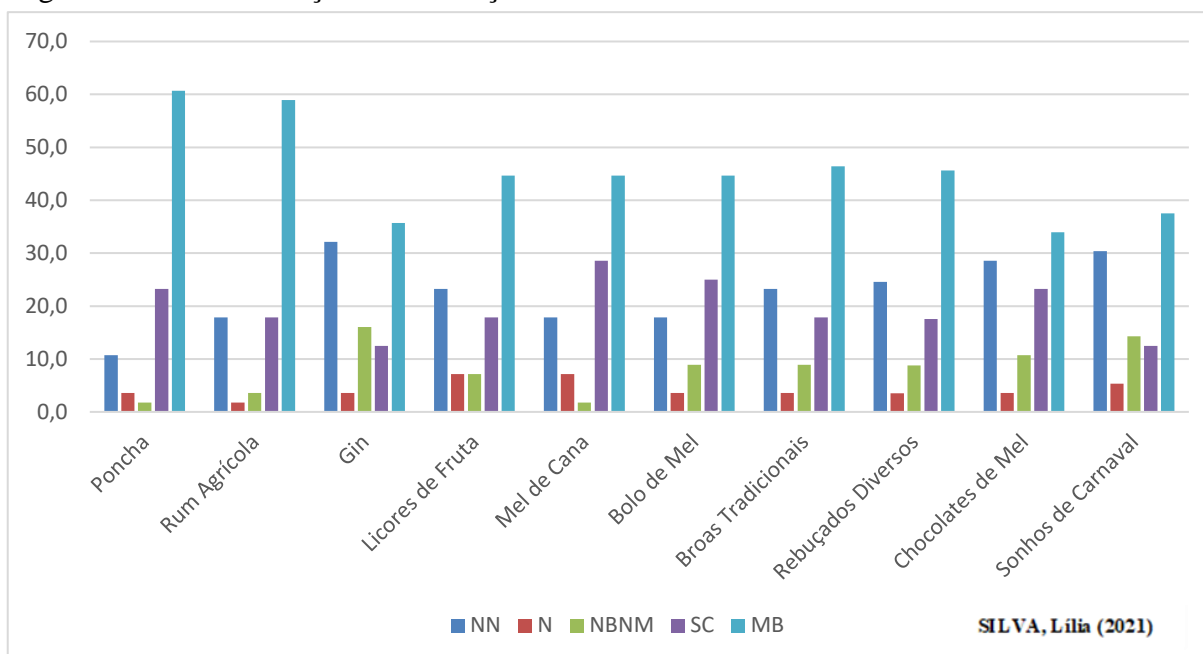
Tabela 8-Cana-de-açúcar e produção de derivados

2.1. Sabe que a Cana-de-açúcar faz parte integrante ou é fundamental para a produção ou confeção: (%)					
	NN	N	NBNM	SC	MB
Poncha	10,7	3,6	1,8	23,2	60,7
Rum Agrícola	17,9	1,8	3,6	17,9	58,9
Gin	32,1	3,6	16,1	12,5	35,7
Licores de Fruta	23,2	7,1	7,1	17,9	44,6
Mel de Cana	17,9	7,1	1,8	28,6	44,6
Bolo de Mel	17,9	3,6	8,9	25,0	44,6
Broas Tradicionais	23,2	3,6	8,9	17,9	46,4
Rebuçados Diversos	24,6	3,5	8,8	17,5	45,6
Chocolates de Mel	28,6	3,6	10,7	23,2	33,9
Sonhos de Carnaval	30,4	5,4	14,3	12,5	37,5

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)-Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SC)-Sim Conheço (MB)-Muito Bem;

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.19- Cana-de-açúcar e Produção de Derivados



Quando se pergunta aos turistas da Madeira se conhecem os produtos associados à cana sacarina como se pode observar na tabela 8 e na figura 5.19 acima, visualiza-se que as respostas são sim

conheço com a poncha com 23,2%, o rum com 17,8%, o mel de cana com 28,6%, o bolo de mel com 25,0% e as broas com 17,5% e conheço muito bem com a poncha 60,7%, o rum com 58,9, o mel de cana com 44,6, o bolo de mel com 44,6% e as broas com 46,4%.

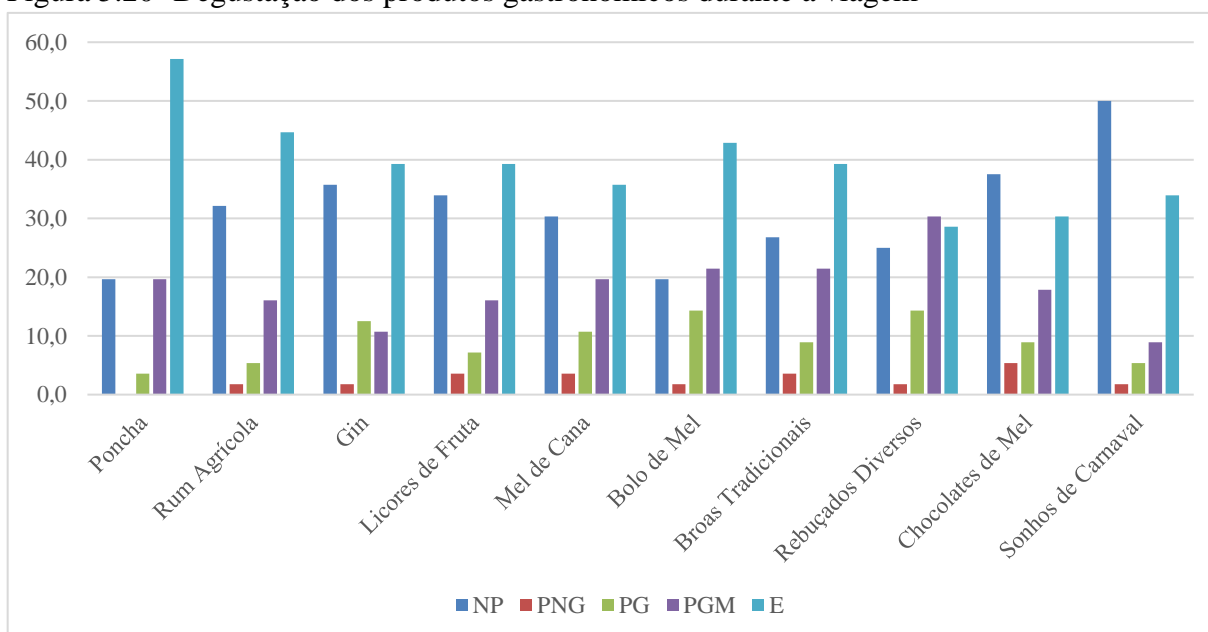
Tabela 9-Degustação dos produtos gastronómicos durante a viagem

2.2 Teve oportunidade de provar algum desses produtos gastronómicos durante a sua viagem à madeira? (%)					
	NP	PNG	PG	PGM	E
Poncha	19,6	0	3,6	19,6	57,1
Rum Agrícola	32,1	1,8	5,4	16,1	44,6
Gin	35,7	1,8	12,5	10,7	39,3
Licores de Fruta	33,9	3,6	7,1	16,1	39,3
Mel de Cana	30,4	3,6	10,7	19,6	35,7
Bolo de Mel	19,6	1,8	14,3	21,4	42,9
Broas Tradicionais	26,8	3,6	8,9	21,4	39,3
Rebuçados Diversos	25	1,8	14,3	30,4	28,6
Chocolates de Mel	37,5	5,4	8,9	17,9	30,4
Sonhos de Carnaval	50	1,8	5,4	8,9	33,9

Legenda: (NP)-Não Provei (PNG)- Provei Não Gostei (PG)-Provei e Gostei (PGM)-Provei e Gostei Muito (E)- Extraordinário

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.20- Degustação dos produtos gastronómicos durante a viagem



SILVA, Lília (2021)

Quando se questiona os turistas quais os produtos representados na tabela 9 e na figura 5.20 que provaram durante a viagem sobressaem as respostas provei e gostei muito como a poncha

com 19,6%, o rum 16,1%, o mel de cana com 19,6%, o bolo de mel com 21,4% e as broas 21,4% e as respostas classificadas como extraordinário como a poncha com 57,1%, o rum 44,6%, o mel de cana com 35,7%, o bolo de mel com 42,9% e as broas 39,3%.

Sobressaem também os Sonhos de Carnaval com as respostas, não provei com 50,0%. Por serem produzidos numa época específica.

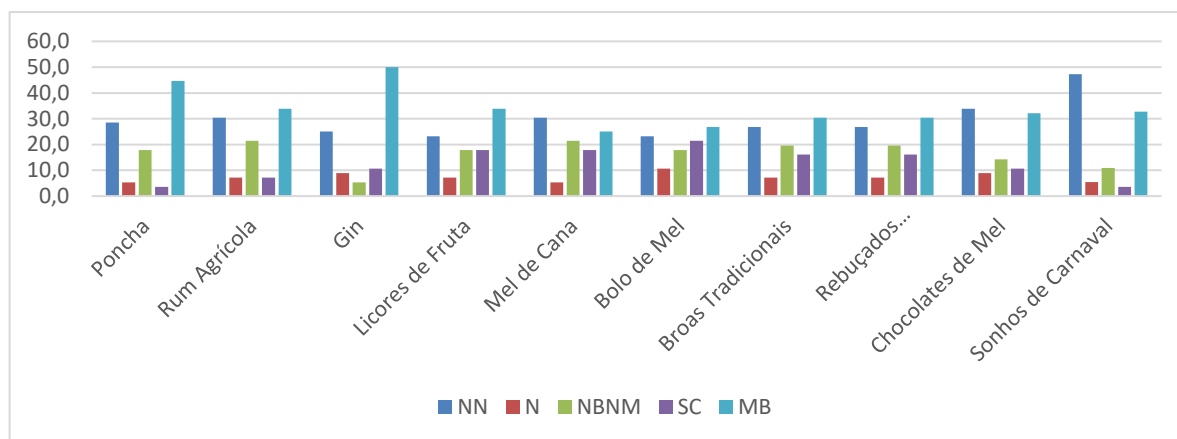
Tabela 10- Os produtos gastronómicos conhecidos no seu país

2.3 Estes produtos gastronómicos são conhecidos no seu país? Como por exemplo o Rum da Madeira? (%)					
	NN	N	NBNM	SC	MB
Poncha	28,6	5,4	17,9	3,6	44,6
Rum Agrícola	30,4	7,1	21,4	7,1	33,9
Gin	25	8,9	5,4	10,7	50,0
Licores de Fruta	23,2	7,1	17,9	17,9	33,9
Mel de Cana	30,4	5,4	21,4	17,9	25
Bolo de Mel	23,2	10,7	17,9	21,4	26,8
Broas Tradicionais	26,8	7,1	19,6	16,1	30,4
Rebuçados Diversos	26,8	7,1	19,6	16,1	30,4
Chocolates de Mel	33,9	8,9	14,3	10,7	32,1
Sonhos de Carnaval	47,3	5,5	10,9	3,6	32,7

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)-Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SC)-Sim Conheço (MB)-Muito Bem;

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.21- Os produtos gastronómicos conhecidos no seu país



SILVA, Lília (2021)

Quando questionado sobre a venda de produtos nos seus países, com os resultados expressos na tabela 10 e na figura 5.21, as respostas tiveram três grandes grupos de resposta “não nunca” com o gin com 25,0%, a poncha com 28,6%, o rum com 30,4%,

e o bolo de mel com 23,2%. Nas respostas de “nem bem nem mal” com o gin com 5,4%, a poncha com 17,9%, o rum com 21,4%, e o bolo de mel com 17,9%. Ainda nas respostas de “muito bem” com o gin com 50,0%, a poncha com 44,6%, o rum com 33,9%, e o bolo de mel com 26,8%.

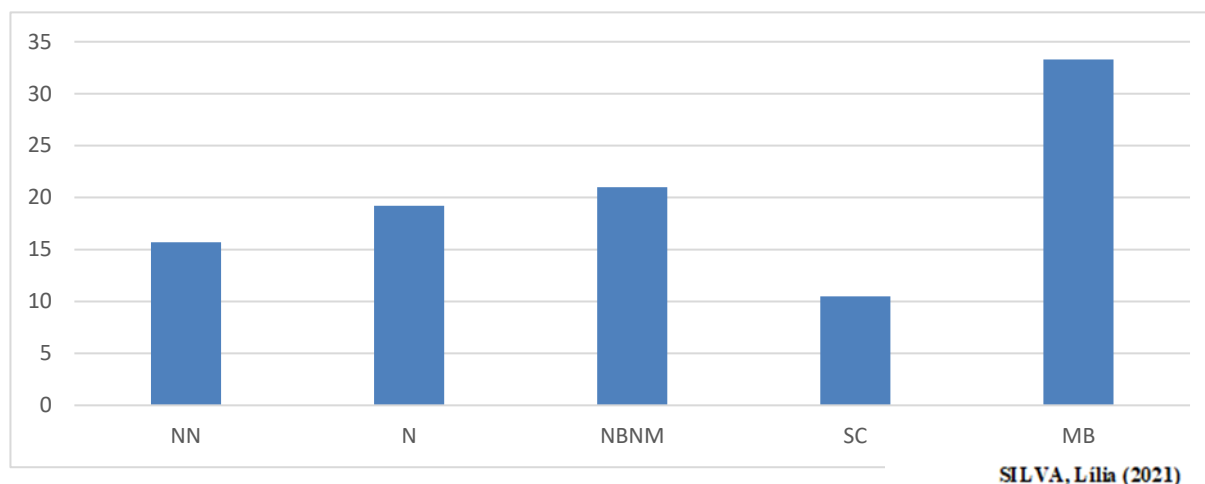
Tabela 11- Conhece os processos de transformação da Cana-de-açúcar

	NN	N	NBNM	SC	MB
3. Conhece os processos de transformação e destilação da Cana-de-açúcar? (%)	15,7	19,2	21	10,5	33,3

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)-Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SC)- Sim Conheço (MB)-Muito Bem;

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.22- Conhece os processos de transformação da Cana-de-açúcar



SILVA, Lília (2021)

Os dados recolhidos sobre a questão 3 sobre o conhecimento dos processos que se pode ver na tabela 11 e na figura 5.22, sobressaem as respostas nem bem nem mau com 21% das respostas e muito bem com 33,3%.

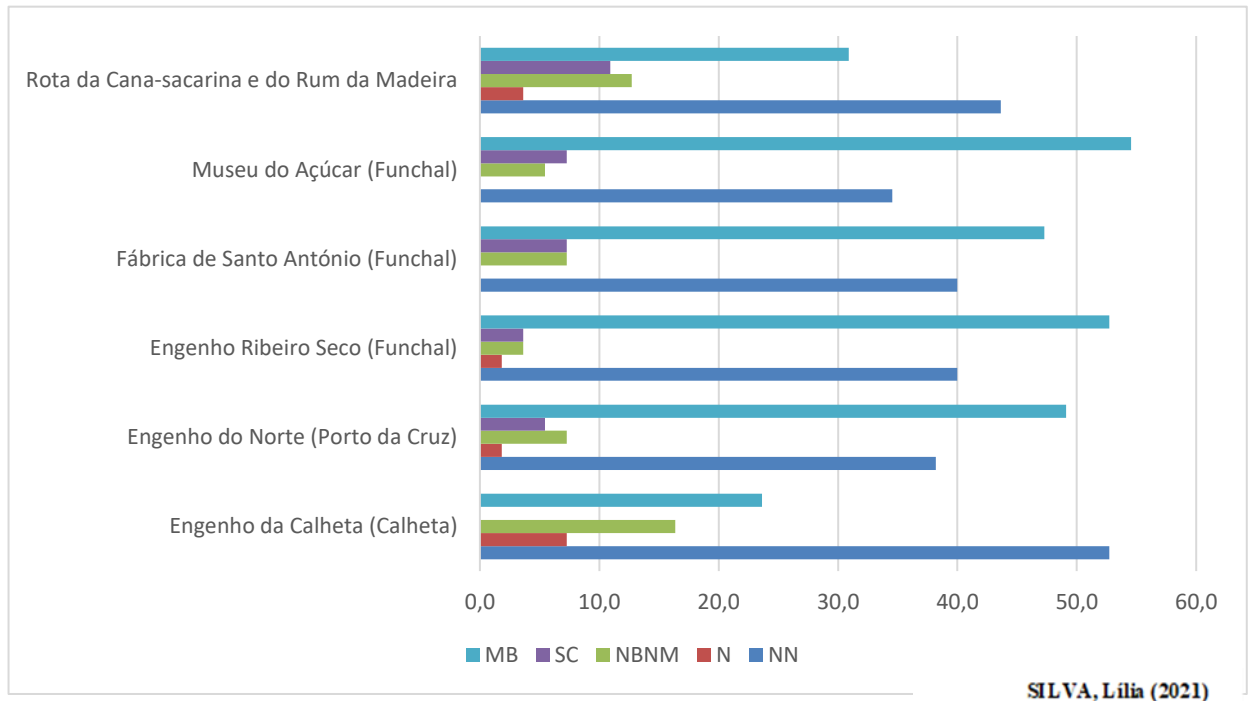
Tabela 12- Conhecimento das visitas/ rotas efetuadas

Conhecimento de rotas e visitas (%)	NN	N	NBNM	SC	MB
Engenho da Calheta (Calheta)	52,7	7,3	16,4	0,0	23,6
Engenho do Norte (Porto da Cruz)	37,5	1,8	7,1	5,4	48,2
Engenho Ribeiro Seco (Funchal)	39,3	1,8	3,6	3,6	51,8
Fábrica de Santo António (Funchal)	39,3	0,0	7,1	7,1	46,4
Museu do Açúcar (Funchal)	33,9	0,0	5,4	7,1	53,6
Rota da Cana-sacarina e do Rum da Madeira	42,9	3,6	12,5	10,7	30,4
Outro	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)-Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SC)-Sim Conheço (MB)-Muito Bem;

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.23- Conhecimento das visitas/ rotas efetuadas



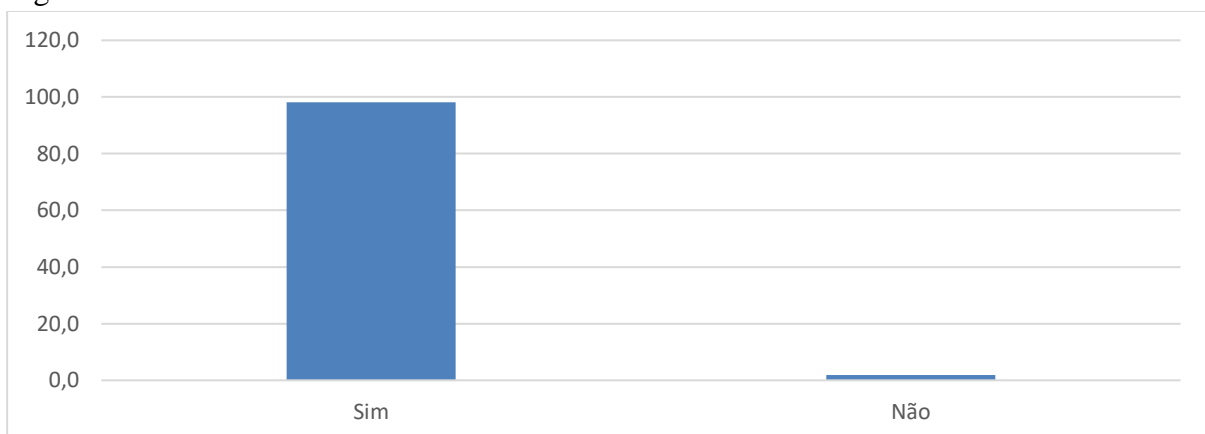
Os resultados dos inquéritos sobre o conhecimento das visitas/rotas efetuadas presentes na tabela 12 e figura 5.23, sobressaem as visitas com mais percentagem, ao museu a Cidade do açúcar com 53,6%, ao engenho do Ribeiro Seco com 51,8%, ao engenho do Norte com 48,2%, a rota sacarina com 30,4% e ao engenho da Calheta com 23,6%.

Tabela 13 Voltaria a visitar a Madeira?

	Sim	Não
5. Voltaria a visitar a ilha da Madeira?	98,1	1,9

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.24- Voltaria a visitar a Madeira



Os dados do questionário recolhidos tendo em conta a tabela 13 e a figura 5.24 sobre se os turistas voltariam a visitar a ilha da Madeira relevam que 98,1% regressaria e que 1,9% não voltaria a visitar a Madeira.

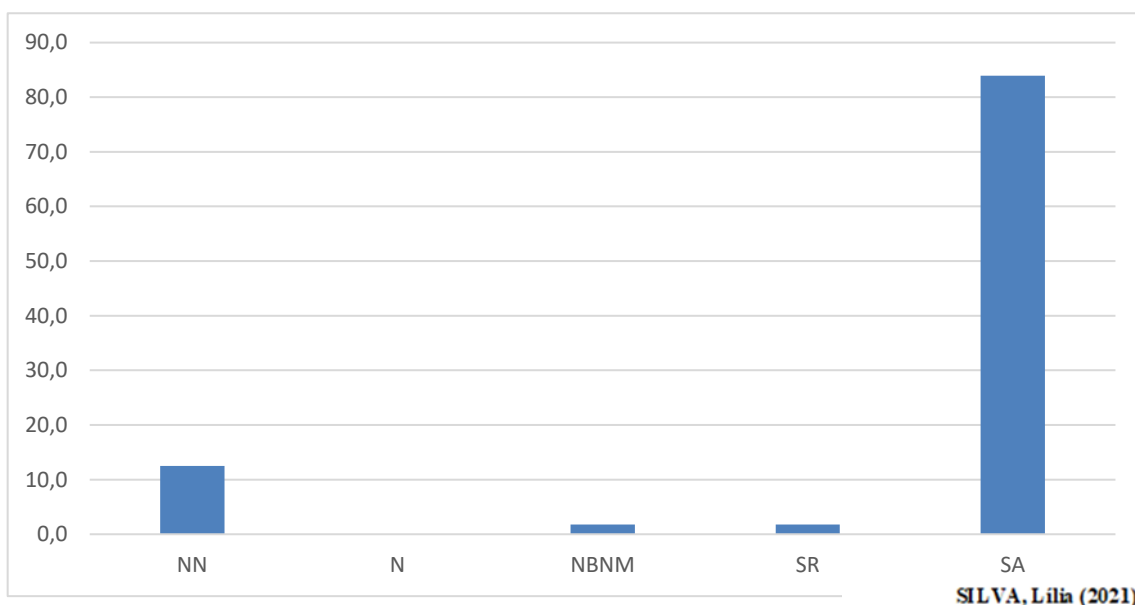
Tabela 14- Recomendaria o Destino Madeira a amigos e família

	NN	N	NBNM	SR	SA
6. Recomendaria o Destino Madeira a amigos e/ou familiares?	12,5	0	1,8	1,8	83,9

Legenda: (NN)- Não Nunca (N)- Não (NBNM)- Nem bem nem mal (SR) Sim recomendaria (SA) Sim absolutamente.

SILVA, Lília (2021)

Figura 5.25 Recomendaria o Destino Madeira a amigos e família



Na análise de dados da questão referentes à tabela 14 e à figura 5.25 sobre a recomendação dos turistas a familiares e amigos 83,9 % recomendariam e 12,5% dos turistas não recomendaria o destino Madeira.

A aplicação deste inquérito importante para melhor compreender como é vista a gastronomia da cana-de-açúcar pelo turista que visita a região, deste modo entende-se que o visitante conhece a poncha, o rum, o mel de cana, o bolo de mel e as broas de mel. O turista, um pouco a descoberta, acaba por realizar a rota e algumas visitas de ligação a este produto agroindustrial, que muito ainda precisa ser trabalhado e divulgado.

3. Entrevistas sobre a cana-de-açúcar a entidades ligadas ao sector gastronómico

Foram feitas dezoito entrevistas a várias entidades, ligadas de alguma forma ao sector da gastronomia sacarina.

Estas foram concretizadas presencialmente com a utilização de uma lista de perguntas (anexo 4) e entrevista completa (anexo 5) e de um gravador, as mesmas aconteceram nos vários municípios de ligação à cana-de-açúcar acima referidos. As mesmas foram transcritas para formato digital contabilizando um máximo de 67 páginas.

A importância destas entrevistas junto das entidades do sector gastronómico na região, permitiu o esclarecimento e a compreensão do panorama deste cultivo agrícola secular, estas resumem-se as opiniões de um agricultor, representantes de museus e engenhos, lojas, bares, agência de viagens e ainda, um chefe de cozinha francês.

As entrevistas encontram-se separadas por grupos de entrevistados que será analisado de forma sucinta abaixo. As entrevistas transcritas encontram-se em anexo.

-Quais os produtos gastronómicos que estão, na sua opinião, relacionados com a cana-de-açúcar?

A maioria dos entrevistados refere as habituais doçarias e bebidas tais como o mel, o bolo de mel, as broas de mel, o rum e a poncha. Foi referido pelo responsável pelo engenho Rezinho e pela responsável pelo Pukiki Tiki Bar o facto de já não se produzir açúcar na Madeira. Foi referido pelo Museu a Cidade do açúcar, o álcool para utilização nos hospitais e o Museu de Arte Sacra faz alusão aos torrões de açúcar e ao melaço. O chefe de cozinha francês entrevistado referiu que o açúcar é difícil de trabalhar e mencionou a caramelização do mel. *“O mel de cana é uma das coisas mais difíceis de trabalhar... a caramelização da cana... consegue apanhar mais que o salgado, a combinação de doce e sal e é um desafio importante”*.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

As respostas à questão foram variadas, alguns entrevistados acham que os turistas não conhecem a história da cana-de-açúcar outros, porém, abordam que os turistas já trazem as pesquisas feitas e ainda alguns pensam que os turistas conhecem de uma forma genérica. Os responsáveis pelos estabelecimentos Pukiki tiki bar e o Engenho Rezinho expressam ideias semelhantes dizendo que o turista conhece a banana, o jogador Cristiano Ronaldo, o vinho e só depois o rum. O gerente da fábrica Santo António menciona: *“Eu acredito que exista muito turista que não gosta de bolo de mel porque nunca provou um verdadeiro bolo de mel.”*

Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

A maioria dos entrevistados responde que sim, principalmente conhecem os produtos gastronómicos associados à cana, relativamente à faixa etária, mencionaram os mais antigos como mais conhecedores da história. O museu de Arte Sacra abordou a lembrança de infância dos madeirenses em geral de “trincar e chupar a cana”. O museu Etnográfico salientou “*Eu acho que aqui devia ser obrigatório, aqui ou em qualquer lugar o estudo da história do local, para conhecer a nossa história e termos orgulho*”. O Pukiki Tiki Bar respondeu “*Dos outros países que fazem através do melaço, são países com as plantações nas Caraíbas são todas planas, é tudo maquinaria e ardem os campos para tirar as folhas, aqui é tudo feito à mão*”. O Madeira Rum House expressou que “*Não sabem desse processo deitando dentro dos barris e deixando envelhecer.*”

Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

De forma generalizada os entrevistados responderam que sim, na maioria falam do bolo de mel como referência, alguns mencionam o facto de terem de explicar a diferença entre o mel de cana e o mel de abelha. Alguns dos entrevistados referiram que era feito uma espécie de degustação nos hotéis. O sócio gerente do Engenho do mel Ribeiro Seco expressa que foi escrito um livro com 62 receitas com mel, assim: “*é bom porque conseguimos transmitir às pessoas que o mel de cana não é refém destas duas alturas* (Natal e Carnaval).

De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Todos os entrevistados responderam ser importante, porque sem cana-de-açúcar não teriam trabalho. Foram muitas as respostas pertinentes, deste modo são apresentados alguns excertos das mesmas. O museu a Cidade do Açúcar expressa que: “*Foi a partir da cana-de-açúcar que no fundo, se faz a produção do açúcar, que já tem quinhentos anos, e nós descobrimos nestas escavações objetos que fazem parte desse processo...*” O museu History Center refere que: “*Tudo o que nós temos que seja produzido cá na Madeira é importante para nós... nas lojas de souvenirs da Madeira 90% dos artigos que se vendem não são produzidos cá, portanto é sensivelmente o vinho e a aguardente.*” O engenho do Ribeiro Seco refere-se a cana sacarina como: “*A cana de açúcar é um ser vivo todos os anos ela é diferente e temos de nos adaptar a ela e não ela a nós e por isso, é um desafio interessante porque todos os anos a produção nunca é igual.*” A fábrica de Santo António refere a autenticidade dos produtos gastronómicos dizendo: “*O nosso mel-de-cana, o nosso rum acho que têm características únicas e daí defender que os produtos tem de ser feitos de forma autêntica.*”

Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? **(0.27c)**

A maioria das respostas os entrevistados não acham justo o preço pago ao agricultor, alguns outros entrevistados não tinham opinião sobre o assunto questionado. O museu a Cidade do Açúcar expressou que: “*A cana e a envolvimento do trabalho que aquilo envolve, trabalho duro, árduo, sempre foi desde os nossos antepassados.*” O museu History Center referiu que se não

fossem os pequenos apoios era difícil ter cana de açúcar, quando diz que: *“Teve um período que a cana-de-açúcar esteve praticamente acabada na Madeira.”* O Pukiki Tiki Bar refere que: *“Eles têm de trabalhar e tocar a cana quatro vezes num ano”*. O chefe de cozinha francês diz que: *“É uma história da sociedade da Europa que paga muito ao intermediário que não faz nada e o cultivador não tem o valor certo do produto.”*

Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

As opiniões dos entrevistados foram distintas, uns acham que haverá pessoas a plantar, principalmente se houver apoios por parte do Estado, o agricultor e os engenhos pensam que sim, mas referem existir uma diminuição da produção e falta de matéria-prima, e por lado, as gerações que trabalham com a cana são pessoas envelhecidas. O museu de Arte Sacra expressou que: *“Terão de ser criados incentivos e formas mais sustentáveis e válidas para que as próximas gerações continuem de facto a cultivar.”* O museu Quinta das Cruzes reforçou que: *“Talvez um ordenado mínimo, a valorização do produto e a valorização da própria agricultura.”* O museu Etnográfico salienta que: *“É preciso continuar estas tradições para se ter a matéria-prima.”* O bar Madeira Rum House diz que os jovens fazem-no como um hobbie e menciona que: *“Porque são pequenas plantações! Eu queria ver se eles, a malta jovem, eles reúnem a família toda e a malta vai lá ajudar naquilo naquele dia é um a festa come-se, bebe-se, canta-se e tudo, agora se fosse para estar lá uma semana, duas, três a trabalhar já não era tão divertido.”*

Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

A maioria dos entrevistados referem a criação de espaços requalificados ou a preservação e proteção das ruínas, a não se degradar com o tempo, e ainda a criação de museus com o passado histórico industrial. Os engenhos do Norte explicam que *“Acho que devia haver informação... uma chapa ou uma placa lá a explicar para que foi, o que foi feito e para que servia, ou criar um grande museu e tentar transportar todas as peças que existem espalhadas e ter toda a informação lá.”* O engenho do Ribeiro Seco refere que: *“Devia de ser feito tipo um roteiro para não cair no esquecimento.”* O Pukiki Tiki Bar diz que: *“As pessoas querem esta ligação, querem falar do antigamente.”* A agência de viagens Adventureland reforça que: *“Não é prioridade tratar dos engenhos velhos, mais depressa tratar dos engenhos que já existem e continuar a mantê-los.”*

Conclusão

A gastronomia e o turismo são duas áreas que se complementam, pois, a alimentação é fundamental quando se fala de sobrevivência, o turista quando visita um lugar que é desconhecido entra num espaço com história, cultura, arte e hábitos novos que tenta absorver para melhor compreender e conhecer o que está a visitar.

A ilha da Madeira é um destino turístico de excelência, rico em natureza principalmente, de sol e mar, em acolhimento, qualidade hoteleira, festividades entre outros atrativos que possui.

A gastronomia da Madeira revela o passado histórico e secular de tradições, hábitos e costumes. Quando se fala da cultura agroindustrial sacarina abre-se o leque para a gastronomia de doces e bebidas ricas em processos e particularidades.

O Ouro Branco foi um passado histórico, marcou incontornavelmente a economia da ilha, o açúcar foi exportado para o mundo, quando este, ainda era um bem raríssimo. Este transformou-se em riqueza para o povo madeirense. O movimento trouxe à região autónoma a arte flamenga que adornou as igrejas e as capelas dos séculos XV e XVI, estas peças de arte encontram-se hoje no Museu de Arte Sacra da Madeira. Para além das obras de arte flamenga, resultou a construção da Catedral da Igreja da Sé na cidade do Funchal e da respetiva alfândega portuária.

A ilha da Madeira teve um importante papel de levar toda esta envolvência do açúcar e dos engenhos para o mundo, com as emigrações nos séculos XVII e XVIII que resultaram nas diásporas da Madeira para o Brasil, S. Tomé, Africa do Sul, Havaí e demais territórios.

A gastronomia revela um tempo em que se produzia massivamente na Madeira cana-de-açúcar, esta era transformada nos engenhos industriais resultando em produtos alimentares de excelência, nomeadamente o açúcar, o mel, o álcool e o rum. Estes produtos são tão multifacetados que dão origem a uma infinidade de outros bens alimentares, como a poncha, o bolo de mel, as broas de mel, os bolos diversos, os licores e até os chocolates.

Os tempos áureos do açúcar deixaram vários lugares que se pode visitar, experimentar os diversos produtos alimentares e a possibilidade de concretizar algumas rotas, a localização destes são é feita em alguns mapas de elaboração própria.

A investigação prática foi organizada em três vertentes distintas. Numa breve contextualização de dados estatísticos recolhidos pela Direção Regional de Estatísticas da Madeira. Os inquéritos aplicados aos visitantes da Madeira, que estiveram em algumas unidades hoteleiras com ligação ao passado histórico sacarino, estes resultaram na análise de dados quantitativos. As entrevistas às várias entidades ligadas ao ramo gastronómico, estas foram analisadas qualitativamente comparando-se às diversas opiniões recolhidas de algumas respostas dos entrevistados.

Relativamente a alguns resultados adquiridos ao longo desta investigação observa-se que o turista conhece alguns produtos ligados à cana sacarina, precisamente o bolo de mel, as broas,

o rum e a poncha. Quando se pergunta ao turista se provou alguns dos produtos regionais, os mesmos demonstram ter experimentado os mais conhecidos como as bebidas, a poncha, o rum e, na doçaria, o bolo de mel e os rebuçados tradicionais.

Esta investigação foi importante para melhor compreender a história da Madeira e compreender também os processos e detalhes destes patrimónios alimentares e de como são feitos estes alimentos ricos em história e em processos de produção.

As dificuldades e problemáticas na realização desta investigação foram a seleção de informação, essencialmente dos conteúdos históricos que eram inúmeros e em outros, eram escassos, como nas receitas de doçaria. Para além dos conteúdos teóricos, foi problemático o preenchimento dos inquéritos pelos turistas que esteve sempre dependente da melhoria ou do agravamento da situação pandémica atual. Na aquisição dos dados para as entrevistas foi difícil estabelecer o contacto com algumas entidades do sector, em alguns casos não se obteve resposta para a realização da entrevista.

Uma outra dificuldade que ficou por esclarecer foi o preço pago por quilo de cana ao agricultor noutros países ou territórios, pois os modos de plantação são muito diferentes. A ilha da Madeira tem um modo primitivo de cultivo, tratando-se de uma plantação manual e árdua que consiste na manutenção e limpeza excessiva de terrenos em socalcos e poios, que muitas das vezes são de difícil acesso. Em contrapartida, os modos de plantio noutros países são utilizados os meios mecânicos e automáticos das maquinarias, ou quando se fala de limpeza das canas é utilizado o modo de queima para limpar as folhagens. Estes modos de produção são distintos, o câmbio de moeda e os variadíssimos países que produzem cana resultariam numa investigação complexa.

A consideração para estudos futuros deverá incidir num aprofundamento histórico das receitas e de recolhas da gastronomia sacarina, ou da história da Madeira relativamente ao Ouro Branco com datação detalhada. Numa outra abordagem era importante a tentativa de localização e identificação dos antigos engenhos, pois os mesmos representam dados históricos interessantes e ainda um contacto de proximidade com o turista que devido ao covid-19 foi impossível, de modo a perceber melhor a perceção que têm da gastronomia da Madeira.

A cana-de-açúcar foi um sector económico muito importante para a ilha da Madeira, marcado, intrinsecamente, nos hábitos, costumes, modos de fazer, tradições vivas através da gastronomia sacarina que é consumida durante todo o ano.

Bibliografia

- Adriano Ribeiro. (1991 e 1992). Compilação- Memória dos pequenos Gigantes: A cana-de-açúcar na Madeira. *Diário de Notícias*, 9. Obtido em 20 de janeiro de 2021
- Aguilera, C. (1997). História da Alimentação Mediterrânica. Lisboa: Editorial complutense, S.A. Madrid Terramar. Obtido em 20 de julho de 2021
- Aragão, A. (1984). As armas da cidade do Funchal no curso da sua história. Em A. Aragão. Funchal: DRAC. Obtido em 30 de Fevereiro de 2021
- Barroco, C., & Augusto, L. (Agosto de 2016). Turismo Gastronômico em Portugal: Formas de comunicar os produtos endógenos de região Dão Lafões e Alto-Paiva. *Revista Anais*, Vol 6(Nº2). Obtido em 15 de setembro de 2021
- Blog Bazar o Velhinho. (9 de fevereiro de 2021). *Colares de Rebuçados da Ilha da Madeira*. Obtido em 10 de Abril de 2021, de <https://bazarvelhinho.com/blogs/news/colares-rebucados-ilha-madeira>
- Blog Madeira Best. (08 de Abril de 2020). *Blog Madeira best*. Obtido em 10 de Fevereiro de 2021, de A cana de açúcar e a lha da Madeira: <https://blog.madeira.best/a-cana-de-acucar-e-a-ilha-da-madeira>
- Blog Madeira Best. (21 de Fevereiro de 2020). *Malassadas da Madeira - Receita e Como Fazer*. Obtido em 10 de Março de 2021, de Blog Madeira Best: <https://blog.madeira.best/malassadas-da-madeira-receita-e-como-fazer>
- Caldeira, S. (24 de outubro de 2018). A Importância da Marca Madeira, enquanto factor distintivo deste destino Turístico. pp. 30-33. Obtido em 20 de Dezembro de 2020, de https://recil.grupolusofona.pt/bitstream/10437/9381/1/Sara_disserta%C3%A7%C3%A3o_final.pdf
- Camacho, A., Ferreira, C., Guerra, J., & Ferreira, L. (Maio de 2016). O Engenho- Museu Etnográfico da Madeira. Ribeira Brava: Direção Regional da Cultura. Obtido em 15 de Abril de 2021
- Câmara de Machico- Museu Solar do Ribeirinho. (2020). *Museu Solar do Ribeirinho*. Obtido em 25 de junho de 2021, de <https://www.cm-machico.pt/territorial/cultura-e-patrimonio/solar-do-ribeirinho>

- Câmara Municipal de Santana. (2014). *Turismo, Cultura e Património*. Obtido em 20 de fevereiro de 2021, de CM-Santana: <https://www.cm-santana.com/pt/visite-nos/o-que-fazer/patrimonio-e-cultura>
- Cantinho da Madeira. (05 de março de 2014). *Cantinho da Madeira*. Obtido em 20 de janeiro de 2021, de Cana-de-açúcar - Apanha: <https://www.cantinhodamadeira.pt/index.php/tradicoes/item/444-cana-de-acucar>
- Carvalho, A. (2018). *Turismo Contemporâneo- Problemáticas e Tendências*. Porto: Edições Afrontamento. Lda ISCET. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Carvalho, T. (2016). A importância da Marca no contexto turístico da Madeira. pp. 32-33. Obtido em 20 de Dezembro de 2020, de <https://recil.grupolusofona.pt/bitstream/10437/7645/1/teresa%20carvalho%20-%20Disserta%C3%A7%C3%A3o.pdf>
- Choay, F. (2006). *A alegoria do património*. Lisboa: Éditions du Seuil. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Choay, F. (2011). *As questões do Património*. Lisboa: Edições 70. Obtido em 30 de setembro de 2021
- CM Cultura Madeira. (s.d.). *Museus da Madeira*. Obtido em 25 de junho de 2021, de secretária Regional de Turismo e Cultura: <https://cultura.madeira.gov.pt/museus.html>
- Comércio com História- Fábrica Santo António. (2019). *Comércio com História*. Obtido em 10 de Junho de 2021, de Fábrica Santo António: <https://www.comerciocomhistoria.gov.pt/listings/fabrica-santo-antonio-3430/>
- Costa, A. (2014). *Alimentação- Património Cultural Imaterial- Saber Valorizar e Preservar a nossa Gastronomia*. Lisboa: Chiado Editora. Obtido em 30 de julho de 2021
- Cunha, L. (2017). *Turismo e Desenvolvimento: Realidades e Perspetivas*. Lisboa: Lidel Edições Técnicas,Lda. Obtido em 30 de Setembro de 2021
- Curioso espreita . (dezembro de 2018). *Festa Do Bolo De Mel Madeirense - 44 metros nesta 4ª edição*. Obtido em 14 de maio de 2021, de <https://www.curiosoespreitaaqui.com/2017/12/festa-do-bolo-de-mel-madeirense-44.html>

- David Ferreira de Gouveia. (1985). A Manufactura Açucareira Madeirense (1420-1550). *Revista Atlântico: Revista de temas Culturais n°4 (inverno)*, pp. 260-269. Obtido em 10 de Fevereiro de 2021
- Diário de Notícias da Madeira. (6 de maio de 2018). *Lusa*. Obtido em 30 de Dezembro de 2020, de Diário de Notícias da Madeira: <https://www.dn.pt/lusa/producao-da-cana-de-acucar-esta-no-bom-caminho-na-madeira---governo-regional-9314377.html>
- Direção Geral do Património cultural. (s.d.). *Floresta Laurissilva da Madeira*. Obtido em 10 de Setembro de 2021, de <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-mundial/portugal/floresta-laurissilva-da-madeira/>
- Direção Regional do Turismo. (s.d.). Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira. Em D. R. Turismo, *Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira* (pp. 13-18). Câmara de Lobos: Turismo Madeira Direção Regional do turismo. Obtido em 10 de fevereiro de 2021, de www.visitmadeira.pt
- Direção Regional do Turismo- Roteiro. (s.d.). Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira. Em D. R. Turismo, *Rota da cana-sacarina e do rum da Madeira* (pp. 13-18). Câmara de Lobos: Turismo Madeira Direção Regional do turismo. Obtido em 10 de fevereiro de 2021, de www.visitmadeira.pt
- Direção Regional do Turismo da Madeira. (2020). *Descubra a Madeira*. Obtido em 15 de Dezembro de 2020, de VisitMadeira: <http://www.visitmadeira.pt/pt-pt/a-madeira>
- Engenhos do Norte Porto da Cruz Madeira. (2018). *Nossa História*. Obtido em 10 de Fevereiro de 2021, de Engenhos do Norte site oficial: <https://engenhosdonorte.com/>
- Fábrica do Ribeiro seco. (2021). *Fábrica de mel de cana do Ribeiro Seco*. Obtido em 10 de Fevereiro de 2021, de Quem somos: <https://meldecanaribeiroseco.pai.pt/>
- Ferro, R. (dezembro de 2013). Gastronomia e turismo Cultural: Reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local. *Contextos da alimentação, Vol,2(n°2)*. Obtido em 10 de setembro de 2021
- Filipa Fernandes. (2010). A cultura da água: da patrimonialização das levadas. *PASOS Revista de Turismo Y patrimonio cultural, volume n°8*, pp. 530-534. Obtido em 15 de Fevereiro de 2021, de http://pasosonline.org/Publicados/8410/PS0410_08.pdf

- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (1996). *História da Alimentação*. Paris: Terramar. Obtido em 10 de setembro de 2021
- Freitas, O., Fábrica do Ribeiro Seco, & Ribeiro, J. (2008). *Receitas com Mel-de-cana* (1ª edição ed.). Funchal: Fábrica do Ribeiro Seco. Obtido em 25 de janeiro de 2021
- IFCN da Madeira. (2020). *Instituto das Florestas e da Conservação da Natureza, IP-RAM*. Obtido em 15 de Dezembro de 2020, de Secretária Regional de Ambiente, Recursos Naturais e Alterações Climáticas: <https://ifcn.madeira.gov.pt/114-destaques/informacao/587-concurso-de-criacao-de-logotipo-levadas.html>
- IVBAM. (Maio de 2021). *IVBAM Bebidas espirituosas Rum da Madeira*. Obtido em 10 de Junho de 2021, de <https://ivbam.madeira.gov.pt/bebidas-espirituosas/conhecer-as-bebidas-espirituosas>
- Jornalcana*. (17 de julho de 2006). Obtido em 10 de Janeiro de 2021, de A cana-de-açúcar, origem e influência: <https://jornalcana.com.br/a-cana-de-acucar-origem-e-influencia/>
- Lauriou, B. (1989). *A idade Média à mesa*. Portugal: Euroupa-America,Lda. Obtido em 20 de Julho de 2021
- Lopes, F., & Correia, M. B. (2014). *Património Cultural- Critérios e normas internacionais de proteção*. Portugal: Calendoscópio Edição e Artes Gráficas. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Luís Ferreira. (2021). *Receitas e Menus.net*. Obtido em 30 de 02 de 2021, de Bolo Preto da Madeira: <https://www.receitasemenus.net/bolo-preto-da-madeira/>
- Madeira Portal Turístico. (s.d.). *Fábrica do Ribeiro Sêco: Mel único no mundo*. Obtido em 27 de Fevereiro de 2021, de Madeira Hoteis Portal Turístico : <https://www.hoteis-madeira.pt/locais/fabrica-do-ribeiro-seco/>
- Minasse, M. (janeiro a abril de 2020). Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em turismo*. Obtido em 15 de setembro de 2021
- Nabais, J. C. (2004). *Introdução ao Direito ao Património Cultural*. Coimbra: Livraria Almedina. Obtido em 30 de julho de 2021
- Neirinck, E., & Poulain, J. P. (1822). *História da cozinha e dos cozinheiros*. Paris: Colares Editora (Portugal e Brasil). Obtido em 25 de julho de 2021

- Nunes, N. N. (Dezembro 2003). *Palavras Doces*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlantico. Obtido em 20 de Março de 2021
- O Publico- Coelho. (6 de Maio de 2020). *Gastronomia Restaurantes: “Deixámo-nos levar. Somos todos culpados. O que podemos fazer para tornar isto melhor?”*. *o Publico-Fugas*. Obtido em 20 de julho de 2021, de <https://www.publico.pt/2020/05/06/fugas/noticia/restaurantes-deixamonos-levar-culpados-podemos-tornar-melhor-1915302>
- Octávio Freitas e Fábrica do Ribeiro Seco. (2008). *Receitas com Mel-de-Cana*. Em O. Freitas. Funchal: Fábrica de Mel-de-Cana do Ribeiro Sêco de V. Melim, LDA. Obtido em 20 de Março de 2021
- Oliveira, L. (2020). Um patrimonio alimentar valorizado turisticamente : a mandioca nos roteiros da operadora de turismo estação Gabirada. *Alimentação no contexto de patrimonialização e construções memoriais, Vol.9(nº2)*. Obtido em 20 de setembro de 2021
- Paulo Drumond Braga. (Julho a Dezembro de 1992). *Dádivas de Açúcar Madeirenese a Coventos e Mosteiros Portugueses e Castelhanos*. *Revista Islenha nº11*, pp. 53-55. Obtido em 7 de janeiro de 2021
- Peccini, R. (abril de 2013). *Gastronomia e turismo*. *Rosa dos ventos* . Obtido em 30 de julho de 2021
- Projeto do Museu Nacional de Arte Antiga. (2018). *As ilhas do Ouro Branco ciclo de conferencias*. Obtido em 10 de setembro de 2021, de <http://museudearteantiga.pt/exposicoes/as-ilhas-do-ouro-branco>
- Reis, P. (2012). *desenvolvimento local: o binómio turismo/áreas rurais nas estratégias de desenvolvimento local*. *Exedra(nº6)*. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Ribeiro Martins , C. d., & Silveira Martins , E. (2018). *Turismo gastronómico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais*. *Turismo- Visão e ação, Vol 20(nº1)*. Obtido em 2021 de setembro de 2021
- Ritchie, C. (1981). *Comida e civilização*. Lisboa: guide-artes graficas, Lda. Obtido em 20 de julho de 2021

- Rodrigues, P. (2018). Madeira à Mesa. Em P. Rodrigues, *Madeira à Mesa Receitas da Madeira e de Portugal* (pp. 76-78; 94-95). Projeto Editorial Objecto Anónimo. Obtido em 30 de fevereiro de 2021
- Rodrigues, P. (2018). Madeira à Mesa. Em *Madeira à Mesa Receitas da Madeira e de Portugal Continental* (pp. 76-78 e 94-95). Maia, Portugal: Objecto Anónimo, Lda. Obtido em 30 de Fevereiro de 2021
- Rolim, M., & Gimenes, M. (2007). Do Patrimônio Gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais do Brasil. Obtido em 15 de setembro de 2021
- Saccharum Savoy Singnature. (2021). *Hotel Saccharum Savoy Singnature*. Obtido em 20 de junho de 2021, de <https://www.savoysignature.com/saccharumhotel/en/>
- Santana, T. (2016). Os inventários do Património alimnetar Brasileiro: Possibilidades para o incremento do turismo gastronomico? Obtido em 25 de Setembro de 2021
- Scótolo, D., & Netto, A. P. (Fevereiro de 2015). Contribuições do Turismo para o Desenvolvimento Local. *Revista de Cultura e Turismo*, p. 39. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Secretaria Regional do Turismo e Cultura. (s.d.). *Historia*. Obtido em 10 de dezembro de 2020, de 600 anos da descoberta do Arquipélago da Madeira: <http://www.madeira600.pt/pt-pt/historia>
- Secretaria Regional do Turismo e Cultura. (2019). A Arte na Rota do Ouro Branco- Roteiro- Arquipélago da Madeira Séculos XV e XVI. Funchal, Madeira: Região Autónoma da Madeira- Governo Regional. Obtido em 10 de Maio de 2021
- Soares, M. (2001). Os Engenhos na Corte do Norte. *Revista Xarabanda*, pp. 32-48. Obtido em 20 de fevereiro de 2021
- Somos Madeira. (Maio de 2015). *Broas de Mel Gastronomia Receitas tradicionais*. Obtido em 30 de Fevereiro de 2021, de <http://www.somosmadeira.com/2015/05/broas-de-mel.html>
- Somos Madeira. (Maio de 2015). *Somo Madeira*. Obtido em 30 de Fevereiro de 2021, de Bolo Família Gastronomia Receitas tradicionais: <http://www.somosmadeira.com/2015/06/bolo-de-familia.html>

- Spang, R. (2000). *A invenção do restaurante*. Paris: Temas e Debates- Atividades Editoriais. Obtido em 25 de julho de 2021
- Talavera, A., Gonçalves, E., & Pérez, X. (2018). *Governança e turismo*. Douro, Portugal: Edições Ismaí Centro de Publicações do instituto Universitário da Maia. Obtido em 30 de setembro de 2021
- Torres, A. (5 de março de 2005). *O que é a gastronomia?* Obtido em 20 de julho de 2021, de <https://andreiatorres.com/blog/2010/03/05/o-que-e-gastronomia>
- V. Melim, Lda. *Fábrica do Ribeiro Seco*. (s.d.). *Mel de Cana Sacarina produzido na Região Autónoma da Madeira*. Funchal: Fábrica do Ribeiro Seco. Obtido em 10 de março de 2021
- Vieira, A. (2004). *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira. Séculos XV a XX*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico- Secretária Regional do Turismo e Cultura. Obtido em 05 de Julho de 2021
- Vieira, A., & et al. (junho de 2002). *História do Açúcar- Rotas e Mercados*. Funchal: CEHA Centro de Estudos de História do Alântico- Secretaria Regional do Turismo e Cultura. Obtido em 25 de setembro de 2021
- Vieira, J. M. (2007). *Planeamento e Ordenamento territorial do turismo- Uma perspetiva estratégica*. Lisboa: Editorial Verbo. Obtido em 20 de julho de 2021
- Vitorino, A. (novembro de 2017). *A Experiência Gastronómica em Turismo e a sua relação com a Hospitalidade no Meio Rural: Caso de Estudo- Concelho da Sertã*. Obtido em 15 de setembro de 2021

ANEXOS

Anexo 1

A lista de prémios conquistados pelos engenhos em laboração na Madeira

Engenho do Mel Ribeiro Seco

-Nos anos 2017 e 2019 foram premiados pelo **GREAT TASTE** no Mel de cana Clássico, o mel de cana biológico, o Bolo de Mel e a Broa de mel.

-Nos anos de 2019 e 2020 nos prémios ‘**Sabor do Ano 2019 e 2020**’ no produto mel-de-cana Biológico.

[-https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/84191/Fabrica_Mel-de-Cana_Ribeiro_Seco_vence_premio_Sabor_do_Ano](https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/84191/Fabrica_Mel-de-Cana_Ribeiro_Seco_vence_premio_Sabor_do_Ano) : Consultado a 10/09/2021

(E dados fornecidos pelo sócio gerente da Fábrica)

Engenhos do Norte do Porto da Cruz

Segundo o proprietário já tem alguns prémios de Ouro, Prata e Bronze.

-Em 2016, foi premiado com quatro medalhas no ‘International Spirits Challenge’, o ‘Rum Agrícola da Madeira’

- Medalha de ouro na Branca
- Medalha de prata Branca Seleção
- Medalha de prata Lido Rum
- Medalha de Bronze (9/70)

-Em 2018 premiado com a medalha de ouro do “Spirits Selection by Concours Mondial de Brux pela ‘Branca Fire’ com 60% de volume.

-O Branca Fire Rum da Madeira recebeu uma medalha de ouro no Chile. Rum Branca Fire na edição de 2017 do Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles.

-O ‘Spirits Selection by Councours Mondial de Bruxelle’s – Nos anos de 2015, 2016 e 2017 foram arrecadados os prémios três medalhas de ouro, quatro medalhas de prata e cinco medalhas de bronze. (noticia de 07 janeiro 2018)

Fontes:

<https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/rum-do-porto-da-cruz-vale-ouro-ao-nivel-internacional-252013> : Consultado a 10/09/2021

<https://agriculturaemar.com/j-filhos-ganha-medalha-ouro-no-chile-branca-fire-rum-da-madeira/> : Consultado a 10/09/2021

<https://funchalnoticias.net/2016/07/19/temos-a-melhor-aguardente-do-mundo/> : Consultado a 10/09/2021

Engenho Novo da Calheta

No ano 2017

- Prata | Concurso Internacional de Bebidas Espirituosas de San Diego – Rum William Hinton 9 Meses 40
- Prata | International Wine and Spirit Competition – Rum William Hinton Single Cask Finish – Whisky– 42%
- Ouro | San Diego Spirits Competition – Rum William Hinton Single Cask Finish – Madeira – 42%
- Bronze | Concurso Internacional de Vinhos e Bebidas Espirituosas – Rum William Hinton Single Cask Finish – Madeira – 42%
- Bronze | Concurso Internacional de Vinhos e Bebidas Espirituosas – Rum William Hinton Single Cask Finish – Porto– 42%
- PRATA | Concurso Internacional de Vinhos e Bebidas Espirituosas – Rum William Hinton Single Cask Finish – Sherry – 42%

No ano 2018

- Recebeu o galardão de “Produto Português do Ano” na mais prestigiada feira de bebidas espirituosas de Portugal, o Lisbon Bar Show.
- Ouro| Concours Mondial de Bruxelles – Rum William Hinton 6 Anos 40%
- Ouro | Spirit Selection – Concurso Mundial de Bruxelas – Rum William Hinton Single Cask Finish – Brandy – 42%

<https://rumdamadeira.com/produtor/engenho-novo-da-madeira-lda/> : Consultado a 10/09/2021

Engenho do Rezinho em Santa Cruz

2017 – Medalha de OURO no concurso Nacional QUALIFICA, em Santarém.

2018 – Medalha de PRATA com Louvor, concurso da IWSC em Londres.

2019 – Medalha de OURO com a TBRC, concurso WRA, Londres-

2020 - Duas medalhas de OURO no concurso CWSA em Hong Kong, China.

(Dados fornecidos pelo o proprietário)

O Engenho Abel Fernandes já não produz Rum dedica-se a envelhecer os runs, não foram encontrados quaisquer prémios.

A sociedade de Engenhos da Calheta não se encontra qualquer prémio publicado ou divulgado.

Anexo 2

A arte na Rota do Ouro Branco:

Arquipélago da Madeira séc. XV e XVI

Funchal

Igrejas e capelas:

Catedral

Igreja de S. João Evangelista – Colégio

Capela do Corpo Santo

Igreja de Santa Maria Maior ou do Socorro

Capela de Santa Catarina

Capela de São Paulo

Igreja de São Roque

Igreja de Nossa Senhora do Monte

Convento de Santa Clara

Capela de Nossa Senhora da Encarnação

Capela de Nossa Senhora da Ajuda

Capela de Nossa Senhora da Vitória

Capela de Nossa Senhora das Neves

Igreja de São Gonçalo

Museus:

Museu de Arte Sacra do Funchal

Museu A Cidade do Açúcar

Casa-Museu Frederico de Freitas

Museu Quinta das Cruzes

Torre do Capitão

Obras:

Alfândega – Assembleia Legislativa da Madeira

Fortaleza e Palácio de São Lourenço

Câmara de Lobos

Convento de São Bernardino

Igreja de Nossa Senhora da Graça – Estreito de Câmara de Lobos

Igreja de Nossa Senhora dos Remédios – Quinta Grande

Ribeira Brava

Igreja de São Bento – Matriz da Ribeira Brava

Igreja de Nossa Senhora da Ajuda – Serra de Água

Igreja de São Brás – Campanário

Igreja da Santíssima Trindade – Tabua

Ponta de Sol

Igreja de Nossa Senhora da Luz – Matriz da Ponta de Sol

Igreja de Nossa Senhora da Piedade – Canhas

Casa de mercador: Solar dos Esmeraldos

Calheta

Igreja do Espírito Santo – Matriz da Calheta

Capela de Nossa Senhora do Loreto – Arco da Calheta

Igreja de S. Brás – Arco da Calheta

Capela dos Reis Magos – Estreito da Calheta

Capela de Nossa Senhora Conceição – Estreito da Calheta

Igreja de S. Pedro – Ponta do Pargo

Igreja de S. João Batista – Fajã da Ovelha

Misericórdia da Calheta

Santa Cruz

Igreja de São Salvador - Matriz de Santa Cruz

Igreja de Santo Antão e Espírito Santo – Caniço

Capela de Nossa Senhora da Consolação – Caniço

Capela da Mãe de Deus – Caniço

Espaço culturais:

Paços do Concelho

Pelourinho

Porta Manuelina

Quinta do Revoredo – Casa da Cultura

Misericórdia de Santa Cruz

Machico

Igreja de Nossa Senhora da Conceição – Matriz de Machico

Capela do Senhor dos Milagres

Capela de Nossa Senhora da Piedade – Caniçal

Museu:

Solar do Ribeirinho

Santana

Igreja de São José – Arco de São Jorge

Porto Moniz

Igreja de Santa Maria Madalena

Igreja de Nossa Senhora do Livramento – Achadas da Cruz

Porto Santo

Igreja de Nossa Senhora da Piedade - Matriz de Porto Santo

Capela do Espírito Santo

Igreja de Nossa Senhora da Graça

Museu:

Casa Colombo-Museu do Porto Santo

Anexo 3

Inquérito Modelo Em Português

Inquérito aos visitantes da Madeira sobre a gastronomia e a cana-de-açúcar

**Este inquérito aborda a gastronomia da Madeira e a sua área alimentar a Cana-de-açúcar.
O seu propósito é a compreensão de até onde os visitantes da Madeira, conhecem a gastronomia local e os seus patrimónios alimentares.**

Este questionário é parte integrante de uma investigação académica para obtenção de grau de Mestre, no Mestrado de Turismo, Território e Património, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Todos os dados serão utilizados sob sigilo.

Muito agradeço ter acedido a responder a este inquérito.

Parte 1

1-Já tinha estado na Madeira? **Sim** **Não** Quantas vezes _____

1.1. Onde reside? País _____ Cidade _____

1.2. Com quem viaja?

-Sozinho ____ -Com o cônjuge ____ -Com a família ____ -Em grupo de amigos ____

-Em grupo com viagem organizada ____ -Outro _____

2- Quais as suas motivações ao visitar a Madeira? (escolha até 4 opções)

- Turismo Natureza____ -Touring Cultural____ -City Break____
 -Turismo de Golfe____ -Turismo de Sol e Mar____ -Turismo Religioso____
 -Turismo Gastronómico e de Vinhos____ -Turismo de Negócios____
 -Turismo Náutico____ -Turismo de Saúde e Bem-estar____
 -Turismo de Resorts/residencial____ -Turismo Aventura____
 -Turismo Desportivo____ -Turismo Científico____ -Turismo de Compras____
 -Turismo de Lazer e Festivo____ -Outro _____

3- Quantas noites estará na Madeira? _____

3.1. Como classificaria, até ao momento, a sua viagem na Madeira? (1- Muito má, 2 – Má, 3- Razoável, 4 - Boa, 5 – Muito boa) (Marque a situação que melhor se adapta a si)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

4-Já experimentou alguma gastronomia ou vinhos típicos da Madeira?

Sim Não

4.1. Se sim, pode dizer quais? E se gostou ou não gostou? (1. não gostei nada a 5. adorei)

Vinho da Madeira

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

-Quais? _____

Espetada regional da Madeira

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Picadinhos diversos

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

-Quais? _____

Bolo do Caco

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Frutas Regionais diversas

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

-Quais? _____

Pratos de Atum Fresco

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Espada com banana

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Lapas Grelhadas

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Nikita (Bebida)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Outro _____

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Parte 2

1-Tem conhecimento da Cana-de-açúcar da ilha da Madeira? Escolha uma das opções.

Não, nunca ouvi falar	Não tenho a certeza	Julgo que já ouvi falar	Sim conheço	Com certeza, conheço muito bem
-----------------------	---------------------	-------------------------	-------------	--------------------------------

1.1. Conhece a história associada à Cana-de-açúcar?

Não, nunca ouvi falar	Não tenho a certeza	Julgo que já ouvi falar	Sim conheço	Com certeza, conheço muito bem
-----------------------	---------------------	-------------------------	-------------	--------------------------------

2- Conhece os produtos Gastronómicos associados à Cana-de-açúcar e seus derivados?

Não, nunca ouvi falar	Não tenho a certeza	Julgo que já ouvi falar	Sim conheço	Com certeza, conheço muito bem
-----------------------	---------------------	-------------------------	-------------	--------------------------------

2.1. Sabe que a Cana-de-açúcar faz parte integrante ou é fundamental para a produção ou confeção: (1. Não, não faço ideia, a 5. Sim, sei muito bem)

Poncha	1	2	3	4	5
Rum Agrícola	1	2	3	4	5
Gin	1	2	3	4	5
Licores de Fruta	1	2	3	4	5
Mel de Cana	1	2	3	4	5
Bolo de mel	1	2	3	4	5
Broas tradicionais	1	2	3	4	5
Rebuçados diversos	1	2	3	4	5
Chocolates de Mel	1	2	3	4	5
Sonhos de Carnaval	1	2	3	4	5

2.2. Teve oportunidade de provar algum desses produtos gastronómicos durante a sua viagem à Madeira? Escolha uma das opções (1. Não provei, 2. Provei, mas não gostei, 3. Provei e gostei, 4. Provei e gostei muito, 5. É extraordinário)

Poncha	1	2	3	4	5
Rum Agrícola	1	2	3	4	5
Gin	1	2	3	4	5
Licores de Fruta	1	2	3	4	5
Mel de Cana	1	2	3	4	5

Bolo de mel	1	2	3	4	5
Broas tradicionais	1	2	3	4	5
Rebuçados diversos	1	2	3	4	5
Chocolates de Mel	1	2	3	4	5
Sonhos de Carnaval	1	2	3	4	5

2.3. Estes produtos gastronómicos são conhecidos no seu país? Como por exemplo o Rum da Madeira? (1. Não, no meu país nunca tinha ouvido falar, 2. Tinha ouvido ou lido, mas não sei nada de especial sobre o produto, 3. Sim, o produto da Madeira existe no meu país, 4. Sim, o produto da Madeira existe no meu país e já comprei, 5. Sim, o produto da Madeira existe no meu país e compro habitualmente)

Poncha	1	2	3	4	5
Rum Agrícola	1	2	3	4	5
Gin	1	2	3	4	5
Licores de Fruta	1	2	3	4	5
Mel de Cana	1	2	3	4	5
Bolo de mel	1	2	3	4	5
Broas tradicionais	1	2	3	4	5
Rebuçados diversos	1	2	3	4	5
Chocolates de Mel	1	2	3	4	5
Sonhos de Carnaval	1	2	3	4	5

3- Conhece os processos de transformação e destilação da Cana-de-açúcar? (1. Não conheço e nunca ouvi falar, 2. Não conheço bem, 3. Conheço, 4. Conheço bem, 5. Conheço muito bem)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

4- Visitou algum lugar associado a Cana-de-açúcar? (1. Não, não visitei, 2. Tentei, mas foi-me impossível, 3. Sim, visitei, 4. Visitei mais do que um, 5. Julgo que visitei todos)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Reconhecimento das visitas/rota efetuadas.

Engenho da Calheta (Calheta)	1	2	3	4	5
Engenho do Norte (Porto da Cruz)	1	2	3	4	5
Engenho Ribeiro Seco (Funchal)	1	2	3	4	5

Fábrica de Santo António (Funchal)	1	2	3	4	5
Museu do Açúcar (Funchal)	1	2	3	4	5
Rota da Cana-sacarina e do Rum da Madeira	1	2	3	4	5
Outro? Qual _____	1	2	3	4	5

5-Voltaria a visitar a ilha da Madeira?

Sim Não

6- Recomendaria o Destino Madeira a amigos e/ou familiares? ((1. Não, nunca, 2. Julgo que não, 3. Julgo que sim, 4. Sim, recomendaria, 5. Sim, absolutamente)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Parte 3

Género: Masculino Feminino

Idade: _____ Habilitações literárias _____

Observações _____

Bem haja

Anexo 4

Guia de Entrevista Modelo

Entrevista a loja de *souvenirs*, a fábrica de Santo António, ao Puki tiki bar, ao UauCacau, a Sra Deolinda confeccionadora de licores caseiros

-Qual a sua Profissão ou função?

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

-Qual a sua história?

-Qual a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

-Qual o seu principal objetivo?

- Quem é o principal público que os procura e as suas características?
- Quais os produtos gastronómicos que na sua opinião estão relacionados com a cana-de-açúcar?
- Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?
- Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?
- Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?
- De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?
- De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?
- Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?
- Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?
- Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?
- Costuma vender os produtos do seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro, se sim qual?
- Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?
- Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?
- Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção?
- Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?
- Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?
- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27cent/Kg)
- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?
- Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?
- Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?
- O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?
- O que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?
- Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?
- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Anexo 5

18 entrevistas às entidades do ramo gastronómico sacarino

Entrevista a Agricultor Sérgio e Diamantino

10:05 minutos

Sérgio Diamantino

-Qual a sua Profissão ou função?

Na empresa sou motorista e a função além de conduzir é cobrar bilhetes e fiscalização da viatura.

-Quando começou a trabalhar na sua atividade?

Por volta de oito/nove anos.

-Gosta de cultivar este bem agrícola? Porquê?

É assim, o início o porquê do início desta aventura foi a ocupação do terreno, eu tinha o terreno baldio, não baldio, mas sem nada cultivado, e a iniciação da ideia foi à base de meu pai que como ele tinha quis transmitir para a área do caniço, na minha área de residência ninguém planta lá, só eu, não há mais ninguém.

-É sem ser cana o que planta mais?

Planto batata, semilha, milho, feijão, bananeiras de fartura.

-Quais os produtos gastronómicos que estão, na sua opinião relacionados, com a cana-de-açúcar?

Os derivados, mais é por causa do mel, açúcar. Aqui na Madeira temos o mel e a famosa poncha, baseada na aguardente por causa da poncha.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Têm, pelo que já ouvi falar já há guias turísticos que encaminham mesmo os turistas para os engenhos do Porto da Cruz e da Calheta, já têm guia turístico para esse fim.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Têm, têm.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Já, já vão conhecendo, já vão porque é a tal coisa os próprios hotéis, (agora não com a altura de pandemia), mas na altura o comum era fazer aquela gastronomia no final do dia, nas esplanadas, já faziam o que era madeirense.

-Como é feito o processo de cultivo da cana? Desde que semeia até a apanha da cana?

Aquilo não é bem semear, é tipo transplantar, aquilo é tipo um canudo, após isso leva a adubagem, após isso tem a iniciação dos filhotes, os filhotes é preciso tirar, só deixar o mais forte e cortar o mais fraquinho, aquilo não é só um mês nem dois, aquilo leva-se uma temporada, é preciso desfolhá-la e vai andando até que chegar ao ponto da apanha, não é só plantá-la.

-Como é feito o transporte da cana para o engenho?

Às costas, não mentira (riso), é transportado na viatura e deixado lá, mas é tudo carregado às costas, mas sim antigamente era às costas e pelas veredas.

-Quanto tempo é preciso para cultivar a cana?

Aquilo é por volta de um ano, porque praticamente foi apanhada o mês passado (mês de maio) e já está em fase de crescimento.

-Qual o mês é mais indicado para o cultivo da cana?

O cultivo de maio/junho.

-De todos os processos de cultivo da cana, qual para si é o mais difícil?

Limpá-las, desfolhá-las porque aquilo corta.

-Costuma enfrentar problemas meteorológicos, pragas, bichos ou outros? Quais?

Normalmente é a traça, tipo aquele bichinho fura e se a pessoa não ataca de início ela praticamente dá cabo da cana, deitamos um produto, tipo sulfato que se borrifa sobre as folhas durante duas três vezes e deixar andar.

-Alguém o ajuda no cultivo da cana, se sim quem e como?

É assim além do meu pai tenho família que me ajuda e preciso de um homenzinho que é para ir lá porque o tempo é pouco mas normalmente é a família e um vizinho.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

É assim para o meu trabalho não é importante porque não é a minha área, por isso a importância que tem é como disse no início só para manter o terreno e um fator económica.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e sua história no seu ponto de vista?

Na Madeira, hoje em dia a aguardente já nem é tanto para a Madeira, já há muitos engenhos que fazem a sua produção para exportar, praticamente o cultivo é para exportar, não é eu mas sim o engenho, é tudo para exportar.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

O mel, por causa dos sonhos e não só, as broas de mel, o próprio Bolo de Mel é tudo madeirense.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Associam.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Não, só para o engenho.

-Qual a percentagem anual de produção?

Mil e quinhentos/mil e setecentos anual.

-Qual a percentagem anual de vendas ou lucros?

Se for a pagar a mão de obra e o guano praticamente não fica em nada, porque aquilo praticamente o que a gente tira é para a terra, e é assim vai lá um homenzinho vai lá e é pago. Fazendo contas anuais é para manter o terreno, eu não tiro lucro com aquilo.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê?

Não, porque é um ano inteiro a trabalhar, para além de ser um ano inteiro a trabalhar a apanha e o transporte para pagar os cêntimos para pagar ao quilo, o que é pago é o transporte.

- Usa alguma espécie de maquinaria no cultivo da cana e sua apanha?

É tudo à moda antiga.

- Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Não me parece, tanto que nos engenhos próprios a produção está reduzindo.

- Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Não por completo porque existem interesses económicos de algumas empresas, mas se fosse só pelos agricultores acabava-se tudo.

- O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Mais divulgação nas escolas, naqueles pequenos projetos para os jovens agricultores porque hoje em dia é tudo maracujás e tudo se esquece da cana, eles querem é produção de maracujás, batata, tudo para exportar e esquecem-se de uma área que é a cana.

- O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Informações, no centro de desemprego que tem muita gente desempregada de campo, é um incentivo.

- Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

É manter os projetos, mas não aumentar a produção.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Museus vivos, requalificação dos espaços como os Jardins de Santa Luzia.

Entrevista a Museu “Museu a Cidade Do Açúcar”**18:20 minutos****Carla Gouveia****-Qual a sua Profissão ou função?**

Aqui sou responsável pelo museu, mas a profissão é Técnica Superior, sou formada em artes plásticas e tenho mestrado em gestão cultural.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Portanto, comecei a trabalhar cá por volta de quinze anos, houve duas colegas antes, mas o museu iniciou-se em 1996.

-Qual o propósito de abertura do Museu?

O museu foi sempre aqui que funcionou, o propósito deste museu foi albergar todas as peças que foram retiradas da escavação arqueológica aqui na praça Colombo, portanto aqui existia uma casa de um comerciante de açúcar, fizeram as escavações todas e todo este espólio veio para aqui, para o espaço do museu, onde existia a casa.

-Qual o vosso principal objetivo enquanto Museu?

Não fiz a questão.

-Como preservam e fazem a manutenção dos vossos objetos/artefactos museológicos?

Portanto a maior parte como é cerâmica, eles conseguem se manter, só fazer uma limpeza geral. A parte dos objetos de arte nós de vez em quando temos de enviar a um técnico de restauro para restaurar as nossas peças e para no fundo ver em que estado se encontram as peças, neste momento até temos várias em restauro.

-Este lugar ou estabelecimento sempre funcionou como museu? O que foi antes de ser um museu?

Funcionou sempre como museu.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Portanto o público em geral além dos visitantes estrangeiro, este museu tem uma particularidade, porque é o museu da cidade e por ser histórico, porque aqui temos uma vertente da história da Madeira, porque é o ciclo do ouro branco, a maior parte nós temos é as escolas, porquê? Porque eles têm vertentes curriculares na disciplina de história, conta o conteúdo no fundo histórico aqui, muitas escolas vêm cá nesse sentido, um bocadinho para conhecer a história da Madeira, tirando seniores e atividades que temos aqui e no fundo também os estrangeiros.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Anteriormente nós tirávamos da cana-de-açúcar o açúcar, a aguardente, o mel, o álcool, na altura dava para fazer álcool para os hospitais, agora neste momento estamos a produzir aguardente e o mel.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Alguns sim, depende, se for público português, do Brasil, eles têm uma produção açucareira, a nível do público, eu já tive público que tinha conhecimento, que até vêm à procura no museu a cidade do açúcar do engenho, mas a parte das máquinas não, mas isto é o conteúdo histórico, há outros que não, que é uma completa descoberta.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Tem, tem, eu acho que sim, cada vez mais os miúdos vão conhecendo a cana-de-açúcar e um bocadinho da história.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Eu penso que sim, porque isto fora do contexto museológico, por exemplo no contexto das visitas que eu faço, ao exterior, na fábrica de Santo António, eles já têm esse conhecimento, que serve para fazer o bolo de mel, é um cartaz turístico. É uma receita que já tem quinhentos anos.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Bem foi a partir da cana-de-açúcar que no fundo se faz a produção do açúcar, que já tem quinhentos anos, e nós descobrimos nestas escavações objetos que fazem parte desse processo, portanto, onde realmente o processo mais histórico aqui no museu é a cana-de-açúcar, até está no nosso brasão de armas da cidade do Funchal, tem as formas de açúcar, está representado o pão de açúcar, portanto tudo tem a ver, o este comerciante de açúcar, a produção dele, portanto o açúcar está todo envolvido aqui no espaço do museu.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e sua história no seu ponto de vista?

A cana-de-açúcar foi a primeira economia que existiu com grande impacto aqui na Madeira, no fundo era considerado o nosso ouro branco, portanto, todo o nosso desenvolvimento cultural, histórico, patrimonial tem há ver com a envolvimento do açúcar, portanto foi através do açúcar que adquirimos a construção da Sé Catedral do Funchal que foi nessa época do açúcar a antiga alfândega, o palácio de São Lourenço, as obras de arte que nós temos em todas as igrejas, o museu da arte Sacra principalmente por isso tem a ver com a época do açúcar.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Olhe eu sou mais virada para o mel porque talvez é uma coisa que se come mais, que se utiliza mais no quotidiano agora não dispense a aguardente das nossas ponchas.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Isso é difícil de saber, pronto aqui no conteúdo do museu a gente tem na porta as canas-de- açúcar, agora se identificam com o mel ou com a aguardente quando bebem e se identificam não sei responder, é muito complicado.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como é feita a visita guiada?

O nosso museu já tem áudio-guias, o turista já pode chegar aqui e fazer uma visita por áudio-guias, portanto temos a parte do português e do inglês, agora nós nos nossos textos temos a visita toda em todas as línguas, portanto desde o alemão, o francês, o inglês, o italiano, o espanhol, o flamengo portanto nós temos tudo, o alemão, portanto qualquer turista que venha aqui tem acesso à exposição tem acesso na língua que eles acharem que é melhor, a nível de visita, uma visita quase que presencial, portanto eles fazem as visitas normais, o que fazemos é dias emblemáticos no dia mundial do turismo nós fazemos uma visita guiada, às vezes contactamos hotéis e tudo o que queiram fazer uma visita guiada por exemplo, vão ao espaço do museu mas nós criamos aqui no museu um giro pela cidade, a sítios emblemáticos e acabamos até na fábrica Santo António, então temos até damos a conhecer os doces, o bolo de mel, uma pequena amostra que eles provam. Até neste contexto, principalmente nas comemorações do Dia Internacional do Turismo que é vinte sete setembro.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Não, já fizemos anteriormente, até que o museu estava fechado na altura por causa do vinte de fevereiro então houve um grupo de guias franceses que fizeram aqui uma brincadeira, um pedipaper que elas tinham de provar os açúcares, os tipos de açúcar e identificar, foi nesse sentido só, às vezes nos concertos ainda ponha alguns rebuçados de funcho para as pessoas comerem.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Nós temos as estatísticas todas mensais por dia e, anuais. Temos tudo desde nós fazermos por exemplo separações, as visitas das escolas, a visitas do público turístico, nós temos as visitas mesmo no âmbito feminino ou masculino, portanto nós separamos tudo, nós temos as estatísticas sempre.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27c)

Vou ser sincera não sei quanto é, acho um bocadinho pouco para aquilo que a cana e para o trabalho que aquilo envolve, trabalho duro, árduo, sempre foi desde os nossos antepassados.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

É assim, eles vêm muito aqui no fundo à procura um pouco desta produção toda açucareira da parte da fábrica, nós não temos esse contexto aqui da fábrica, mas depois começam a ver a envolvência histórica da casa, do João Esmeraldo, o comerciante de açúcar, aquela envolvência do pão de açúcar que está ali e as nossas vitrines e tudo, alguns ficam aqui quase uma hora e meia, portanto nós temos todo o tipo de público, há um que fica mais tempo e outros que ficam menos, saem todos na totalidade satisfeitos com a visita ao museu.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Eu acho que sim, porque agora acho que cada vez mais estamos a plantar apesar de não voltarmos ao que erámos, o século XV e XVI não há dúvida que também não conseguimos porque era a ilha toda e era outra época e a ilha toda era a plantação de açúcar, mas acho que sim, não vamos perder porque também é uma forma de exportar os nossos produtos.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Eu penso que não porque para mais uma das coisas tradicionais é a nossa poncha, portanto a aguardente agora, penso que não, mas também não temos muitos engenhos, depende das gerações seguintes.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Isso é complicado, acho que é a parte da divulgação que tinha de ser muito mais divulgada, se calhar tinha de ter nos próprios hotéis, ter uma parte desta história para também quem nos visita ter a noção porque isto no fundo é um contexto histórico, portanto a cana-de-açúcar, eu acho que deveria ser mais divulgado talvez, todo este processo, esta envolvência, há muitas formas de desenvolver, algum convívio, visitas ou com os próprios espaços, terrenos, os agricultores, portanto e já há muitos episódios que são um bocadinho mais com esta informação, divulgar a própria hotelaria porque são eles que recebem os visitantes mais coisa, tipo às escolas eu vou quando eles me pedem portanto o meu papel eu faço sempre a ida às escolas, há sempre uma divulgação, há sempre uma parte da história, quando eles vêm aqui há sempre esta história portanto o nosso público, os mais novos já estão a começar com essa história.

-O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

É mais ou menos isso.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

O meu futuro apesar de... O que pretendo aqui para o museu é uma das coisas que falta é a parte virtual dos engenhos, portanto já tivemos projetos, mas não teve cabimento, os orçamentos eram muito altos portanto não tinha hipótese. Uma coisa que eu queria era quando o visitante chegasse cá que visse toda a parte de produção açucareira, a parte do apanhar a cana, um projeto nesse sentido que a gente até se pode projetar aqui, de resto nós temos, somos um museu acessível, nós temos as réplicas, as pessoas, temos o Braille, os áudio-guias, tudo já está um pouco nessa história, agora as pessoas depois não associam tudo, aquela produção que está ali, a nossa vitrine com os engenhos, é isso que eu gostava de mostrar mais a história dos engenhos.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Eu acho que devia-se no fundo requalificar estes espaços todos como históricos, a parte histórica por exemplo, um dos, que eu gostava que eu acho que era giro era a própria casa do João Esmeraldo que é na Ponta de Sol, a primeira na Lombada da Ponta de Sol, a origem dele não era aqui, aqui era a casa que aquela envolvência que ainda está de pé, que eu ouvi há uns anos atrás que realmente iam abrir um museu mas não conseguiram que aquilo é uma escola, onde houvesse aquela qualificação, se calhar mesmo que eles não tenham os engenhos porque eles depois têm fotografias, eu ainda tenho fotografias de uma parte de uma levada, que houvesse fotografias de uma parte histórica porque aquilo realmente é do século XV, é uma das casas que já é dos nossos antepassados, já tem a ver com os nossos capitães donatários que depois compraram, eu acho que é um dos espaços, agora muitos foram já praticamente demolidos, nunca se deu importância por exemplo ali em Santa Luzia é um dos exemplos que poderia ter sido feito o jardim tudo bem mas teria ter sido uma envolvência naquele espaço que foi um engenho do século XX e dos maiores, ainda foi da minha altura, eu lembro-me que vinham aqueles carros descarregar as canas, ir buscar o açúcar portanto podia ter ali um espaço cultural, um espaço que não fosse dinamizado mas que houvesse fotografias daquilo que foi o engenho do trabalho que houve aqui, mas que podia-se mostrar um vídeo ou qualquer, espaço que as pessoas vissem o que é que era, o que foi aquilo, claro não podemos voltar atrás, o que está demolido, está demolido, tem lá a chaminé por isso podia-se ter dinamização aquilo ou aquele espaço entre outros que foram sendo demolidos que se podia dar essa importância nesse sentido que as pessoas fossem lá visitar mas que vissem o contexto, o fundo a história, no fundo da parte cultural que aquele espaço teve no nosso quotidiano madeirense.

Entrevista a Museus Arte Sacra

(34.20 minutos)

Qual o seu nome?

Martinho Mendes

-Qual a sua Profissão ou função?

Eu sou professor de artes visuais destacado no Museu de Arte Sacra desde 2007 e atualmente coordeno o serviço educativo e a área dos estudos artísticos do Museu.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Em 2007

-Qual o propósito de abertura do Museu?

Bem remonta, no início do século passado, sobretudo com a consciência de que o museu de arte sacra, aliás a Madeira tinha um excelente património de pintura do século XV e XVI e há um investigador que foi colocado na alfândega mas que foi colocado a trabalhar na alfândega do Funchal mas que também estava ao mesmo tempo a concorrer para conservador do Palácio Nacional da Ajuda, foi ele que enquanto trabalhava na alfândega cá na Madeira aproveitava para investigar a pintura a pintura quinhentista que existia nas igrejas da Madeira e foi aí que esse estudo veio revelar uma grande riqueza ao nível da arte sacra madeirense e a partir daí, da década fins de 30 começou a nascer uma vontade de restaurar e isso efetivamente vem a acontecer um tempo depois, as pinturas foram retiradas das igrejas em que já estavam, foi uma seleção dessas pinturas inventariadas e que estavam já muito deslocadas, para já dos seus altares principais, em muitos dos casos em sacristias mas em muito mau estado de preservação e portanto houve um esforço muito grande de levar esse conjunto de pinturas para Lisboa que foram efetivamente restauradas no Instituto José Figueiredo e depois então de ter sido mostradas em Lisboa voltam para a Madeira e considerava-se que as pinturas não poderiam voltar às igrejas porque as igrejas não tinham as condições ideais para voltarem as obras ao seu local de origem e portanto nos anos 40 quando o liceu do Funchal sai do edifício onde hoje em dia é o Museu de Arte Sacra do Funchal que funcionou até 1910 como Paço Episcopal quando o liceu do Funchal sai deste edifício para o novo edifício a poente da cidade, o Paço Episcopal fica desocupado e é aí que sofre obras de remodelação para receber a coleção da pintura flamenga e outras peças de ourivesaria portuguesa, portanto, um conjunto de obras que vem sendo depois enriquecido com o tempo até chegar a coleção que hoje temos que é uma coleção bastante significativa do património artístico religioso e cultural da Madeira. Felizmente ainda em muitas igrejas existem as peças desse tempo como por exemplo a Igreja Matriz da Ponta do Sol tem uma belíssima escultura flamenga que inclusivamente continua a sair nas procissões é uma nossa Senhora do altar principal ou por exemplo a Igreja Matriz da Ribeira Brava que tem um excelente núcleo museológico na própria igreja que conserva peças que não estão digamos expostas a público, ou seja, que não estão em uso mas mesmo dentro da igreja também existem belíssimas peças nos altares, por exemplo falo de uma outra, refiro-me, por exemplo, a uma escultura flamenga que também existe no altar principal como outras pinturas como por exemplo Francisco Henriques com a nossa Senhora com São Bento. HOUVE OUTRAS EM CASA DE FAMÍLIAS OUTRAS QUE TENHAM DESAPARECIDO? Sim, portanto houve muito património que certamente algum sim ou que perdeu-se irremediavelmente, sem termos conhecimento ou ter ficado inventário de registo fotográfico, posso dar o exemplo de uma pintura que é um belíssimo tríptico que está hoje no Museu Nacional de Arte Antiga que foi vendido para Lisboa e era proveniente da Capela de São João Latrão em Gaula e que é um belíssimo tríptico que hoje está numa coleção do Museu Nacional este é um exemplo entre outros de peças que saíram da Madeira mas na generalidade o património mais importante em termos de arte flamenga está

hoje conservado numa coleção bastante coesa e bem representativa de várias proveniências que esta produção da flandres que esta no Museu de Arte Sacra do Funchal.

-Qual o vosso principal objetivo enquanto Museu?

Bem, o Museu tem como principal objetivo enfim cumprir as funções museológicas relativamente à coleção que tem a seu cargo, nomeadamente a coleção de arte sacra da diocese do Funchal, estudando, conservando, divulgando, expondo da melhor forma e de acordo com os princípios da museologia internacional.

-Como preservam e fazem a manutenção dos vossos objetos/artefactos museológicos?

A conservação e o restauro foram feitos nessa grande campanha maior dos anos 40 evidentemente quando as peças depois veem para os museus precisam de ser monitorizadas e acompanhadas ao longo do tempo e portanto isso tem sido feito ao longo destes anos através dos sistemas. Um mais interno, com uma técnica especialista de conservação e restauro que se ocupa mais da questão da conservação preventiva nós não fazemos restauro propriamente dito, internamente dito no museu. Um outro sistema é levar as peças de facto a ateliês ou institutos especializados como em Lisboa o Instituto José figueiredo para restaurar pontualmente algumas peças ou que precisem desse restauro.

-Este lugar ou estabelecimento sempre funcionou como museu? O que foi antes de ser um museu?

Já respondi um pouco a isso numa resposta anterior, mas ele não foi sempre museu, portanto ele abriu em 1955, a 1 de junho de 195, inseriu-se por acaso neste programa de visita oficial do Presidente da República do general Cravo Lopes em 55 mas o museu está instalado no edifício que foi construído para ser Paço Episcopal, portanto aqui funcionou desde o século XVI o Paço Episcopal. Da primeira construção restou apenas a parte poente, esta que temos aqui porque a outra parte foi profundamente abalada pelo um terramoto em 1748, foi um anterior ao de Lisboa que abalou a Madeira e portanto até 1910 funcionou com Paço Episcopal só depois então é que foi desocupado para aqui veio e foi instalado o liceu do Funchal e depois saiu em 30, o edifício ficou devoluto abandonado e fechado algum tempo e depois foi então reabilitado com obras da junta geral e dos monumentos gerais também para ser museu de arte sacra portanto abre em 1955, já como museu de arte sacra e continua desde então.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Em termos de é um público estrangeiro um público adulto, tendencialmente de terceira idade, mas a nível regional são sobretudo as escolas que veem cá porque usam como percurso pedagógico para articular universalmente as várias áreas interdisciplinares. O MUSEU FAZ PARTE DE ALGUMA ROTA TURISTICA? Há vários roteiros que integram o museu, acabam por integrar o museu quando querem por exemplo falar de uma Madeira ligada a determinados ciclos económicos, nomeadamente o período de produção açucareira, a produção do açúcar, vulgarmente conhecido pelo ouro branco.

-Quais os produtos gastronómicos estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

O bolo de mel as várias doçarias, as broas, o próprio açúcar, os torrões de açúcar no Brasil chama-se de rapadura, o mel de cana, o melaço.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Eu penso que sim, penso que se adquirem alguns roteiros turísticos, essa introdução esse enquadramento é feito de uma forma bastante sucinta, mas é feito até também *spots* publicitários e vídeos promocionais da Madeira, até promovidos pelas associações ligadas ao turismo, também acabam por versar esse tema. De um modo geral penso que sim, que os turistas mesmo que não conheçam previamente a chegada à ilha, acabam por depois pelo contexto

aprender sobre isso, até porque cada vez mais provêm as receitas, como as da poncha, outro produto que podemos relacionar com o açúcar, por causa da aguardente, o álcool acabam por saber um pouco por sobre a história, até porque depois também há fabricas e engenhos por toda a ilha.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Eu penso que sim, eu penso que sim, penso que na generalidade as pessoas conhecem a história do açúcar, nem toda a gente já experimentou suco de cana, chupar também pedacinhos de cana fazia um bocado parte da infância. E depois lá está gastronomicamente há determinados produtos derivados do processamento da cana, nomeadamente o mel para as malassadas do Carnaval, o bolo de mel, portanto sabem, e ainda se observam canaviais de pequena extensão, que mostram que a cana-de-açúcar ainda é cultivada para a produção de determinados produtos históricos que vêm na sequência de uma produção mais intensiva de uns séculos antes.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Isso eu não sei, até porque há diferentes superfícies comerciais, uns que exploram mais o lado mais cultural, associados aos produtos, à história dos produtos e outros espaços nem tanto. Há restaurantes, por exemplo, que creio que com aquelas cozinhas de fusão e de interpretação da cultura para criar novos pratos e tal, acabam depois por caracterizar enfim, por apresentar os conceitos de uma gastronomia de fusão e de conceito e, portanto, acabam por fazer enquadramentos ao turista. Por exemplo, batata doce com um fio de mel de cana, enfim esse tipo de criatividade aos usos. Portanto eu penso que será um sim ou não, quer dizer depende dos contextos, mas eu acho que há no mercado uma tendência para explicar.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

É um tema incontornável, trabalhando aqui no Museu de Arte Sacra do Funchal porque na verdade quando se fala digamos da cultura material associada à história do açúcar temos que invocar e falar sempre dessa cultura que foi fundamental para o desenvolvimento económico e comercial da ilha no século XV e XVI, e que explica, em parte, ou em grande parte, a existência da arte que conservamos hoje no museu e sobretudo de uma significativa parte da população pela qual o Museu de Arte Sacra é mais conhecido e que é a coleção de arte flamenga.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

É muito importante e é incontornável porque, lá está, marcou profundamente a história dos primeiros séculos e não só para a história da Madeira ao nível interno, mas também para a perceção da importância da Madeira nas relações com o resto do mundo, porque a produção da cana de açúcar é que vendia os produtos para o norte da Europa que ajudou ao enriquecimento da coroa portuguesa dos séculos XV e XVI mas também porque depois marcou outros territórios, posteriormente como Cabo Verde ou até o Brasil é extremamente importante é incontornável.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

O mel de cana.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Eu penso que assim de imediato pode não acontecer isso, eu penso que saberão se tiverem feito alguma investigação prévia sobre a história gastronómica do sítio que vão visitar. Por outro lado, considero que já referi atrás que haverá certamente uma superfície comercial, algum contexto que apresentando o produto poderá ter em *Merchandising* na divulgação do produto imagens do processo de origem e proveniência da origem.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como é feita a visita guiada?

Fazemos visitas guiadas sobretudo para o público escolar, visitas guiadas para turistas são feitas, mas não é da responsabilidade direta do Museu de Arte Sacra existem normalmente visitas, mas que são orientadas por outros grupos, como por exemplo os guias intérpretes e mais por aí. Damos às vezes informação a guias intérpretes sobre as coleções e isso ajuda-os a definir melhor o conteúdo ou o programa de visita.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Não, mas já nos passou pela cabeça associar por exemplo aqui ao museu e já pensámos, mas depois nunca foi possível realizar por alguma questão. Mas sim temos a noção que desenvolver estas estratégias ou diversificar também a oferta e as experiências dentro do museu é importante.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Sim, não sei dizer de cor, mas fazemos sempre a contagem anual dos turistas e analisamos os dados no fim do ano.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27 euros/kg)

Pois, não sei qual é o preço que se paga pelo vinho também, mas à partida parece-me um valor bastante baixo, aliás é um problema na minha opinião da produção que há aqui, é se calhar o baixo preço das coisas adquiridas ao produtor. Não sei, é preciso também analisar a existência ou não de outras verbas de apoio ao agricultor, para ponderar esses valores todos mas à partida parece-me um valor baixo, parece-me bastante baixo.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

De momento não me ocorre nenhuma.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Também é uma pergunta que eu não sei, mas que me preocupa de facto. Porque a cultura da Madeira ou a história da Madeira, estando associadas, muito associadas a determinados ciclos económicos dos quais se conhece por exemplo a produção da cana de açúcar, uma das mais antigas, que é anterior até à era do cereal, depois a do vinho e depois outras mais recentes como a da banana etc. É natural que para tornar ou sedimentar uma imagem e vender uma ilha é preciso de alguma maneira continuar a manter, ou pelo menos a reinterpretar os produtos e a história associada a essas culturas, mas agora penso eu que terão de ser criados incentivos e formas mais sustentáveis e válidas para que as próximas gerações continuem, de facto, a cultivar, e até há parcelas de terrenos que antigamente estavam reservados para estas produções. O QUE ACHA QUE DEVIA SER FEITO NESSE ASPECTO? A MADEIRA VIVE SÓ DO TURISMO MAS ACHO QUE PODIAMOS VIVER DA AGRICULTURA? Não lhe sei dizer, precisaria, isso sim era talvez um bom ponto de partida.

-Acha que a gastronomia sacarina e a sua produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Eu não creio que venha a desaparecer totalmente, até porque também se vê do ponto de vista empresarial muita criatividade e projetos associados à interpretação das origens, das tradições, e na gastronomia às vezes de nicho ou de vários nichos e, portanto, eu acho que desaparecer não vai desaparecer, sobretudo porque até em termos internos há muitas tradições, sobretudo a da cana de açúcar depende do mel, que vai obrigar a manter ainda que pronto, residualmente aliás é isso que na verdade ainda mantém alguns engenhos ativos, não porque venham ou estejam a produzir açúcar mas porque produzem outros derivados do mel de cana e aguardente, que depois são ingredientes imprescindíveis na realização de bolos, as malassadas, as broas, para a poncha, no caso da aguardente o gin, o rum, a aguardente vendida como rum quer dizer já se usa para o gin tónico, estou agora a lembrar-me do *Canning*, mas não creio que venha a desaparecer.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e dos seus patrimónios alimentares? O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Eu não considero que as coisas estejam todas por fazer, pelo que eu vejo aqui e ali, vejo trabalho de divulgação nesse sentido. Lembro-me de ter visto alguns vídeos, não sei se era pela associação de promoção da Madeira, mas pronto tenho visto vídeos que mostram por exemplo a aplicação do mel de cana em determinados produtos, enfim, é continuar na aposta. Tentar preservar os terrenos que produzem esse produto é tentar apoiar quem faz a produção, dignificar mais a cultura, a cultura de produção agrícola. Talvez uma maior divulgação nas escolas. E depois há instituições culturais que também tem o dever que e procuram fazer essa divulgação.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Na verdade o que nós gostaríamos de fazer era uma remodelação de museologia, inclusivamente para falar um pouco mais da história do açúcar que é na narrativa atual, um tema pouco visível. Ou seja, nós entramos no Museu, vemos as obras de arte e temos a consciência que falta, por exemplo, algum dispositivo ou algum enquadramento prévio que fale contextualmente do que foi a produção do açúcar e a cultura do açúcar. Falando até de questões como os escravos na produção dos canaviais. Pronto, digamos que o maior desafio atual do Museu de Arte Sacra é, de facto, poder melhorar a sua museografia, dando ao visitante uma melhor experiência em termos de conteúdo ou acessibilidade dos conteúdos históricos e definição das próprias obras de arte aqui conservadas.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados, o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Pessoalmente eu tenho pena de ter verificado que alguns dos engenhos importantes não foram mantidos como património industrial, para contar melhor esta história. Hoje em dia pode-se contar a história do açúcar no museu da Arte ou no Museu de Arte Sacra o Núcleo Museológico da cidade do açúcar, mas nunca é no meu ponto visto num espaço. Restam muito poucos engenhos, muitos foram destruídos e, portanto, eu penso que algum podia ter sido um museu, integralmente um museu, para falar da indústria do açúcar. Os que estão atualmente em laboração também é de valorizar, alguns que valorizam, que têm a preocupação de mostrar histórias à volta das ferramentas da maquinaria mas também falar da história do açúcar. Por exemplo o engenho do Porto da Cruz tanto quanto sei, preocupa-se em fazer visitas guiadas e, portanto, temáticas, sobre a história do engenho, mas também a história global do açúcar na ilha da Madeira, como por exemplo o engenho da Calheta, que se calhar não digo que faça o seu melhor a esse nível mas poderá no futuro incidir mais culturalmente com visitas e, sobretudo, a história cultural do açúcar. Embora já tivessem acontecido lá ações muito interessantes, mas pronto eu acredito que no futuro terá que passar pela preservação de memória histórica e a produção ainda que residual destes produtos que derivaram desta longa tradição do açúcar na Madeira e que depois têm tido aplicação na própria gastronomia local, e que hoje em dia também fazem parte da cultura viva da Madeira.

Entrevista a Museus History Center

(11.45 minutos)

Como é o seu nome?

João Pontes Rodrigues Paixão

-Qual a sua Profissão ou função?

Sou sócio-gerente daqui da empresa Madeira History Center

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

O history center já surgiu há vinte anos atrás, foi a empresa dos Blandys que construíram, mas depois nós adquirimos este estabelecimento a eles há seis anos atrás.

-Qual o propósito de abertura do Museu?

É dar a conhecer a história da Madeira e as restantes fases são o restaurante com gastronomia tradicional e nacional também e a loja de *souvenirs* que é enorme e tem uma vasta gama de artigos.

-Qual o vosso principal objetivo enquanto Museu?

Nós queremos sempre dar o nosso melhor a nível de qualidade em tudo, tanto no restaurante como aqui na loja, o museu é único na Madeira. É o único museu na Madeira que tem toda a história desde o surgimento da ilha até aos dias de hoje, com todas as datas mais importantes, os acontecimentos mais importantes. FALAM DOS VARIOS CICLOS DA MADEIRA POR EXEMPLO? Tudo, tudo, tudo.

-Como preservam e fazem a manutenção dos vossos objetos/artefactos museológicos?

Isso normalmente é a ARCAIS que nos ajuda nesse aspecto, eles é que põe algumas peças aqui em exposição para que os turistas possam ver e depois vão sempre mudando as peças. ESTÁ BEM, FAZEM PEQUENAS EXPOSIÇÕES TEMPORÁRIAS? Exatamente, exatamente, pequenas exposições temporárias.

-Este lugar ou estabelecimento sempre funcionou como museu? O que foi antes de ser um museu?

Foi outra coisa, isto aqui foi o antigo Santa Maria, sala de cinema Santa Maria.

-Quem é o principal publico que os procura e as suas características?

Todos os estrangeiros, Ingleses, Franceses, Alemães, Espanhóis, tudo. AS CARACTERÍSTAS DELES SÃO DIFERENTES? Sim, sim. Os espanhóis gostam mais do restaurante, gostam mais da comida. Os franceses e os alemães gostam mais dos *souvenirs* da loja. Os ingleses e os polacos é mais museu, por exemplo, essas coisas assim.

-Quais os produtos gastronómicos estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Os nossos derivados são os produtos que vendemos cá: o bolo de mel, a aguardente branca, as broas de mel, o próprio mel de cana nós também vendemos, variadas coisas.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como? Já saem um pouco elucidados da vista ao museu?

Pois, pois, pois, exato, exato, quando eles vão ao museu já entendem um pouco de onde é que veio, como é que surgiu a cana-de-açúcar da Madeira. Temos uma explicação muito boa cá no museu, mas alguns já vêm mais ou menos elucidados. Dizem que viram. Quando as pessoas fazem férias muitas vezes pesquisam e vão chegando a esses pontos, mais ou menos já sabem algumas coisas.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Já desde há muitos anos, já há muitos anos que se faz plantações de cana de açúcar da Madeira. Portanto isto vai ter outras gerações. As pessoas vão passando umas às outras. NUMA PERCENTAGEM ENTRE TURISTAS E MADEIRENSES ACHA QUE ESTA EQUILIBRADO? Os turistas ainda não sabem tanto, é óbvio os madeirenses tem mais conhecimento, apesar destas camadas jovens não estarem ligadas já aos agricultores, já deixam isso já esquece mais, mas dos trinta anos para cima sim toda a gente conhece a história, sabe mais ou menos.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados a cana?

Sim, sim, isso eles fazem. Fazem porque eles têm muito conhecimento, quando eles chegam cá já pedem o bolo de mel, sabem que o bolo de mel é da cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Tudo o que nós temos que seja produzido cá na Madeira é importante para nós. Quem tem lojas de *souvenirs* são coisas que são produzidas cá. A realidade é que nós temos nas lojas de *souvenirs* da Madeira 90% dos artigos que se vendem não são produzidos cá, portanto é sensivelmente o vinho e a aguardente.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Sim, na altura que houve a plantação de cana-de-açúcar na Madeira foi muito importante e desenvolveu muito, neste momento nem tanto.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

As broas de mel sem dúvida. O próprio bolo de mel é muito bom, mas é no Natal.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim, exatamente, e nós madeirense associamos também. Com os dois produtos fazemos uma bebida que se bebe muito na Madeira que é aguardente com mel, que é feita com aguardente de cana, com mel de cana, portanto, é uma bebida que as pessoas gostam muito.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como é feita a visita guiada?

Ao espaço aqui do museu? SIM AQUI NO MUSEU E NO ESPAÇO EM GERAL, quando as agências de viagem vêm com turistas, muitas vezes querem que sejam acompanhados pelo guia, Nós temos um guia que faz a explicação, dá toda a explicação, demora mais ou menos uma hora de tempo. E MOSTRAM DEPOIS A PARTE DOS *SOUVENIRS*? Sim, sim têm algum tempo até para fazer compras, também os turistas.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Sim, quando eles nos pedem nos temos sempre umas broas, um pedacinho de bolo de mel, mesmo aguardente para eles comprarem depois uma garrafa ou assim.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Sim, por acaso não tenho.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/Kg)

É óbvio que não é justo. A gente sabe perfeitamente que na Madeira é muito difícil praticar agricultura por causa dos socacos dá muito trabalho e é possível se for para pagar a pessoas para irem cultivar o terreno nem vale a pena fazer. As pessoas fazem porque são eles que tratam e fazem as coisas e se não houvesse os subsídios que vêm para a cana-de-açúcar para os agricultores então é que ninguém praticava. Aliás teve um período em que a cana-de-açúcar teve praticamente acabada na Madeira, teve vários períodos que praticamente acabou.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Questão não colocada.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Se houver incentivos sim, sem incentivos vão deixar de certeza absoluta.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Eu espero bem que não, sem cana não há mais nada, portanto temos de começar pelo ponto mais importante que é ajudar as pessoas a fazer as plantações e a terem sempre cana-de-açúcar para fazerem as outras coisas.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Vamos sempre bater aos apoios e aos agricultores para eles trabalharem e não deixar isso acabar, tem de haver apoios para que continuem a plantar cana-de-açúcar. Sim, sim nas escolas não é muito falado, não falam, da Madeira não se fala muito tudo o que as crianças falam foi o que aprenderam com os pais, com os avós e com a família, vai-se perdendo.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Aqui nós temos um projeto a nível de catamarans. Nós temos um catamaran que surgiu há pouco tempo, um catamaran mais recente na Madeira, tem o atlântico pérola, é o único catamaran que pode fazer cruzeiros à volta da ilha porque tem quartos para dormir, tem casa de banho privada, tem tudo, tem sala com televisão, tem tudo, é mesmo um produto, mesmo muito bom, aliás saiu ontem para as Selvagens, não é para as Desertas é para as Selvagens. Vai ficar lá sete dias um grupo, vai um astronauta, é uma expedição internacional, está lá um senhor astronauta russo e um inglês nesta expedição. É mesmo uma coisa mesmo muito interessante.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Não é necessário haver tantos engenhos a funcionar porque não existe tanta cana-de-açúcar. Os outros que existem, que não são necessários, deviam ser transformados em museus para as pessoas poderem visitar e preservar, porque é o nosso património. COMO POR EXEMPLO O ENGENHO QUE ESTAVA EM SANTA LUZIA QUE FIZERAM UM ESPAÇO REQUALIFICADO DEVIA FAZER ALGO DESSE GENERO? Sim desse género.

Entrevista ao Museu Quinta das cruces

(32.50 minutos)

Qual o seu nome?

Gabriela Nóbrega Neves

-Qual a sua Profissão ou função?

Eu trabalho no serviço educativo, especificamente no serviço educativo, mas dou apoio nas várias áreas do museu, portanto desde a parte administrativa, parte de gestão, de orçamentos, de programação, portanto fui contratada, especificamente, para o serviço educativo, mas aqui nos museus damos apoio a todas as outras áreas, até de inventariação, portanto fazemos um pedacinho de tudo.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Eu inicio funções no museu em 2010, com contrato público, mas já iniciei muito antes em 2004 com um estágio curricular. Eu sou formada em Ciências da Educação, ainda antes de Bolonha, e nós tínhamos um dos anos de estágio, e é nesse ano que eu ingresso no Museu Quinta das Cruzes como aluna, depois faço um estágio profissional em alguns projetos cofinanciados e depois em 2010 através de concurso público, inicio funções como Técnica Superior, mesmo do quadro.

-Qual o propósito de abertura do Museu?

O museu surge como base na doação inicial de César Filipe Gomes. É um colecionador de artes decorativas, portanto é a vocação do Museu da Quinta das Cruzes, é um museu de artes decorativas, portanto ele era um grande colecionador, era ourives de profissão e, portanto, em 1946 ele entra em contacto com a junta geral e decide que doa a sua coleção, caso a junta adquirisse a Quinta das Cruzes na altura era uma fábrica de bordados da família Miguéis, e instala neste local específico o Museu de Artes Decorativas, com a sua coleção. Porque ele tinha uma coleção vastíssima. A maioria das peças, a maior parte provêm dessa doação. Se não houvesse essa compra da Quinta, e que não pudesse ser possível, não haveria qualquer doação da parte dele. Portanto a Junta Geral adquire a Quinta em 1948, torna o edifício de interesse público e, portanto, começam as obras e dá-se todo o processo de doação e instala-se aqui o Museu.

-Qual o vosso principal objetivo enquanto Museu?

Portanto o museu é um Museu de Artes Decorativas e o nosso principal objetivo enquanto museu é, de facto, a valorização e salvaguarda do património. A salvaguarda sempre em primeiro lugar, nós somos os guardiões deste pedaço de património da região. Devemos valorizá-lo, dinamizá-lo e dá-lo a conhecer aos cidadãos regionais, nacionais, estrangeiros. Portanto esse é o nosso objetivo, são sempre estes a valorização e a divulgação, o dar a conhecer este património.

-Como preservam e fazem a manutenção dos vossos objetos/artefactos museológicos?

Nós seguimos todas as normas de conservação preventiva e conservação. Nós temos uma equipa sempre orientada pela Diretora do Museu. Mas temos a equipa uma conservadora que começou funções se não estou em erro em 2019. Portanto é uma Técnica Superior, mesmo licenciada em restauro, e temos uma assistente técnica que tem a formação em conservação preventiva e, portanto, elas mais tecnicamente, juntamente com a Diretora, fazem uns trabalhos específicos. Mas toda a equipa do Museu, desde os vigilantes a nós técnicos do serviço educativo, todos cumprimos com todo um plano de segurança preventiva para podermos manter essa de forma científica. Vai lá a técnica em conservação das peças. Isto não só em termos de limpeza como em termos de manutenção da humidade

relativa, da temperatura. É importante ter isso em atenção, a própria vigilância. Um dos fatores logo iniciais de segurança das peças é como os visitantes se deslocam pelas salas, se tocam ou não tocam, o número de visitantes dentro da sala, até os ataques xilófagos isto pelas colegas da conservação preventiva que estão mais atentas. É todo um trabalho contínuo, é um trabalho diário. A própria tensão do clima, se chove temos de ter outros cuidados com o edifício. Portanto é um trabalho contínuo, diário, mas sempre com base nas normas científicas que vão sendo emanadas pelas entidades e pelo desenvolvimento científico também. Porque, por exemplo, uma coisa é a preservação preventiva das peças outra coisa é o restauro formas de também conservar o espólio.

-Este lugar ou estabelecimento sempre funcionou como museu? O que foi antes de ser um museu?

Ora aí está. A partir de 1948 ele é expropriado pela família Miguéis, foi a única forma legal que se chegou a um entendimento para que se pudesse adquirir a Quinta, portanto passa a ser museu. Em 1953 há a abertura oficial de 48 a 53 há algumas exposições pontuais, portanto dos trabalhos de restauro. Antes disso a Quinta das Cruzes tem imensas funções, a história já remonta a um dos descobridores, João Gonçalves Zarco, uma das suas últimas casas não é. A quinta foi entre os séculos XVII e XIX da família Lumelino, uma família genovesa de comerciantes da região. Era uma família nobre e do final do século XIX, com a saída dessa família da Quinta, ela passa por várias funções. É consultório de um médico recebe de refúgio as gibraltinas na segunda guerra serve também de escola e a última função, antes de museu, foi mesmo a fábrica de bordados da família Fortunato Miguéis.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Nós somos visitados por todas as faixas etárias. Quem é que se destaca mais? O público estrangeiro. Uma grande percentagem do nosso público. Depois temos as escolas que é também uma grande percentagem. Temos nacionais, vêm em alturas pontuais, por exemplo nós temos a Noite Europeia dos Museus. Temos uma casa cheia de residentes, de pessoas da ilha, mas o público que nos visita mais são os estrangeiros. Mas trabalhamos para todos, desde as crianças, jovens, adultos. E PERANTE ESTA SITUAÇÃO PANDÉMICA QUAIS FORAM AS MUDANÇAS QUE FORAM SURGINDO? Para já em termo de público nós somos os mais visitados, ainda não fomos. Portanto há uma realidade muito diferente desde aquela que era quando eu iniciei em 2004. Agora temos muito mais instituições museológicas e instituições com muito mais dinâmicas em 2004. Com a pandemia todos nós sofremos de igual forma e, portanto, houve uma quebra brutal de visitantes até não termos visitantes porque estivemos encerrados. Mas a tendência é sempre a mesma. Nós agora com a recuperação de um pouco de turismo e com a recuperação, com a reabertura, a tendência é sempre a mesma, muitos visitantes estrangeiros, alguns regionais. Não sei, ainda não temos tempo suficiente para perceber se vamos ter um aumento dos visitantes regionais, as pessoas vão fazer férias cá dentro e nós sabemos disso. Nós ainda não notámos essa mudança, mas provavelmente só no fim do ano é que vamos conseguir fazer esse balanço. Se em comparação com outros anos tivemos uma subida dos regionais, por enquanto não consigo fazer essa análise, mas agora tem de haver uma readaptação.

-Quais os produtos gastronómicos estão na sua opinião estão relacionados com a cana-de-açúcar?

Na minha opinião, Gabriela Nobrega, temos o bolo de mel, a aguardente, as broas, o açúcar-de-cana, se calhar, as ponchas, o rum, os licores, basicamente.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

É assim, eu aqui como técnica do museu não consigo verificar essa realidade, não sei se estão muito dentro, não sei se estarão sinceramente. Se esta história da cana sacarina está assim tão divulgada, porque foi um grande ciclo económico que nós temos aqui na região, não sei que trabalho os engenhos ou o museu do açúcar tem desenvolvido. Portanto nós aqui não abordamos essa temática. Não sei, provavelmente através da parte comercial dos tais produtos, talvez tenham esse acesso agora de forma direta não sei.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Eu penso que sim, principalmente não sei se a história do ciclo em si, mas dos processos provavelmente. Principalmente os mais antigos, porque agora temos mais o cultivo da banana, mas, por exemplo, em algumas zonas nós conseguimos ver a presença de algum cultivo de cana e algum tipo de processo. As gerações mais antigas devem ter esse conhecimento.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Ai eu penso que sim.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

É assim, há uma coisa que nós fazemos, que nós falamos sempre. É assim, aqui no Museu a nossa coleção apesar de ser uma coleção de artes decorativas permite-nos contar a história da Madeira, desde o povoamento. De um dos habitantes aqui, o próprio Gonçalves Zarco, um dos descobridores e capitão donatário, até ao turismo; o turismo terapêutico. Portanto na nossa visita acabamos por falar não da cana em si não dos processos um bocadinho da quebra da produção e da necessidade de vir o tal açúcar do Brasil e aí introduzimos essa parte da produção mas de uma forma muito, muito superficial, muito breve.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e sua história no seu ponto de vista?

É assim quando nós falamos na história eu acho que é importante, eu acho que é importante temos os engenhos que são um testemunho vivo da importância da cana-de-açúcar. Portanto são produtos que eu acho que devem ser valorizados cada vez mais, como algo que nos diferencia e como algo que nós pudemos oferecer numa marca que nos diferencia e a história conta-se por ela própria. Portanto, a primeira cultura além dos cereais de substância foi a cana-de-açúcar, e quando nos falamos que era o Ouro Branco era o produto que enriqueceu o nosso reino, não é. Fomos os pioneiros e levámos para Cabo Verde levámos para o Brasil. Portanto tem extrema importância fazerem-se até mais projetos, mais até, valorizar-se o sector. ACHA QUE DEVEIA HAVER MAIS DIVULGAÇÃO COMO A BANANA E O VINHO? Apesar de achar que são produtos mais processados, é uma opinião muito pessoal achar que são produtos, até que conseguem apelar bastante, porque são outros processos de produção e, aliás, podem ser versáteis. Portanto até pela versatilidade do produto, sim acho que devia ser mais.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

São tantos, SE VAI PELA ÉPCOPAS DAS FESTAS? Sim, um bocado pela época das festas. Olhe o bolo de mel acho que é uma coisa que nos caracteriza imenso e é feito de açúcar de cana e acho que para mim é dos melhores portanto o bolo de mel, para mim é o que está no top. A poncha, além da poncha e dos outros subprodutos para quem quer cativar. Quando eu falo neste caso para mim a poncha é um exemplo de um produto que era associado a um consumo que era mais, se calhar, mais regional, mais nosso, e que agora é um cartaz por si só e que todos os estabelecimentos servem e que as pessoas juntam-se. Portanto acho é interessante.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Eu acho que sim. Não sei mas eu acho que sim. Principalmente se visitarem um engenho, não é? Acho que se percebe depois a história. Sim eles são rotulados porque até muitos deles tem o símbolo, são apoiados como produção regional. Eu penso que sim.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como é feita a visita guiada?

Nós não costumamos. O serviço educativo não costuma fazer as visitas aos turistas. Poderá, pontualmente, num grupo que venha ou num projeto Eurodisseia, (é um programa de estágios profissionais organizados pela Assembleia das Regiões da Europa, para os jovens com formação profissional de nível IV ou licenciatura) portanto o Erasmus, isto mais estudantes ligados a instituições estudantis do ensino normalmente o grosso dos visitantes estrangeiros vem sempre acompanhado com as guias e são as guias locais que explicam, porque também já devem fazer o acompanhamento em outros sítios. Portanto deverá entrevistar talvez alguém do sector, eles sim conseguem. Nós, por enquanto, nunca foi um trabalho que fizéssemos específico. Aqui no museu não costumamos fazer essas visitas.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Não. Por acaso isso é para mim um projeto super interessante. A parte gastronómica infelizmente nunca, que eu tenha memória não, não, nunca fizemos.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Sim, sim, sim .

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27 euros/Kg)

Assim, na minha opinião eu, muito sinceramente, eu não acho. Acho que é um valor baixo devido a todo o processo o plantio, a recolha. Eu só posso dizer isso também tendo em conta o valor pago também em outros locais. Pronto, eu não sei, como eu também não trabalho com a parte do açúcar e dos produtos não é, também não sei se é um valor justo ou não, tendo em conta outros mercados eu acho acho, mas pronto.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Sim, uma das coisas que a gente tem notado muito nos últimos tempos, as pessoas preocupam-se muito com o valor comercial da coleção e quanto é que é, e qual a peça mais cara. E isso era uma conversa que eu estava a falar com a minha colega que fez uma visita orientada a um grupo adulto e até mesmo as crianças começam a preocupar-se muito com o valor comercial. Daí não são incalculáveis os valores, nem mesmo que tivessem podíamos dar, mas essa é uma das curiosidades. E depois hoje as pessoas já vem um pouco informadas, querendo vir mais informadas sobre o sítio, sobre o que vão encontrar. Noto é que as pessoas ficam muito deslumbradas, não ficam à espera de encontrar este tipo de museu com uma coleção destas na cidade. Nós ainda temos esta *feedback* das pessoas e depois valorizam muito a própria conservação das peças, como elas se apresentam, A higiene também é uma coisa que as pessoas valorizam muito. E depois temos vários tipos de público que é aqueles públicos mais estudiosos que vêm e têm referências já da coleção e outros que vêm mais pelo conhecimento cultural.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Eu não acho que as próximas gerações estejam para aí viradas, sinceramente não acho. E acho que só se se modernizar e se começar a preparar os jovens a nível técnico. Acho que sim, persistir. Acho que as novas gerações a não ser que haja uma mudança muito drástica e muito dramática na vida como nós a conhecemos. Os jovens hoje em dia não estão interessados, talvez a atribuição de um ordenado mínimo, a valorização do produto, a valorização da própria agricultura. Infelizmente isto é a minha perceção. Pode ser muito negra, não sei, não me parece. E depois as dificuldades que há em cultivar a terra e até mesmo em conseguir os tais apoios, os tais incentivos e também um retorno justo pelas coisas, não é. Infelizmente eu acho que não, mas isto é uma opinião muito pessoal.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Desaparecer eu penso que não. A produção, não sei, depende se deixar de haver cultivo. Mas é assim infelizmente se não for a produção local haverá importação, vivemos num mundo global. Não será a nossa cana de açúcar, o nosso açúcar regional. Agora sim, se o cultivo é extinto é claro que deixa de ser algo tão nosso.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Para divulgar. O divulgar tem de ser concertado. Para já tem de ser uma estratégia forte e até mesmo não digo política no sentido de política, mas tem de ser querido, não é. Tem de ser algo que seja uma prioridade e tem de ser uma ação concertada dos diversos sectores, não é. Porque também se a própria população não se interessa quando estávamos a falar dos jovens. Se nós não temos jovens que querem pegar nesse tipo de cultivo ou nesse tipo tradição também a nível dos produtos não há produção, não há divulgação. Portanto é através das campanhas de marketing de apoios e incentivos. Mas isso também às vezes não sei se existe. Na área da banana, existe. Não sei se na área da cana de açúcar. Pois, não sei, eu não tenho esse conhecimento, a partir daí. Mas quer dizer, acho que a estratégia pela parte dos próprios produtos que advém dessa produção já é uma porta, mas depois tem outra parte da revitalização. Eu não sei mas, por exemplo, nos engenhos a parte do rum, a parte do mel, é tudo com base na produção da região? É suficiente para colmatar? EU PENSO QUE PARA AQUELES ENGENHOS SIM.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

O que temos em mente de fazer para já. O objetivo principal sempre é a preservação, a valorização e a divulgação. Depois também o desenvolvimento das exposições temporárias que é uma coisa que temos ido um pouco. Às vezes atrasamo-nos na concretização, porque é assim, neste momento mesmo é ultrapassarmos esta fase pandémica. Para mim a prioridade é mesmo essa. Porque depois tudo o resto vem porque há exposições que estão paradas, não se podem fazer porque também não há, condições materiais físicas para se fazerem as coisas. Se calhar também para nós também é um desafio. É parte das redes da comunicação com o público tentar perceber também os objetivos as ambições de quem nos visita e adaptar também esse próprio discurso a quem nos visita. Cativar também alguns públicos, desenvolver projetos um bocadinho, e mais na área de descoberta de novos públicos, projetos com pessoas com necessidades especiais, isto mais na minha área. Pronto a nível de estrutura da intuição a direção poderia dar outras estatísticas. Para mim seria também a parte de trabalhar novos públicos, voltarmos a trabalhar com as famílias que já o fizemos em anos, trazer novos os tais públicos o mais marginalizados, não marginalizados, mas os que não diretamente podem usufruir da coleção. Isso também é uma mais valia, as exposições temporárias. Para mim nos últimos anos tivemos a última em dezembro, portanto revitalizar também essa parte acho que era super importante, são as tais prioridades para o futuro.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Isso agora. É assim, eu sou um bocado crítica na museologia dos espaços. Para haver museu é preciso haver um estudo muito sério. Nós temos o museu da ribeira, o museu etnográfico que está, portanto, num engenho e reconstruíram. É um exemplo fantástico de um bom trabalho museológico de uma boa musealização. Eu acho que este trabalho tem de ser pensados, não podemos só pegar nos sítios e vamos fazer qualquer coisa, não é verdade. Custa ver o património ruir e desaparecer, mas tem de ser tudo muito sustentado e com um projeto que vá do início, desde a reestruturação física do espaço, mas também a interpretação que se vai dar, tudo. O que de nada vale abrir espaços e quer recuperar as coisas quando depois não há conteúdos para lá colocar. Nós somos uma ilha pequena, apesar de rica em história. É assim, depois não se consegue sustentar tudo aquilo que vai aparecer. É uma entrevista que me toca, é muito pessoal até nas opiniões não sabendo também a localização porque poderá ser utilizado também como património a divulgação do património mas também por algo mais social e educacional, que não apenas uma musealização, depende muito do estado e dos sítios onde está até mesmo das necessidades da comunidade envolvente. Porque musealizar tudo um museu não pode ser uma coisa inacessível mas também não

se pode querer musealizar tudo do nada e criar museus do nada. Porque se não vamos tirar a essência daquilo que é a importância das coisas. Não sei se me faço perceber mas é saber reutilizar e preservar as memórias dos sítios e a memória não se aplica a qualquer construção mas o cuidado de dar a conhecer aquele sítio com calma identificá-lo. Se há ruínas porque não pegar neste trabalho e identificá-las e fazendo uma página que divulgue esse tipo de património, começando algo mais pequeno, que se levante necessidade institucional de se fazer algo mais.

Entrevista a Museu Etnográfico da Ribeira Brava**Qual é o seu nome?**

César Ferreira

-Qual é a sua Profissão ou função?

Sou antropólogo e trabalho no Museu etnográfico da Madeira, que fica situado na Ribeira Brava.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Mais ou menos aos 18 anos, sou antropólogo faço mais investigação sobre temas da Madeira as nossas tradições festas, os nossos costumes tudo o que faz parte da cultura do ser humano.

-Qual o propósito de abertura do Museu?

Portanto foi preservar os modos de vida dos Madeirenses. O museu está dividido em várias salas uma dedicada à pesca, aos cereais, ao linho, aos transportes, uma é cozinha, um é quarto de dormir, ao vinho, uma mercearia que é o comércio tradicional. Portanto, depois cada sala tem uns textos que falam sobre as tradições associadas a esses temas.

-Qual o vosso principal objetivo enquanto Museu?

Portanto é preservar e divulgar a nossa cultura e os nossos costumes.

-Como preservam e fazem a manutenção dos vossos objetos/artefactos museológicos?

Nós fazemos investigação que depois resulta em exposições, com catálogo, e também muitas vezes fazemos livros e depois também nas salas temos os textos e visitas guiadas. Nós não temos lá, quando há mandamos para a DRAC e depois a DRAC encarrega-se do caminho. Nós não temos nenhuma secção de restauro.

-Este lugar ou estabelecimento sempre funcionou como museu? O que foi antes de ser um museu?

Portanto aquilo foi um solar e também um engenho de aguardente e moinho também em conjunto. Portanto a energia da água. ERA DOS ÚNICOS AQUI E TALVEZ NA EUROPA? Sim, sim, sim, com a dupla função. E AINDA PRESERVAM? Sim, sim, sim, nós reconstituimos numa das salas um moinho de água e o da aguardente tem ainda os cilindros para moer as canas e uma roda da água que vinha da água da levada que fazia rodar os cilindros.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Portanto são os madeirenses, os estudantes, e mesmo os estrangeiros. Mas os estrangeiros vêm mais por eles próprios não pelas as agências de viagens. ELES JÁ VÊM COM UMA IDEIA DO QUE É O SÍTIO? Sim, sim, sim, já vêm porque se não eles não encontravam o museu, já vêm com ideia do que querem.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

A doçaria e as bebidas de aguardentes das ponchas.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre sua história? Como?

Pois, se calhar devia ser mais divulgado porque ainda continuam a haver uns engenhos aí de cana mas acho que sim devia ser mais divulgado. Porque é assim foi aqui na Madeira que começou aquela grande produção de açúcar que revolucionou o mundo e depois daqui exportámos esses conhecimentos para fora para o Brasil, para Cabo Verde.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre sua história? Como?

Não, não, não, se perguntar a muita gente se sabe que foi na Madeira que começou o grande coisa do açúcar muitos, muitos, ficam admirados. Sim, sim. ACHA QUE NAS AULAS DE HISTÓRIA DEVIAM EXPLICAR? Eu acho que aqui devia ser obrigatório, aqui e em qualquer lugar o estudo da história do local, para conhecermos a nossa história e termos orgulho. O português não tem orgulho pela sua história, porque ele não conhece. Nós vamos a Espanha, os espanhóis são uns orgulhosos da sua história. Nós aqui temos muita história até semelhante a eles que eles também estiveram nas descobertas e infelizmente não valorizamos tanto.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

A questão não foi colocada.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Bom tem importância porque como já lhe disse o museu já foi um engenho de aguardente não foi de mel nem de açúcar, mas foi de aguardente, mas foi da cana-de-açúcar, portanto isso está presente lá no nosso historial.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira para a e sua história no seu ponto de vista?

É muito importante como já lhe disse foi a partir daí que começou o desenvolvimento do açúcar e o nosso açúcar era muito bem visto. Quando começou o açúcar do Brasil eles continuaram a comparar o do Brasil com o nosso, por causa do nome, o bom do açúcar madeirense. POR EXEMPLO ACHA QUE O VINHO MADEIRA ESTÁ MUITO MAIS DIVULGADO? Porque o Vinho Madeira continua e o açúcar não. MESMO A PRÓPRIA CULTURA DE AGUARDENTE E DOÇARIA FOI UM POUCO MAIS ESQUECIDA? Sim, sim, sim.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

O mais conhecido é o bolo de mel, claro, que é feito com o mel de cana e as broas e os licores que na altura do natal lembra o natal os licores e o bolo de mel, os sonhos do carnaval com o mel de cana.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim sim alias na embalagens esta lá no bolo de mel esta lá as canas e penso também não sei no bolo de mel não sei se ele tem la aparecer a referencia das canas mas realmente o bolo de mel não sei.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como é feita a visita guiada?

Sim é assim há visitas guiadas dos alunos por isso que há os serviços educativos eles ligam para la para os serviços educativos pedem uma visita guiada quando são estrangeiros são os próprios guias que primeiro vem ao museu nos fazemos uma visita guiada aos guias e depois os guias trazem os estrangeiros e fazem a visita guiada, são os próprios guias que fazem. NÃO TEM VISITAS COM AUDIO GUIAS? Não não

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Nos já fizemos workshops por exemplo já fizemos um com mel mas não de cana mas sim de figo e mosto de vinho, mas também já fizemos de doçaria etc, mas são oficinas que nos fazemos que são pontuais.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Sim fazemos todos os meses.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27 euros/Kg)

Pois atendendo às vezes às tempestades, às doenças, tirar às ervas e os adubos, eu nem sei, que se calhar é pouco.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Pronto é assim, tentamos sempre mudar as nossas exposições para captar novos públicos, e também, mostrar as coisas que estão a desaparecer ou que já desapareceram. Portanto tentamos diversificar para atrair público.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

O futuro dirá, é assim se continuarmos com as nossas tradições. Portanto o bolo de mel, os licores, com bebidas como a poncha, eu penso que sim. É preciso é continuar estas tradições para se ter a matéria prima.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Penso que não, porque é como lhe digo. Se a gente continuar as nossas tradições que já tem centenas e centenas de anos. Tudo depende disso, continuarmos as tradições e valorizar, mas penso que não.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

A nossa recolha e divulgação das nossas receitas e sua história como é que apareceu porque isto é global. Vem as plantas de um quintal local, de um determinado país, vem as especiarias utilizadas no nosso bolo de mel que é uma mistura dos países. UMA HEREÇA DOS DESCOBRIMENTOS? Sim, sim, deve haver uma aula sobre a nossa história. Por acaso no Liceu vai haver uma exposição em dezembro, sobre o bolo de mel e as especiarias e de onde vêm.

-O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Olhe, uma coisa são as edições que vão saindo, outra é a divulgação das várias exposições, dos vários colóquios e dos vários *workshops*.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

É assim, todos os anos nós temos de fazer novas exposições, novas edições e tentamos também, melhorar as exposições permanentes. Por exemplo, fizemos agora obras, mudamos fotografias, mudamos textos. Temos que evoluir para captar novos públicos.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Pois eu acho que deviam ser recuperados, tanto pelas câmaras ou pelo governo, ou por particulares, e tentar fazer levar isso, e divulgar os testemunhos do nosso passado. Isso é importante realmente.

Entrevista aos Engenheiros do Norte**(09.40 minutos)****-Qual é a sua Profissão ou função?**

Relações públicas da empresa.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Foi há cinco anos atrás.

-Quais foram as mudanças ao longo do tempo no engenho? O Engenho fechou em algum momento? Porquê? Quando reabriu?

Nós com os antigos donos houve uma altura que se estava a degradar e teve de fechar. Quando os novos donos pegaram no engenho fizeram remodelações, mantendo a estrutura. Voltaram a abrir o engenho, que teve cerca de dois anos fechado.

-O Engenho sempre foi um museu turístico? Ou quando passou a ser?

Passou a ser um museu turístico com os novos donos, antes disso havia turismo que passava cá, mas o interesse era mais produzir rum e vendê-lo localmente.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

O estrangeiro, principalmente o francês, o inglês, o alemão, o polaco os grandes clientes que nós temos que vêm à procura de rum, mas a maioria deles já são especialistas em rum. **O MADEIRENSE NEM TANTO?** O madeirense passa aqui e de vez em quando, e é por curiosidade.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

O mel, a broa de mel, o bolo de mel, os licores (temos licores como mel de cana), temos os rebuçados os *candys* com mel de cana também, os chocolates com rum que também é derivados da cana de açúcar, trufas sultanas, coisas diferentes que vamos fazendo com o rum.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Alguns sim, alguns não, alguns não fazem ideia o que é uma cana de açúcar, Nós temos de mostrar e explicar cá fora, nos temos exemplares de cana e vamos explicando ao cliente o que é.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Sim, o madeirense têm história, têm cultura da cana-de-açúcar que já vem dos antepassados que nos temos cá e foi divulgada muito a história da cana e a Madeira foi desenvolvida através da cana de açúcar.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

O turista nem por isso, nós temos de explicar. O que é o rum com mel, q que é o mel de cana (que eles também associam ao mel de abelha), o bolo de mel e a broa de mel. Quando chegam ao aeroporto dão a provar, se não também temos de dar a provar o que são os derivados da cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Se não houvesse cana nós tínhamos de fechar a fábrica, não havia rum e também não estava cá a trabalhar.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Foi muito importante para o desenvolvimento da ilha, embora as pessoas não conheçam o rum da Madeira. É dos melhores do mundo, da melhor qualidade e marca a diferença, daí ganhar várias medalhas.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Derivados da cana-de-açúcar o mel são bons para tanta coisa, o bolo de mel na sua devida quantidade, e o licor com mel de cana também é muito bom.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

A poncha sim, porque já vêm com essa informação dada, agora ao mel de cana e às broas de mel, isso aí nós temos de explicar ao turista se não ele não chega lá.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Sim vendemos aqui na Madeira, e vendemos para o estrangeiro também, vendemos o nosso 9 70 de seis anos, a single casck, a branca, o rum para a poncha temos vários produtos no mercado em supermercados e lojas pequenas.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas? -Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Nós fazemos as visitas guiadas aos turistas em francês, em inglês, em espanhol e em português. No fim da visita acompanhamos até à loja, onde oferecemos uma prova do nosso rum e uma broa de mel. Também temos um pacote de masterclasses, damos a provar sete runs diferentes. É uma aula onde vamos provar e explicar as particularidades do rum. Basicamente o cliente já sai daqui com muito mais informação e sabendo o que é o rum, quando não têm ideia do que é.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção?

Nós moemos este ano quase 4 mil toneladas de cana-de-açúcar, que é uma média de 350 mil litros de rum a 50 graus.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Sei que vendemos a nossa produção quase toda, não fazemos muito stok. O stok que fica é que tem de ficar dentro das pipas para 10 anos e 15 anos. Às vezes esgota-se os nossos produtos. A nível de lucros só falando com o escritório.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não existe.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Esta questão não se realizou.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Se continuar a haver um apoio do governo sim, se o governo deixar de apoiar os jovens de hoje em dia, não vão para a cana porque é muito trabalho. **SENTE UMA REDUÇÃO AO LONGO DOS TEMPOS NA PRODUÇÃO?** sim houve uma grande redução, começaram a plantar banana há uns 4 anos, para cá é que começou a haver mais plantação de cana, devido aos apoios do governo.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Na Madeira não acredito que isso aconteça.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Melhorar só se houver mais apoios da parte do governo, porque as fábricas também não podem suportar tudo, incentivar e dar mais informação sobre cana, talvez nas escolas com os miúdos começarem desde miúdos a falar sobre a cana-de-açúcar.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Vamos continuar a desenvolver o nosso trabalho, a evoluir, a continuar a ganhar medalhas. Estou a estudar para fazer visitas em alemão. Vamos estar sempre a desenvolver e estamos a batalhar para ganharmos o título de núcleo museológico, estamos a trabalhar com a Câmara de Machico para isso, vamos pouco a pouco, vamos chegar aos nossos objetivos.

-Quantos prémios nacionais e internacionais conquistaram? -Qual o prémio que vos deu mais orgulho?

-Quais os prémios que ainda pretendem ganhar?

Já conquistámos mais de vinte medalhas digamos assim, não sei ao todo quantas são, mas já conquistámos mais de vinte medalhas. Mas claro, as que nos dão mais orgulho são as medalhas de ouro. Mas temos várias de prata e de bronze e vamos continuar a fazer o nosso trabalho e a continuar a ganhar medalhas e a fazer o melhor que sabemos.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Esses espaços há muitos que estão completamente abandonados. As pessoas passam por eles são despercebidos, nem sabem o que é. Acho que devia haver informação do que é, o que existiu ali. Falta informação, ou uma chapa ou uma placa lá a explicar para o que foi, o que foi feito e para que servia. Ou criar um grande museu e tentar transportar todas as peças que existem espalhadas e ter toda a informação lá.

Entrevista aos Engenhos- O Reizinho

(11.45 minutos)

João Pedro Ferreira

-Qual é a sua Profissão ou função?

Teoricamente sou gerente aqui, sou o destilador, sou o gerente daqui.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Vai fazer agora nove anos, o engenho foi descrito vai fazer 40 anos para o ano, foi em 1982, mas só começou mesmo a funcionar, para o público há 8 anos atrás ou há 9 anos atrás.

-Quais foram as mudanças ao longo do tempo no engenho?

A gente teve as maiores mudanças na compra de cana. A gente no primeiro ano comprámos 10 toneladas. Este ano comprámos quase 300 toneladas. Abriu oficialmente há oito anos atrás e nunca fechou, sempre a crescer.

-O Engenho fechou em algum tempo? Porquê? Quando reabriu?

Não.

-O Engenho sempre foi um museu turístico? Ou quando passou a ser?

Não é museu, mas também estamos sempre abertos se alguém bater à porta. Eu estou aqui, eu abro e eu aceito as visitas conforme vão vindo. Há muitas vezes, muitas vezes as pessoas encontram a gente através da internet e telefonam a um amigo que pediu para visitar, e a gente está sempre disponível para aceitar as pessoas.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

São os estrangeiros, a maior parte são os estrangeiros que vão ouvindo falar de um e do outro e que vêm aqui.

-Quais os produtos gastronómicos estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

É o mel, o bolo de mel, as bolachas, as broas de mel, tudo o que tem a ver com mel de cana é através da cana, e também temos os produtos alcoólicos, que são os runs e os licores que também vêm do rum.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Cada vez mais, mas muito pouco. Ainda falta ensinar os turistas mais. A Madeira tem a banana da Madeira, tem o Ronaldo da Madeira e depois nós estamos em terceiro ou quarto em termos de popularidade, temos o Vinho da Madeira e depois é que vem o rum.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Se eles conhecem a história da cana de açúcar? Não, sabem que a gente faz bom rum. O que o rum é para a poncha, isso eles já sabem.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Sim, sim.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Sem cana-de-açúcar não tenho trabalho, não posso fazer rum ou aguardente de cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

É assim, a Madeira tem seis engenhos que produzem, que usam a cana de açúcar. E só nisso, já dá sei lá umas 200 a 300 famílias com emprego. Tirando a cana-de-açúcar, já estão a ver as famílias que vão ser afetadas. Acho que a cana-de-açúcar é muito importante.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

É o rum.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Só se eles tiverem um bom vendedor ou uma pessoa que saiba o que está a falar, do produto. Se uma pessoa não sabe eles não sabem.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Sim e sim, tenho aqui certos bares que fazem. Tem o bar do rockei ao pé do poiso. Tem aqui um a dois bares que também fazem, para aqui e para o estrangeiro. Já estou a exportar para a França, para a Inglaterra e para o Luxemburgo.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

Não é visita guiada, mas é a tal coisa, como disse antes, qualquer pessoa que vem bater à porta está será sempre bem-vinda, não vou recusar ninguém.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Sim, sim, cada um prova um, dois ou três runs que eu tenha aqui, sempre para oferecer.

-Qual é mais ou menos é percentagem anual de produção?

Este ano chegámos aos trezentos mil quilos, que dá trezentas toneladas.

-Qual mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Isso nem sei responder, varia, aqui vendemos a um certo preço, lá fora vendemos a outro preço, é difícil de dizer, noto uma quebra com o covid-19.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

É o alambique, é uma coisa que é muito comum, e os runs que eles gostam sempre, as qualidades.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Infelizmente há uma redução de plantação de cana. Sinceramente, espero que não, que o rum está a ser cada vez mais procurado, mas vamos ver, mas acho que sim.

-Acha que a gastronomia sacarina e a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Desaparecer não, nunca vai desaparecer, haverá sempre alguém nos engenhos eles próprios vão controlar isso. Não pode, não pode desaparecer.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Mais educação dos madeirenses, que o mel faz bem, a cana de açúcar faz bem, que a aguardente é cada vez mais popular. Talvez dizer ainda que as pessoas têm uma ideia errada por causa do açúcar, pois este é um açúcar natural, porque é um açúcar saudável, há açúcares saudáveis, e outros não tão saudáveis, e as pessoas põe duas a três colheres no café e não pensam que o mel é mais saudável.

-O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Mais apoios para mais educação. O puxar mais pelos agricultores para plantarem mais cana. Acho que os hotéis e as escolas deviam divulgar visitas. Apesar de eu ser o mais pequenino, não digo eu, mas os outros grandes podem abrir sempre para os turistas. Já recebi uma escola pequena e foi na época da cana e eles viram a cana a moer e foi uma coisa que eles gostaram muito.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Sempre a crescer, não é? Para qualquer um de nós queremos sempre crescer. Vamos ver se a gente pode duplicar a nossa produção, mas primeiro temos de vender.

-Quantos prémios nacionais e internacionais conquistaram?

Tenho vários.

-Qual o prémio que vos deu mais orgulho?

A medalha de prata em Londres que é um prémio internacional que foi num ano com uma das nossas aguardentes brancas, e normalmente as aguardentes brancas não ganham assim tantos prémios, ou alta pontuação.

-Quais os prémios que ainda pretendem ganhar?

Quantos mais melhor.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Os que se podem salvar, talvez tornar um museu ou até ajudar os outros engenhos a talvez tomar conta e crescer nesse ambiente. Sim, é uma perda dos engenhos, só que tinha de ser feito na altura. Quem conhece a história percebe o que aconteceu. Há espaço para mais engenhos, só que também a gente está com o controlo da cana. Agora não há necessidade nenhuma de mais engenhos. Talvez deixar esses espaços como patrimónios protegidos.

Entrevista aos Engenhos da Calheta

(14.50 minutos)

Como se chama?

Boa tarde, o meu nome é Judite.

-Qual a sua Profissão ou função?

Aqui no engenho a minha função é operária.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

O engenho abre em 1882 eram cinco engenhos se não estou em erro, antes do Salazar. Depois do Salazar decidiram só ficar com um e ficou este, juntaram-se os cinco engenhos para abrir este, (os engenhos era um que ficava perto da praia, o do hotel schacarum e o hotel velho no Ledo).

-Quais foram as mudanças ao longo do tempo no engenho?

Sim. Por exemplo, as máquinas eram a vapor e agora a eletricidade, adaptaram-se à eletricidade. NUNCA FORAM HIDRÁLICAS POR EXEMPLO? Não. O que foi bastante bom.

-O Engenho fechou em algum momento? Porquê? Quando reabriu?

Só na altura da pandemia, notaram uma grande perda e quebra no turismo, não temos turismo. Agora está a começar a haver mais.

-O Engenho sempre foi um museu turístico? Ou quando passou a ser?

Não, este museu tem poucos anos, não lhe sei dizer quantos porque eu estou aqui há poucos anos, mas não tem 10 anos.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

É o turismo, os madeirenses vêm direto ao que procuram que é a compra do bolo e a aguardente. VOCÊS PRODUZEM OS DOIS? Produzimos o bolo, as broas de mel, temos os lagartos que é já uma invenção das nossas, que são só com farinha mel e manteiga. MAS ISSO É UMA BEBIDA? Não, não os lagartos, é tipo broa, em vez de ser uma broa são lagartos. Produzimos aguardente e mel.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

O bolo, as broas, os licores e o rum também.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Têm, já vêm com uma ideia. Porque antes de virem já fazem a sua pesquisa. Já sabem mais ou menos o que vêm encontrar. ACHA QUE ELES CONHECEM OS PRODUTOS QUE ENCONTRAM NOS PAÍSES DELES? Eu acho que não, alguns conhecem de outros países ou fazem assim uma pesquisa sobre cana de açúcar.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Sobre a história não sei, sobre os produtos sim.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Sim, a cana de açúcar, eles associam ao rum. Depois os produtos explicamos que com o mel da cana, o bolo e as broas. NUNCA PEGUNTARAM SE ERA MEL DE ABELHA? Não. Porque também eu explico que é derivado da cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Para já porque tenho trabalho, depois a cana de açúcar é um produto regional, sem ela não havia nada disto, não havia fábrica, não havia bolo, não havia aguardente, não havia produção.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Para o turismo e também para a Madeira divulgar a Madeira como um produto que é nosso.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Olhe eu gosto do bolo de mel, especialmente o daqui porque é feito do modo tradicional, não há máquinas, é feito com os nossos produtos, o mel é nosso, a aguardente é nossa e nós sabemos o que deitamos lá dentro, e é um bolo que consegue diferenciar dos outros porque é um bolo húmido.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim, já vêm com essa ideia.

-Costuma vender os produtos do seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro, se sim, qual?

Não exportamos, os turistas vêm e compram.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

As visitas guiadas a turistas começam no museu, explicamos as peças que estão no museu, e depois passamos à fábrica. Explicamos que a fábrica só funciona uma vez por ano, que normalmente é no mês de abril. Explicamos todo o processo em que é feita a aguardente. Explicamos o processo do mel e depois passamos à sala de provas, onde apresento os produtos, e também, eles podem provar. Cada um tem um custo mínimo, podem provar o que querem provar.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Sim, só os mais envelhecidos é que não damos a provar, mas podem provar o licor e alguns envelhecidos. OS ENVELHECIDOS VÃO ATÉ QUE ANOS? Aguardente de 6 anos aguardente de 11, 12, 15, 21, 30 anos.

-Qual é mais ou menos é percentagem anual de produção? Não sei.**-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros? Não sei.****-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?**

Sim, temos.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Sim. Fazem muitas perguntas que também às vezes não sei responder. Mas depois procuro saber, uma eventual pergunta parecida e responder. Há muitos turistas que pensam e que vêm com a ideia que rum é uma coisa e aguardente é outra, a aguardente associam puro e às ponchas, e o rum associam ao envelhecido e então ficam muito surpreendidos quando eu digo que aguardente e rum são a mesma coisa.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Não me parece, acho que não.

-Acha que a gastronomia sacarina e que a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Esta juventude já não está para aí virada, para a agricultura. A não ser que seja um cultivo de cana muito grande. Mas assim, o meu pai plantava cana, eu vou plantar, os meus filhos também vão plantar, as gerações mudam. O que podia ser feito era dar mais incentivos aos agricultores.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Quando o turista vem já vem com bastante informação. Hoje em dia a internet ajuda muito, as redes sociais, a internet. Temos grupos de alunos a visitar o engenho e fazem muitas perguntas como é óbvio.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Não tenho ideia.

-Quantos prémios nacionais e internacionais conquistaram? -Qual o prémio que vos deu mais orgulho? -Quais os prémios que ainda pretendem ganhar?

Não tenho conhecimento.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Por acaso há dias um turista falou-me nisso, devia estar alguma placa com a história. Falaram daquele engenho aqui da vila, que só tinha aquela chaminé, E olham para aquilo e o turista não sabe o que é aquilo. Os madeirenses sabem em geral, mas uma das coisas que o turista perguntou foi por que é que tinha aquilo assim ali em baixo. Eu tive de explicar que tinha um engenho lá, que antigamente era um engenho. E então uma das coisas que a Câmara Municipal da Calheta devia pôr era uma placa com o nome do engenho. É pena ver as ruínas a se perderem. Depois o turista olha para aquilo e no sabe o que é aquilo, mas ficam curiosos e temos pouca informação.

Entrevista ao Engenho Fábrica de Mel Ribeiro Seco**(24.51 minutos)****Qual é o seu nome?**

João Carlos Melim

-Qual é a sua Profissão ou função?

Sócio-gerente da fábrica de mel de cana de açúcar.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Portanto, eu ando aqui desde criança, o meu pai começou aqui a trabalhar em 1946 e estava na descendência de família. Portanto, recorda-me na altura da nova gestão vir para aqui brincar, não trabalhar. Hoje em dia, é diferente, hoje em dia trabalho e brinco menos, portanto já tem uns longos anos.

-Quais foram as mudanças ao longo do tempo no engenho?

Nós fomos fundados em 1883 e digamos nessa altura nós produzíamos aguardente, vinagre de vinho, sumo de uva, vinho azedo e também, um pouco mais à frente produzimos maracujá sem corantes e sem conservantes. Mas dada a altura havia cerca de 50 engenhos a laborar aqui na Madeira. Havia um consumo alto de bebidas espirituosas, neste caso aguardente de cana. O governo de Salazar proibiu certos engenhos de produzir esse produto. Um deles foi o nosso que foi apreendido assim como os equipamentos inerentes a isso. E então a partir de 1985 começámos a produzir o mel de cana, cuja a formula mantemos até aos dias de hoje. Melhorámos alguma coisa em equipamentos, mas a forma de fazer é sempre a mesma. São cerca de vinte e duas, a vinte e três horas de produção, e portanto, por isso, é que quando nós abrimos laboramos vinte e quatro horas sobre vinte e quatro, com cerca de cinquenta colaboradores.

-O Engenho fechou em algum momento? Porquê? Quando reabriu?

Que eu saiba não. Portanto está sempre aqui neste espaço onde estamos, houve transformação do edifício. Esta casa que está aqui, esta pequena casa é a única coisa que se mantém dessa altura transformado e é o nosso posto de vendas, o nosso escritório. Mas no passado era um dos quartos, servia de laboratório para fazer, digamos, os estudos inerentes à produção. HOUVE UMA LIGAÇÃO ENTRE O ENGENHO DOS SOCORRIDOS QUE HOJE EM DIA JÁ DESAPARECEU? Há quem diga que sim, que houve digamos essa filiação, entre aspas, entre os socorridos, que já existe de facto. Portanto, neste momento o mais antigo a produzir na ilha da Madeira é o nosso, que nos mantemos aqui no coração da cidade, e vamos ver quantos anos mais.

-O Engenho sempre foi um museu turístico? Ou quando passou a ser? -Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Não, ainda não estamos nesse patamar. Recebemos visitas ao longo de todo o ano, mas essencialmente quando estamos em produção recebemos imensas visitas, desde creches a lares de idosos. Portanto, recebemos centros de dia, nós recebemos e gostamos de mostrar como produzimos, desde a matéria-prima até ao seu produto final.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Essencialmente são dois neste momento, é a aguardente de cana de açúcar e o mel de cana de açúcar, são estes dois. No nosso caso temos duas vertentes de mel de cana, o biológico e o clássico. QUAL É A DIFERENÇA ENTRE OS DOIS? O biológico surgiu em 2011 numa produção muito pequena. Ao longo do tempo tem-se aumentado, não da forma que nos queríamos, mas existe em mais quantidade. Desde a origem até à sua produção

tanto o agricultor como o produtor neste caso têm que nos entregar um certificado como é auditado, de como fez as terras. Como nós também somos auditados para ver se cumprimos o regulamento que é muito exigente nesse capítulo. Porque se não fosse assim era só pôr no rótulo e dizíamos que era biológico. Mas não é bem assim. Temos de cumprir de facto muitos parâmetros.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

O turista tem quando ele, está no terreno do agricultor ou pergunta. Quando vem aqui algum turista visitar-nos para ver a transformação e comprar os produtos. Portanto, é nessa base que ele tem conhecimento. Agora a nível histórico o turista que quer saber mais, é aquele que é mais curioso, e então, vai logo procurar a exploração de tudo o que existe sobre esta planta que é a cana de açúcar, que já é secular, que nos deu muita riqueza a nível de património até a nível cultural.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Por isso, nós quando recebemos aqui visitas de estudo desde miúdos a graúdos, entre aspas, nós explicamos um pouco da história e da implementação da cana-de-açúcar no seu tempo áureo. E tentamos que eles tenham consciência do que é a cana e o mel de cana. E que, muitas vezes, no supermercado veem na prateleira e nem sempre sabemos como ele chegou. E isso para nós termos essas visitas e às vezes muitas perguntas perspicazes é bom, e é sinal que o jovem e o adulto se interessam-se por isso.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Aí já é um pouco... Digamos, já não lhe consigo responder com objetividade. Apesar de nós termos um livro de receitas, com esse intuito de inculcar o uso do mel de cana, não só no carnaval e no natal. Há um cozinheiro jovem madeirense que já trabalhava com o nosso produto e que o conhece bem, que o aplicou em 62 receitas. Portanto isso é bom porque conseguimos transmitir às pessoas que o mel de cana não é refém destas duas alturas e isso tem-se refletido, digamos às vezes, nos comentários de alguns clientes que vêm aqui e que referem “eu experimentei mel de cana a fazer assim” ou “eu fiz desta maneira” e é bom isso dá-nos alento para trabalhar sempre cada vez mais e melhor.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

A cana-de-açúcar é a matéria-prima principal, para nós dá este mel que é o mel de cana do Ribeiro Seco. E é nesse sentido que nós todos os anos apuramos cada vez sempre melhor que a cana de açúcar é um ser vivo, todos os anos ela é diferente. Temos de nos adaptar a ela e não a ela a nós. E por isso, é um desafio interessante, porque todos os anos a produção nunca é igual. Tentamos é aprimorar sempre para que seja igual e é nesse sentido que nós temos colaboradores há trinta e cinco anos, há vinte, o que nos satisfaz tê-los sempre connosco.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Como disse atrás a cana de açúcar foi fundamental para o chamado ouro branco, sem ela não tínhamos essa troca de especiarias e de pinturas flamengas, digamos que, foi um peso enorme na nossa economia que nos fez ser conhecidos pelo mundo fora.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Neste momento eu prefiro o mel de cana biológico e porque tem as características do mel clássico, só que não é tão intenso o sabor, é mais suave. Também gosto muito de um mel de cana clássico, entre aspas, com três ou quatro

anos de apuramento, que está melhor. Portanto a partir daí, temos as broas, temos as compotas, temos os bombons e estamos a trabalhar para crescer em mais subprodutos que contenham mel de cana.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Possivelmente não, possivelmente não. Apesar do nós dizermos que o bolo de mel é feito através da cana-de-açúcar. Um bom bolo de mel tem de ser feito com o mel de cana. De preferência do Ribeiro Seco, porque se é usado com outro produto já não tem as mesmas características que o afamado bolo de mel. Mas não consigo precisar se é verdade ou não.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro, se sim qual?

Sim. Portanto, podemos dizer que tudo o que é fora da Madeira, consideramos, portanto, estrangeiro, Açores, Portugal continental, Inglaterra, Jersey, pontualmente vamos a França à Alemanha, portanto para esses países. ACHA QUE LÁ FORA SÃO AS PESSOAS DO LUGAR QUE COMPRAM OU SÃO MAIS OS EMIGRANTES QUE ESTÃO NESSES LUGARES? Portanto, o que costumo dizer é que o nosso emigrante, a nossa diáspora, é o melhor vendedor do nosso produto. Se ele consome e dá a consumir digamos é sinal que gosta do que é nosso e dá preferência ao que é nosso. Ao invés, daquele produto que possa estar lá no seu país a um preço mais atrativo, mas ele sabe reconhecer a diferença entre um e outro e dá a provar ao local o que é bom.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas? -Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Quando é um grupo combinado a nível de turismo nós fazemos degustação. Portanto, quando previamente combinado. Fazemos isso geralmente. É sempre com agendamento. Estes dois anos houve uma redução grande de visitas por causa da pandemia, mas esperemos retomar no próximo ano.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção? -Qual mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Na produção anual nós andamos sensivelmente sempre nas 1200 toneladas de cana-de-açúcar sejam biológicas ou clássicas. Nós tentamos sempre escoar o produto do ano anterior, quando isso não está a corresponder à realidade, é uma dor de cabeça para ver o que vamos receber dos nossos produtores.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não, mas possivelmente andamos na ordem de... Por exemplo, daqui os nossos vizinhos da escola Horácio Bento Gouveia praticamente todas as turmas do oitavo ano vêm nos fazer uma visita. Portanto são turmas de vinte, passam de uma centena de visitantes.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Pois, assim à primeira vista lembra-me de um casal madeirense. Estávamos aqui em plena produção passou e perguntou se podiam fazer uma visita. Quando é assim nós tentamos nunca dizer que não. Fizemos um *tour* pela parte de produção e a explicar o que se passava. Quando chegou ao fim, a senhora disse-nos isto da tanta volta, “eu acho que o preço até é barato”. Portanto, por aqui digamos, ficamos com a consciência que afinal o nosso preço é atrativo para o mercado. E não é por causa disso que vamos aumentá-lo. Vamos é mantê-lo para satisfazer os clientes. É INTERESSANTE TODO O PROCESSO. Sim. Porque nós temos um processo único. Possivelmente somos únicos no mundo. Na Madeira somos os únicos a fazer desta forma o mel. A forma como fazemos o mel. Porque as outras empresas não têm filtrações. Portanto nós fazemos duas filtrações profundas durante a produção. PODIA EXPLICAR MAIS OU MENOS ESSE PROCESSO TODO, A CANA CHEGA CÁ? Sim, portanto, a

cana chega aqui depois é triturada em dois engenhos, onde nós obtemos o líquido que é a garapa. Por sua vez, já começámos a fazer uma separação de impurezas. Depois levamos à clarificação, levamos a uma filtração, levamos a uma evaporação, levamos novamente a uma filtração e depois levamos à concentração do produto. Daqui vai diretamente para os tanques, para o arrefecimento natural. Depois tiramos análises duas. Mandamos fazer em duas instituições diferentes. E após estar tudo *ok* pomos o produto à venda.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Eu acredito que sim. Porque neste momento o maior produtor de cana de açúcar da Madeira tem 38 anos. Portanto, isto é sinal que a planta é sustentável e que dá o seu rendimento.

-Acha que a gastronomia sacarina e que a produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Espero bem que não, porque a escola de hotelaria e até chefes que vem do exterior conhecem o nosso produto e incentivam quem está à volta. E penso que é dos produtos que antes pelo contrário, vai ter crescimento na gastronomia.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Pronto, é um sector, a nível de mel de cana, que é pouco falado de facto. A nível de mel de cana. A nível do espirituoso digamos que tem as suas campanhas. A passo que o do mel não tem campanha nenhuma. É nesse sentido que nós próprios fazemos campanha nas redes sociais, onde é possível. E o melhor contributo é o boca a boca entre os clientes, isso satisfaz-nos. Até uma crítica que seja construtiva nós aceitamos bem e tentamos melhorar o porquê dessa observação sobre esse produto. SE TIVESSE UM CARTAZ TURÍSTICO DO MEL? Nós fazemos uma feira da cana, mas não está assim tão divulgada como devia estar. Esperemos que surjam novas ideias, várias cabeças a pensar é sempre melhor.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Nos projetos nós queremos tentar melhorar um pouco tudo o que são equipamentos. Mas não descurando a produção. Como lhe disse isto é uma produção muito específica não podemos adulterar do pé para a mão este processo. Portanto, temos de ser cautelosos. Mas temos a consciência da necessidade de investir nesse campo, como também de investir em novos produtos, que é essa a nossa ideia.

-Quantos prémios nacionais e internacionais que já conquistaram?

Os concursos são poucos, a nível nacional e mundial. Daqueles a que concorremos, que é o GREAT TASTE, já foi em 2017. Fomos premiados em 2019, também fomos premiados com o mel de cana clássico o biológico e com o bolo de mel e a broa. E em 2020 fomos premiados com o sabor do ano no mel de cana biológico.

-Qual o prémio que vos deu mais orgulho?

Qualquer um deles. Isso satisfaz-nos. Como o júri é externo completamente à empresa, fazer a degustação do produto, é importante. Acredito que para muitos tenha sido uma novidade, e ser premiado é muito bom.

-Quais os prémios que ainda pretendem ganhar?

A questão não se realizou.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Eu acho que devia de ser feito tipo um roteiro, para não cair no esquecimento. Há muitos que o acesso não é fácil e há muitos que já não existem mesmo. Sei onde eles estavam, mas fisicamente já não existem e aqueles que ainda existem acho que deviam ser mais acarinhados nesse sentido.

Entrevista na loja de Souvenires da Sé Funchal

(07, 34 minutos)

-Qual é o seu nome: Cristiana Paixão

-Qual é a sua Profissão ou função?

Sou vendedora de loja.

-Quando é que surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Portanto eu estive agora desta última vez, estou há 5 meses.

-Qual é a sua história?

É um negócio que já está há 10 anos com este patrão, mas não sei muito mais sobre a loja.

-Qual é a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho? -Qual é o seu principal objetivo?

O principal objetivo é sempre servir bem o cliente e, claro, neste ramo como trabalhamos muito com o turismo, também é, mostrar a nossa simpatia sempre aos clientes.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Portanto, os principais, em massa, são mesmo os ingleses, logo após os alemães e depois os franceses.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Portanto, o que nós vendemos cá que tem muita procura é o bolo de mel, mas temos a aguardente de cana temos mesmo o mel de cana e os licores.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar sobre a e sua história? Como?

Sim, sim.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sua história? Como?

Sim, sim, nessa parte sim, sem dúvida.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Não, mas nós damos sempre essa informação, sempre que eles agarram no bolo de mel eles pensam sempre que é o mel de abelha, e não o de cana. Nós explicamos que temos o mel de cana, o melaço, e que fazemos os bolos de mel, por exemplo.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Mas pronto, o que tem de bom na nossa área é que temos produtos que podemos vender na nossa loja tradicional. Portanto, é a cana de açúcar. Quando eles fazem as excursões, por exemplo, eu muitas das vezes já reparei, já vi e tenho muitos amigos guias, que param mesmo nos lugares onde tem a produção e explicam a história toda da cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

A nível económico é bom, agora de outra maneira não consigo ter outra opinião.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

É como eu disse, temos o bolo de mel que é o mais vendável. Temos também os rebuçados e os licores, mas a aguardente em si, também se vende bastante para fazer a poncha.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

O que eu gosto mais são o bolo de mel e as broas de mel.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Não se realizou esta questão.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Vendemos para os estrangeiros, mas cá, como artigo regional.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

Eles vão vendo as coisinhas na loja. Por vezes os guias já vêm. Um cliente pergunta, “onde é que eu posso adquirir este produto?” Então eles param cá, como fazem a volta à cidade, param cá à frente da loja e dizem “aqui podem encontrar este produto” e eles então vêm diretamente a nós e pedem.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Não se realizou esta questão.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção?

Não se realizou esta questão.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Não se realizou esta questão.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Eu não faço ideia, não faço ideia. Uma cana é mais do que um kilo.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Sobre o nosso trabalho, eles não fazem muitas perguntas.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar? -Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

É capaz, eu acho que sim. Penso que a gastronomia não desaparecer. Penso que não. O que pode desaparecer é o bordado da Madeira, mas agora cana-de-açúcar não.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que é que ainda pode ser feito para divulgar e para valorizar este património alimentar agrícola?

Olhe eu acho que o trabalho está a ser bem feito. Porque a nível até de nós como funcionárias eles agarram num produto e nos dizemos o que tem, o que não tem. Portanto, damos sempre aquela informação e veem-se os guias também a fazer o seu trabalho. Quem trabalha com o turismo dá aquela explicação bem, o que é e não é.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Não se realizou esta questão.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existe vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Sim, sim, ficou bem engraçado o jardim de Santa Luzia por exemplo. Sem dúvida que sim. Acho que há espaços cá na ilha com coisas engraçadas, mas não sei, tudo depende do lugar mas um museu era boa ideia. Um museu era muito boa ideia.

Entrevista à Sra. Olinda Dias confeccionadora de licores caseiros

(15,45 minutos)

-Qual é a sua Profissão ou função?

A minha profissão é assistente técnica.

-Quando é que surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Já tem alguns anos, já sou funcionária pública desde 1997.

-Qual é a sua história?

Os licores nasceram de um *hobby* e da vontade de manter as tradições da nossa terra, também uma herança de família, por ser uma economia familiar, com o aproveitamento dos produtos e dos subprodutos.

-Qual é a sua inspiração e o maior desafio no seu trabalho?

A minha inspiração. O meu maior desafio é criar novos licores, isto é, tentar fazer um percurso de um licor até que ele fique diferente, bom, agradável e surpreendente.

-Qual é o seu principal objetivo?

O meu principal objetivo ao fazer os licores, foi há um bom tempo atrás, foi por dificuldades económicas decidi aperfeiçoar um *hobby* e decidi aperfeiçoar os licores, recolher as tradições entre os mais velhos e os livros dedicados sobre a gastronomia madeirense, foi principalmente esse o meu objetivo.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

O meu público principal geralmente são as famílias madeirenses, mas também são os estrangeiros, porque o turismo é uma parte tão importante na nossa terra que é necessário também lhes dar a conhecer aquilo que temos de mais genuíno. Não menosprezando tudo o que está nas prateleiras dos supermercados dos agentes das fábricas que temos cá na Madeira. Muitas vezes oferecer um produto natural, diferente e genuíno é muito cativante para os estrangeiros que nos visitam.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Os produtos gastronómicos, temos o rum que é um subproduto, isto é, um produto direto por destilação da cana. Temos a aguardente branca que é a primeira destilação, que é feita após a cana. Temos o mel de cana e temos o melaço que é outro subproduto. Neste momento não estou bem certa, mas será um dos últimos aproveitamentos que se faz da cana de açúcar.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Sim eles têm. Eles já vêm documentados acerca de determinados produtos da nossa terra, inclusive muitas vezes são direcionados para irem a determinados sítios por exemplo o Museu do Açúcar no Funchal e a outros lados para degustação e também para se aperfeiçoarem mais na história da terra onde vêm visitar.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Sim, geralmente os mais rurais quase todas as pessoas das zonas rurais não do interior, mas da parte mediana e sul, tem conhecimento porque os antepassados, os avós, principalmente os avós, alguns sempre cultivaram a cana-de-açúcar. Porque a cana-de-açúcar era também uma subsistência anual das pessoas, aqui contavam com a cana-de-açúcar como mais uma parte da sua subsistência familiar.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Sim, geralmente vêm sempre à procura do bolo de mel, das broas de mel. O mel de cana não é tão procurado, mas sobretudo o bolo de mel e as broas são mais divulgados. Sim, sim, muitas vezes, vêm à procura.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

A cana-de-açúcar é importante porque eu preciso da aguardente, preciso também do mel, para confeccionar alguns dos licores que faço, o açúcar os diversos tipos de açúcar que se obtêm da cana-de-açúcar. Porque podemos trabalhar com o açúcar branco, o açúcar cristal. O açúcar amarelo não é o puro tirado da cana é o mediano e também o açúcar mascavado, que é o mais puro que se tira da cana.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

A cana-de-açúcar é importante para a Madeira. Pelo menos já estão a surgir novos produtores e é importante porque também é importante não perder a tradição, e porque através das novas técnicas poder-se-á tornar uma nova fonte de comércio local. Também é uma fonte de sustentabilidade na economia das famílias futuramente, devido à incerteza da economia a cana-de-açúcar talvez volte a ser um dos meios de subsistência de algumas famílias, talvez poucas, mas no futuro penso que haverá mais investimento na cana-de-açúcar.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

A aguardente, o mel de cana e o açúcar amarelo.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Gosto do bolo de mel, porque, entre aspas, ele é encharcado com mel de cana que eu adoro (riso) é o meu preferido, o bolo de mel, sem dúvida.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sem dúvida, sem dúvida.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro, se sim qual?

Não, costumo vender em feiras artesanais.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas? -Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Não se realizou esta questão.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção?

Neste momento eu não posso precisar devido a estarmos numa pandemia, está muito em baixo nós não conseguimos vender, não há eventos, porque também há um afastamento natural das pessoas, porque também é

quase impossível precisar neste momento. EM ANOS PARA ATRÁS TEM MAIS OU MENOS EM QUE PERCENTAGEM? Depende tem muito haver eu quase que não consigo precisar tem muito haver com o tipo de turismo que recebemos, como a época do ano, não é muito preciso é muito irregular.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Não se realizou esta questão.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não se realizou esta questão.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Não é, não é nada justo. Vinte e sete cêntimos, vinte e sete cêntimos partitamente já é o preço de um papo-seco. Como é que vou dizer isto, isso nem por sombras compensa um ano de trabalho de às vezes de falta de rega, falta de água, de pesticidas, que também é necessário. De modo algum está compatível com a produção da cana-de-açúcar.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

A maneira como é feito, a quantidade de ingredientes e o produto natural eles dão muita atenção a tudo aquilo que é natural e derivado do natural.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Acho que as próximas gerações vão começar. Se houver apoio e mais disponibilidade dos governos porque a cana-de-açúcar é uma plantação sazonal e é uma plantação que exige muita mão de obra. Neste momento como somos uma região autónoma e em consequência disso, também as plantações não são por aí além, temos entre os ditos poios, que são as hortas. Às vezes não compensa comprar meios mecânicos para isso daí, por ser muito cara a manutenção artesanal da cana. Para que se tenha uma boa produção, é preciso apoio, mais incentivos do governo, para poderem ser produzidas maiores quantidades e também ser garantido um maior escoamento.

-Acha que a gastronomia sacarina e a produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Desaparecer eu não digo, mas pode baixar em função das tendências mundiais para o não consumo do açúcar, para o não consumo do sal. Também é importante, muitas vezes, estes produtos, como eram importantes para a subsistência e como têm um histórico, eram aproveitados para tipo satisfação, entre aspas, guloseima, estes produtos muitas vezes tendem a ter um bocadinho de dificuldade de aceitação, por esses motivos. As pessoas estão mais direcionadas, e muito bem, para a sua saúde e não para determinados excessos de açúcar que determinadas receitas tradicionais comportam.

-O que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Como lhe referi anteriormente, terão de ser dados mais apoios. Terá que ser feita uma maior consciencialização para o consumo, mas não para o consumo exagerado de determinados produtos de consumo e uma maior consciencialização para o consumo.

-O que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Neste momento eu acho que se faz um bom trabalho, embora não esteja muito documentada acerca disso. Acho que se faz um bom trabalho acerca disso aos agricultores e produtores da cana-de-açúcar. Terá de ser investido mais e terá de ter continuidade esse apoio e essa divulgação para que haja mais produção.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Eu pretendo criar novas receitas de licor com derivados da cana. Tem um imenso leque que se pode fazer e isto não falando só nos licores, nos cocktails. Há coisas maravilhosas que se podem fazer com a conjugação de vários produtos não só de aguardente como de outros produtos, e também, na gastronomia. No usar o mel de cana que é tão rico em fósforo, em potássio, em ferro, usar mais na divulgação. Porque o mel de cana, por exemplo, até pode substituir o molho muitas vezes, ou pode ser adicionado no molho, e há imensas coisas que se pode explorar daí. A minha vontade é de criar algo mais que seja bom e que valorize os nossos produtos.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Esses espaços deviam ser, se houver produção suficiente, reconstruídos. Deviam ter um pouco mais de modernidade, isto é, tentar que fossem mais funcionais. Mas também se houver produção para isso, se não, deviam ser restaurados e catalogados como museu, como estudo dos patrimónios para os novos, para as gerações vindouras, para os nossos estudantes, para eles fazerem parte da história deles e para eles terem conhecimento também das vivências do passado dos avós e dos bisavós. Já não digo dos pais já é diferente já foram criados numa geração diferente, mas os avós e bisavós talvez alguns deles, fizessem o cultivo da cana-de-açúcar, por isso, eu acho que todo o património que ficou para trás deve ser valorizado, deve ser restaurado, se não tem uma utilidade tem outra.

Entrevista Puki Tiki Bar

(12.26 minutos)

-Qual é o seu nome?

Carla Marques

-Qual é a sua Profissão ou função?

Sou tecnicamente dona gerente, não sei, faço tudo.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Nós começamos as obras em si, há mais de seis anos. Nós fazemos hoje cinco aninhos, coincidência, abriu em 2016.

-Qual a sua história?

Eu sou do funchal. Eu estudei no Reino Unido e fiquei lá, estudei e depois trabalhei. Estive lá 10 anos. Entretanto a chuva era demais para mim e eu tinha saudades e queria voltar para a Madeira. Encontrámos esta casa à venda que já possuía o antigo alvará de taberna, mercearia e nós comprámos. Logo depois, de sair da universidade, sem dinheiro nenhum, foi uma aventura. E desde então nós é que fizemos a renovação toda e criámos o nosso mundinho de rum.

-Qual a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

Inspiração. Pronto, é como lhe disse, há pouco é esta inspiração da ligação entre a Madeira e o Havaí que teve origem nesta diáspora da cana-de-açúcar. O desafio, a nossa localização foi um desafio para passar a palavra, mas as pessoas acabam por nos encontrar e sentem esta ligação ao conceito em si. Mas o meu maior desafio, futuramente, é mesmo criar uma interação cultural e trazer descendentes madeirenses do Havaí para a Madeira. E fazer mesmo uma interação cultural a nível de gastronomia, música e dança são as tradições das duas ilhas e eu quero fazer a ligação.

-Qual o seu principal objetivo?

É esse.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Nós temos uma mistura de pessoas. Algumas pessoas vêm pelas bebidas, gostam de rum ou querem experimentar coisas novas. Nós fazemos coisas bastante diferentes com rum. Outras pessoas vêm mais pelo conceito em si, desta ligação ao Havaí. Nós temos imensos madeirenses no Havaí que nos procuram também à procura de familiares e da história dos seus antepassados. Cá na Madeira temos músicos também que entram em contacto por causa do ukelele, como nós temos um ukelele original feito pelo inventor. Por isso, nós temos esta mistura e tanto como madeirenses como turistas.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Gastronómicos, o rum, o mel e a doçaria, infelizmente não há produção de açúcar.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Definitivamente não. Tem de haver mais ações, agora. Porque as pessoas não fazem ideia sequer que a Madeira produz rum. Eles têm plena noção do vinho e do Ronaldo. Do rum as pessoas não têm essa noção. Penso também, que não têm o acesso muito às plantações da cana-de-açúcar. O rum agrícola como é uma produção tão pequenina, as pessoas estão habituadas ao rum industrial feito a partir do melaço, como os havanas e os bacardis. Entretanto o madeirense é bastante específico. Há pessoas que adoram. É bastante específico, muito mais pessoas estão a apreciar finalmente. Eu acho que nós temos de contribuir para isso.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Está inteiramente interligada à emigração. Por isso, dessa parte, eles têm alguma ideia do que é a cana-de-açúcar. Não sei, é um trabalho super árduo. E as pessoas acho que têm um pouco e querem esquecer essa parte, porque todos os nossos agricultores aqui à nossa volta, eu falo com eles, e eles dizem que têm de tocar em cada cana quatro vezes no ano. Por isso, a maior parte dos outros países que fazem através do melaço são países com as plantações nas Caraíbas usam maquinaria e eles ardem os campos para tirar as folhas. Aqui é tudo feito à mão.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

O mel e o rum sempre foram a publicidade. O rum agora já estão a fazer umas coisinhas, mas acho que ainda temos um longo caminho a seguir.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Mudas completamente. É tipo a minha gasolina. Eu adoro, mesmo antes de sair da Madeira não apreciava tanto, também era jovem, mas depois de sair comecei a aprender e apaixonei-me completamente pelo rum em geral. Comecei a ir a *workshops* e a festivais de rum e apercebi-me o quão especial o rum da Madeira era.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Eu acho que a história da cana-de-açúcar podia ser mais explorada e divulgada. Para as pessoas se aperceberem não só da importância do rum e do trabalho aqui na Madeira, mas também, da influência que isso teve, na altura que isto foi, naquela altura da escravidão. Por isso esta tudo muito interligado. Eu acho que é necessário nas escolas, principalmente, explicar mais, que nem tudo é um mar de rosas.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

É o rum.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou que tem preferência? E Porquê?

É o rum, porque eu uso todos os dias. E adoro é super versátil. Todos os engenhos têm características diferentes, canas, cada tipo de cana dá um sabor diferente.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Poncha, talvez. De resto eu não tenho noção.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro, se sim qual?

É só aqui!

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas? -Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Nós fazemos provas de rum e visitas guiadas só aqui no bar. (risos)

-Qual mais ou menos é a percentagem anual de produção?

Não faço ideia, é muito sazonal também. Eu não faço ideia. Porque nós também temos uma vasta seleção. Uso runs de tudo o mundo, por isso não sei dizer.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Não sei.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Não, esses vinte e sete cêntimos uma parte é cofinanciada pela União Europeia. Mas é um ciclo vicioso. Tipo, o limite dos preços que se mete na poncha, por exemplo. Quer dizer que é um limite do preço que se paga aos agricultores. E tendo no campo uma plantação de cana, este um ano inteiro só com a cana. Enquanto que as bananas e tudo resto têm várias renovações. E foi o que eu disse no início, eles têm de trabalhar e tocar a cana quatro vezes num ano eu acho que é super demais.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

O Havaí é o conceito. O facto de nós fazermos os ingredientes todos caseiros. Mas eu faço sempre questão de explicar os produtos que nós usamos o rum, de onde vem, e as origens dos produtos.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Tendo em conta o preço, eu penso que é uma daquelas coisas que se vão perder.

-Acha que a gastronomia sacarina e a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

A não ser que os engenhos, em si, comprem, façam mesmo a produção da cana-de-açúcar e não deixem aos agricultores individuais. Penso que não estou a ver continuar. Como acontece no Havaí e noutros sítios têm o mesmo estilo de rum. Os engenhos em si, compram mesmo os terrenos e põem as pessoas a trabalhar. A indústria do rum é tão recente aqui. Por isso, eu não sei se há, vai demorar. A parte do envelhecimento do rum é muito importante para haver mais exportação.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Já começaram um bom caminho com a denominação geográfica do rum, mas é a tal coisa, as condições de trabalho não sei.

-O que é que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Isso eles já estão a fazer o site do rum e estão a fazer os festivais do rum. ACHA QUE DEVIAM IMPLEMENTAR MAIS EDUCAÇÃO NA PARTE DAS ESCOLAS? Completamente, isso aplica-se a toda a história da Madeira.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

É esta interação cultural.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Deviam dar a mim (risos). Acho que deviam fazer alguma coisa. É como esta casa as pessoas querem esta ligação, querem falar do antigamente.

Entrevista na Madeira Rum House

(1h e 10 Minutos)

-Qual a sua Profissão ou função?

É complicado, eu era fotógrafo antes e tive esta ideia de fazer uma Casa de Rum. Eu inventei nisto, mas eu não sou barmen. Não tenho curso de barmen, nem nada, eu não sou nada. **COMEÇOU TALVEZ COMO UM HOBBY?** Sim, sim até foi mais ou menos como *hobby*. Depois fui fazendo e fui continuando e claro muita gente pensa que eu sou barmen, mas eu não sou. Os *cokails* que eu tenho fui eu que inventei, tirando um ou outro que não fui, mas a maioria foram e fui aprendendo comigo mesmo, e com os clientes também. Fui aprendendo muito com os clientes. Tenho muitos clientes que são viajados, alguns das Caraíbas e conhecem muitos runs internacionais e eu conheço o rum da Madeira que quase ninguém conhece.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Foi isso que eu disse, comecei em 2015. E como eu lhe disse eu era fotógrafo. Eu queria fazer alguma coisa diferente que nunca ninguém tivesse feito, e então eu andei a ver o que havia na Madeira que ainda não estivesse muito explorado. E pensei em tanta coisa. Depois pensei no rum, que é uma coisa que não está explorada não há nenhuma casa de rum aqui na Madeira. É a única. Existe um bar na Calheta que é o Pukiki mas eles é rum internacional, têm muitos mais runs do que eu mas são runs das Caraíbas. Eles também têm os da Madeira. Eu tenho todos e eles têm alguns da Madeira e até runs japoneses. Uma vez eu fui lá e tinha rum japonês. Eles têm runs do mundo todo. Têm uma grande coleção. É diferente e o conceito deles é o Tiki bar. É um conceito diferente. Eu aqui é sobre a Madeira. Tudo o que eu tenho aqui é sobre a Madeira. A água que eu vendo é tudo. Só a Coca Cola, o rum com Coca Cola da Madeira, só a Coca Cola não é, mas pronto. E o *Ginger elo* também não. Mas tudo o que eu posso é tudo produto regional. Tudo o que está aqui são tudo coisas da Madeira. Eu falo muito da história da Madeira, porque 99,9 por cento dos meus clientes são turistas. **DEIXOU DE SER FOTÓGRAFO?** Sim, não dá para fazer as duas coisas ao mesmo tempo. Ao princípio até dava. Quem faz tudo ao mesmo tempo depois acaba por não fazer nada. Tive de me concentrar nisto. Muitos trabalhos de fotógrafo eram à noite, e à noite é quando isto está com gente, portanto, eu tive de fechar muitas vezes, por isso não dá, não dá, não dá. **NÃO TEM FUNCIONÁRIOS?** Não, trabalho sozinho.

-Qual é a sua história?

A história do espaço é mais ou menos isto. Não foi aqui, nesta casa, foi ali ao lado. Era uma casa e eu comecei a fazer tive essa ideia: o rum é uma coisa que não está explorada aqui na Madeira. E se eu fizesse uma casa de rum? Entretanto eu andei a ver coisas nos engenhos, a visitar os engenhos. Na altura só havia três, o Reizinho não havia, não produzia ainda. Eles estavam emigrados, depois eles voltaram e, entretanto em 2009. Eu fui a Londres ao Festival de Rum, que é um dos maiores festivais do mundo, se calhar o maior. **JÁ ACONTECEU AQUI?** Já, já aconteceu. Os festivais já aconteceram três vezes cá, e já há muitos anos andava a falar se a gente tem uma festa da flor, a festa do vinho, por que é que se a gente tem essas festas por que não temos um festival do rum? “Toda a gente diz que não logo, estamos a falar há uns dez anos atrás. Mas isso é uma loucura ninguém bebe”. Isso é uma coisa que nós temos claro, a cana-de-açúcar foi a primeira plantação cá na Madeira, depois começou o açúcar, eramos famosos pelo o açúcar, mas ninguém fala do rum. Toda a gente fala do vinho. O turista a maioria dos turistas que vêm cá não conhecem o rum, só conhecem o vinho. **ATÉ MESMO A DOÇARIA NÃO ASSOCIAM À CANA?** Não associam, até eu em 2005 ou 2006 ou 2007 eu fiz um livro com um inglês meu amigo que entretanto já faleceu, com vinho, receitas com vinho Madeira. As fotografias são todas minhas e são receitas com vinho Madeira. Se fosse hoje em dia, fazia com rum. Eu quero ver se faço um dia, só não tenho ainda o dinheiro, para imprimir os livros isto é caro, imprimir poucos é caro para ficar mais barato temos que imprimir bastantes, o que também não é barato, mas já tenho as receitas, já tenho o rum, já tenho as fotos, tenho tudo. É só um dia pegar num *designer* e fazer um livro. Até eu fiz um livro com o vinho Madeira que até não foi ideia minha, foi deste meu

amigo o Ralf e nós fizemos. Se fosse hoje em dia, era sobre o rum, porque o negócio é muito focado no vinho, vinho, vinho. Não há um turista que venha cá que não conheça o vinho Madeira. A gente vê na televisão, agora já vai aparecendo uma coisa ou outra, mas aparecia muita coisa centrada no vinho Madeira, promovido no Japão, promovido no Canadá. AINDA FALTA AMPLIAR A INFORMAÇÃO LÁ PARA FORA? Sim, sim, porque eles não conhecem ninguém. Sabe o que a gente tem e advinham. A gente tem rum aqui e cana-de-açúcar primeiro do que as Caraíbas. E rum primeiro do que a América do Sul, primeiro porque foi daqui que foi para o Havaí, para a América do Sul e para as Caraíbas. Foi daqui, não foi de outro sítio. ELES FORAM ATÉ ENSINAR E MONTAR ENGENHOS E TUDO? Exatamente, tudo, mas ninguém sabe! Porque é uma história que se vendia por si própria. Eu aqui conto aos turistas porque os turistas querem saber, o madeirense quer é poncha, o turista quer saber do rum. EU ACHO QUE OS MADEIRENSES NÃO CONHECEM O RUM. Os poucos que conhecem não bebem, eles compram os *CRFS* e *Aldeias Velhas* e *Constatinas* as aguardentes víquicas do continente e bebem e tem por hábito sempre que vão ao restaurante a gente no final pergunta “olhe e um digestivo” para ver o jeito? E eles trazem logo um CRF e ninguém traz um rum, uma aguardente da Madeira nunca é uma aguardente da Madeira, é incrível! Ninguém traz. A maioria dos restaurantes tem uma ou duas a 970 ou a 980 e fica por aí. E eles para eles nem sequer sabem que rum e aguardente é a mesma coisa. O mel de cana, rum e a cachaça é a mesma coisa. Só que à cachaça os brasileiros deram o nome de cachaça. Os madeirenses deram aguardente de cana. Em Cabo Verde deram o nome de Grogue é igual é feito da mesma maneira é a cana de açúcar exprimida fervida e fermentada e destilada. É a mesma coisa. Os brasileiros deram o nome cachaça. Os madeirenses não sabem disso, os brasileiros têm a caipirinha e nós temos a poncha, os cubanos tem o Morrito e também, tem o *dakui*. A história começou um bocado por aí. Eu fui a Londres ao festival do Rum, foi uma coisa enorme, foi em 2009, que eu fui. Estavam lá as marcas todas representadas, “e eu disse: caramba, por que é que a Madeira não está cá também?” Quando eu disse a algumas pessoas de lá, eu sou madeirense e nós também temos rum na Madeira. Contato que não conhecem, ninguém sabia de nada. MUNDARAM O NOME DE AGUARDENTE DE CANA PARA RUM PARA SEREM MAIS RECONHECIDOS! É, é, é, porque é mais. Eu quando abri isto eu estava na dúvida. Quando eu abri na outra casa ali ao lado, eu estava na dúvida se punha casa de aguardente de cana. Eu tinha vários nomes para pensar, mas depois pensei: “espera, como é que eu vou explicar a um alemão o que é aguardente, o que é?” Então foi quando eu pensei: eu vou pôr é rum. Aliás esta ideia surgiu mais ou menos em 2006 ou 2007, mas só em 2011 é que eu consegui abrir a casa, ali. E depois tive outro azar, a Câmara Municipal não me deu a licença. Eu só consegui finalmente a designação como Madeira Rum House em setembro de 2015, quando eu abri. Portanto, tive uns azares, não interessa, e quando eu abri “Madeira Rum House” eu sabia quem a maioria dos meus clientes seriam. Eu quis vir para a zona velha, porque eu sabia que tem mais turistas, ou zona velha ou Lido. Hoje em dia também não me importava, de abrir na rua da Carreira. Na rua da Carreira também está a passar muito turismo e são as zonas que têm mais turismo. Eu sabia, eu sabia, eu sabia. Eu não tinha experiência nenhuma, mas eu sabia que quem ia dar mais valor a isto eram os turistas, e não os madeirenses. E está provado que eu tenho razão. Embora muita gente diga que não, eu tenho razão. Os madeirenses não querem saber disto, eles preferem beber coisas de outros países, mas daqui eles não bebem. Há um ou outro até fiquei admirado por conhecer a do Reizinho. Então do Reizinho quase ninguém conhece. EU ESTOU A FAZER UM ESTUDO SOBRE ISTO TUDO! Claro, claro, mas o cidadão normal que anda aí. NÃO SE VÁ MAIS LONGE, EU HÁ DIAS ESTAVA NUM BAR EM BAIXO DO AEROPORTO E ELES NÃO TINHAM NEM CONHECIAM OS RUNS DA MADEIRA E TOUXERAM-ME RUNS ESTRANGUEIROS! Não sabem, eu estou farto de fazer isso um bar e até em alguns restaurantes considerados bons. Eu faço essa experiência, eles não sabem, e alguns até têm lá, e não sabem, não sabem o que que têm. Eles dizem mesmo vou vender uma garrafa. Mas agora já está a mudar um pedacinho, atenção! Parecendo que não. Tanto que eu tenho andado a “partir pedra” tenho andado, apesar de ser pequenino. Eu vou fazendo barulho, “vou fazendo isto e vou fazendo aquilo”, e vou publicando coisas no *facebook*, no *instagram*. Eu hoje estive a fazer a minha página para ter uma página na internet. Estive a fazer, só vai ficar pronta daqui a uns tempos, dei os primeiros passos hoje, a ver se é mais uma ferramenta, mais uma coisa para chegar lá fora. O Instituto do Vinho também fez no mês passado, eles por acaso até me convidaram, e fizeram o *site* deles também. Nós até já tivemos, eu não sei bem esta história, mas já tivemos a Companhia de Aguardente da Madeira. Não sei nem como funcionava, eu gostava de saber como funcionava. (O senhor afastou-se para ir buscar fotografias e o registo que

tinha para me mostrar). Há uma fotografia, sabe isto onde é? Isto é o Centro Comercial Infante, dia hoje em dia o Marina Shopping. Isto já não existe, isto não se sabe, mas a ribeira passa lá por baixo, a ribeira de São João vem de cima e passa lá, portanto isto é a avenida do La Vie, fica aqui em cima a rotunda do D. Infante. Acho que a Companhia de Aguardente da Madeira era aqui. Agora eu sei se eles faziam na altura, o papel que o Instituto do Vinho está a fazer hoje em dia, a entidade reguladora do rum na Madeira, não sei. Está aqui o nome, não fui eu que pus, este é o engenho do Hinton. Eu tenho muita coisa, isto é em Machico, onde está o supermercado e a chaminé. **JÁ ME DISSERAM QUE O DA FRENTE É UMA FÁBRICA ANTIGA DE CONSERVAS DE ATUM?!** Eles são burros, eles burros, eles não sabem aquilo era a chaminé. Eu já falei com o pessoal de Machico e eles garantem que não. Eles são burros, eles são burros, eles não sabem da história, antes de ser uma fábrica de conservas era um engenho. Está lá o aqueduto que trazia as águas. Eles não pensam, as pessoas não sabem. Eu “passo-me” com estas pessoas. As pessoas falam de coisas sem saber. Se calhar eu também já falei de alguma coisa sem saber, e se calhar também já disse alguma asneira. Mas eu sou tipo, entre aspas, um investigador e vou investigando aqui. Se calhar eu também já errei. Eu já perguntei a tanta gente e está a dizer-me a mesma coisa que eles lá dizem que era uma fábrica de conservas. Mas antes de um engenho. No Paul do Mar tem outro que também foi fábrica de conservas, que antes também foi um engenho. Eu tenho isso tudo fotografado. Como eu era fotógrafo eu andava por toda a Madeira, fotografei alguns que já não existem onde é o Sacharum hoje em dia. Aquilo era um engenho. Eu fotografei só não fui lá dentro porque não tinha chave, mas andei às voltas em cima. Eles fizeram aquele na Estrada Monumental onde tem o Cliff Bay, ao lado aquilo ali também já foi um engenho. Eu até tenho fotografias de barco e ainda bem que eu fiz isso porque demoliram tudo e agora fizeram um hotel ao lado que pertence ao Porto Bay. Tenho imagens de barco em que a gente vê o engenho de lá. **TIVEMOS PERTO DE 80 ENGENHOS?** Tivemos mais e depois também já falei com pessoas. Aquilo não era um engenho, era um armazém de vinhos. Verdade também foi o (palavra impercetível) eu cheguei a entrar no (Palavra impercetível) era um armazém de vinhos mas antes de ser um armazém de vinhos era um engenho, estava lá a chaminé estava tudo e há tanto por aqui na Madeira. Onde esta o hotel no Porto Moniz, era também um engenho que já não está. Esse não cheguei a tempo de tirar fotos. Eu gostava de ter acordado um pedacinho mais cedo para isto, porque eu tinha mais coisas infelizmente.

-Qual é a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

Divulgar divulgar, fazer com que as pessoas conheçam. Isto faz parte da nossa história “caramba”, faz parte da nossa história, fiz mais ou menos o que estava a fazer agora em 2015 ou foi em 2016, já não me lembro agora. Tenho um poster ali que, eu fiz em Machico. (o senhor foi buscar alguma coisa e não se percebe o que ele diz, foi buscar o poster) dos engenhos, foi a 16 e 17 de março. Foi um erro, eu já não me lembro de tudo mas acho que foi em 2015, é um erro não custa nada pôr o ano. Fiz uma exposição sobre os engenhos e tenho um monte de coisas, postais antigos, tudo, coisas dos alambiques, tenho ali mais um. (não se compreende o que é dito) Levei uma data de coisas, estas fotos que estão aqui. Eu levei tudo e na altura a senhora da Antena 1 também me levou lá ao programa dela na Antena 1 e fiz uma entrevista em direto isto já em 2015. Quando ainda não se falava muito do rum, agora já se começa a falar mais. A história dos festivais começou assim, acho que foi em 2017. Eu não me lembro dos anos mas acho que foi 2017, 2018 ou 2019. Eles fizeram há dois anos atrás, salvo erro na Praça da Restauração. Fizeram dois anos lá. No primeiro não me convidaram porque não sabiam que eu existia, talvez por isso não me convidaram. No segundo convidaram, eu tive lá uma barraquinha mas aquilo foi uma barraquinha que deu barraca, porque fizeram junto com a Festa da Flor, eu acho que na minha opinião, não devia ser. Eu já falei com pessoas que disseram que não. Lembro-me de um amigo meu e contei-lhe. Não Roberto, então tu não vês que há que aproveitar que na Festa da Flor há montes de gente aqui na Madeira, e assim já podem visitar. Não, não, não, sou de acordo. Eles estavam lá ao lado e eles pensavam que aquilo tudo era a Festa da Flor. Eu servi pessoas em que eu disse que isto era o Festival do rum, “o Festival do rum? Então isto não é a Festa da Flor?” A Festa da Flor é ali era mais um cartaz, era mais um. Numa data separada no terceiro, mas depois falha uma data de coisas. **COM O FESTIVAL DO VINHO QUE TEM UMA DATA SOZINHA?** Foi isso que eu disse. Então se o vinho tem uma data específica em setembro, por que é que o Festival do Rum tem ser junto com a Festa da Flor? Mas

deve ter havido algum iluminado que decidiu que sim. Eu acho que não. Mas sim cada um tem direito à sua opinião. Não tenho nada de me meter nisso. Aquilo é deles, a festa é deles. Eu se fosse eu a fazer não fazia, eles acharam por bem fazer, tudo bem. O que que acontece, aquilo deu barraca ali. Umás coisas, aquilo tudo misturado. Depois à noite não havia luz, estava escuro. Pronto, eles fizeram uma data de erros. O que acontece no ano a seguir. Eles tiveram uma data separada, em abril ou foi em maio, uma data só para o Festival do Rum, uma semana antes da Festa da Flor. E aí sim, aí eles acertaram em tudo, aquilo estava impecável. Eu estava lá, eles convidaram-me outra vez, e foi bom até a música, tudo, a luz, a música, a decoração, aquilo estava impecável, a divulgação que houve, eu até fiquei espantado. TINHAM ALGUMA PONTE A CONTAR O PASSADO E O PRESENTE? Sim, deviam de ter, mas estava bem pensado e depois estava na Placa Central, os turistas queiram ou não eles passavam ali, e outro era em baixo, havia pessoas que passavam em cima, há não importa, mas ali não. Do primeiro e do segundo houve uma grande mudança e ainda bem.

-Qual é o seu principal objetivo?

Não se colocou esta questão.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

99.9 por cento é turismo.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Poncha, é o mel tem a ver com a cana, as broas de mel, os bolos de mel e o mel e rum e o açúcar, nós já não produzimos açúcar cá na Madeira.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

A maioria não tem conhecimento nenhum, eles conhecem os runs das Caraíbas, da América do Sul, de todo o lado, da Austrália, das Ilhas Francesas. Que as Ilhas Francesas fazem rum. Já agora vou dizer uma coisa, se quiser usar, há dois tipos de rum no mundo, os bons e os maus (risos). Existe o rum agrícola e o rum industrial, o rum agrícola é o que nós fazemos cá na Madeira. Quem é que faz, os madeirenses, em Cabo Verde, no Brasil (a cachaça na maioria, não são todos, mas acho que a maioria é agrícola) e as Ilhas Francesas Martinique, Guadalupe, essas Ilhas Francesas têm o mesmo processo, o rum é feito do sumo da cana, eles têm a cana, eles espremem a cana, tiram o sumo, deixam o sumo fermentar, chama-se a garapa. Fermenta o sumo, normalmente é três ou quatro dias e depois fazem o rum diretamente do sumo. Cana, sumo rum! O rum já sai no alambique, isto é, o alambique isto espreme a cana aqui, isto eles guardam o sumo para fermentar, cozem e já sai, metem aqui (alambique) sai o vapor daqui e sai o rum daqui. O rum industrial que são todos aqueles runs que a gente conhece da Jamaica, Cuba, das Caraíbas essas marcas que agente conhece o Bacardi, Havana Club, Capitão Morgan é tudo rum industrial e o que é o rum industrial? É feito do melaço, QUE SUPOSTAMENTE DAVAM AOS CAVALOS AQUI?! Pois é energético, eles espremem a cana-de-açúcar também, só que depois de fermentado eles pegam naquele sumo e fazem o melaço que é tipo o nosso mel de cana, não é igual. O nosso passa por várias cozeduras e vai reduzindo. O nosso é a melhor parte, que eles usam e esse é que é cozido é esse melaço, e é feito o rum. É tipo um subproduto, enquanto o nosso é mais natural, é diretamente do sumo da cana. Eu não estou a dizer que é mau, é um processo diferente, é do melaço. Os franceses que vêm cá eles adoram o nosso rum porque eles estão habituados aos das ilhas deles, que são das Ilhas Francesas que conhecem. Mas o rum agrícola, eles compram aqui da Madeira. Mas eles também têm o deles. Eles vêm cá. Eu pergunto e eles conhecem as marcas.

- Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Sim, os madeirenses têm conhecimento da cana-de-açúcar. Sabem que é para fazer mel. Sabem que é para fazer aguardente de cana. Sabem disso tudo. Como é que eles sabem, não sei. Mas eles sabem porque faz parte da nossa

história. A gente está habituada a passar nos campos, a gente vê as canas-de-açúcar, a gente sabe, só que a maioria do pessoal pensa que aquilo é para fazer aguardente de cana, para a poncha. Não sabem desse processo. Que depois, pegando naquela aguardente branca, deitando dentro de barris, deixando envelhecer. Isso a maioria não sabe. O que algumas pessoas sabem é normal, mas a maioria não sabe. Nem sabe o que a gente faz. A maioria sabe que se faz para a poncha.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E porquê?

Sim, sabem algumas coisas, mas não da Madeira, mas sabem algumas coisas, sabem em geral, há muitos que nem sequer sabem o que é o Rum, é da cana-de-açúcar, eles perguntam “Ah bebi um Rum de vinho, se é de vinho já é brandy, já não se chama Rum, já se chama brandy”. MAS EXISTIA CANA NA MADEIRA NO SÉCULO XIX QUANDO O VINHO ESTAVA A ESTRAGAR-SE OU A TALHAR, ELES PEGAVAM NESSE VINHO E FAZIAM AGUARDENTE DE BORRAS DE VINHO. Então é aguardente. Mas isso é aguardente de borras de vinho. Já não se pode chamar de Rum. Ainda fazem isso? PENSO QUE JÁ NÃO fazem. Fazem aguardente de borra caseiro, fazem, fazem. PORQUE NESSA ALTURA ERA PROIBIDO, HOVE GENTE A IR PRESA. E ainda é proibido vender, mas não é proibido beber, muita gente nos campos, faz ainda aguardente de borra, só não podem vender, nem engarrifar, eles fazem caseira. Já falei com pessoas que fazem em casa mas isso não é rum, isso é aguardente de borra. Como no Continente fazem aguardentes vónicas, são aguardentes de bagaço. No Continente têm aguardente de figo. Os algarvios agora fazem aguardente de medronho. Está a ficar bastante famosa. Isso são aguardentes. Com tudo o que fermenta eu posso fazer aguardente. No Porto Santo fazem aguardente de tabaibo e aqui na Madeira também já há quem faça. Tudo o que é fruto que fermenta, dá pra fazer aguardente. Mas já não se pode chamar de rum porque rum é de cana, o sumo da cana. Eu posso pegar em pêssegos ou ameixas e esmagar, tirar aquele sumo e fermentar. Já vi fazerem isso com uvas por exemplo. Falei uma vez com um senhor, um velhote, francês, quer dizer português, mas que vive em França. Na altura, isto foi há dez anos atrás, por isso ele dizia que vivia lá há cinquenta, isto foi há dez e ele mora lá há sessenta anos. Se ele for vivo ainda, e ele disse que fazia, eu tenho um alambique igual a este mas um bocadinho maior, este é de cinco litros, o dele era de dez, eu faço em casa, eu faço com cerejas, pêssegos, ameixas. Ele compra, fermenta aquilo, não sei, deixa apodrecer, deixa fermentar, atenção não se pode chamar isto de rum, chama-se aguardentes. É COMO AS PONCHAS QUE ANDAM AGORA A FAZER COM VODKA, ISTO TAMBEM NÃO SE PODE CHAMAR DE PONCHA?! Não se devia chamar isso de poncha. Os brasileiros têm o mesmo problema. Eles também têm as caipirinhas com vodka mas pelo menos chamaram outro nome, chamaram caipirosca as que têm vodka. A pessoa já sabe que é com vodka. Se pedir uma caipirinha ele faz com aguardente de cana, com a cachaça deles. A gente cá na Madeira chama poncha a tudo. Depois o que acontece, a gente vai a certos sítios, há lugares que se não for a gente a dizer, eles fazem com o que tiverem, porquê? A vodka é, as vodkas rascas que não valem nada, ninguém usa uma vodka boa para fazer, e eles usam aquelas baratuchas que custam quatro euros e meio a cinco ao litro, e uma garrafa de rum custa o dobro ao litro. EU NEM SEI O PROCESSO DA VODKA SE É UMA FERMENTAÇÃO? É tudo uma fermentação. É tudo aquilo que é destilado e é feita. Algumas são feitas de batata e algumas são de cereais e acho que exista mais até, mas a maioria é de batata e cereais. EU GOSTO É DA PRETA. Aquilo é aromatizada, nós já bebemos uma caipirinha feita com vodka de caramelo, eu não estou dizendo que não é bom, a gente gosta mas agora não me venham dizer que aquilo são ponchas, pois aquilo não tem nada a ver. Mas eles fazem isso porque é mais barato e a malta não se importa. Os turistas coitados não sabem, os miúdos querem é se embebedar, ou nem sequer. E depois existe uma malta que de facto diz não até mesmo turistas. Eu venho à Madeira eu quero provar uma poncha, um rum da Madeira. Se for ao México, eu não quero uma Margarita com whisky ou com vodka. Eu quero uma Margarita com tequila mexicana, não é? Já que eu estou lá, quero provar que é mesmo de lá. Se eu for à região de Champagne eu quero provar champanhe de lá, “ah, mas eu tenho este espumante que é... Não amigo, eu quero desta região”, porque por exemplo, o que é o conhaque? É um brandy igual aos outros só que é na região de Conhaque. O vinho Madeira, o que é o vinho Madeira? O vinho do Porto é igual só que tem as regiões. O champanhe é da região de Champagne. Toda a França, até os portugueses, até a Madeira, já temos um espumante. Mas não podemos chamar de champanhe, é um espumante. Mas agora o pessoal mete tudo no mesmo saco e é pena, porque baralhou e depois baralha as pessoas, porque as pessoas coitadas não sabem.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho e porquê?

(risos) É importante, se não fosse a cana-de-açúcar não havia rum, se não houvesse rum, não havia “Madeira Rum House” e se não houvesse “Madeira Rum House” eu era fotógrafo (risos).

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e a e para sua história no seu ponto de vista?

É importante, então se faz parte da história, todas essas coisas que eu já disse e mais algumas, fazem parte de nossa história, não do Continente ou dos Açores. ELES TENTARAM NO CONTINENTE, NO ALGARVE, MAS NÃO DEU CERTO, PRIMEIRO TENTARAM LÁ MAS NÃO CONSEGUIRAM, PENSO QUE DEVE SER POR SER MAIS ARENOSO. Não sabia. NO PORTO SANTO TAMBEM NÃO DÁ. É só aqui, os Açores não sei, essa eu não sabia.

-Quais os derivados de cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação dos seus produtos?

É o Rum.

-Para si, qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais/tem de preferência e porquê?

Eu gosto de todos, eu adoro o bolo de mel, adoro as broas de mel, adoro o mel de cana, eu gosto do mel de cana. Eu quando era miúdo não gostava muito, mas eu agora gosto e gosto dos nossos runs. E É VERSÁTIL O MEL DE CANA, ATÉ DÁ PARA TEMPERAR PEIXE E CARNE, ELES FAZEM (OS CHEFES DE COZINHA). Já estão a usar mais na culinária, nos cereais é bom, no iogurte é bom. ATÉ PARA ADOÇAR O CAFÉ. Sim, esse eu nunca fiz mas... O ENGENHO DO MEL DE CANA, ELES TÊM UM LIVRINHO QUE EXPLICAM AS PROPRIEDADES DO MEL, É UM DOCE QUE TEM PROPRIEDADES MEDICINAIS. Eu tenho esse livro.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como bolo de mel, poncha, rum?

Não associam porque não sabem. NÃO ASSOCIAM O PROCESSO? Não, coitados não sabem, pode haver um ou outro, um num milhão que sabe ou que já veio à Madeira ou alguém já lhe disse. OU JÁ HÁ ALGUM PRODUTO DA MADEIRA LÁ. Poucos. LONDRES E FRANÇA VENDEM. Sim, mas é bem pouco, acho que quem consome, que vá a uma loja em Londres que tem produtos regionais, quem vai lá comprar não são os ingleses, são os madeirenses que estão lá emigrados, em França. Ainda aqui há dias um amigo nosso falou que ele teve também emigrado em França, falou que andou não sei quantos quilómetros para ir a uma loja que vendia de tudo, desde Brisa maracujá, Coral, mas pode haver um ou outro que seja amigo de alguém. “Ah, tenho um amigo português que veio aqui e provou e gosta, mas eu acho que isso nem sequer entra na contagem porque é mínima”.

-Costuma vender os seus produtos do seu trabalho para algum estabelecimento ou para o estrangeiro e se sim qual?

É só aqui mesmo, e é para os turistas, sim eles compram garrafas. Eu faço uns *tastings*, eles provam o bolo de mel, já tive e já vendi broas de mel, agora não tenho, já estive fechado catorze meses. Pronto vou começar. Mas é a tal coisa, não tem não vende. Mas se tivesse há um ou outro que compra. Mas claro, eles compram as coisas mais nos supermercados, é mais barato.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

Não faço, mas já fiz. Não sou eu que faço, mas já houve guias que vieram cá, ainda há aqui uns dias falei com um rapaz que também está a montar uma empresa dessas. Ele já veio cá ver como é que era e ele disse que vai trazê-los cá para fazer uma visita guiada. Eu mostro ali a minha coleção de runs que não estão à venda, penso que deve ser das maiores coleções cá na Madeira, cerca de duzentas garrafas de Rum e algumas, ou a maioria, são muito antigas. Eu vou arranjando nos bares, por aí. Agora cada vez está mais difícil. Está mais difícil por duas razões: a primeira como eu já tenho muitas, é difícil arranjar uma que eu não tenha, mas de vez em quando ainda aparece, e depois porque também já houve outras pessoas que compraram.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita? Como?

Sim, faço, faço. Então isso é o principal negócio, é esse. Eu tenho estes *tastings*, que é onde eu explico. Tenho quatro engenhos que estão aqui no bar, é um de cada engenho e mais este. Faço este de oitenta e nove é o que eu fazia antes da pandemia. Fazia uns da internet que era assim exatamente como a gente está aqui. Eu abria a porta, eles sentavam-se aqui, às vezes eram duas pessoas, às vezes eram quatro pessoas, às vezes eram seis, era igual, quem fala para dois fala para dez. Eles sentavam-se aqui e fazia os *tastings*, e ficavam aqui. Estava anunciado que

eram duas horas, mas, olha às vezes ficávamos três e quatro porque depois vão surgindo conversas e íamos falando, até de política falávamos, e de futebol e depois vamos falando da Madeira, porque eu aqui às vezes, sou um guia turístico, acabo fazendo esse papel. O que acontece, eles perguntam onde fica a levada tal, não é para me gabar, mas eu conheço muito bem a Madeira. Eu estive anos e anos a fazer muitos percursos a pé e ainda fazemos, já não faço tanto como fazia antes, antes fazia mais e tenho bastante conhecimento onde é que ficam as coisas, os lugares bons para visitar e então eles às vezes perguntam, eu dou por mim a ser um guia turístico. Querem saber montes de coisas.

-Qual é mais ou menos a percentagem de vendas e de lucros da sua parte?

Não tenho ideia, mas é pouco, não é como o vinho, essa coisa toda.

-Possui algum estudo estatístico anual do número de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não, não tenho isso assim tão contabilizado. É difícil. Às vezes vem mais gente, às vezes menos, mas vem só para ver, há uns que vêm, depende, há uns que vêm só para ver, dizer um olá, há deles que já se sentam e provam. Há uns que vão, mas a maioria já vem aqui porque já viu na internet.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27 euros/kg)

Eu não percebo nada disso, isso não faz parte do meu trabalho. É só que é assim, eu já vi apanharem cana-de-açúcar. É DOLOROSO é um trabalho muito duro, porque cá na Madeira, como sabe, os terrenos são de difícil acesso. Eu já vi homens a trazer de lá de baixo do ribeiro até à estrada, até ao carro e é muito duro. Não é como no Brasil é tudo com máquinas, é tudo plano é “pá pá pá”, e aqui é tudo limpo, aqui na Madeira é um trabalho muito duro. Eu não sei, não vou dizer que é justo, mas penso que não é justo, não é justo esse dinheiro porque é um trabalho duro. Aquilo dá muito trabalho, é precisar limpar “desfolhar” e regar. Dá muito trabalho. Antigamente era levado cada molhe de cana às costas. Nós fomos há uns três anos atrás a uma apanha de cana no Garachico eles já tinham teleférico, um teleférico só para carga mas moderno, e eles já trazem a cana lá de baixo tudo no teleférico até cá cima, e depois é só meter no carro, isso é muito bom. ELES ANTIMANENTE TINHAM UM PROCESSO QUE TRAZIAM A CANA POR BARCO E VINHAM ATÉ AO FIM DA RIBEIRA E PUXAVAM PELA RIBEIRA. Eu tenho aqui um postal, eu tenho uma série de postais antigos (o senhor levantou-se para mostrar os seus postais). Está aqui um engenho de Câmara de Lobos, é isto. É aqui à frente os barcos vinham com a cana-de-açúcar, do outro lado descarregavam, traziam e entregavam a cana. Este ainda existe é fonte, é lá além, à frente da Rua do Carmo. Esta outra vez a Companhia de Aguardente ainda tinha escrito aqui, ainda não tinha escrito aqui. Este é aquele ao lado do Clif Bay que já não existe, eu tenho fotografado no mar está aqui, tenho estas que estão escritas. Tenho este de 1909, outro 1914 muito antigo, este é a Zona do Lido. Este é o Porto da Cruz isto é só cana-de-açúcar.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Há bastante curiosidade, mas também porque eu incentivo. Quando está muita gente lá eu não tenho tempo. Eles estão aí “ pá pá pá”, é servir e não dá tempo, mas as vezes aparece aí... E também há muita gente que não está interessada, querem beber uma bebida e ir embora. Mas há muita gente interessada. Eu às vezes começo a “picar” (picardia ou provocação) e pronto imagine, não ‘há aqui ninguém e chega um casal que são porreiros que são interessados. Eu começo a picar e a dizer, “há sei o quê”, e então eles começam a fazer perguntas e prontos, mas há muito interesse. Eles estão cá na Madeira querem saber coisas sobre a nossa cultura. É claro que há muita gente que esta a se marimbar, eles querem lá saber. Querem é sol e praia, comer e beber, não querem saber o que que é feito. Mas há muitos que fazem perguntas.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Esta “maltinha” do *Instagram*, não. Mas veja, das duas uma, ou vai ser bem pago e vai haver muita malta, aquela malta que não vai seguir, nem todos vão ser médicos, engenheiros e advogados. A gente precisa de tudo e esses

que não forem para engenheiros, médicos e advogados, algum, vai ter de recolher o lixo, algum vai ter que fazer jardinagem, vai ter que plantar batatas e a gente precisa. E então vai haver algum que vai plantar cana-de-açúcar. Há gente naqueles grupos. Eles tinha malta jovem, mas eles fazem mais como *hobbie*, fazem aquilo como algo esporádico naquele dia. Nós fomos lá havia espetada, vinho, eu fiz poncha. NÃO SEI SE SABE, MAS ANTIGAMENTE POR TRADIÇÃO ELES PUNHAM TIPO PIQUENIQUE E COMIAM TODOS JUNTOS. Sim, sim, eu fui a uma vez à Ribeira Brava e eles fizeram isso. Já foi há alguns anos já. Eu ainda não tinha isto aberto, em 2008 ou 2009, eles fizeram isso. Elas trazem café de manhã, depois trazem uns garrafões de vinho, fizeram um cozido fazem isso num dia ou dois ou num fim-de-semana de festa e porquê? Porque são pequenas plantações! Eu queria ver se eles, a malta, eles reúnem a família toda e a malta vai lá ajudar naquilo naquele dia, é um a festa, come-se, bebe-se, cantam e tudo. Agora se fosse para estar lá uma semana, duas, três a trabalhar, já não era tão divertido, já é trabalho mesmo, e aí já tem de ser bem pago. Eu conheço um senhor no Porto Moniz que ele tem um grupo de malta de lá que na altura das vindimas, ele contrata, ele já sabe, ele tem um bar, ele já sabe quem é, ‘olha dia tal, quando ele vai apanhar alfaces, ele também já tem essa malta, quando vai apanhar sementes (termo regional para designar batatas) ele também sabe. Ele por a caso não tem cana-de-açúcar, mas se tivesse em abril e maio ele já sabia que com aquela malta que podia contar com eles, mas são pagos e ele dá almoço dá jantar e bebida. Tem de ser, por isso, eu não sei se no futuro, daqui a vinte ou trinta anos vai haver, se ainda vai haver essa malta.

-Acha que a gastronomia sacarina e produção agrícola pode vir a desaparecer? Porquê?

Eu não sei, eu sei que o pessoal treme todo o que é trabalho duro, ninguém quer fazer. Eu também sou sincero também eu não queria. Eu não queria ter isso como profissão, mas olhe, isso é mal pago. O que eu costumo dizer nos países nórdicos um jardineiro é um senhor é considerado um artista, um jardineiro é um artista. Aqui um jardineiro é um zé ninguém, é um desgraçado que está ali a varrer, a podar às árvores, a limpar o jardim a cavar, lá é um artista. E nós vemos os jardins, aqui também fazem mas aqui é um zé ninguém, um desgraçado não valorizam.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Principalmente divulgar, enquanto não houver uma divulgação como deve ser. É assim, eu posso ser o melhor escritor do mundo e ter o melhor livro do mundo, se ninguém souber que tenho esse livro, eu não consigo vender esse livro. Portanto, a gente até tem um bom produto. Os nossos bolos de mel são muito bons. As nossas broas também são boas. O nosso mel também é bom. O nosso rum é bom. Eu tenho aqui clientes que vêm e conhecem os runs do mundo todo e dizem: não vocês têm bons runs aqui na Madeira. Só que é a tal coisa, de que serve se eles não conhecem. Toda a gente, a maior parte dos ingleses, querem Bacardi e Capitão Morgan, porque é o que eles têm lá, e é o que eles conhecem. E esses são os que não valem nada, porque além de serem industriais têm outra coisa. Conseguem imaginar as fábricas que produzem aquilo são como em todo e qualquer minimercado a que a gente vá desde os Estados Unidos. A gente chega lá tem uma garrafa de Bacardi até mesmo aqui nos clubes, portanto, se chega cá à Madeira imagine as fábricas que não fazem isso, é feito a martelo.

-O que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

É a divulgação. Na Escola de Hoteleira devia haver informação para os miúdos que estão lá a tirar os cursos. Devia haver quando forem para os hotéis trabalhar, para os restaurantes, para os bares e saberem o que é que estão a vender e dizer ‘não a gente tem isto, isto e isto, isto é nosso vocês querem experimentar?’ “Olhe temos este que é, este que é não sei de onde, e temos este”. A maioria dos turistas vai dizer que quer o produto regional. A maioria vai querer. Vai haver um ou outro que vai dizer não conheço quero o Bacardi, porque o Bacardi já conhece. Mas há sempre o reverso. Eu tenho montes de histórias que davam um livro. Uma vez, um casal de velhotes ingleses quando eu ainda estava na outra casa, chegaram lá e pediram duas macieiras. E eu disse ‘eu não tenho maceira por

duas razões. Primeiro isto é uma Casa de Rum e maceira não é rum. E segundo a maceira não é de cá da Madeira, é do Continente. Não, não, há maceira. Aqui na Madeira e maceira é rum. Eu disse não é. Maceira é do continente. Tens a certeza? Eu tenho a certeza, maceira não é madeirense e outra coisa maceira não é rum é aguardente velha vínica. Tem a certeza? Já venho à Madeira desde 1987, e o meu marido veio aqui recentemente e bebeu maceira. Só que lá eles chegam aos restaurantes pedem uma maceira e eles tem. No meu tiveram azar, porque eu não tenho. Por um lado, teve azar ou teve sorte, porque eu expliquei a eles, e eles não já vinham aqui à Madeira desde 1987, e toda a gente diz que maceira é rum. Não, não é, é vinho, é brandy. Eu fui à internet e fui buscar a minha garrafa de maceira e disse esta aqui é um brandy. Aquilo é um brandy não é conhaque mas é um brandy. Conhaque é da região de Conhaque. Todos os outros que não são da região de Conhaque são brandys. Nós também tivemos um aqui da Madeira. Esta que está aqui é madeirense, é uma aguardente vínica da Madeira do engenho do Porto da Cruz, aguardente vínica. Este foi uma edição limitada, só tenho esta, No total foram feitos 2074 litros, número de garrafas 2064, foi destilado em 2009, tem o lote, foi engarrafado em 2018, e esteve a envelhecer em cascos de carvalho.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Esta questão não se colocou.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

(riso) O que é que eu acho? (risos) Eu acho que deviam ser recuperados e fazerem-se coisas. Em Machico esse que eu estava a dizer, esse já está em ruínas e foi recuperado, foi comprado e nunca foi vendido, nem alugado, nem nada. Mas está lá a placa aluga-se, mas ainda não houve ninguém que pegasse naquilo. Eu acho que estão a pedir uma fortuna. Eu já telefonei para lá. Já telefonei para um agente imobiliário, é muito caro e ninguém pega. Aquilo dá um restaurante ou um bar, aquilo dá tanta coisa e está tudo recuperado. Dentro não tem nada. Eu fotografei aquilo tudo, aquilo está impecável, um espaço vazio que não tem máquinas, não tem nada. É só o espaço vazio, e dá para pôr o que a gente quiserer lá dentro. Dava para comprar umas máquinas, nem que fosse no Brasil e por lá e não precisavam de estar a funcionar, só para os turistas verem, tipo museu. Aquilo não dava um museu espetacular? E há mais aí. O que estava no Sacharum demoliram, mas podiam ter aproveitado uma parte e fazer o hotel à mesma. Mas não, demoliram tudo. O que estava ali, ainda fizeram um museu e está porreiro, é melhor do que nada. O DO JARDIM DO MAR ESTÁ CAIR AO PEDAÇOS. O do Jardim do Mar eu tenho aqui fotografias. Esta porta que tenho é a porta do engenho do Jardim do Mar. Eu fotografei a porta já tem alguns anos e estava lá. Isto recuperado não dava um hotel lá? Com esta vista de mar à frente. Mas sabe o que acontece, um amigo meu que é fotógrafo, houve uma exposição no Museu Nacional. Ele falou com eles lá. Eles já tinham uns quatro ou cinco anos. Ele usou fotografias que estavam aqui. Ele pediu a porta e depois ele queria devolver. Então perguntou como tu gostas destas coisas queres pôr, tenho aqui uma roda de engenho. Eu fui arranjando aqui e a acolá. Este comprei a um senhor que tinha. Este é um espremedor de cana antigo, deve ter perto de uns duzentos anos, isto é manual, estava a ver este pedaço de madeira quantos anos isto deve ter? Este era dos engenhos de trapiche este eram os escravos que usavam, há imagens com um escravo de um lado e o outro naquele e vão rodando era o trapiche. Este que está aqui é um espremedor ou quer dizer de engarrafar as garrafas também antigo. Eu vou mostrar uma coisa FOTO DA FÁBRICA DO TORREÃO? Eles nasceram em 1849, eu acho que foi uma asneira o que fizeram lá. O prédio estava em ruínas, mas mesmo que não estivesse recuperassem o prédio e fizessem o parque e o jardim. Mas aquela parte de baixo dava para fazer ali um museu. As máquinas estão lá, mais meia dúzia de barris, sei lá, mais uma data de garrafas, eu sei lá, uma coisa assim já dava para fazer um museu. Era mais uma coisa que os turistas iam gostar com bastante informação (o senhor tinha um presente que mostrava a comemoração centenária da festa da fábrica do Torreão e mostrou-me um prato com a dada comemorativa).

Entrevista na Quinta Pedagógica nos Prazeres na Calheta

Qual é o seu nome?

Noémi Freitas.

-Qual é a sua Profissão ou função?

Sou coordenadora da Quinta.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho? Qual a sua história?

Quando comecei a trabalhar? Em 2014, mas a quinta começou em 2000 vai fazer 21 anos. E surgiu quando o padre Rui veio para aqui, entretanto saiu o outro pároco e ele veio para aqui, encontrou este terreno todo abandonado. A casa paroquial também, estava assim em ruínas. A freguesia sofria de tudo o que sofrem as freguesias rurais, portanto do despovoamento rural. Não havia jovens para dinamizar e então pensou: bem, como nós vamos atrair pessoas para aqui? E começou a criar um jardim de ervas aromáticas. Isto aqui, começou tudo a ser plantado com uma parceria com o Jardim Zoológico de Lisboa, trouxeram os animais, criámos um mini jardim zoológico. O que é que começou a acontecer. Os pais traziam as crianças que visitavam a quinta. Depois começaram a vir turistas. E no fundo, começou a ser um polo de desenvolvimento a nível local, até bastante importante. Os prazeres deixaram de ser um local de passagem e passaram a ser um local de paragem obrigatória. Portanto, o que acontece, nós atraímos os visitantes e eles entretanto vão almoçar aqui ao restaurante, a outro restaurante e vão até ao supermercado. Nós até nem temos refeições porque a ideia depois é mandá-los para os negócios locais e desenvolver essa economia, criar dinâmica a nível local. Depois a ideia era, o padre Rui já era do Santo da Serra, portanto, já tem desde a família tradicionalmente uma ligação a cidra. Havia também um desperdício de cidra de maçãs, os peros, os legumes e as frutas. Ele disse: bem, como vamos rentabilizar isto? E então começou a fazer a cidra, os vinagres de cidra, as compotas, e depois, nós fomos comprando a fruta a nível local. Portanto, quase todos os agricultores são locais, nós compramos, a maçãs são aqui da zona daqui. A ideia é poder, também, de alguma forma, contribuir com a economia familiar e trabalhamos uma economia circular. Nós compramos, transformamos, vendemos, voltamos a comprar, voltamos a transformar, vender e é assim que trabalhamos. Temos também uma casa de cidra que resultou de um trabalho de produção de cidra e aproveitamento de cidreiras, que estavam em extinção de forma a não perder a identidade do produto. Isto não é só uma quinta de chás e animais.

-Qual a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

Eu penso que a inspiração agora é estar assim a falar, não sei, o padre Rui a inspiração dele a fé. No fundo deve ter sido, na paroquia ele é um padre e acho que, o que o move muito é a fé e também a natureza e contacto com a natureza. E esta aptidão, falo por ele, ele começou uma predisposição, um gosto pessoal pelas questões das flores, pelas questões da natureza, para preservar aquilo que é nosso e dá muito valor ao que é regional. Por trás, penso que está enfim, a natureza, Deus, deve estar tudo isso interligado.

-Qual o seu principal objetivo?

O nosso principal objetivo é valorizar o meio rural.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Variadíssimos, temos o turista, temos escolas, temos instituições, temos miúdos, temos os pais, enfim é mesmo variado. ACHA QUE É UM NÚMERO EQUILIBRADO? Hoje em dia não sei o que lhe dizer, há uma grande quebra do turismo. O que eu sinto é que há muitos de cá que nos visitam no fim de semana e nas férias. O que eu acho é que o turista que também nos visita é o que mais compra. Somos visitados pelos turistas, mas também pelos locais (houve hesitação na conversa).

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

Os licores, o mel, daí vêm as broas de mel o bolo de mel, é isso, é isso. E é claro, a poncha.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Não sei, não sei se têm conhecimento.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

É assim, eu tenho conhecimento, agora não sei os outros se realmente têm. É assim, história. Aqui na Calheta têm contacto com a Ponta de Sol, não têm engenhos porque nós sempre vivenciamos esta questão da cana-de-açúcar, e de levar a cana. Eu acho que depende da zona, depende da faixa etária é difícil responder a isso, não tenho conhecimento.

-Acha que os turistas conhecem dos produtos gastronómicos associados à cana?

Acho que está bem divulgado mesmo. Eu acho que isto está, toda a gente sabe o que é a poncha, quer dizer, só não sabe quem está interessado, não sei. Hoje a poncha está em todo o lado, Antes tínhamos uma coisa ou outra. Eu acho que todos conhecem o bolo de mel, e as broas. Eu acho que os sítios por onde passam acabam por divulgar, os hotéis devem oferecer, às vezes vem na TAP. E já dão, portanto, acho que está bem divulgado.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Eu acho que nós fazemos os licores com aguardente da cana de açúcar. Nós temos mesmo muitos mas muitos prémios associados ao licor, e eu acredito que a, aguardente, em especial do engenho que usamos aqui, tem influência nisso. Portanto, eu acho que promove a qualidade dos licores.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e sua história no seu ponto de vista?

A cana-de-açúcar é muito importante já foi um grande ponto de desenvolvimento e continua a ser, há muita gente que depende da aguardente. Já fomos grandes fornecedores de açúcar. Eu acho que tem uma importância relevante e hoje em dia também. Há muita gente que faz vida com aguardente, os comércios, as barraquinhas, é uma coisa. Eu sei que a poncha é um bocado mais recente, assim no geral. Eu acho, tornou-se numa moda no geral, e que não vai sair já esta identidade, e é identidade. Eu acho que tem muita importância, eu acho que temos mesmo muita importância. Para não falar nos agricultores que recebem. Portanto, há incentivos para isso, também é importante para a economia familiar.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

Aguardente, e agora estou a lembrar-me do mel de cana para as broas de mel.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

As broas de mel, podemos falar dos licores, mas muita gente também faz licores com álcool. Eu acho que são as broas de mel.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim, sim, essa parte acho que está bem conseguida.

-Costuma vender os produtos do seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Sim, para as lojas aqui só para o comércio regional, para o estrangeiro não sei se conseguimos, porque não temos maquinarias. Imagino que tenha um grande cliente e que me pede mil compotas de papaia laranja. Eu não tenho. Era um passo em que tínhamos de nos industrializar, uma coisa que também não queremos muito. Talvez um produto ou outro, mas penso que não será muito viável.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

Nós temos o serviço educativo que é feito através do professor Nélio, que faz as visitas das escolas e das instituições. Portanto, ele passa pela galeria, pelo herbário, pela quinta pedagógica e vai explicado a história o porquê no caso da galeria, contextualiza a exposição, que está no momento, contextualiza o herbário. Além disso, temos o jardim das plantas endémicas da Madeira que é pequenito, que é uma voluntária alemã que também faz visitas guiadas.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Sim, são provas que nós fazemos, depende. Nós temos muitos licores no Natal, por exemplo se calhar a baga de uveira vamos dando a provar aqueles que são mais típicos. Mas isso sim, agora com o covid não. Mas nós temos sempre uma série de compotas onde as pessoas podem provar, mas agora não fazemos isso. Divulgamos muito o nosso produto em barracas em festas e isso também é importante. Festas como a de Natal na Placa Central, a Feira do Gado, a Festa da Banana, a Festa da Ribeira Brava, acho que é do Maracujá, participamos em muita coisa, Festa da Ponta do Pargo, que é um grande centro de desenvolvimento para dar a conhecer os produtos.

-Qual mais ou menos a percentagem anual de produção? -Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Não. É muito difícil de calcular, mesmo muito difícil. Já tentei fazer isso há pouco tempo. Nós tivemos um estudo de caso, para a União Europeia, por causa da redução do Imposto de Álcool e tivemos de fazer uma série de cálculos, é muito difícil. Não sei, nós gastamos muito em mão de obra. Nem temos noção, mas por exemplo para engarrafar um licor uma empresa grande engarrafa em trinta segundos, nós demoramos um dia inteiro e são oito pessoas à volta aquilo. Vamos buscar baga de uveira, são não sei quantas pessoas, todos os dias, baga de uveira, e não sei calcular isto muito bem. Eu acho que a percentagem de lucro muito sinceramente não sou especialista, mas penso que, a margem não é muito grande. Porque temos mesmo muitos custos. Quando estamos a falar de custos estamos a falar por ser um processo artesanal com esta mão de obra. Quando alguém está a apanhar baga de uveira não está a fazer outras coisas. Portanto, isto leva mesmo muito tempo. Depois, também somos muito pequeninos não. Podemos comprar milhares de garrafas, temos de comprar mais reduzido, mais vezes. Portanto, mais pagamento de transporte, menos margem de manobra para negociar com o fornecedor. E quanto mais, mais nos reduzem os custos de transporte e depois, isto é, se pensar numa compota, por exemplo, numa compota de tangerina, que leva quatro dias a fazer no processo também estou a dar um exemplo do pior, mas normalmente demora uma tarde inteira, são duas pessoas que estão ali a fazer. A margem não é muito grande.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Temos alguns. Eles são cerca de 20 mil, mas temos montes de gente que passa ali sem pagar, forçam constantemente a barreira e a barreira está constantemente avariada, por exemplo. Nós temos de pagar alguém ao fim de semana para que as pessoas não passem.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Não sei, não faço ideia.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Eles procuram muito o produto regional, basicamente é isso. ELES PERGUNTAM ALGUMA COISA? Os modos de fazer, provavelmente, mas não têm assim muitas curiosidades que possa ressaltar, acho eu.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Não sei, não sei, eu acho que isso depende mesmo dos incentivos. E acho que a União Europeia tem mesmo muito poder nisso. Não sei, a União Europeia dá alguma coisa. Os engenhos devem saber mais do que eu. Às vezes oiço aqui uma coisa que, às vezes temos reuniões aqui com eles, mas vai depender muito dos apoios a nível europeu.

-Acha que a gastronomia sacarina e que a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Acho que não vai desaparecer por completo. Eu acho que vai ter a ver com questões políticas, mas o facto do rum agrícola é realmente uma identidade cultural. Eu acho que sem os incentivos não sei se se consegue sobreviver e se os engenhos têm vontade de continuar. Mas agora havendo incentivos eu penso que não se perde, e se se perder é muito grave.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que é que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Relativamente à cana-de-açúcar, não sei, divulgar lá fora, será? TALVEZ PASSAR UM POUCO PELA ESCOLA? É uma boa questão realmente, sim. Porque ela está muito associada à poncha, se calhar a escola, tinha de contextualizar bem toda a história para trás. Eu acho que a divulgação está mais ou menos, não sei é a minha opinião, está mais ou menos bem feita, mesmo a nível do turismo se elas têm um festival de rum ou não têm.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Manter o que já se tem é muito bom.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Não sei, reabilitar, utilizar para a comunidade. Quer dizer, não tem de ser, necessariamente, um museu, pode ser uma outra coisa, mas mantendo as ruínas. Porque até os próprios engenhos têm museus, a não ser que algum tenha uma importância acrescida, se calhar reabilitar, não deixá-los perder.

Entrevista na fábrica de Santo António

(33.45 minutos)

Qual é o seu nome?

Bruno Vieira

-Qual é a sua Profissão ou função?

Eu sou administrador, aqui da empresa da Fábrica de Santo António.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Eu estou aqui na Fábrica Santo António já para aí há uns doze, treze anos. Na altura vim como diretor de produção, e depois acabei por ser convidado para ficar à frente da empresa e ainda cá estou.

-Qual é a sua história?

A fábrica foi fundada em 1893, portanto, há 129 anos, há 128 anos perdão, por um senhor chamado Francisco Roque Gomes da Silva, tem ali em baixo a fotografia. Surge na Madeira como a primeira fábrica de bolachas e biscoitos. Na altura a sua esposa Guilhermina era uma grande devota do Santo António e daí o nome, fábrica Santo António. E ela foi a criadora da maioria das nossas receitas antigas, e terá sido a partir daqui que se desenvolveu a fábrica de Santo António. No início as nossas latas, o nosso produto é comercializado naquelas latas de metal, daí estar muito associado à fábrica Santo António. Com o passar do tempo deixou de ser permitido e, hoje em dia, comercializamos as embalagens normais. A nossa loja e nossa fábrica sempre foram aqui. E nos últimos anos temos remodelado, não só a fábrica, mantendo o artesanal, e a produção artesanal, como também, oferecemos alguns melhoramentos nomeadamente na parte de imagem da loja de produtos.

-Qual a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

Eu acho que aquilo que me inspira mais é a história da fábrica. Aquilo que ela representa não em termos de dimensão, porque é uma fábrica pequena, mas em termos de história. Na minha ótica tem cada vez mais potencial. É obvio que temos sentido muito para se tornar cada vez mais um ponto de passagem para quem visita a região. É nesse sentido que também temos melhorado a nossa oferta, a nossa imagem, o nosso *gift*, e acho que é um bocado também a pensar quando nós visitamos muitos outros países. Nós encontramos espaços não só igrejas, não é só vista é também, muitas vezes gastronomia. Eu acho que isso é uma coisa que deve ser preservada, é importante. Aquilo que mais me motiva aqui dentro de facto é a história e a alma que esta fábrica tem que só quem está aqui dentro é que percebe. É uma fábrica que se sente muito. Já passou aqui muita gente, muita história, É uma fábrica muito acarinhada pelo madeirense.

-Qual é o seu principal objetivo?

Portanto eu comecei aqui. Pelo que lhe vou dizer, conciliar as coisas más. E uma coisa que temos vindo a sentir aos poucos somos a principal referência em termos de doçaria regional madeirense.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Com esta história do Covid deu para perceber que o nosso principal cliente é o madeirense. Antes não tínhamos esta perceção. Tínhamos alguma, mas conseguimos ter exatamente, o nosso principal cliente é o madeirense, ainda especialmente para determinados produtos. Não podemos generalizar e vou dar um exemplo, o consumo de bolacha, o consumo de rebuçados, a broa tradicional é muito o madeirense. Algum bolo de mel mas é muito pontual para a altura do natal. Durante todo o ano os grandes volumes de bolo de mel que vendemos tem muito a ver com

o turista, principalmente o Continental, que é muito apegado ao bolo de mel, assim como, às broas especiais. Temos de assar, temos uma maior procura, temos turistas, a nossa loja também é muito virada para o turista que nos visita e o principal não só é o continental, por causa do bolo de mel, o mel de cana, este é o principal apreciador do bolo de mel.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

É o bolo de mel, é a broa de mel, o rebuçado de mel de cana, também, e é nós termos um produto que nós criamos aqui que também é muito procurado aqui que é broa de gengibre com mel de cana, que funciona muito bem, basicamente de mel de cana, é isto.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Existem muitos produtos, não é só o mel. Por exemplo, nós temos o rum e nós temos aqui muito rum bom aqui na Madeira. Um rum que eu gosto muito é o rum 9 70 do Engenho do Porto da Cruz, que é o engenho salvo erro que ainda é a vapor, dos únicos da Europa. Eu gosto muito daquele rum. A gente chama aguardente, o madeirense chama de aguardente, mas em termos de exportação nós temos o termo correto é o rum. Eu acho que existe muita informação, muito turista que associa o que é o mel, o mel de cana, que está muito associado à Madeira, mas também, acredito que há muito que não está e há aqui uma situação que é, nós temos um programa, como já tinha referido há pouco, que é a autenticidade dos produtos regionais. Porque não há um padrão estipulado daquilo que deve ser em termos de níveis de qualidade. Por exemplo, o bolo de mel existe de lá de cima até la baixo. E o turista, existe muitas das vezes o turista. Eu acredito que exista muito turista que não gosta de bolo de mel, porque nunca provou um verdadeiro bolo de mel. Há uma tendência do negócio falar mais alto e versões da qualidade. Não é o nosso caso. A fábrica de Santo António aqui tem feito precisamente o contrário, tem aumentado na nossa qualidade. É uma das coisas que fez também nos afirmar cada vez mais, nos últimos anos, foi exatamente isso, foi reforçar a nossa qualidade que é o único caminho que podemos seguir.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Sim, o madeirense, o madeirense. Eu acredito que tem mais conhecimento, que por ser da terra tem mais conhecimento do que o turista de uma maneira geral. E acho que o madeirense valoriza, eu sinto, eu aqui sinto que o madeirense acarinha muito a fábrica de Santo António, que valoriza e principalmente, prioriza as coisas que são feitas com qualidade.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Penso que não. Penso que pode haver uma vaga ideia de um ou de outro, que se pode informar. Há muito turista. O turista que vem a primeira vez à região vem à procura de uma experiência nova, e de todas as vezes tem informação mais direcionada para a parte de lazer, a parte de descanso, de passeio, de passeio nas levadas, e depois então, o acesso à gastronomia. Quando está cá no local, não vem com isso na cabeça.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Eu acho que é importante, é um ingrediente importante, que nós temos. É um ingrediente importante porque é um ingrediente que não é só na Madeira que nós temos cana-de-açúcar. O nosso mel de cana, o nosso rum, acho que têm características únicas. Daí a defender que os produtos têm de ser feitos de forma autêntica, se não (não entendi a palavra) como é a pergunta? É importante porque é um ingrediente são chamados os produtos estrela. Nós temos produtos estrela desde o rebuçado de funcho, o bolo de mel, a broa de mel, a bolacha Maria, a marmelada e o mel de cana estão sempre associado aos produtos estrela. Os produtos que registaram mais procura: o bolo de mel, a broa de mel, a broa de gengibre, isto junto com o mel de cana, isto é, é um ingrediente importante. O mel de cana

tem uma característica de preservação impressionante. O bolo de mel aguenta imenso tempo nem é adicionado conservante, é natural.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Não se colocou esta questão.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

É o mel de cana só, e o açúcar também. Nós utilizamos o açúcar que vem da suíça, é açúcar que é importado, portanto, já nem é daqui isso vem de fora e eles distribuem pela região. E o mel de cana, do Ribeiro Seco, nós aqui fazemos com o mel de cana do Ribeiro Seco.

-Para si qual é o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Gosto muito do bolo de mel. O nosso bolo de mel e mais de meia dúzia bolos de mel aqui na Madeira. Há muitos lugares aqui que fazem muitos bons bolos de mel. Alguns lugares com qualidade.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim, ao bolo de mel e à broa de mel e ao rum essencialmente. O resto acho que não. O que esta associado ao mel é o bolo de mel, o rum e a broa de mel.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Sim, nós vendemos Nós temos o nosso produto não só aqui na nossa loja como também alguns minimercados e supermercados aqui na região. Para fora mandamos para o Continente Portugal e Reino Unido. Temos outros, mas pontualmente poucos locais, com rotação só estes.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas?

Não, nós não fazemos porque tem a ver com a limitação de espaço. Ou seja, nós este momento não temos espaço que nos permita criar um café aqui, ter corredores de segurança para as pessoas fazerem visitas. Daí nós não temos, não temos espaço suficiente. Não quer dizer que não seja uma coisa que não se faça no futuro, mas para já essa possibilidade está fora de hipótese, por questões de higiene e segurança.

-Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Sim, nós devemos ser a empresa da região que mais faz. Eu tenho receio no que vou dizer, mas eu não sei se há empresas na região que ofereçam tanta degustação como nós. Posso dizer que hoje você veio num dia que a rapariga que faz a degustação hoje não veio. Nós hoje, por acaso, não temos a bancada livre mas se você passasse ontem ou a semana passada e passar daqui a uma semana porque ela foi de férias, e como ela vai de férias nós temos menos uma pessoa. Nós estamos a fazer. Fazemos dentro da loja. As pessoas que chegam mandamos para a degustação, ao turista e mesmo ao madeirense. Nós damos a oportunidade de dar ao nosso cliente antes de comprar. Nós vamos passar a tarde daqui para a frente com uma bancada ali na porta a dar degustação a quem chega, para quem vem à fábrica conhecer o produto. Nós oferecemos a degustação para ter ideia do que é o produto antes de adquirir, isto não é um ato de estar aqui a oferecer produto, tem a ver com uma estratégia, que nós temos de dar a conhecer um produto e também temos porque acreditamos que funciona. Porque se eu chegar aqui como continental ou como turista pela primeira vez que não conhece, se eu chegar ali ao balcão e se o trabalhador perguntar ao cliente o que é que deseja, “olhe não sei” deixe-me ver uma coisa qualquer para despachar. E a partir

do em momento que eu provo uma gama de produtos cinco ou seis produtos, um bocadinho de mel, de broa, vou saber exatamente aquilo que quero. Nós acreditamos que isso tem impacto depois na melhor decisão do cliente, como também, influencia nas vendas. Portanto, nós é o que proporcionamos ao cliente. Para já estamos a fazer isto há mais de dois anos. Nós pensamos no cliente que vem aqui à Madeira e no madeirense que vem aqui à nossa loja, que têm oportunidade de provar o produto antes de adquirir. A gente consegue fazer uma prova em segurança. O cliente prova e depois escolhe. Portanto, é uma estratégia que nós temos e que tem agradado imenso e temos tido um *feedback* muito positivo. Se a gente for ao Google, vê-se gente a elogiar muito não só o nosso serviço como também a parte de degustação, como eu já lhe disse não é comum uma empresa oferecer tanta degustação diária. Se você for ao Google e começar a ver as avaliações do Google, você vai ver todas as semanas turistas a fazer referência a isso. Portanto, gente que encontra uma degustação. E isso é uma das coisas que nós acreditamos aqui e que funciona no melhor serviço, que funciona para ambos os lados, para o lado do turista que teve a oportunidade de provar e para nós que também podemos aumentar as possibilidades de venda a partir de um pouco daquilo que a gente já conhece.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção?

Há isso é complicado de responder, nós temos imensos produtos. Só para lhe dar um exemplo a amêndoa tradicional da Páscoa, temos também o ano todo pode chegar às vinte toneladas, mas eu não consigo estar a dizer-lhe números assim por alto são vários produtos.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

As vendas, os lucros que temos aqui. Apesar da empresa ter resultados positivos há quinze anos a empresa passou por uma situação complicada, quase encerrámos. Hoje em dia, nós temos resultados positivos, temos a empresa estável, sem dívida. Claro que 2020 não é modelo para ninguém, 2020, arrasou bastante gente por causa do covid mas a cima de tudo, os resultados de um modo geral foram alcançados. O nosso objetivo aqui é criar condições e isso temos feito para que a fábrica continue a sua história. Daí nós não estamos muito focados na parte do resultado líquido, porque canalizamos grande parte desses valores para investimento. Daí termos conseguido nos outros anos fazer obras de remodelação na fábrica inteira. Hoje em dia, conforme a atualidade das exigências da União Europeia fizemos investimentos essencialmente não de produção porque isso mantém-se tradicional, mas de equipamentos de embalamento. Mudámos a imagem de todos os nossos produtos, todos sem exceção, mantendo a imagem o traço original. Dentro disto nós desenvolvemos uma imagem antiga, preservando a nossa imagem original, respeitando a história. Mas uma imagem mais atualizada que vai ao encontro que se aceita atualmente. E isto tudo foi investimento, tudo só foi possível vendo o que é nosso para um ambiente saudável.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não, não temos.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Não estou a par. Sabe porque que eu vou dizer isto, 0.27 cêntimos é barato, eu acho que é. Mas é curioso sabe por que é que o mel de cana é caro? Mas isso é uma matéria que eu não faço parte do processo. Eu não sei o que é que representa, eu não sei o que é que representa em termos de trabalho, em termos de mão de obra, não faco ideia em termos de transformação em mel, não faço ideia o que é que representa. Se há uma coisa que a vida me ensinou é a falar das coisas que eu domino ou estou a par. Aquilo que não domino... Agora sei que o mel de cana é caro, é um ingrediente caro. Agora o que envolve isso não sei. O que diz respeito a isso não consigo colaborar.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Sim, eles têm. Eles cada vez mais ficam fascinados em primeiro lugar com o espaço físico, porque a loja hoje em dia, fizeram-se na altura do confinamento melhoramentos nesta loja. A loja está um espaço bonito, sente-se muito a história. Muito colorido devido às caixas e as vezes há sessões fotográficas aí de turistas, porque acham de facto que é um lugar diferente. E é isto que nós temos tentado preservar, esta identidade e esta referência de passagem, porque nós de facto estamos. Eu sou sempre suspeito para falar, mas nós quando entramos nesta loja, de facto, estamos a entrar num espaço diferente e de história de uma região que tem gastronomia, doçaria diferente com história, com uma estética muito própria, com um conceito muito próprio, como não se vê num outro lado do mundo e é isso que temos de valorizar.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Eu não consigo responder a essa pergunta, porque eu não sei qual é o grau de satisfação dos agricultores atuais. Mas uma coisa é certa, aquilo que eu sei é que em qualquer área de negócio, os negócios só são bons quando são para ambas as partes. Se uma das partes não está satisfeita a tendência será se perder. Que as novas gerações podem já não querer, ou justifica ou não justifica. E as vezes o que acontece é que às vezes quando isso acontece vai haver uma diminuição da produção e os preços começam a subir. E não é bom para ninguém. Mas é como eu já lhe disse, eu não estou a par disso, eu não sei por exemplo como é que disse 40 cêntimos? 27 cêntimos eu não sei se 27 cêntimos se cobre o condutor, se justifica ou não, são coisas diferentes. Às vezes posso dizer, queixo-me de estar a fazer contas, dá para mim e dá para as despesas e estou satisfeito mas se calhar queria mais e queixo-me. E outra coisa é realmente dizer que isto não justifica e não justificando é uma coisa que se começa a perder. Mas eu não acredito que isso aconteça. Porque eu acho que é um ingrediente essencial o mel e no rum. Portanto, não acredito que se perca isso. Haverá sempre maneiras de se dar a volta, nem que seja com um apoio do Estado. Eu penso que haverá sempre da parte do governo regional maneira de contornar, para que nunca se perca isso. E acho que sim, que é importante que nunca se perca a cana-de-açúcar da Madeira.

-Acha que a gastronomia sacarina e a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Foi o que eu disse, ainda há pouco. Sinceramente, acredito que não, que não irá desaparecer. Acredito que irá sempre haver, sempre. Vão encontrar sempre soluções como preservar isto. Porque há, como já lhe disse, há negócios que dependem disso, que não é só o mel associado ao mel de cana, como também, o rum, e o rum é uma coisa importante que nós produzimos bastante rum na Madeira.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Isso também não sei responder.

-O que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Eu acho que será sempre a valorização do produto, a valorização do produto (o entrevistado perguntou-me qual a real situação do estado em que esta a cana-de-açúcar neste momento?) (Referi as dificuldades e a história de todo este bem agrícola de uma forma genérica). Eu já ando nisto há alguns anos também. Isso depende muito da procura e da oferta, como tudo, há uma série de matérias-primas que neste momento estão aumentando o preço. O cartão culturas vegetais está aumentando o preço, porque alegam que houve devido ao covid houve escassez de matéria-prima. Portanto, isto é tudo um ciclo. O que acontece há menos aumenta o preço. O que eu acho que. Eu sinto, por exemplo, vou dar um exemplo, tenho aqui um ingrediente que eu não vou revelar qual é, mas que é um ingrediente que nós usamos bastante em bastante quantidade anualmente que também depende da agricultura. E nós tínhamos um preço. E isto é só para dar o exemplo. E havia sempre uma altura do ano que faltava o ingrediente. Eu por iniciativa própria decidi chegar ao pé do agricultor e tentar perceber os valores que ele tinha e não sei o que o agricultor não estava para manter a produção. E eu decidi valorizar aumentando ao quilo a matéria-prima, coincidência ou não, nos dois anos seguintes nunca houve tanta matéria-prima como havia e digo isto, porque

quando compensa eles vão atrás. Isto é, mais ou menos, como quando estamos num vendedor damos um bom ordenado e nós dizemos, vais para a rua, vais vender, fazes o teu horário, e vais para casa. E a outra possibilidade é, está aqui o teu ordenado, e por cada coisa que tu venderes ganhas x. Há uma grande diferença entre isto, porque ele se ganhar o mesmo não vai correr, porque pouco ou muito para eles é igual. Se ele começar a correr atrás do produto para vender vai ganhar mais e vai correr, vai produzir mais, vai rentabilizar mais, e é um bocado isso. E com o agricultor é o mesmo. Isto não é nenhuma ciência. Isto já existe e o agricultor acaba por ser igual, sente-se satisfeito e se é uma coisa que lhe faz ganhar dinheiro ele vai querer mais, ele vai produzir mais, vai investir mais, e vai melhorar. E acho que é por aqui, o caminho, é por aqui. Porque ninguém dá nada a ninguém. Se há outra coisa que a vida me ensinou ninguém dá nada a ninguém, e isto, é preciso as pessoas saberem receber e dar. Eu acho que isso é uma situação que eu acredito que sim, como já lhe disse, não estou dentro do açúcar, mas acredito sempre que se consegue chegar a entendimentos, não acredito que isto acabe.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

As ambições para o futuro aqui na fábrica? Nós temos o segredo é a alma do negócio, mas nós temos. A fábrica tem vindo a inovar já no ano passado produzimos um produto novo que funciona muito bem, que foi um sucesso. Nos registos da Guilhermina tinha uma nota, nós estamos interessados em lançar produtos novos, muitas das vezes quando as pessoas não esperam nós temos sempre ideias e projetos uns mais próximos outros não tão próximos. O que é que a gente faz. O que posso dizer, aquilo que a gente faz não é feito em cima do joelho. Nós temos as ideias vamos amadurecendo e estudando. Nós decidimos e criamos um produto, temos de ter a maior certeza, Não certezas absolutas, mas nós temos de estar “quase convencidos” daquilo que o cliente muitas vezes quer. E acreditamos no que estamos a fazer. Ou seja, nós temos uma série de produtos e ideias, que eu não posso dizer o que são. Porque nunca me esqueço uma vez que eu fui a televisão, que nós aqui vamos de vez enquanto à televisão falar sobre os produtos que temos, e houve uma pergunta do género e eu disse o que pretendia fazer nos próximos meses. Aqui na instituição houve uma correria, isto foi um exemplo dos concorrentes nossos para apresentar a mesma ideia antes de nós. Isto para lhe dizer o quê? Que vamos aprendendo. As coisas são assim mesmo. A própria vida. O que posso dizer, nós temos projetos, temos planos sempre no sentido de valorizar a fábrica Santo António, a história da fábrica de Santo António, e aquilo que ela representa cada vez mais para a Madeira em termos de gastronomia. Não pela divulgação, mas sim pelo que ela representa em termos de gastronomia. Se eu chegar à Madeira e dizer vou fazer uma caminhada, vou fazer uma levada, vou ao restaurante não sei o quê, e antes de ir embora vou comprar uma doçaria típica da região. Portanto, acho que isto é importante preservar, não é só o vinho Madeira.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Devia de haver... é assim... CRIAR UM ESPAÇO MUSEOLOGICO? Sim, mais depressa também. Já vi situações de criar negócios diferentes com elementos do passado. Imagine por exemplo, um engenho em pedra e aproveitar esse engenho e montar um restaurante, por exemplo. Só ter uma parte visível desse passado, há a parte de museus, há parte de negócios, com o espírito da coisa. E talvez haja a possibilidade de reativar os engenhos. Mas isso também depois precisa de haver procura e como já lhe disse não estou dentro do assunto, a única coisa que é da minha área é comprar o mel.

Entrevista a agência Adventureland Funchal**(30. 49 minutos)****Qual é o seu nome?**

José Pedro Gaspar Câmara

-Qual é a sua Profissão ou função?

Vendas exatamente, na área do turismo ou guia.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Em 2014, desde o início.

-Qual é a sua história?

O lugar não é meu. Começámos inicialmente como uma empresa de animação turística como somos hoje em dia. O nosso principal produto é fazer excursões jipe de, mostrar às pessoas a nossa ilha através de *off road* e todo um percurso feito através de jipe, e dar a conhecer a nossa cultura e a nossa forma de viver. FAZEM LEVADAS? Também damos oportunidade de os clientes fazerem levadas, levamos ao engenho da cana de açúcar, levamos a alguns pontos específicos de forma a mostrar o que de mais bonito temos. NÃO SEI SE SABE AS LEVADAS FORAM CONSTRUIDAS PARA REGAR AS PLANTAÇÕES UMA DELAS A CANA DE AÇÚCAR?! Exatamente.

-Qual é a sua inspiração e o seu maior desafio no seu trabalho?

O meu maior desafio é que os clientes sejam recetivos o suficiente para aceitarem todo o nosso desempenho de forma a ter um melhor *feedback* da ilha, transmitirem a palavra, e aprenderem os nossos valores e costumes, e apreciarem da mesma forma.

-Qual é o seu principal objetivo?

Sim, dar a conhecer a nossa ilha da melhor forma e explorar.

-Quem é o principal público que os procura e as suas características?

Nós trabalhamos com diverso tipo de mercado habitualmente. O mercado inglês é o que tem maior resistência cá na ilha. Neste ano é um ano de controvérsias, finalmente temos os portugueses a fazerem turismo cá dentro. E é notório cada vez mais devido à situação que estamos a viver, a visita dos mesmos cá. QUAL FOI A ALTERAÇÃO QUE FORAM NOTANDO DESDE QUE ISTO COMEÇOU ATÉ À DATA? Nós inclusive estivemos encerrados durante o período de covid, porque não tínhamos turismo suficiente para conseguir manter a empresa aberta. Porque então, através dos apoios que foram solicitados, optámos pelo encerramento. E mal houve uma estabilização a nível de covid também, por nossa segurança, por segurança das pessoas em geral, cumprimos tanto as normas e agora sim, estamos a começar a sentir uma diferença. COMECAM A SENTIR MAIS MERCADO OUTRA VEZ? Exatamente.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

O bolo de mel é o mais famoso, as broas também, alguns pratos em que são usados o mel e a aguardente de cana, como é lógico, a própria poncha.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

A nível de história não têm muitas vezes noção como é feita a plantação da cana-de-açúcar. É claro que ao fazemos a rota em volta da ilha existem diversos pontos desde Câmara de Lobos, Porto da Cruz em que se conseguem visualizar algumas dessas plantações e a própria visita que nós fazemos ao Engenho tanto da Calheta como do Porto da Cruz. SÃO DOIS ENGENHOS A QUE FAZEM VISITA? Sim, o mais frequente é o do Porto da Cruz, porque também esta rota é mais famosa, a da zona da Calheta não será tão famosa como a do Porto da Cruz.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Arrisco-me a dizer que 80 por cento da população não tem bem ideia do que é a cana-de-açúcar. Podem ter ideia do formato mas muitas vezes se olharem para uma plantação de cana-de-açúcar, vão pensar certamente que são canavieiras ou assim. Muitos não. Sim, há pessoas que se falar do bolo de mel de cana de açúcar chegam lá. Mas a história, a plantação, o como é feito, o desenvolvimento, muitas pessoas não têm conhecimento e nunca se dirigiram a um engenho a ver como funciona. EM COMPARAÇÃO COM OS TURISTAS ELES TÊM UM MAIOR CONHECIMENTO? Os turistas quando vêm cá vem ao conhecimento. Nós por vivemos cá damos isto como um dado adquirido. A mesma situação acontece connosco quando começamos a fazer trabalho como guia, e finalmente, começamos a observar as coisas que nós temos no quotidiano, coisa que não acontece como regra geral.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

Sim, sim, ligam à cana-de-açúcar, ao bolo de mel, à aguardente de cana. JÁ LHE PERGUNTARAM SE O BOLO DE MEL ERA FEITO DE MEL DE ABELHAS? Já me aconteceu perguntarem isso, ouvem falar em mel pensam muitas das vezes que é mel de abelhas, acontece-me frequentemente.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Primeiro derivado ao processamento da cana-de-açúcar, as derivações da cana-de-açúcar, o próprio trabalho que é desenvolvido nos engenhos. O facto de, por exemplo, o engenho do Porto da Cruz ser uma atração turística, derivado do seu modo de funcionamento é dos poucos que ainda funcionam a vapor, na sua forma antiga. E as pessoas às vezes procuram coisas rudimentares, não coisas atualizadas e tecnológicas. Uma coisa, é olhar para máquinas, outra coisa, é estarem a visualizar o processo que por ali passa que não é só uma máquina, mas tem a mão do ser humano e conseguimos ver um pouco da nossa história. DE CERTA FORMA O VOSSO TRABALHO É FAZER A PONTE ENTRE ESSES LUGARES TODOS DA ILHA? Exatamente, fazer a ligação.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

Da mesma forma como somos vistos através do Vinho Madeira, também a cana-de-açúcar faz-nos ter uma certa visualização. No sentido que quando ouvimos falar de cana-de-açúcar ligamos muito a aguardente de cana. Na aguardente de cana temos vários sítios que são famosos, que colocamos também nesse mesmo roteiro, como por exemplo quando falam de aguardente de cana, muita gente visualiza Madeira, Cuba, estes são os principais pontos. O MADEIRENSE ASSOCIA A AGUARDENTE DE CANA À PONCHA MAS MUITAS DAS VEZES NÃO CONHECE OUTRAS GAMAS DE RUM NEM NOS RESTAURANTES E BARES SE CONHECEM FALTA UMA MAIOR DIVULGAÇÃO, O TURISTA QUE VEM SABE QUE EXISTE BANANA, VINHO E A PARTE DA CANA, DESTE TRABALHO DE RUM AINDA FALTA MUITO PASSAR PARA FORA ELES AINDA NÃO TÊM MUITO ESSA PERCEÇÃO?! Bebidas alcoólicas não faz parte da gama grande de apreciadores. Aliás as pessoas apreciam uma bebida alcoólica, não apreciam no sentido de saber o seu desenvolvimento. Da mesma forma que nós gostamos do nosso vinho, mas muitas vezes não sabemos qual foi a casta que foi usada e o

processo que levou até ser feito, conseguimos distinguir uma ligeira acidez, um ligeiro adocicado, não fazemos no sentido apreciativo tão fundo como deveria ser feito.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos?

Não vendemos diretamente, mas vendemos indiretamente ao fazemos a visita ao engenho da cana-de-açúcar nós vamos obrigatoriamente a seguir à loja de vendas, ou seja, ajudamos na promoção da venda, no intuito de receber uma garrafinha de vinho no natal (risos). Estou a brincar fazemos de forma a divulgar os produtos regionais.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Eu gosto da aguardente de cana por causa da famosa poncha. A famosa macia também é muito boa, eu sou muito apreciador de maciazinha. Não doçaria, nem tanto, embora acho piada. Mas ele pelo significado, pelo gesto, pela partilha, a forma como se deve partir um bolo de mel, diz tudo sobre o próprio bolo de mel. A essência do bolo de mel nunca se deve partir um bolo de mel, à faca porque o sabor muda. O significado da partilha, o simples facto se de estar a partir um bolo de mel com mão significa partilha.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Sim, sim.

-Costuma vender os produtos de seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

Não porque os produtos são os pacotes turísticos, fazemos os pacotes turísticos e damos a conhecer através de várias plataformas como o tripAdvisor e através do nosso web site.

-Fazem visitas guiadas a turistas? Como são essas visitas? -Fazem alguma espécie de degustação a quem os visita?

Nós fazemos através dos nossos *tours*. Fazemos já o *tour* em si, é feito com um guia, é considerado uma visita guiada pela ilha. Fazemos a parte de receção, é claro, dando a conhecer os pontos principais da ilha, inclusive passando em alguns museus e engenhos que achamos que sejam relevantes mostrar. E depois lá está feita toda uma promoção durante a visita aos diversos pontos, o que faz com que também ajudemos a comercializar alguns produtos dessas mesmas lojas ou engenhos.

-Qual é mais ou menos a percentagem anual de produção? -Qual é mais ou menos a percentagem anual de vendas ou lucros?

Nunca, não lhe consigo dizer. Não consigo mesmo, porque são valores muito instáveis no verão conseguimos um bom lucro, conseguimos obter. Neste tipo de área nós trabalhamos como uma formiga ganhamos nas épocas altas para conseguir controlar as épocas baixas. ACHA QUE TEMOS SAZONALIDADE? Aqui temos de fazer isto, nós temos um turismo regular mediano, algumas oscilações durante o ano. Existe sempre turismo na Madeira, existe. Mas existem as épocas altas. Podemos ter as épocas altas podem-se considerar a época de verão, a festa da flor, a páscoa e o natal. Mas temos ali um mês, o mês de novembro, o mês de janeiro, ali meio de janeiro até altura do carnaval, são alturas bastante mortas. São alturas que muitas vezes quase que não compensa ter estabelecimentos aberto. Então o que é que é feito, o que é amealhado a mais nos meses de época alta. MAS NÃO SENTEM AQUELE IMPACTO COMO NO ALGARVE COM A SAZONALIDADE? O Algarve tem também grande parte do turismo português, nós aqui não temos esse tipo de situação, estamos a sentir isso este ano? Estamos, a sentir um grande suporte de pessoas do continente a fazer férias cá, o que é muito bom para nós, porque conseguimos quebrar alguns tabus, quebrar algumas ideias, e mentalidades. O que as pessoas não tinham noção

da dimensão da nossa ilha, por vezes chegavam cá, em dois dias e está feito. Um dia é para ver o Funchal e segundo dia é preparar malas e ir embora.

-Possui algum estudo estatístico anual do nº de pessoas que visitam este estabelecimento?

Não, temos a noção, tentamos sempre ver a nível de crescimento anual como estamos para também comparamos as nossas margens de lucros e adaptar alguns dos nossos produtos, mas não temos registos de quem vem.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/euros)

A cana-de-açúcar é um elemento que tem muito desperdício por isso não poderei dizer que é injusto *ok*. Poderei certamente dizer que não recebem os apoios necessários para esse efeito. O que faz com que o que aconteceu há dois anos atrás, não sei se teve conhecimento, mas os engenhos pediam aos agricultores mais produção de cana-de-açúcar porque estava em escassez e havia pedidos de aguardente e pedidos de tanta coisa e não havia matéria-prima e nesse sentido deveria haver um melhoramento.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Nós aqui tentamos sempre guiar e dar informações de tudo. É claro que quando dizemos de tudo, ouvimos perguntas de tudo *ok*, e pronto basicamente pedem-nos roteiros de coisas que não são legais, ou então querem fazer em meio dia Santana e Porto Moniz em tour e ainda estranham quando dizemos que não dá, são dois lugares o que são quatro horas num dia entre Santana e Porto Moniz. (risos, pois são dois lugares completamente opostos). Sim temos muitos casos engraçados e as pessoas que se chateiam quando nós dizemos que a Levada das 25 Fontes é preciso um dia inteiro, uma hora e meia para lá, outra hora e meia para cá, ao fim são três horas, mais de quatro horas a caminhar.

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Depende dos apoios. Depende dos apoios. A população que está nos terrenos é uma população envelhecida. Não está sendo criada essa cultura, esse costume, essa visualização. Mesmo que haja a passagem para os mais novos as pessoas que têm mais conhecimento e por vezes, mais vale ganhar 600 euros sentados no computador do que ganhar 600 euros a trabalhar no duro, e pronto, há muito essa visualização. Para os trabalhos começarem a ser valorizados criam-se apoios, criam-se para tanta coisa e isso é uma função básica da humanidade. E por vezes, não tem o apoio suficiente. Houve muita gente a queixar disso.

-Acha que a gastronomia sacarina e a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Não acredito, não vai desaparecer na totalidade, mas vai ser mais escassa.

-O que é que ainda pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares? -O que é que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Neste caso como está ainda esta bom, porque se nós começarmos a aumentar a exportação de produtos derivados da cana-de-açúcar vão chegar ao fim dos três meses sem matéria-prima. O que esta a começar, como aconteceu há dois anos foi, havia encomendas, não havia matéria-prima. Por isso é que os engenhos estão a pedir mais produção de cana-de-açúcar. Nesse sentido tem de haver mais mão-de-obra, mais mão-de-obra, mais matéria-prima, acabar com os subsídios de quem não trabalha, e dar subsídios a quem trabalhar.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Neste momento recuperar, o resto logo se vê.

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Neste momento não é prioridade tratar dos engenhos velhos, mais depressa tratar dos engenhos que já existem, continuar mantê-los porque novamente não temos matéria-prima para tudo *ok*. Se começamos a abrir engenhos que já foram encerrados vão estar a tirar trabalho a outros engenhos. EU NÃO DIGO REABRIR OS ENGENHOS, MAS POR EXEMPLO CRIAR ESPAÇOS RECREATIVOS OU MUSES? O problema é que tem outra situação que é: a maior parte desses terrenos são propriedade privada, para conseguirmos fazer isso precisávamos de autorização, de um licenciamento. Para ver isso feito ia ser muito dispendioso. E neste momento, eu acho que não compensa abrir o que não é necessário, mas podemos-nos focar naquilo que é necessário. Neste momento um engenho de cana-de-açúcar não é necessário. E se houver um aumento de produção aí sim compensa. Acho que em vez de estamos a construir um novo devíamos reabilitar um dos mais antigos por exemplo o Jardim do Mar tem um, acho que se fazia ali uma atração turística. Temos vários. Mas nesta fase se o objetivo era mesmo cana-de-açúcar *ok*, tem de haver produção de cana-de-açúcar. É para isso que, as câmaras devem estar viradas. Tem de haver um alerta, uma sensibilização de alguém, de pessoas que estão a acabar mestrado, ou algo assim do género, basicamente é isso. Há pessoas que trabalham para o turismo, frente a frente com o turismo, como é o meu caso e tem de haver alguém na retaguarda, que façam que estas coisas sejam bonitas para o turista ver. Por isso, nesse sentido às tantas o seu trabalho na retaguarda. E endireitar as coisas para poder vender.

Entrevista ao Chefe de Cozinha francês Ives Guiter

(21.40 minutos)

Qual é o seu nome?

Ives Guiter

-Qual é a sua Profissão ou função ou locais de trabalho?

Posição de trabalho, posição executive Chef, lugar do hotel da Quinta da Serra, no Jardim da Serra na Madeira.

-Quando surge ou começou a trabalhar no seu trabalho?

Cozinheiro comecei como quinze anos, a lavar as panelas, copeiro, depois Maître. Há vinte e sete anos comecei no primeiro lugar de chefe, fui sub-chefe antes e coisas assim, mas há 27 ou há 28 anos comecei a sério o cargo de chefe, até agora.

-Qual a área gastronómica que mais gosta de trabalhar?

Eu vou dizer o que não gosto muito, o açúcar, o resto tudo. É UMA ÁREA DIFÍCIL DE TRABALHAR? Eu não gosto de açúcar, para trabalhar não gosto.

-Quando falamos em cana-de-açúcar o que lhe vem ao pensamento?

A beterraba.

-Qual o seu maior objetivo como chefe de cozinha?

Depende do tempo da minha vida, quando estava mais jovem, há trinta anos que quis ser chefe de *cusine*. Depois, quando fui chefe, de ter reconhecimento de uma guia de *gastronomique* tipo Michelin, tipo (não está perceptível) especialmente de (conhecer?) outro trabalho de *cusine*.

-Qual o tipo de público/cliente que o procura e suas características?

Quem tem dinheiro para gastar.

-Quais os produtos gastronómicos que estão na sua opinião relacionados com a cana-de-açúcar?

O mel de cana é uma das coisas difíceis de trabalhar. Como não gosto muito de açúcar, eu tento evitar as coisas doces. ARRANJAR ALGUMA ALTERNATIVA AO AÇÚCAR? O mel de cana é interessante. Cá está a caramelização da cana que faz o xarope, tem um gosto diferente e com isso consegue apanhar mais que o salgado, a combinação de doce e sal é um desafio importante para não tocar no açúcar.

-Na sua opinião acha que os turistas têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

História não. A cana-de-açúcar sobre o que tem mais conhecimento é sobre o rum. Se não a maior parte não. Porque o rum foi na colonização da América muito explorado, este tipo de **devore**, ACHA QUE ELES NÃO ASSOCIAM AO BOLO DE MEL E ÀS BROAS DE MEL? Não, ainda não.

-Acha que os madeirenses têm algum conhecimento sobre a cana-de-açúcar e sobre a sua história? Como?

Acho que sim.

-Acha que os turistas conhecem os produtos gastronómicos associados à cana?

O turista como vai de introdução. Vai de outro país que aprendeu ou que quer saber a especialidade desta zona. É tudo o que foi numerado o bolo de mel. Eles estão à procura. Também normalmente a oferta que os hotéis dão ao turista é baseado sobre isso.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante no seu trabalho? E Porquê?

Para bater nos empregados (risos). Não é muito importante, não é uma coisa que eu vou à procura ou que goste de seguir porque isso não faz parte da minha prática, do meu trabalho ou aprendizagem. Eu não aprendi, eu não aprendi a trabalhar com mel de cana. Eu aprendi a trabalhar com o açúcar da beterraba. O mel de cana está mais *une articlé*.

-De que forma a cana-de-açúcar é importante para a Madeira e para a sua história no seu ponto de vista?

A história, a história é baseada na economia sobre a cana-de-açúcar. Depois o vinho. Isto é, historicamente não é certamente um ponto economicamente muito importante. Agora qual é o futuro da cana-de-açúcar, é o rum.

Quais os derivados da cana-de-açúcar que utiliza com maior frequência na fabricação ou confeção dos seus produtos/pratos?

Quase nada (risos). Não eu digo que são. Eu faço um vinagre de vinho Madeira que é como se vê assim eu misturo o vinagre de vinho de Madeira e mel de cana e isso casa muito bem, serve para aromatizar o peixe grelhado. É possível ter o vinagre *balsamique* do modelo de Itália. Nós utilizamos isso, por exemplo, para fazer uma salada de tomate e queijo fresco aromatizado com isso é muito bom.

-Para si qual o produto gastronómico derivado da cana sacarina que gosta mais ou tem preferência? E Porquê?

Todos, isto é a segunda parte de *mon vie* que é a casa. Eu estou casado com uma madeirense e isso faz parte da minha vida, é a tradição. Eu como a tradição. A tradição faz parte da *gastronomie* se não não faz sentido, isto faz parte do património *gastronomique* madeirense. COSTUMA FAZER TIPO INTRECÂMBIOS DA CULTURA FRANCESA E MADEIRENSE? Sim, sim, faço. Uma coisa que eu fiz: o gelado de bolo de mel, por exemplo. Há muitos anos. Agora já se encontra nalgum sítio gelado com bolo de mel. Houve gente que *copie, copie* o que esta bom, estava bom, faz-se.

-Acha que os turistas associam a cana-de-açúcar a produtos como o Bolo de Mel, a Poncha e o Rum?

Indiretamente sim, porque vão provar e vão ver e perguntar de onde vem esse produto. Como está feito. Como está, muita de gente interessanda quando está de férias tem mais tempo para pesquisar. O BOLO DE MEL SERÁ QUE NÃO ASSOCIAM AO MEL DE ABELHA? Sim pode ser, mas há gente que explica bem que é o mel de cana.

-Costuma vender os produtos do seu trabalho para algum estabelecimento ou estrangeiro, se sim qual?

O hotel onde estou é só mesmo na restauração no hotel, o outro onde estava era diferente.

- Na sua opinião, o preço pago por quilo de cana ao agricultor é um valor justo? Porquê? (0.27euros/kg)

Nunca esta justo. Nunca esta justo. Isto é uma história da sociedade da Europa que paga muito ao intermediário que não faz nada, e o cultivador não tem o valor certo do produto. Mas com este e com os outros produtos é igual.

- Quais as curiosidades dos turistas/clientes sobre o seu trabalho ou estabelecimento?

Depende qual é o cliente. Depende do cliente. Quem está interessado quer saber mais. Quem está só para encher a barriga é um cliente também, esse não está interessado em saber como está feita. TEM ALGUMA HISTÓRIA ENGRAÇADA COM ALGUM CLIENTE? O melhor cliente que tive não foi aqui, foi na Suíça foi um cego. E o cego contou-me tudo, exatamente tudo, o que estava no prato. E os sabores que casavam bem com este e este. E ficou surpreendido como pode ter o paladar tão afinado e saber tudo o que estava no prato. Eu não vejo nada, tenho o paladar e o olfato. Não teve o covid esse senhor (risos).

-Acha que as próximas gerações vão continuar a plantar cana-de-açúcar?

Não sei (risos) não faço ideia nenhuma.

-Acha que a gastronomia sacarina e que a produção agrícola podem vir a desaparecer? Porquê?

Não a gente quer transformar o meu rum por exemplo. Esta história já vem desde que altura? SECÚLO XV e então já desapareceu? Não. Poncha, anda muita gente à procura do rum de qualidade. O rum agrícola como se chama, sempre tem alguma procura. Vamos dizer, uns dez anos no máximo, nós tivemos uma marca de rum branca, e mais nada. E tivemos *whisky* estavam sempre a dizer “porque você não tem isto, porque você não tem isso” agora está toda a gente a fazer o rum. A cana-de-açúcar não vai desaparecer, a transformação talvez.

-O que pode ser feito para melhorar quando falamos de cana-de-açúcar e seus patrimónios alimentares?

Bom não sei, DIVULGAÇÃO NAS ESCOLAS? Não, na Madeira a gente sabe, os miúdos da Horácio Bento (escola) eles sabem o que é o rum, eles veem isso. Todos os anos é preciso tentar fazer rebuçado com mel de cana. JÁ EXISTE, já. SIM FOI CRIADO PELOS ENGENHOS DO NORTE E PELA FÁBRICA DE SANTO ANTÓNIO SÃO REBUÇADOS TIPO OS DE FUNCHO E A UAU CACAU FEZ UNS DE CHOCOLATES, isso é bom.

-O que ainda pode ser feito para divulgar e valorizar este património alimentar agrícola?

Não se colocou esta questão.

-Quais os próximos projetos, ambições ou vontades para o futuro no seu trabalho?

Isso vou precisar de uma ou três páginas (risos). Vamos começar com qual produto? A Madeira tem um clima adequado para muita produção de produtos que podem ser caros que pode ser usados, que pode ser feitos- Tem tipo alcachofras, em que é preciso bastante humidade e bastante calor, e nós temos tudo aqui. É preciso diversificar a agricultura para não plantar só batatas e sementes (regionalismo da palavra Batata), é preciso diversificar para ter outra oferta. O cliente, eu vejo uma coisa simples, antigamente não tive muito de outro fruto vermelho. O único fruto vermelho que existia era a cereja, agora tem a framboesa, tem o bago, que existia aqui na Madeira que é a baga uveira da serra. É preciso diversificar mais, para dar para rentabilizar mais o seu produto como vem de fora é um preço diferente. É preciso produzir mais aqui, isto é, a agricultura é importante, e depois é preciso transformar. ACHA QUE DEVIA HAVER UM MAIOR INVESTIEMTO NOS AGRICULTORES? Não a sociedade está feita, que o agricultor não pode, não tem potencial de experimentar, nem potencial financeiro de explorar um outro sítio. Por exemplo, uma plantação de alcachofra, ele vai precisar de poupar metade da produção dele para fazer só isso. O agricultor mais *modele* não arrisca porque ele quer ver o dinheiro logo a seguir. Talvez por isso é que não mal remunerado também. Mas este produto que dá mais toda a produção de produto. Por exemplo existe uma coisa a que eu estou ligado, a cidra. A cidra há três anos atrás estava horrível. Alguns são horríveis ainda, mas tem uma ação de melhoria contínua do produto, porque tem gente do governo e da agricultora que estão no terreno, e que estão lá a fazer isto: “isto não é tão bom, isto é assim” e tem gente que prova. Eu faço parte de um júri de prova, isto é um exemplo. E tu podes melhorar mais e transformar o produto. Outro produto muito caro e que dá aqui é o açafraão. Eu já tive na quinta onde trabalho mas é preciso muito trabalho para fazer um grão só isso é outra história,

é a especiaria mais caro do mundo. SIM O VERDADEIRO AÇAFRÃO, PORQUE AQUELE QUE SE COMPRA NO SUPER MERCADO NÃO É AÇAFRÃO? Isso chama-se tomarico que também é muito bom para o açúcar, também tem isso, tem um trabalho que foi feito há muitos anos. O que há doce tudo plantas *endémique* o abacate, etc esse trabalho que foi feito nós melhoramos o produto. (eu preciso de duas páginas para falar disso).

- Na sua opinião, visto que na ilha da Madeira existem vários engenhos em ruínas ou abandonados o que acha que devia ser feito em relação a esses mesmos espaços?

Isso é um património cultural é preciso ver mais com a cultura o que pode ser feito com isso. É mais fácil, ESPAÇOS REQUALIFICADOS OU MUSEUS? Sim o mais interessante era pôr isso a funcionar, a viabilidade financeira talvez não seja boa, mas pode ser muito bem transformada num hotel ou num restaurante por exemplo. Ou tentar transformar numa mini produção, sei lá. Por exemplo a Quinta do Furão explorou toda a maneira de fazer o vinho com o turista, todos os anos esta cheia de turismo com o fabrico de como fazer o vinho, porque não fazer igual com a cana? Pode ser feito, não sei a viabilidade, mas se houver gente a fazer projeto.