

REFLEXIONES
RAYANAS

VOL. II

PEDRO TOMÉ MARTÍN

Los contenidos expresados en el libro son de exclusiva responsabilidad de sus autores. La Asociación de Antropología de Castilla y León Michael Kenny solamente se hace responsable del interés científico de la obra.

Reservados todos los derechos por la legislación en materia de Propiedad Intelectual.

Esta obra está licenciada bajo la Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional.



Para ver una copia de esta licencia, visita <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.

Colaboran:



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



© De los textos. Sus autores

© De la edición. Pedro Tomé y Asociación de Antropología de Castilla y León "Michael Kenny"

Imagen de cubierta: "El Barco de Ávila".

Grabado de Jorge Perellón.

(<http://www.tallerdejorgeperellon.com/>)

Diseño de Cubierta: Andrés Rodríguez (CCHS-CSIC)

I.S.B.N.: 978-84-617-6634-5

D.L.: AV-61-2017

Impresión: Imagen Gráfica de Ávila, S.L.

Pol. Ind. Las Hervencias

C/ Río Tera, 52

05004 Ávila

Impreso en España

ÍNDICE DEL VOLUMEN 2

Desarrollo sostenible y usos del patrimonio agrícola en los Andes Beatriz Pérez Galán	3
Conflitos, Serviços de Ecosistema e Desenvolvimento Sustentável nas Áreas Protegidas. O valor (económico) da natureza. Humberto Martins	31
Del desarrollo a la sostenibilidad y de la sostenibilidad a la economía verde. Retóricas para contener lo imposible. Beatriz Santamarina Campos	55
Do Planeamento Cultural (PC) e Ciência Cidadã (CC) aos Estudos de Sustentabilidade. Reflexão-sobre-a-prática de dois casos de produção de espaço. Paulo Castro Seixas	71
Un nuevo espacio público para un nuevo desarrollo urbano: la creación de un ecobulevar en la periferia de Madrid Elena Vaquerizo Gómez	101
As configurações patrimoniais e museológicas do arquipélago dos Açores Rui de Sousa Martins	125
Diálogos, intercambios y lógicas de reciprocidad en procesos de patrimonialización cultural de la muerte en América Latina Juan Antonio Flores Martos	139
A sustentabilidade das artes plásticas em contextos periféricos: os casos de Cabo Verde e de Angola José Carlos Venâncio	163
La vergüenza del gallego": Observaciones sobre la construcción de la Dieta Atlántica. Elena Freire Paz	179
O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias de desenvolvimento rural. José Manuel Sobral	199
La nostalgia como cronopolítica. A propósito de los paisajes y las gentes de la Sierra de Gredos. Pedro Tomé	221
Da promessa de paz perpétua ao desafio da participação cidadã Luís Cunha	241

O REVIVALISMO DA ALIMENTAÇÃO REGIONAL E LOCAL E AS ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO RURAL

JOSÉ MANUEL SOBRAL
Instituto de Ciências Sociais. Universidade de Lisboa

1) O REVIVALISMO DO INTERESSE PELA ALIMENTAÇÃO E PELA COZINHA TRADICIONAL

Em Portugal tem-se assistido nas últimas décadas a um esforço persistente de preservação e defesa das práticas culinárias entendidas como tradicionais. Entre as medidas tomadas nesse sentido, destaca-se uma resolução governamental que, há pouco mais de uma década e meia, veio caracterizar as artes culinárias, definidas como “o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português”, como parte do integrante do património imaterial e da identidade portuguesa. (Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000 de 26 de Julho).

Neste documento, que faz da cozinha um elemento da identidade nacional, estabelece-se uma relação clara entre a culinária, o sector agrícola que produz os alimentos e a diversidade geográfica do país e mencionam-se objectivos de interesse económico, para o turismo e para o sector agrícola, que se visava alcançar através das medidas de salvaguarda da cozinha.

Encontramos a mesma reivindicação da importância da culinária portuguesa em documentação de outro teor. Em 2010 foi lançado a nível governamental o programa “Prove Portugal”. O folheto de apresentação exaltava tanto os alimentos – o peixe e o marisco eram mesmo definidos como “os melhores do mundo” – como as preparações culinárias, fossem estas o produto de um “modo de artesão de fazer” ou de uma nova geração de cozinheiros e cozinheiras, ícones de um Portugal “requintado, sofisticado e cosmopolita”, que, embora ligados à modernidade, estariam na maioria ancorados no “que de melhor tem a culinária tradicional”¹⁵⁸. Em 2013, a *Dieta Mediterrânica*, em que se incluiu Portugal, passou a integrar a lista do património cultural imaterial da humanidade, consagrado pela UNESCO. Num dos documentos oficiais produzidos a este respeito encontra-se a reivindicação de um “património” específico de uma “identidade gastronómica” portuguesa, assente na sua

¹⁵⁸ Ver: Turismo de Portugal, *Prove Portugal*,
<http://www.turismodeportugal.pt/Português/turismodeportugal/publicacoes/Documents/Prove%20Portugal%20010.pdf>; acesso a 25-03-2015.

inserção na área mediterrânica. Este texto liga, assim, a alimentação portuguesa a uma configuração mais vasta, que abrange não só um determinado padrão alimentar, considerado saudável, mas todo um estilo de vida, com ritmos do quotidiano e práticas de sociabilidade exaltadas e tidas como próprias de uma especificidade cultural. Porém, embora nesta iniciativa se insista na existência de traços comuns que vão para além das fronteiras nacionais, a alimentação e a cozinha portuguesas são promovidas também por esta via¹⁵⁹.

A exaltação da cozinha portuguesa nada tem de original. A valorização das cozinhas nacionais, e, no seu âmbito, das regionais e locais, é um fenómeno mais geral, frequentemente apresentado e interpretado como uma reação contra o que se entende serem as ameaças de homogeneização inerentes à globalização (Poulain 2005; DeSoucey 2010; Crowther 2013; Geyzen 2014). E medidas como as que mencionámos estão de acordo com as políticas do património cultural imaterial da UNESCO, que visam proteger tradições orais, festejos, rituais artes, conhecimentos e práticas sociais apresentadas como representativas de determinadas comunidades¹⁶⁰. A alimentação e a cozinha só recentemente foram inseridas no conjunto de itens dignos de preservação. No ano de inscrição da *Dieta Mediterrânica* também o foram as práticas culinárias do Japão *Washoku*, comidas emblemáticas das celebrações do Ano Novo, o *Kimchi* coreano, uma conserva de camarão, peixe e legumes, para consumir no Inverno, a tradição e consumo do café turco, e a da produção do vinho em talhas de barro na Geórgia¹⁶¹. Sublinhe-se que, embora existam itens supra-nacionais na lista da UNESCO, o quadro nacional prevalece em absoluto.

Os propósitos inerentes à ação da UNESCO estão em sintonia com as políticas definidas pela União Europeia no sector agroalimentar. A padronização da produção e a livre circulação dos produtos alimentares promovida pela Política Agrícola Comum (PAC) levaram a que se exprimissem receios quanto ao fim da riqueza culinária dos estados membros e a conflitos em torno do controlo de determinados produtos. Por esses motivos, foram implementadas políticas de proteção de especialidades cuja qualidade se apresentava como associada a uma determinado território – produtos DOP (designação de origem protegida) ou IGP (indicação geográfica protegida) – ou a determinados alimentos apresentados como

¹⁵⁹ Ver: Vítor Barros (coord.). *Dieta Mediterrânica – Um património civilizacional partilhado*, Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO, 2013; http://www.turismodeportugal.pt/Português/turismodeportugal/publicacoes/Documents/Dieta%20Mediterranea_por.pdf; acesso a 26-03-2016.

¹⁶⁰ «Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Humanidade», <http://www.unesco.org/culture/ich/en/convention#art2>; acesso a 26-03-2016.

¹⁶¹ <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists?display=default&text=&inscription=0&country=0&multinational=3&type=0&domain=0&display1=inscriptionID#tabs>; acesso a 26-03-2016.

obedecendo a métodos de preparação tidos como tradicionais, ETG (especialidade tradicional garantida) (DeSoucey 2010: 437-438)¹⁶².

Portugal tem pertencido ao conjunto de países que detêm o maior número de denominações (Fonte 2010: 155). Nele distinguem-se os países que são cumulativamente grandes produtores agrícolas europeus e centros prestigiados de culinária. Até finais de 2007, a lista era encabeçada pela Itália, logo seguida da França – desde há muito, dois grandes centros de influência culinária na Europa – e da Espanha, cuja cozinha adquiriu notoriedade internacional nas últimas décadas (DeSoucey 2010: 440). Portugal vinha logo a seguir a Espanha, integrando o conjunto dos que superavam as 100 designações¹⁶³. Quase uma década depois, a Itália, com mais de 300, e a França (265) continuam a encabeçar a lista, mas a distância aprofundou-se entre a Espanha e Portugal (208 e 138 designações, respectivamente). Além destes, a Grécia é no presente o único país europeu com mais de 100 designações, seguindo-se, depois, a Alemanha e o Reino Unido¹⁶⁴. Os lugares cimeiros da lista são ocupados, em larga medida, com os países europeus incluídos na “Dieta Mediterrânica”, com exceção da França, país que possui, no entanto, uma ampla área “mediterrânica”, e que foi o primeiro a ver incluído um item alimentar o “repas gastronomique des français” na lista do património cultural imaterial da UNESCO¹⁶⁵.

As questões subjacentes à luta pela manutenção da diversidade inscrita nas designações DOP/IGP/ETG associam-se, no discurso institucional da UE – que, como é sabido, reserva uma parte muito importante do seu orçamento ao sector agrícola – às da defesa da qualidade da comida, da viabilidade da agricultura europeia e da sustentabilidade do mundo rural, a braços com o envelhecimento e a diminuição da população¹⁶⁶. Este fenómeno reveste-se de características gravíssimas em Portugal, onde a população rural atinge o seu apogeu no início

¹⁶² Neste texto não nos focamos nas questões relacionadas com a classificação do vinho, que exigem um tratamento à parte.

¹⁶³ Embora a importância dada aos alimentos conotados como tradicionais e locais abranja um leque de produtos mais amplos do que os certificados como DOP/IGP, a falta de informação específica sobre eles faz com que nos centremos nos últimos como indicadores dessa tendência. Ver Rodrigo et al. (2015).

¹⁶⁴ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (último acesso 26-02-2016). Ver igualmente Rodrigo et al. (2015).

¹⁶⁵ <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>; acesso a 26-03-2016.

¹⁶⁶ European Commission, *The common agricultural policy (CAP) and agriculture in Europe – Frequently asked questions* (Memo, 26-06-2013) http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-631_en.htm; acesso a 26-03-2016.

dos anos 50 para não mais deixar de declinar até aos nossos dias (Baptista 1994)¹⁶⁷. Ora, se examinarmos a distribuição das designações DOP/IGP no território português, verificamos que elas concentram-se nas regiões menos povoadas do interior, afastadas do mar e com fronteira com a Espanha, como o Alentejo – 44% das designações – Trás-os-Montes (28%) e as Beiras (19%)¹⁶⁸.

A identificação dos alimentos e da cozinha como património, tradição, autenticidade, enfim, como cultura, tornou-se muito importante, pois esta última “transformou-se numa mercadoria chave na economia mundial e num utensílio básico de governo” (Wilk 2006: 198). E se esta dinâmica comporta movimentos em que existe uma intervenção proveniente dos Estados ou de entidades supra-estatais, ela não é compreensível sem ter em conta movimentos que tiveram na sua génese atores não oficiais, vinculados à defesa de especificidades culinárias e a campanhas contra a “comida rápida” (*fast food*), como os que ocorreram em França e em Itália, que mencionaremos mais à frente.

Em Portugal, onde não ocorreram movimentos sociais contra o *fast food*, as iniciativas em prol da alimentação e da cozinha nacional têm-se, porém, multiplicado de modo exponencial. As de âmbito nacional, realizadas anualmente, como o *Festival Nacional de Gastronomia*, em 2015 na sua 35ª edição, ou a *Feira Nacional de Agricultura*, que no mesmo ano ultrapassava mais de meio século de realizações, têm correspondência no plano regional e local¹⁶⁹. Como o próprio nome indica, enquanto o festival tem como objecto a cozinha nacional, encenando uma representação regional da mesma – com tascas e restaurantes a recorrerem a diversos símbolos do regional na sua decoração (Sobral 2007) – a feira é dedicada ao sector agrícola, promovendo debates e organizando exposições que vão do gado à maquinaria agrícola. Mas também neste caso, e através da presença de diversos atores, das grandes superfícies e cadeias de *fast food*, que reivindicam abastecer-se de produtos nacionais, às agências governamentais

¹⁶⁷ A população ativa na agricultura passou de 1,5 milhão de pessoas em 1950, representando 47% da população ativa e contribuindo com 32% para o produto interno bruto (Baptista 1974), para pouco mais de 300.000 pessoas na atualidade (2013) (*Pordata*, Emprego: total e por ramo de actividade, equivalente a tempo completo, última atualização 2015-10-14, <http://www.pordata.pt/DB/Portugal/Ambiente+de+Consulta/Tabela>; acesso a 26-03-2016), representando o sector da agricultura, silvicultura e pescas 5% do PIB (Ministério da Agricultura e do Mar, Gabinete de Planeamento e Políticas, *Agricultura, Silvicultura e Pescas, Indicadores, 2012*), disponível <http://www.gpp.pt/pbl/periodo/Indicadores2012.pdf>; acesso a 26-03-2016.

¹⁶⁸ http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=PT&filter.category=&filter.type=&filter.status=; acesso a 26-03-2016.

Em Portugal a população está concentrada no litoral oeste, onde situam as Áreas Metropolitanas de Lisboa e do Porto e na costa sul do Algarve.

¹⁶⁹ Como exemplo, ver o programa do festival do cogumelo em Alcaide, Beira Baixa, <http://www.aldeiahistoricasdeportugal.com/agenda/miscaros-festival-do-cogumelo/>; acesso a 26-03-2016.

e aos produtores de matérias-primas alimentares ou culinárias, encontramos propósitos e objectivos idênticos, que se prolongam em outras iniciativas que decorrem no espaço da feira ao longo do ano. De inícios de Março a inícios de Maio de 2016, por exemplo, estão previstos eventos semanais como concursos de enchidos e presuntos, de conservas de peixe, de licores, de carnes, de sal e condimentos, de ervas aromáticas, de queijos, de vinagres e de azeites...sob a insígnia de se tratarem de algo de “tradicional” e “português”. O tema em destaque da feira de 2016 será a “fruta portuguesa”¹⁷⁰.

Se iniciativas como o Festival e a Feira, que têm lugar no centro do país, em Santarém, pelos custos envolvidos nas deslocações e pelo próprio preço das refeições, só estão ao alcance de um público relativamente restringido, onde são de assinalar os diversos segmentos da classes média, em outros já participam amplamente membros da classe trabalhadora e muitos pensionistas com recursos reduzidos. É o caso, por exemplo, da *Feira dos Enchidos de Alpalhão*, centrada na promoção da salsicharia local, em que, por cinco euros, com a bebida incluída, se podia comer um prato local de “arroz de cachola” – arroz com miúdos de porco e entrecosto cozinhados na sua gordura e sangue – e uma sobremesa. O mesmo festival promovia a venda de produtos locais: enchidos de três produtores, doces regionais e mesmo brinquedos artesanais¹⁷¹.

Há diferenças na organização e nos propósitos de todas estas realizações. Os objectivos do Estado, da UE, das associações de produtores que promovem e controlam as designações de origem proclamam objectivos de carácter económico e social, como referimos. O Festival de Gastronomia, de que falámos atrás, é promovido por entidades ligadas ao turismo. Ao pequeno nível local, onde também se encontram presentes objectivos deste teor¹⁷², junta-se a festa através da comensalidade. A feira de Alpalhão, além de atrair gente de fora e particularmente de povoações vizinhas, é igualmente uma festa dos habitantes locais, que

¹⁷⁰ Ver sobre o Festival <http://www.festivalnacionaldegastronomia.pt>; sobre a Feira e eventos relacionados, <http://www.cnema.pt>; acesso a 26-03-2016.

¹⁷¹ Observámos este festival em 2013. Em Alpalhão, povoação próxima da cidade de Portalegre, no Alentejo, o “arroz de cachola” foi elevado a prato típico. Há, na mesma região, que é um dos espaços portugueses em que se encontram mais produtos certificados – carnes, azeite, salsicharia, queijo – diversas celebrações culinárias regulares, desde as matanças anuais de porco ao nível da aldeia, como na vizinha povoação de Gáfete, aos festivais gastronómicos anuais em Agosto na vila do Crato, etc. O festival de Alpalhão prosseguia na sua 19ª edição em Março de 2016 <http://jornaldenisa.blogspot.pt/2016/02/alpalhao-xix-feira-dos-enchidos.html>; acesso a 26-03-2016.

¹⁷² Existem em Alpalhão algumas salsicharias familiares e uma um pouco maior, mas mesmo assim ainda uma pequena empresa de âmbito regional. Só esta última é que labora com a matéria-prima mais cara, o chamado “porco alentejano”, criado em montado, que se insere no chamado “tronco ibérico” (*Sus ibericus*) <http://www.porcoalentejano.com/porco.aspx>; acesso a 26-03-2016; Devido ao seu custo mais elevado só é consumido localmente por uma minoria.

envolve não apenas os residentes, mas também muitos ausentes que aí concorrem na ocasião. Este é um meio de os reproduzir simbolicamente como uma identidade colectiva (Cohen 1998).

Nas páginas que se seguem vamos debruçar-nos sobre este movimento de exaltação dos alimentos e da cozinha regional e local em Portugal. Iremos procurar traçar a sua genealogia, numa perspectiva comparada, e mostrar como nestes processos as iniciativas feitas a partir de cima – União Europeia, Estado, autarquias e outros agentes políticos e económicos – encontram um acolhimento significativo no seio da população, que se traduz na celebração e reprodução, através dos alimentos e da cozinha, de identidades locais e da identidade nacional. São processos através dos quais opera o nacionalismo banal (Billig 1995) ou quotidiano (Edensor 2002). De permeio iremos mostrar como os objectivos económicos e sociais ambiciosos relativamente ao mundo rural, como os delineados na política europeia de certificação e rotulagem alimentar, estão muito longe de se ter concretizado¹⁷³.

2) A CODIFICAÇÃO E APOLOGIA DA COZINHA NACIONAL

O interesse pela cozinha portuguesa é relativamente recente, terá pouco mais de um século. A cozinha praticada no espaço do estado português foi marcada pela diversidade, com variantes reconhecidas que tinham a ver, num tempo pouco distante em que não estavam desenvolvidas as infraestruturas de comunicação, com a especificidade dos locais de produção das matérias-primas e com a posição social de quem a elaborava e consumia (Sobral 2014b). E foi um produto histórico: como as suas congéneres da Europa, a cozinha no Portugal medieval desconhecia os produtos que vieram do Novo Mundo e que modificaram radicalmente a alimentação, como as batatas, o milho ou o tomate. Mas até há pouco mais de um século não se via a cozinha portuguesa como algo digno de valor. Pelo contrário, na segunda metade do século XIX e nas primeiras décadas de XX, ela era tida pelas classes dominantes como absolutamente inferior à hegemónica, a “alta cozinha” de matriz francesa. Num tempo em que a cozinha já se afirmara como um valor que servia para delimitar posições no espaço social, essa cozinha era um instrumento do exercício de superioridade da aristocracia, da alta burguesia e da alta classe média letrada – os detentores de maior volume de capital, fosse ele de carácter económico, cultural ou social (Bourdieu 1979). Era uma cozinha dominada por um receituário cosmopolita hegemónico pela cozinha francesa, que se expressava frequentemente em menus escritos em francês, recorria a produtos culinários

¹⁷³ Estes objetivos encontram-se presentes em diversas iniciativas da UE, como os programas *Leader e Proder*.

franceses – como o *foie-gras* – era acompanhada mesmo por vinhos franceses ou outros estrangeiros e que chegava a ser mesmo confeccionada, entre os mais poderosos, por cozinheiros dessa nacionalidade. O prestígio dessa cozinha significava que era de rigor nesses meios em ocasiões mais formais, o que não implicava que não houvesse um consumo da cozinha vernácula em outras ocasiões (Sobral 2007).

Em finais do século XIX, a ascensão do nacionalismo, em Portugal como por toda a parte, manifesta-se em múltiplas expressões como a legislação protecionista no campo económico e a promoção do fomento e modernização do país, a reafirmação das aspirações imperiais, as preocupações com as origens étnicas e rácicas da população, o estudo dos usos, costumes e literatura populares tidos como representando o que de mais autêntico existe ao nível da nação ou a tentativa de construção de uma arte nacional. Também se irá reflectir no domínio da culinária¹⁷⁴. É então que se intensifica a apologia da cozinha portuguesa – pois já tinha havido alguma manifestação em seu prol desde o tempo do nacionalismo romântico (Sobral 2008) – e se fazem ouvir apelos à sua defesa. Podemos detectar sinais desse processo em obras de ficção como *A Cidade e as Serras* de Eça de Queirós, o escritor português mais prestigiado nas últimas décadas do século XIX. A novela é estruturada pela contraposição entre cidade e campo, cosmopolitismo e nacionalismo, tédio e sentido da vida. O seu personagem principal, um fidalgo português celibatário que habitava a cidade de Paris, e nela se aborrecia, perdendo inclusivamente o apetite, tanto literalmente pela cozinha francesa refinada como metaforicamente pela vida cosmopolita, regressa ao solar e às propriedades da família no Norte de Portugal. E aí retoma o apetite ao contacto com a comida de base rural, casa, e, feliz na esfera doméstica e no exercício do paternalismo aristocrático sobre os camponeses, dá continuidade através dos filhos à sua linhagem familiar (Sobral 2014a).

No registo irónico que caracteriza a obra do autor, é necessário dizê-lo, *A Cidade e as Serras* representa uma exaltação do nacional, ligada ao campo, que prolifera no Portugal da transição para o século XX, como em outros locais. E o nacionalismo culinário, ou gastronacionalismo (De Soucey 2010), é uma parte dessa dinâmica. O exame dos livros de cozinha permite-nos observar como se constrói e consolida pelo escrito a cozinha portuguesa (Sobral 2014b).

¹⁷⁴ É, aliás, nesse contexto de finais do século XIX, em que assiste a um incremento da circulação de mercadorias, que têm lugar as primeiras tentativas europeias de regular a certificação, e em que se intensificam as designações que ligam os alimentos a um lugar, e de modo crescente à nação (Guy 2012). A obra clássica de Hayes (1963) mostra bem a articulação entre as múltiplas dimensões do nacionalismo finissecular.

Até então, as práticas culinárias existentes em Portugal não eram definidas como nacionais e submetidas a uma codificação por escrito que permitisse ao universo dos seus leitores imaginar a nação – no sentido genérico em que o material impresso proporciona essa imaginação de algo que não se conhece diretamente, de acordo com Anderson (1991) – enquanto repositório de receitas e proporcionar a fixação e reprodução desse receituário. Por isso, estes livros são uma parte fundamental da criação das cozinhas nacionais (Smith 2012: 450-451). Através deles, a cozinha é “essencializada” como uma série de pratos que fundam uma identidade nacional culinária (Crowther 2013: 199)¹⁷⁵.

Para se ter uma ideia da mudança que se opera, basta comparar dois livros editados entre os finais do século XIX e o início do século XX: *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, de Eduardo Plantier, cuja primeira edição data de 1870, e o anónimo *Cozinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional*¹⁷⁶. O primeiro, obra de um autor bem relacionado na alta burguesia e no campo literário e jornalístico sediado em Lisboa, representa o apogeu da influência francesa em Portugal, detectável não só no receituário cosmopolita, como em algumas das matérias-primas em que este assentava. Elucidativamente, manifesta-se a preferência, por exemplo, pelo bacalhau fresco, dificilmente disponível em Portugal, num tempo em que já se identificava há muito o bacalhau salgado e seco como um símbolo dos portugueses e da sua comida (Sobral e Rodrigues 2013). O segundo, obra anónima, que proclama ser de autoria feminina, e da “província” – é publicado em Coimbra - faz a apologia das qualidades da cozinha portuguesa, identificando o seu receituário como sendo nacional. É um livro norteado por um nacionalismo cristão conservador, que exalta a esfera familiar e defende a “moralização da vida social”. Ataca-se diretamente a influência da cozinha francesa – o “padrão internacional da elite” (Smith 2012: 451) - tida, aliás, por menos saudável que a portuguesa, procurando-se extirpá-la inclusivamente no plano no plano da “gastrolinguística” (Lakoff 2006: 142-165), isto é, banindo os nomes franceses do receituário. Além disso, este é um dos primeiros livros de cozinha em que algumas receitas são identificadas com determinadas localidades ou regiões portuguesas.

Seria necessário, no entanto, esperar por 1936 para que se assistisse à consagração plena da cozinha *nacional* num livro de cozinha muito influente intitulado justamente

¹⁷⁵ Sidney Mintz sublinhou serem as cozinhas “nacionais”, “artifícios holísticos”, agregado das comidas produzidas no âmbito de um dado estado-nação. Como já argumentámos em outro local, também as cozinhas regionais, conquanto assentes em práticas localizadas, são uma construção, o produto da ação de cozinheiros, autoridades, escritores de livros que fixam um determinado cânone de pratos como regional, etc. (Sobral 2014a).

¹⁷⁶ A segunda edição deste é de 1902, pelo que a primeira será de fins de Oitocentos ou já do início do século. Ver Sobral (2014a) para uma análise mais detalhada dos livros de cozinha portugueses.

Cozinha Portuguesa. Esta última obra tem um papel capital na nacionalização da cozinha em Portugal, o que tem a ver não só com o conteúdo do livro, mas com a própria posição social do autor, a evolução do estatuto da culinária e o contexto político e ideológico em que surgiu. Por outras palavras, deveu o seu impacto ao facto de o seu autor possuir uma posição importante no campo económico e no espaço social, escrever num tempo em que o conhecimento da gastronomia já gozava de prestígio, e ver a luz num momento político e ideológico em que o nacionalismo autoritário e fascizante triunfara em Portugal com a criação do Estado Novo de Salazar (1933).

O autor foi um importante industrial português, fundador em 1933 da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, um grupo de indivíduos da alta burguesia e da alta classe média. Entre os fins dessa sociedade encontravam-se a defesa da “cozinha nacional” e dos “produtos alimentares portugueses de primeira qualidade”. Também se propunha “promover exposições, concursos, semanas de culinária e fazer publicações concernentes à gastronomia e ao turismo nacional”, bem como “criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local...”. Inseria igualmente nos seus propósitos a investigação da história da alimentação e da cozinha em Portugal (Bello 1936: 8,9).

Esta parte do programa, de cariz mais intelectual, nunca se concretizou. Aliás, esta sociedade pouco parece ter perdurado após a morte do seu fundador, em 1935. O livro, editado postumamente, é uma compilação de umas centenas de receitas definidas como portuguesas – em que se incluem as oriundas das colónias portuguesas de então. Exalta-se não só a cozinha, como as matérias-primas alimentares que a compõem logo nas primeiras linhas do prefácio: “A cozinha portuguesa é saborosa, higiénica, substancial e muito característica. As matérias- primas empregadas de produção nacional são, culinariamente, perfeitas.” (Idem: 19). A obra recenseia um grande número de receitas tidas como próprias de localidades ou de regiões e apela à sua preservação.

3) AS FONTES DE INSPIRAÇÃO DO NACIONALISMO CULINÁRIO PORTUGUÊS

O nacionalismo culinário em Portugal – em que se insere o interesse pelo regional e local – ecoa diretamente processos ocorridos em outros locais, como a Espanha, a Inglaterra, a França ou a Itália (Sobral 2014a). O desenvolvimento do interesse pelas cozinhas regionais e locais está particularmente bem documentado no caso francês. Iniciado em princípios do século XIX, conheceu um forte reacendimento em finais desse mesmo século e nos anos 30 do século XX, numa altura em que surgem as férias pagas e o crescimento do turismo

automóvel. Não por acaso, um dos principais instrumentos, e para muitos o principal, de consagração a nível culinário mundial, os Guias Michelin, começou por ser francês (Mennell 1996; Rauch 2008). Ora, esses guias, vinculados ao desenvolvimento da circulação automobilística, que permite, conjuntamente com a ferroviária, que um número maior de pessoas possa conhecer territórios distintos daqueles em que haviam nascido e habitado, serão um instrumento fulcral de revelação de uma culinária diferente da praticada nos restaurantes da capital. Este tipo de publicações e outras afins serão os instrumentos de uma afirmação da riqueza de uma cozinha enraizada em locais específicos e tida como a expressão da diversidade dos “terroirs” franceses (Csergo 1996; Trubek 2008). A afirmação dessa variedade regional contribuía para a consolidação do todo nacional (Ferguson 2004: 129). Esta tendência prossegue nos nossos dias, pois o movimento da “nouvelle cuisine” dos anos 70 foi um seu arauto (Mennell 1996: 277-283) e podemos ver um dos sinais da sua persistência na obra, sem paralelo, do inventário do património culinário da França, que prossegue na atualidade (Philip e Mary Hyman 2014: 322-325).

O facto do “repas gastronomique des français” ter sido um dos primeiros itens alimentares classificados como património cultural imaterial pela UNESCO, é um sinal do papel relevante que a França continua a desempenhar nos processos de nacionalização da cozinha¹⁷⁷. A leitura do que se entende por “repas gastronomique des français”, no qual se inserem os cuidados a ter com o arranjo da mesa, com talheres e copos, os alimentos a selecionar, a ordem dos pratos, o tipo de conversa – em torno da comida e da sua celebração – o modo como o evento é construído discursivamente como relevando de uma especificidade nacional francesa, fazem dele uma peça importante do nacionalismo ou “patriotismo culinário” (Crowther 2013: 168-170). Esta é uma representação destinada, por um lado, a reivindicar um papel eminente, se não único, para a França, ao nível da culinária mundial, em consonância com a sua hegemonia de outrora. A dimensão simbólica deste facto está indissociavelmente ligada à económica. O nacionalismo – a marca nacional (Aronczyk 2007) – gera benefícios económicos relevantes para a França, maior produtor agrícola da UE e um dos maiores a nível mundial, centro de uma produção de luxo no agroalimentar – vinhos, queijos, *foie-gras* – e em que o turismo culinário é uma parte crucial dos seus atrativos como destino turístico mundial¹⁷⁸.

¹⁷⁷ <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists>; acesso a 26-03-2016. Ferguson (2014: 5).

¹⁷⁸ <http://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/dessous-chiffres/2016/02/20/29006-20160220ARTFIG00010-c-est-la-france-qui-contribue-le-plus-a-la-production-agricole-de-l-ue.php>; acesso a 26-03-2016.

Estudos realizados sobre o caso italiano mostram que processos similares tiveram aí lugar. A Itália, um estado-nação recente surgido em 1861, já era um espaço culinário importante anteriormente, quando estava dividida entre vários poderes soberanos. Com a criação do reino unificado, surgem inventários da alimentação italiana. Um dos mais importantes é o livro de cozinha de Pellegrino Artusi, que, na sua juventude, havia estado associado ao movimento nacionalista republicano da *Jovem Itália*, de Mazzini¹⁷⁹. A sua obra é um reflexo do propósito de unificação italiana, aqui alcançado pela codificação de uma cozinha nacional que recolhia as variedades regionais (Campanini 2011: 154-157). Será seguido por outros, um dos quais um guia gastronómico da Itália editado pelo Touring Club italiano, associação surgida em 1894, ligada à promoção de viagens no território nacional. Este guia procedia ao recenseamento dos alimentos e vinhos típicos da Itália, tendo subjacentes motivações económicas nacionalistas, pois fazia a apologia das riquezas do seu solo e propunha-se como um utensílio ao serviço do enriquecimento pátrio (Idem: 158-159; Montanari 2010: 78-79). Deve dizer-se que esta obra, produzida sob o regime fascista – é publicada em 1931 – e em sintonia com o seus postulados, em que se incluíam um ideal de autarcia económica e a exaltação do campo e do campesinato, inscreve-se num processo histórico mais amplo de defesa da diversidade alimentar regional e local e da riqueza culinária global do país (Montanari 2010), que se prolongou no pós-guerra através da ação de organismos governamentais e de movimentos como o *Slow Food* (Campanini 2011).

Em Espanha, onde o movimento de nacionalização culinária arranca no último quartel do século XIX, também se publica um guia importante – *Guía del Buen Comer Español* – que chama a atenção para a diversidade culinária representada pelas culinárias regionais, sob o regime nacionalista autoritário da ditadura de Primo de Rivera (Anderson 2013: 120-130)¹⁸⁰.

A atuação de Oliveira Bello e do seu grupo é devedora, de um modo muito direto, do sucedido em França e em Itália, porventura mesmo em Espanha. É preciso ter em conta as afinidades ideológicas entre estes nacionalismos, que transpunham as fronteiras dos tipos de regime – liberais ou autoritários e fascistas – em questão. Grupos como o de Bello, constituíam, à imagem dos congéneres estrangeiros, um círculo restrito recrutado no seio das

¹⁷⁹ Pellegrino Artusi, *La Scienza in Cucina E l'Arte Di Mangiar Bene* (2007).

¹⁸⁰ Enquanto Anderson, cuja obra, no entanto, abrange apenas o tempo compreendido entre o último quartel do século XIX, quando tem início o processo de nacionalização culinária, e os anos 30 do século XX, sublinha que a atenção dada às cozinhas regionais se harmonizava com a promoção de uma cozinha nacional espanhola, para Turmo (2013), que assinala o papel da Secção Feminina da Falange sob o Franquismo na promoção do regionalismo, as dinâmicas da regionalização seguirão em sua opinião uma via de afastamento da ideia de uma cozinha nacional de Espanha, algo reforçado por fatores políticos como a construção nas últimas décadas do Estado das Autonomias.

classes abastadas, integrando indivíduos com meios para viajar e consumir, e para quem a gastronomia constituía um capital¹⁸¹.

Mas, além disso, o autor da *Cozinha Portuguesa* empenhou-se na criação de organizações homólogas das suas congéneres francesas e italianas, entre as quais encontrou, sem dúvida, um modelo¹⁸². A *Sociedade de Propaganda de Portugal*, fundada em 1906, de que foi dirigente, promotora da prática social muito elitista que era então o turismo, era também conhecida como *Touring Clube de Portugal* (Matos, Ribeiro e Bernardo 2009). Esteve também ligado ao *Automóvel Clube de Portugal*. Era um homem cosmopolita, inserido em redes internacionais, como as dos “touring clubs” referidos, ou de outros, como o muito fechado *Club des Cent*. Um dirigente deste último clube, uma organização francesa elitista e conservadora de gastrónomos, que teve um papel importante na divulgação da cozinha regional (Rauch 2008), esteve em Portugal, sendo-lhe oferecido um almoço pela Sociedade presidida pelo português (Bello 1936: 15)¹⁸³. Este, um antigo político monárquico, identificava-se, sem qualquer dúvida, com os ideais de nacionalismo económico, ruralista, católico e imperial do Salazarismo, que apoiou (Quitério 1994). O Estado Novo teve, entretanto, um papel fundamental na construção de uma cozinha portuguesa através do estabelecimento de uma rede hoteleira – as *Pousadas de Portugal* – cuja construção é iniciada em 1942, as quais deviam servir uma comida que se pretendia fiel aos territórios em que estavam implantadas (Melo 2010: 250-258).

4) A ALIMENTAÇÃO E A COZINHA NACIONAL NO PRESENTE

O derrube do Estado Novo e a implantação do regime democrático em 1974 não significaram uma ruptura no campo culinário com os processos anteriores. Assistiu-se então ao florescer de um interesse renovado pelo universo popular rural, em que acabou por se inserir a atenção dada à cozinha (Sobral 2014a). Uma das principais compilações de receitas portuguesas, dividida por regiões, é editada ainda sob o Estado Novo e será reeditada

¹⁸¹ Sobre a história e significado da gastronomia ver a síntese de Jaine (2015).

¹⁸² Insiste-se aqui no caso francês, sobretudo, e também no italiano, como inspiração para o empreendimento de Oliveira Bello, por terem na sua génese instituições e redes sociais similares, como se verá de seguida e haver provas de relacionamento íntimo ao menos com os franceses. Mas as afinidades com Espanha são inegáveis. O guia espanhol citado é uma encomenda do Estado. Deve ter-se em conta que aquele é publicado no mesmo ano, 1936, que *A Cozinha Portuguesa*. E que foi uma encomenda da ditadura de Primo de Rivera, anterior ao Estado Novo português (1933-1974), mas que possuía grandes afinidades com este em termos de ideologia nacionalista. Foi com Primo de Rivera que se iniciou a construção dos “Paradores”, que inspiraram as “Pousadas” construídas pelo Estado Novo.

¹⁸³ Sobre o *Club des Cent*, a sua base social e as suas propensões políticas, ver http://www.lemonde.fr/gastronomie/article/2011/12/30/la-gastronomie-vote-a-droite_1623871_1383316.html; acesso a 26-03-2016.

depois¹⁸⁴. Mas é significativo que a obra de Bello tenha sido então reeditada pela primeira vez e que alguns dos livros mais importantes sobre a cozinha portuguesa, insistindo no seu valor, como sucede com a obra da influente escritora culinária Maria de Lurdes Modesto (1991), tenham surgido e obtido uma recepção excepcional nesta época. Na vigência do regime democrático tem-se assistido à proliferação massiva de investimentos no campo da alimentação e culinária, a cargo das autoridades nacionais ou locais, ligadas ao mesmo tempo à agricultura e ao sector dos serviços, com destaque para o comércio alimentar e para o turismo. O número e variedade destas iniciativas é vastíssimo, do local ao nacional, da realização de festas e feiras à divulgação pelo escrito, pela televisão e pela internet¹⁸⁵.

Também neste caso o que se passa em Portugal é tributário de processos mais amplos ocorridos num plano global e nomeadamente ao nível da União Europeia, que vão da patrimonialização da alimentação e da cozinha às políticas de controlo dos produtos, certificação e rotulagem, que mencionámos no início. Entre as dinâmicas importantes que operam no revivalismo atual do interesse pela alimentação e pela cozinha nacional e regional, conta-se o impacto da percepção da globalização alimentar tida como um processo uniformizador que vinha apagar diferenças e especificidades localizadas, como as nacionais e regionais.

Essa percepção desencadeou reações fortíssimas, em que a alimentação e a cozinha surgiram como os símbolos de economias, modos de vida e identidades ameaçadas. As mais conhecidas tiveram lugar em França e na Itália, dois grandes produtores agrícolas, dois grandes destinos turísticos, dois grandes centros culinários à escala global. Em França tornaram-se célebres os movimentos encabeçados pelo camponês e criador de gado José Bové, que iniciaram as suas atividades em 1999 com o desmantelamento de um restaurante da cadeia McDonald’s, tida como símbolo por excelência da globalização e da influência americana. Este movimento contra a “má comida” foi sendo identificado com a luta contra as multinacionais americanas, o imperialismo cultural inerente, a agricultura industrializada, o liberalismo nas trocas comerciais, os organismos geneticamente modificados e a favor da defesa dos produtores agrícolas franceses e da sua produção, ancorada nos seus territórios

¹⁸⁴ Trata-se da obra de Cortes Valente, dada à estampa em 1973.

¹⁸⁵ A culinária esteve presente na televisão desde os seus inícios e foi aí que Maria Lurdes Modesto se afirmou nos anos sessenta como celebridade e divulgou a cozinha nacional nas suas variantes regionais. Hoje em dia, no seio de uma ampla programação ligada à cozinha, prosseguem programas de promoção da cozinha regional como o Projeto *Portugal à Mesa*, algumas dezenas de reportagens no canal português de maior audiência (TVI), sintetizadas em livro (Salvador 2015), ou na emissora pública (RTP 1), o concurso *Prove Portugal* em 2011; ver <http://www.rtp.pt/programa/tv/p27589/e5>; acesso a 26-03-2016.

diversificados, das práticas artesanais, do comércio justo, da comida saudável (Growther 2013: 216). Mas esta luta era também a defesa de saberes e gostos culinários tidos como únicos dos franceses, de um modo de vida distintivo oposto ao mais padronizado e acelerado da globalização. Em suma era uma expressão do gastronacionalismo. Em Itália, o movimento muito mais articulado do *Slow Food*, cuja génese está também associada ao estabelecimento da McDonald's, foi norteador por princípios afins¹⁸⁶. Este movimento internacionalizou-se, estando presente em mais de centena e meia de países, incluindo Portugal, tendo-se intersectado com outros movimentos anteriores, emergidos da “contracultura” dos anos sessenta, como os do “regresso à terra” e outros, críticos do sistema de produção agroindustrial (Crowther 2013: 221)¹⁸⁷.

Volvidas algumas décadas, pode constatar-se que essa imagem não corresponde ao sucedido desde então. Não é possível resumir aqui todo esse processo. Mas pode dizer-se que o “fast food”, símbolo negativo da globalização por exemplo, se “indigenizou” e inseriu, no hemisfério Norte, abastado – local de emergência dos movimentos que referimos – numa paisagem culinária diversificada. E que, em resposta à cozinha industrializada, se assistiu à valorização de alimentos e cozinha que reivindicam o enraizamento em determinadas regiões e locais (Crowther 2013: 233) e cuja genuinidade é publicitada com a veneração outorgada a tudo que se representa como uma “tradição” (Shils 1981). Para além da fusão e do cosmopolitismo, este é um tempo marcado pelo “nacionalismo culinário” (Ferguson 2014: 3-4).

A globalização tem levado a uma revalorização do “particular”, como um meio de diferenciação ou como um indicador de qualidade (Ichijo e Ranta 2016: 168). O registo de determinados produtos alimentares – DOP/IGP/ETG – vive dessa valorização do particular, do representado como “autêntico”, e constitui um instrumento protetor da propriedade dos seus produtores, bem como valor acrescentado para o produto. Ora, tais registos são feitos por país. Por isso, a ação política de instituições transnacionais como a UE, no que respeita aos produtos certificados, ou a UNESCO, no que se reporta ao património, é factor de reprodução das identificações nacionais (Ichido e Ranta 2016: 168-170). Recorde-se que todos estes produtos são mercadorias cujo valor está associado a determinados estereótipos culturais, vinculados a uma determinada localização (Hull 2016). O que se consome não é só o

¹⁸⁶ Para uma observação crítica destes movimentos, que assentariam numa visão romântica da produção local/artesanal em que esta surge como contraposta aos da economia de mercado quando estão articulados com ela, bem como dos seus objetivos limitados em termos político-sociais, ver Pratt (2007). Andrews (2009) produz um retrato global do Slow Food, que inclui a sua inserção na esquerda italiana. Ver outras abordagens críticas que aqui não podemos detalhar em Crowther (2014: 222-223).

¹⁸⁷ Ver <http://www.slowmovementportugal.com/movimentos-slow/slow-food/>; acesso a 26-03-2016.

alimento, mas a imagem encenada que lhe está associada, seja ela a da nação ou a da região¹⁸⁸.

A exaltação dessa alimentação – dita tradicional, nacional, regional ou local – deve muito à intervenção concertada da UE, dos Estados, das autarquias locais, dos agrupamentos produtores, da indústria turística, da restauração, das grandes cadeias da distribuição alimentar, do marketing, que sublinham a promoção dos produtos “nacionais”. E, como ao falar de revivalismo alimentar colocámos a ênfase na proliferação dos produtos certificados como DOP/IGP devemos sublinhar, mais uma vez, que a atração pela comida percebida como tradicional e local abrange um volume de produção mais amplo do que o representado por aqueles (Rodrigo *et al.* 2015: 5-6)¹⁸⁹.

Entretanto, o resultado de iniciativas como a política de certificação – produtos DOP/IGP/ETG¹⁹⁰ – não está a corresponder em Portugal às expectativas inscritas nos seus objectivos. Em finais da primeira década do século atual, esses produtos continuavam, com exceção dos frutos, a representar um volume mínimo da produção e, por isso, certos desideratos mais ambiciosos enunciados nas propostas europeias (e portuguesas) que os promovem, como o de combater o despovoamento rural, não têm encontrado na prática algo que corresponda às grandes esperanças da retórica¹⁹¹. Enquanto havia uma forte concentração das certificações nas áreas do interior, as confinantes com o território de Espanha, era aí que se registavam as maiores perdas de população e o seu maior envelhecimento, algo que se verifica desde os grandes movimentos migratórios para as economias mais fortes da UE e para as áreas metropolitanas portuguesas – Lisboa e Porto - do início dos anos 60 do século

¹⁸⁸ Veja-se a representação construída dos países abrangidos pela “Dieta Mediterrânica”, em que se afirma que esta “ênfata valores de hospitalidade, vizinhança, diálogo cultural e criatividade e um modo de vida guiado pelo respeito pela diversidade”; Ver <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>; acesso a 26-03-2016. Ou a construção e divulgação pelo marketing do vinho de uma imagem do Alentejo, uma região de latifúndio, com uma história marcada pelo conflito social e político, de onde ele está ausente – a paisagem “natural” aparece desligada do universo social (Domingos 2014). O que se diz da comercialização do vinho alentejano aplica-se em geral à comercialização de matérias-primas e produtos das outras regiões. Prevalece uma imagem idealizada, harmoniosa, pastoral do mundo rural.

¹⁸⁹ A denominação torna tendencialmente os produtos mais caros, o que afasta consumidores, que são levados a adquirir produtos do mesmo tipo e região, mas não certificados.

¹⁹⁰ O tipo de produtos abrangidos é o seguinte: queijos, carnes de bovino, ovino, caprino e suíno, produtos de salchicharia, mel, azeite, frutos, hortícolas e cereais e produtos de pastelaria. Como Especialidades Tradicionais Garantidas havia em inícios de 2016 apenas o “bacalhau de cura tradicional portuguesa”, registado em 2014 e que não foi inserido nestes estudos. Ver <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pt>, acesso a 10-03-2016.

¹⁹¹ Cf. Ministério da Agricultura e do Mar, Gabinete de Planeamento e Políticas, *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos DOP/IGP/ETG* (2010 e 2011), Abril, 2014. Ver igualmente Rodrigo *et al.* (2015).

diversificados, das práticas artesanais, do comércio justo, da comida saudável (Growther 2013: 216). Mas esta luta era também a defesa de saberes e gostos culinários tidos como únicos dos franceses, de um modo de vida distintivo oposto ao mais padronizado e acelerado da globalização. Em suma era uma expressão do gastronacionalismo. Em Itália, o movimento muito mais articulado do *Slow Food*, cuja gênese está também associada ao estabelecimento da McDonald's, foi norteado por princípios afins¹⁸⁶. Este movimento internacionalizou-se, estando presente em mais de centena e meia de países, incluindo Portugal, tendo-se intersectado com outros movimentos anteriores, emergidos da “contracultura” dos anos sessenta, como os do “regresso à terra” e outros, críticos do sistema de produção agroindustrial (Crowther 2013: 221)¹⁸⁷.

Volvidas algumas décadas, pode constatar-se que essa imagem não corresponde ao sucedido desde então. Não é possível resumir aqui todo esse processo. Mas pode dizer-se que o “fast food”, símbolo negativo da globalização por exemplo, se “indigenizou” e inseriu, no hemisfério Norte, abastado – local de emergência dos movimentos que referimos – numa paisagem culinária diversificada. E que, em resposta à cozinha industrializada, se assistiu à valorização de alimentos e cozinha que reivindicam o enraizamento em determinadas regiões e locais (Crowther 2013: 233) e cuja genuinidade é publicitada com a veneração outorgada a tudo que se representa como uma “tradição” (Shils 1981). Para além da fusão e do cosmopolitismo, este é um tempo marcado pelo “nacionalismo culinário” (Ferguson 2014: 3-4).

A globalização tem levado a uma revalorização do “particular”, como um meio de diferenciação ou como um indicador de qualidade (Ichijo e Ranta 2016: 168). O registo de determinados produtos alimentares – DOP/IGP/ETG – vive dessa valorização do particular, do representado como “autêntico”, e constitui um instrumentos protetor da propriedade dos seus produtores, bem como valor acrescentado para o produto. Ora, tais registos são feitos por país. Por isso, a ação política de instituições transnacionais como a UE, no que respeita aos produtos certificados, ou a UNESCO, no que se reporta ao património, é factor de reprodução das identificações nacionais (Ichido e Ranta 2016: 168-170). Recorde-se que todos estes produtos são mercadorias cujo valor está associado a determinados estereótipos culturais, vinculados a uma determinada localização (Hull 2016). O que se consome não é só o

¹⁸⁶ Para uma observação crítica destes movimentos, que assentariam numa visão romântica da produção local/artesanal em que esta surge como contraposta aos da economia de mercado quando estão articulados com ela, bem como dos seus objetivos limitados em termos político-sociais, ver Pratt (2007). Andrews (2009) produz um retrato global do Slow Food, que inclui a sua inserção na esquerda italiana. Ver outras abordagens críticas que aqui não podemos detalhar em Crowther (2014: 222-223).

¹⁸⁷ Ver <http://www.slowmovementportugal.com/movimentos-slow/slow-food/>; acesso a 26-03-2016.

alimento, mas a imagem encenada que lhe está associada, seja ela a da nação ou a da região¹⁸⁸.

A exaltação dessa alimentação – dita tradicional, nacional, regional ou local – deve muito à intervenção concertada da UE, dos Estados, das autarquias locais, dos agrupamentos produtores, da indústria turística, da restauração, das grandes cadeias da distribuição alimentar, do marketing, que sublinham a promoção dos produtos “nacionais”. E, como ao falar de revivalismo alimentar colocámos a ênfase na proliferação dos produtos certificados como DOP/IGP devemos sublinhar, mais uma vez, que a atração pela comida percebida como tradicional e local abrange um volume de produção mais amplo do que o representado por aqueles (Rodrigo *et al.* 2015: 5-6)¹⁸⁹.

Entretanto, o resultado de iniciativas como a política de certificação – produtos DOP/IGP/ETG¹⁹⁰ – não está a corresponder em Portugal às expectativas inscritas nos seus objectivos. Em finais da primeira década do século atual, esses produtos continuavam, com exceção dos frutos, a representar um volume mínimo da produção e, por isso, certos desideratos mais ambiciosos enunciados nas propostas europeias (e portuguesas) que os promovem, como o de combater o despovoamento rural, não têm encontrado na prática algo que corresponda às grandes esperanças da retórica¹⁹¹. Enquanto havia uma forte concentração das certificações nas áreas do interior, as confinantes com o território de Espanha, era aí que se registavam as maiores perdas de população e o seu maior envelhecimento, algo que se verifica desde os grandes movimentos migratórios para as economias mais fortes da UE e para as áreas metropolitanas portuguesas – Lisboa e Porto - do início dos anos 60 do século

¹⁸⁸ Veja-se a representação construída dos países abrangidos pela “Dieta Mediterrânica”, em que se afirma que esta “ênfatiza valores de hospitalidade, vizinhança, diálogo cultural e criatividade e um modo de vida guiado pelo respeito pela diversidade”; Ver <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>; acesso a 26-03-2016. Ou a construção e divulgação pelo marketing do vinho de uma imagem do Alentejo, uma região de latifúndio, com uma história marcada pelo conflito social e político, de onde ele está ausente – a paisagem “natural” aparece desligada do universo social (Domingos 2014). O que se diz da comercialização do vinho alentejano aplica-se em geral à comercialização de matérias-primas e produtos das outras regiões. Prevalece uma imagem idealizada, harmoniosa, pastoral do mundo rural.

¹⁸⁹ A denominação torna tendencialmente os produtos mais caros, o que afasta consumidores, que são levados a adquirir produtos do mesmo tipo e região, mas não certificados.

¹⁹⁰ O tipo de produtos abrangidos é o seguinte: queijos, carnes de bovino, ovino, caprino e suíno, produtos de salicaria, mel, azeite, frutos, hortícolas e cereais e produtos de pastelaria. Como Especialidades Tradicionais Garantidas havia em inícios de 2016 apenas o “bacalhau de cura tradicional portuguesa”, registado em 2014 e que não foi inserido nestes estudos. Ver <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pt>, acesso a 10-03-2016.

¹⁹¹ Cf. Ministério da Agricultura e do Mar, Gabinete de Planeamento e Políticas, *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos DOP/IGP/ETG* (2010 e 2011), Abril, 2014. Ver igualmente Rodrigo *et al.* (2015).

passado. A concentração da população no litoral acentuou-se na primeira da década do século atual – o Alentejo, a região onde se concentravam o maior número de produtos DOP/IGP, perdia 2,5% da sua população¹⁹².

No entanto, só por si, a iniciativa desses agentes políticos e económicos não explica o acolhimento positivo dado aos eventos em que se trata da alimentação e da cozinha definidas como portuguesas em geral e inseridas regional e localmente. Proliferam concursos nacionais – como o das *Maravilhas Gastronómicas de Portugal* (Campos 2012) – e confrarias locais (irmandades), que vão da celebração do vinho à do bacalhau, única ETG portuguesa garantida a nível europeu (“bacalhau de cura tradicional portuguesa”), em Ílhavo, antigo centro de pesca e ainda hoje centro de preparação e comercialização, que promove anualmente um festival culinário centrado neste peixe¹⁹³. Confrarias que vão das que celebram as “casulas” – o feijão seco ainda na vagem – às da “urtiga” (urtica dioica), planta que se desenvolve no estado selvagem e que outrora estava associada a uma cozinha dos pobres¹⁹⁴. Como asseverámos, sendo este um movimento em que estará sobre-representado o bloco impreciso das classes médias, ou seja, quem dispõe de tempo e recursos económicos para viajar, e quem assume um papel de liderança no mesmo, ele não é um exclusivo seu. Muitas feiras e festas são pouco dispendiosas e envolvem alimentos da dieta baratos e interclassistas, como a couve em Mirandela¹⁹⁵. E, no plano simbólico, é significativo que o município alentejano de Estremoz organize atualmente uma feira centrada na gastronomia, mas ampliada a outras atividades, sob o lema da comida dos trabalhadores rurais, “A Cozinha dos Ganhões”¹⁹⁶.

Não pretendo oferecer aqui uma explicação cabal para todos estes processos que envolvem a relação entre alimentos, cozinhas, instituições, produtores e consumidores. Para

¹⁹² Cf. INE, *Censos 2011, Resultados Definitivos*, Lisboa: 2011. Também o Alentejo, onde se tem promovido o turismo gastronómico, é a região que recebe menos turistas. Cf. Turismo de Portugal, *Anuário das Estatísticas do Turismo 2013*. Esta região, dominada pela grande propriedade, acompanhada por outras vizinhas de características similares, era a que recebia o número mais avultado de subsídios europeus por beneficiário. A repartição por hectare favorecia, em contrapartida, as zonas de pequena propriedade. Ver Governo de Portugal, Ministério da Agricultura e do Mar, Gabinete de Planeamento e Políticas, *Agricultura, Silvicultura e Pescas, Indicadores, 2012, op. cit.*, pp. 30-31.

¹⁹³ http://www.cm-ilhavo.pt/frontoffice/pages/2068?event_id=2031; acesso a 26-03-2016.

¹⁹⁴ <http://descobrimogadouro.blogspot.pt/2008/11/constituida-confraria-gastronica-das.html>;

http://www.jn.pt/paginainicial/pais/concelho.aspx?Distrito=Guarda&Concelho=Fornos%20de%20Algodres&Option=Interior&content_id=1544121; acesso a 26-03-2016.

¹⁹⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=Mcrdvn84teg>, acesso a 10-03-2016.

¹⁹⁶ Ver <http://www.cm-estremoz.pt/index.php?pa=546&lang=1> O criador ou inspirador do evento foi um autor local, artista e professor, adversário do Estado Novo e militante comunista, Aníbal Falcato Alves, que escreveu um livro intitulado justamente *A Cozinha dos Ganhões*, seguido mais tarde outro, muito mais abrangente, *Os Comeres dos Ganhões*, dedicado a esta cozinha dos trabalhadores rurais alentejanos, cuja criatividade era assim enaltecida, tendo sempre presente o contexto de fome e de penúria em que viviam e o seu reflexo na alimentação.

isso será necessário proceder a observações etnográficas mais detalhadas e que captem o discurso oral dos diversos actores envolvidos. Mas creio ser possível adiantar alguns elementos interpretativos. Um deles deverá procurar-se na importância dos *habitus* culinários. As pessoas são socializadas num tipo determinado de alimentação e é verosímil que isso contribua para manter a ligação aos alimentos e sabores adquiridos na infância e juventude. Mas esta ligação não se restringe a algo de automático ou quase, como sucede na activação do *habitus*. Ela é reforçada, por exemplo, por um discurso repetido, que insiste nas virtudes de uma alimentação de outrora, absolutamente idealizada, em que não se referem nem a fome nem a penúria de alimentos nutritivos, como sucede quando se identifica a *Dieta Mediterrânica*, repleta de alimentos considerados saudáveis – o pão, o azeite, os vegetais...- com a comida tida como tradicional. A romantização da culinária camponesa é antiga e já ocorria na primeira metade do século XIX (Mennell 1996).

Entretanto, devemos ter presente que as ideias de uma excelência ou mesmo da superioridade de uma cozinha própria, não se encontram apenas em alguns escritos, marcados pelo gastronacionalismo, sejam eles os livros de cozinha, ou os das publicações dedicadas ao “marketing” da culinária nacional, mas também podem encontrar-se no seio da população ou de alguns segmentos desta¹⁹⁷.

A nostalgia, ligada à passagem do tempo, à lembrança de determinadas refeições de outrora – a comida de “casa” - e do passado de relações sociais que elas evocam (Maret e Geyzen 2015), incluído as recordações no plano dos sentidos (Sutton 2005), desempenhará um papel nesse atrativo. A comida propicia conforto, algo muito sentido por aqueles que se deslocam para fora do seu lugar de origem como os migrantes de todo o tipo, propensos à nostalgia (Locher *et al.* 2005). E se esta última possui um enorme valor comercial (Lowenthal 2015: 37), ela poderá radicar no que serão as suas funções existenciais em termos de redução da incerteza e de contributo para cimentar relacionamentos e identidades (Seldikides, Wildschut e Baden 2004)¹⁹⁸. Também não se podem pôr de lado as dimensões festivas dos acontecimentos, sejam eles as festas de aldeia ou do município em que se recordam as comunidades de que se fez ou faz parte, em que muitos dos membros se conhecem entre si,

¹⁹⁷ Um estudo inédito sobre motoristas portugueses de longo curso cujos destinos são a Alemanha e a Itália permitiu discernir que esses motoristas levavam alimentos e condimentos que produziam ou adquiriam em Portugal, e cozinhavam-nos no decurso das viagens. Para além das razões económicas de poupança que os levavam a agir deste modo – na prática, só adquiriam pão e tomavam algum “expresso” - não só reputavam a sua comida como mais saudável, como menosprezavam o valor culinário das outras cozinhas (Nóvoa e Sobral 2016).

¹⁹⁸ Um exemplo de comercialização da nostalgia com um referente nacional encontra-se na cadeia de lojas “A Vida Portuguesa”, que inclui produtos alimentares e livros de cozinha na gama de produtos que oferece. Cf. <http://www.avidaportuguesa.com>; acesso a 26-03-2016.

da comunidade mais ampla, nacional, imaginada como ocorre no Festival Nacional de Gastronomia. Comer em conjunto é um ato essencialmente comunal (Hirschman 1998: 20), podendo ser visto como propiciador de um sentimento de *communitas* (Turner 2012: 69-72)¹⁹⁹. Mas não só comer conta: a ida aos mercados locais, rurais, em busca do enchido ou da couve, da terra, do tradicional, também deve ser vista a esta luz. A dimensão prazenteira – “libidinal” – deste tipo de identificações não pode ser esquecida, se quisermos compreender a ligação que as pessoas mostram a determinados alimentos e cozinhas²⁰⁰. De tudo isto, em suma, se alimentará este revivalismo, um movimento social polissémico, mas de importância inegável nas últimas décadas e em que o caso português se integra.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alves, Aníbal Falcato. 1985. *A Cozinha dos Ganhões*. Porto: Artécnica.
- Alves, Aníbal Falcato. 1994. *Os Comeres dos Ganhões: Memória de Outros Sabores*. Porto: Campo das Letras.
- Anderson, Benedict. 1991. *Imagined Communities: Reflections on The Origin and Spread of Nationalism*. London: Verso Books.
- Anderson, Lara. 2013. *Cooking up the Nation: Spanish Culinary Texts and Culinary Nationalization in the Late Nineteenth and Early Twentieth Century*. Woodbridge: Tamesis.
- Andrews, Geoff. 2008. *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*. London: Pluto Press.
- Aronczyk, Melissa (2007) “New and improved Nations: branding national identity”, in Craig Calhoun e Richard Sennett (eds) *Practicing Culture*. London e New York: Routledge, pp. 105-128.
- Artusi, Pellegrino. 2007. *La Scienza in Cucina e l'Arte de Mangiar Bene*. Torino: Einaudi.
- Baptista, Fernando O.. 1994. “A agricultura e a questão da terra— do Estado Novo à Comunidade Europeia”, *Análise Social*, vol. XXIX ,128 (4): 907-921.
- Vítor Barros (coord.). *Dieta Mediterrânica – Um património civilizacional partilhado*. Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO, 2013; http://www.turismodeportugal.pt/Português/turismodeportugal/publicacoes/Documents/Dieta%20Mediterranea_por.pdf; acesso a 26-03-2016.
- Billig, Michael. 1995. *Banal Nationalism*. London: Sage.
- Bourdieu, Pierre. 1979. *La Distinction. Critique Sociale du Jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit.

¹⁹⁹ Edith Turner refere-se aos sentimentos de se formar um todo mesmo num encontro entre desconhecidos retidos num aeroporto norte-americano, unidos no consumo de umas pizzas.

²⁰⁰ O “valor libidinal” da identidade nacional, que aqui generalizámos também às identificações locais, é abordado por Peter Bratsis, citado em Skey (2013: 87).

- Campanini, Antonella. 2011. “De l’ hymne au territoire à l’apologie des terroirs: une brève histoire des inventaires italiens depuis l’unification (1861)”, *Food & History*, 9 (2): 153-172.
- Campos, Hugo (ed). 2012. *Maravilhas da Gastronomia de Portugal*, Lisboa, INCM.
- Cohen, Anthony P. 1998. *The Symbolic Construction of Community*. Chichester e Londres, Ellis Harwood e Tavistock.
- Crowther, Gillian. 2013. *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.
- Csergo, Julia. 1996. “L’émurgence des cuisines régionales”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (eds) *Histoire de l’Alimentation*. Paris: Fayard.
- DeSoucey, Micaela. 2010. “Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union”, *American Sociological Review*, (75)3: 432-455.
- Domingos, Nuno. 2014. “Conflicting wine narratives: ‘Pleasing prospects’ and the struggles in the construction of Alentejo”, in Nuno Domingos, José Manuel Sobral e Harry West (eds) *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*. London: Bloomsbury, pp. 21-39.
- Edensor, Tim. 2002. *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*. Oxford: Berg.
- Ferguson, Priscilla P.. 2004. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago e London: University of Chicago Press.
- Ferguson, Priscilla P.. 2014. *Word of Mouth: What We Talk When We Talk about Food*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press.
- Fonte, Maria. 2010. “The construction of origin certification: Knowledge and local food”, in Maria Fonte e , Apostolos G. Papadopoulos (eds) *Naming Food After Places: Food Relocalisation and Knowledge Dynamics in Rural Development*. Farnham: Ashgate, pp. 149-171.
- Geyzen, Anneke. 2014. “Food studies and the heritage turn: A conceptual repertoire”, *Food & History*, 12(2): 67-96.
- González.Turmo, Isabel. 2013. *200 Anos de Cociña*. Madrid: Cultiva Livros.
- Guy, Kollen M.. 2012. “Food Representations” in Martin Bruegel (ed). *A Cultural History of Food: In the Age of Empire*. London e New York: Berg, pp.181-97.
- Hull, Gordon. 2016. “Cultural branding, geographic source indicators and commodification”, *Theory, Culture & Society* 33 (2): 125-145.
- Hayes, Carleton. 1941. *A Generation of Materialism, 1871-1900*. New York: Harper and Row.
- Hyman, Phillip e Mary Hyman. 2014. “France: National and regional cuisines”, in Alan Davidson e Tom Jaine (eds). *The Oxford Companion to Food*, Oxford: Oxford University Press, pp. 322-25.
- Ichijo, Atsuko e Ronald Ranta. 2016. *Food, National Identity and Nationalism: from Everyday to Global Politics*. Houndmills, Basingstoke: Palgrave MacMillan.

- Instituto Nacional de Estatística. *Censos 2011: Resultados Definitivos, Portugal*. Lisboa:INE http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=ine_censos_publicacoes; acesso a 25-03-2016.
- Jaine, Tom. 2015. "Gastronomy", in Alan Davidson e Tom Jaine (eds), *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, p. 341.
- Lakoff, Robin. 2006. "Identity à la carte: You are what you eat", in Anna De Fina et al. (eds). *Discourse and Identity*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 142-165.
- Leich, Allison. 2009. "Gastronomic revolutionaries: *Slow Food* and the politics of 'virtuous globalization'", in David Inglis e Debra Gimlin (eds). *The Globalization of Food*. Oxford e New York: Berg, pp. 45-63.
- Locher, Julie L., William C. Yoels, Donna Maurer e Jillian Van Ellis. 2005. Comfort Foods: an Exploratory Journey into the Social and Emotional Significance of Food. " *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* 13 (4): 273-297.
- Lowenthal, David. 2015. *The Past is a Foreign Country, Revisited*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Maret, Oliver de e Anneke Gezyen. 2015. "Tastes of homes: Exploring food and place in twentieth-century Europe", *Food and Foodways* 23 (1-2): 1-13.
- Montanari, Massimo. 2010. *L' Identità Italiana in Cucina*. Roma e Bari: Editori Laterza.
- Mennell, Stephen (1996) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press.
- Ministério da, Agricultura e do Mar, Gabinete de Planeamento e Políticas (2014), *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de Produtos DOP/IGP/ETG, (2010-2011)* Lisboa: Governo de Portugal
- Modesto, Maria de Lurdes.1991. *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo.
- Nóvoa, André e José Manuel Sobral. 2016. *Mobile lives, vernacular tastes: the foodways of Portuguese lorry drivers* (manuscrito).
- Poulain, Jean-Pierre (2005) *Sociologies de l' Alimentation*. Paris: PUF.
- Pratt, Jeff (2007) "Food values: The local and the authentic", *Critique of Anthropology*, (27)3: 285-300.
- Quitério, José. 1994. "Preâmbulo", in António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), *Culinária Portuguesa* (2ª ed.). Lisboa: Assírio e Alvim.
- Rauch, André . 2008. "Les pionniers du plat régional e du vin de pays – France, 1920-1940", in Julia Csergo e Jean-Pierre Lemasson (eds) *Voyages en Gastronomies: L' Invention des Capitales et des Régions Gourmandes*. Paris: Éditions Autrement: 22-32.
- Rodrigo, Isabel, Artur Cristóvão, Manuel Tibério, Manuel Luís Baptista, Lara Maggione e Miguel Pires. 2015. "The Portuguese agrifood traditional products: main constraints and challenges", *Revista de Economia e Sociologia Rural* 53, Supl. 1: 23-32.

- Salvador, Paulo. 2015. *Portugal à Mesa*. Lisboa: Oficina do Livro.
- Sedikides, Constatine, Tim Wildschut e Denise Baden. 2004. "Nostalgia: Conceptual issues and existencial functions", em Jeff Greenberg (ed). *Handbook of Experimental Existencial Psychology*. New York: Guildford Publ: 200-214.
- Shils, Edward. 1981. *Tradition*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Skey, Michael. 2013. "Why do nations matter? The struggle for belonging and security in an uncertain world", *The British Journal of Sociology*, 64(1): 81-98.
- Sobral, José Manuel. 2007. "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)", *Ruris*, 1(2): 13-52.
- Sobral, José Manuel. 2008. "Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)", in Manuel. V. Cabral, Karin Wall, Sofia Aboim e Filipe C. da Silva (eds) *Itinerários: A Investigação nos 25 Anos do ICS*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, pp. 99- 123.
- Sobral, José Manuel. 2014a. "The country, the nation and the region in representations of Portuguese food and cuisine", in Nuno Domingos, José Manuel Sobral et Harry West (eds), *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*. London: Bloomsbury, pp. 145-160.
- Sobral, José Manuel. 2014b. "The High and the Low in the making of a Portuguese national cuisine", in Jakob A. Klein e Anne Murcott (eds) *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave MacMillan, pp. 108-134.
- Smith, Alison K.. 2012. "National cuisines", in Jeffrey M. Pilcher (ed) *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford e New York: Oxford University Press, pp. 444-460.
- Sutton, David E.. 2005. "Synesthesia, memory and the taste of home", in Carolyn Korsemeier (ed). *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Oxford et New York: Berg, pp. 304-316.
- Turismo de Portugal, *Anuário das Estatísticas do Turismo 2013* <http://www.turismodeportugal.pt/Português/ProTurismo/estat%C3%ADsticas/análisesestat%C3%ADsticas/oturismoem/Pages/OTurismoem.aspx>; acesso a 25-03-2016.
- Trubek, Amy B.. 2008. *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley e Los Angeles: University of California Press.
- Turner, Edith. 2012. *Communitas: The Anthropology of Collective Joy*. New York: Palgrave Macmillan
- Wilk, Richard. 2006. *Home Cooking in the Global Village*. Oxford e New York: Berg.

WEB SITES

- Turismo de Portugal, *Prove Portugal*, <http://www.turismodeportugal.pt/Português/turismodeportugal/publicacoes/Documents/Prove%20Portugal%202010.pdf> (acesso a 26-03- 2016).

- Unesco, Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Humanidade, <http://www.unesco.org/culture/ich/en/convention#art2> (acesso a 26-03-2016).
- Unesco, Listas do Património Cultural Imaterial da Humanidade, <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists> (acesso a 26-03-2016).
- Comissão Europeia, Agricultura e Desenvolvimento Rural <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (acesso a 26-03-2016).
- Unesco, Patrimoine culturel immatériel, <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437> (acesso a 26-03-2016).
- Comissão Europeia, The common agricultural policy (CAP) and agricultural in Europe – frequently asked questions, http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-631_en.htm (acesso a 26-03-2016).
- Pordata, <http://www.pordata.pt/DB/Portugal/Ambiente+de+Consulta/Tabela> (acesso a 26-03-2016).
- Governo de Portugal, Gabinete de Planeamento e Políticas, Ministério da Agricultura e do Mar, <http://www.gpp.pt/pbl/period/Indicadores2012.pdf> (acesso a 26-03-2016).
- Aldeias Históricas de Portugal, <http://www.aldeiahistoricasdeportugal.com/agenda/miscaros-festival-do-cogumelo/> (acesso a 26-03-2016).
- Festival Nacional de Gastronomia, <http://www.festivalnacionaldegastronomia.pt> (acesso a 26-03-2016).
- Centro Nacional de Exposições, <http://www.cnema.pt> (acesso a 26-03-2016)
- Feira dos Enchidos de Alpalhão, <http://jornaldenisa.blogspot.pt/2016/02/alpalhao-xix-feira-dos-enchidos.html> (acesso a 26-03-2016)
- Porco alentejano, <http://www.porcoalentejano.com/oPorco.aspx>. (acesso a 26-03-2016)
- Jornal *Le Figaro*, <http://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/dessous-chiffres/2016/02/20/29006-20160220ARTFIG00010-c-est-la-france-qui-contribue-le-plus-a-la-production-agricole-de-l-ue.php> (acesso a 26-03-2016)
- Jornal *Le Monde*, http://www.lemonde.fr/gastronomie/article/2011/12/30/la-gastronomie-vote-a-droite_1623871_1383316.html (acesso a 26-03-2016)
- Prove Portugal, <http://www.rtp.pt/programa/tv/p27589/e5> (acesso a 26-03-2016)
- Slow Food Portugal, <http://www.slowmovementportugal.com/movimentos-slow/slow-food/> (acesso a 26-03-2016)
- Dieta Mediterrânica, <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884> (acesso a 26-03-2016)
- Câmara Municipal de Ílhavo, http://www.cm-ilhavo.pt/frontoffice/pages/2068?event_id=2031 (acesso a 26-03-2016)
- Confraria das Casulas de Mogadouro, <http://descobrirmogadouro.blogspot.pt/2008/11/constituda-confraria-gastronmica-das.html> (acesso a 26-03-2016).
- Jornal de Notícias*, http://www.jn.pt/paginainicial/pais/concelho.aspx?Distrito=Guarda&Concelho=Fornos%20de%20Algodres&Option=Interior&content_id=1544121 (acesso a 26-03-2016)
- Couve de Mirandela, <https://www.youtube.com/watch?v=Mcrdvn84teg> (acesso a 26-03-2016).
- Câmara Municipal de Estremoz, <http://www.cm-estremoz.pt/index.php?pa=546&lang=1> (acesso a 26-03-2016)
- A Vida Portuguesa*, <http://www.avidaportuguesa.com> (acesso a 26-03-2016)