

“Chave Dourada” – Um Vinho A IDENTIFICAR E A (RE)VITALIZAR:

Bárbara Vieira de Jesus António

Peniche, 31 de março de 2023

Página intencionalmente deixada em branco



ESCOLA SUPERIOR
DE TURISMO E
TECNOLOGIA DO MAR

“Chave Dourada” – Um Vinho A IDENTIFICAR E A (RE)VITALIZAR

Bárbara Vieira de Jesus António

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Gastronomia

Dissertação de Mestrado realizada sob a orientação da Professora Doutora Maria Campos

Peniche, 31 de março de 2023

Página intencionalmente deixada em branco

“Chave Dourada” – Um Vinho A IDENTIFICAR E A (RE)VITALIZAR

© Copyright Bárbara Vieira de Jesus António, Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, Politécnico de Leiria

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e o Politécnico de Leiria têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta Dissertação de mestrado através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

Página intencionalmente deixada em branco

Dedicatória

Para a Benedita,

Para o Artur,

Com todo o amor.

Agradecimentos

Com este projeto pretendo terminar mais um marco na minha vida, mais uma etapa, em que desta forma, deixo aqui poucas palavras a alguns a quem não posso deixar de manifestar o meu sincero agradecimento.

À professora Doutora Maria Campos por ter aceitado o desafio em orientar esta dissertação e pelo apoio, partilha e disponibilidade ao longo deste processo.

À minha família pelo apoio recebido ao longo de todo o meu percurso académico, mas, em especial ao Paulo por nunca me fazer desistir dos meus sonhos e acreditar até ao fim que conseguiria concluir mais uma etapa com sucesso.

À Lia, pelo apoio, pelo amor, pelo carinho e, principalmente, por toda a paciência durante todos estes anos, desde sempre, para sempre, mesmo quando achei que não a merecia na minha vida, ela ficou.

Ao Ilídio, por toda a paciência e por fazer parecer tudo simples!

Ao Paulo Queirós, pela criatividade e por permitir que a ideia se tornasse possível e concretizável.

Ao Diogo Whanon pela disponibilidade, ao Sr. António Cardoso pela conversa esclarecedora.

Aos meus amigos do coração, pelas palavras de apoio e transmissão de confiança e força nas horas mais desesperantes, mas também por me apoiar sempre na minha revolta constante contra o mundo.

Por último, mas não menos importante, à minha filha Benedita, para que ela siga os seus sonhos, nunca desista, e entenda que lhe forneci todas as ferramentas necessárias para ser quem ela quiser.

Desta forma, espero conseguir retribuir todo o carinho, apoio e incentivo que fui recebendo ao longo desta etapa.

Sem eles nada teria sido possível e nada faria sentido.

A todos o meu profundo agradecimento.

Resumo

A gastronomia faz parte da vida de um povo, pode ser utilizada como produto turístico e está representada fisicamente nos restaurantes, mercados locais e até mesmo nos produtores. Um elemento patrimonial, que envolve marcos identitários da cultura de um determinado povo. Sem dúvida que é um aspeto diferenciador de um local, sendo que cada povo tem a sua própria identidade, comunicada através dos seus costumes, hábitos, alimentos e práticas gastronómicas que a ela se associam.

Mação é o “Concelho beirão mais alentejano do Ribatejo”, onde, existe uma de grande variedade de produtos, sejam eles naturais, culturais ou até mesmo gastronómicos, riqueza geográfica, histórica e sem dúvida, na qualidade da gastronomia e conseqüentemente, os seus vinhos, por vezes desconhecidos, mas que fazem parte da história de gentes e territórios. É neste contexto que se insere a presente proposta de investigação.

Para este trabalho, mediante a compreensão do significado da gastronomia enquanto reflexo da cultura de uma sociedade, e para a dinamização de um território de baixa densidade populacional utilizou-se um recurso que faz parte da sua tradição, mas que é praticamente desconhecido em Portugal, o vinho licoroso “Chave Dourada”. Neste sentido, o vinho licoroso “Chave Dourada” foi introduzido em mais de 20 de receitas, com base em receitas já existentes.

O trabalho pretende ser a demonstração que as receitas tradicionais podem ser recriadas, evoluir, melhorar transmitindo sensações e emoções diferentes. As várias abordagens apresentadas no trabalho permitem identificar a possibilidade existente de valorização de sabores introduzindo o vinho licoroso “Chave Dourada”, quase ao nível de um conhecido “Vinho do Porto” ou “Vinho da Madeira”.

Concluindo, o observador que consultar a obra terá a possibilidade de sentir vontade de experimentar o sabor deste vinho licoroso, adquiri-lo e aplicá-lo, remetendo-o a vários tipos de sensações incluindo o fator surpresa.

Palavras-chave: Inovação; Produtos Regionais; Desenvolvimento Regional; Turismo Gastronómico; Cozinha Portuguesa; Cozinha Tradicional

Página intencionalmente deixada em branco

Abstract

Gastronomy is part of a people's life, can be used as a tourist product, and is physically represented in restaurants, local markets, and even in producers. It is a heritage element that involves cultural identity markers of a particular people. Without a doubt, it is a differentiating aspect of a location, as each people have their own identity communicated through their customs, habits, foods, and gastronomic practices associated with it. Mação is the "Concelho beirão mais alentejano do Ribatejo", where there is a great variety of products, whether they are natural, cultural, or even gastronomic, geographic and historical richness, and undoubtedly in the quality of gastronomy and consequently, their wines, which are sometimes unknown, but part of the history of people and territories. It is in this context that this research proposal is inserted.

For this work, based on the understanding of the meaning of gastronomy as a reflection of a society's culture, and for the dynamization of a low-population density territory, a resource that is part of its tradition but practically unknown in Portugal, the "Chave Dourada" fortified wine was used. In this sense, the "Chave Dourada" fortified wine was introduced into more than 20 recipes, based on existing recipes.

The work aims to demonstrate that traditional recipes can be recreated, evolved, and improved, transmitting different sensations and emotions. The various approaches presented in the work allow the identification of the existing possibility of enhancing flavours by introducing the "Chave Dourada" fortified wine, almost at the level of a well-known "Port Wine" or "Madeira Wine".

In conclusion, the observer who consults this work will have the opportunity to feel the desire to experience the taste of this fortified wine, acquire it, and apply it, leading to various types of sensations, including the surprise factor.

Keywords: Innovation; Regional Products; Regional Development; Gastronomic Tourism; Portuguese Cuisine; Traditional Cuisine.

Página intencionalmente deixada em branco

Índice Geral

Dedicatória.....	v
Agradecimentos	vi
Resumo	vii
Abstract.....	ix
Índice Geral	xi
Índice de tabelas.....	xiii
Índice de Figuras	xv
Lista de abreviaturas e siglas.....	xvii
Introdução.....	1
Capítulo 1 – A Enologia enquanto fenómeno cultural e geográfico	4
1.1 - Os vinhos de Mação e o vinho licoroso “Chave Dourada”	5
1.2 Características de produção do vinho licoroso “Chave Dourada”	6
Capítulo 2 - Influências dos patrimónios gastronómicos.....	12
2.1 Cozinha tradicional como contributo para valorização local.....	13
Capítulo 3 – Desenvolvimento Local.....	14
3.1. Experiências de valor.....	14
3.1.1 Festival da Lampreia.....	16
3.1.2 Festival do Peixe do Rio	16
3.1.3 Festival do Arroz e Maranhos	17
3.1.4 Festival do Azeite, Migas, Almeirão e Enchidos	17
3.1.5 Feira Mostra.....	18
3.1.6 Feira dos Santos de Mação	18
3.2. O Potencial da Gastronomia como fator de desenvolvimento local sustentável	18
3.3. Produtos endógenos e utilização	20
Capítulo 4 – Metodologia	22

Capítulo 5 - Desenvolvimento de receituário com base na identidade local	25
5.1 Descrição do processo de preparação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”	31
5.1.1 Cremoso de Chave Dourada e Mel.....	31
5.1.2 Cremoso de queijo.....	32
5.1.3. Biscoito de Azeite	34
5.1.4 Mosto de Chave Dourada	35
5.1.5 Calda de Café e Chave Dourada	36
5.1.6 Crocante de frutos secos	36
5.2 Finalização - Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”	36
5.3 Análise e discussão dos resultados	38
5.3.1 Apreciação de carácter geral das receitas confeccionadas com vinho licoroso “Chave Dourada”	39
5.3.2 Apreciação resultante da apresentação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel” na Praça da Alegria - RTP	40
5.3.3 Avaliação FOOD FAB LAB	42
Capítulo 6 - Conclusão	44
Referências bibliográficas	46

Índice de tabelas

Tabela 1: Castas principais na produção do vinho licoroso “Chave Dourada” - Fonte: https://www.ivv.gov.pt/	7
Tabela 2: Receitas confeccionadas – Bolos	27
Tabela 3: Receitas confeccionadas – Cremes, Mousses e Gelados	28
Tabela 4: Receitas confeccionadas – Massas lêvedas e Tartes	29
Tabela 5: Receitas confeccionadas – Pratos salgados	30

Página intencionalmente deixada em branco

Índice de Figuras

Figura 1: Mapa regiões vinícolas Fonte: https://vivaovinho.pt/	4
Figura 2: Mapa do Concelho de Mação. Os círculos a preto indicam a localização das principais zonas do concelho com plantação de vinha. Adaptado de: https://www.rotasdemacao.pt/pt/planear/como-chegar/	7
Figura 3 – Características visuais do licor “Chave Dourada”	9
Figura 4 – Rótulo desenhado por produtor local.....	10
Figura 5: Análise SWOT - Adaptado de http://www.cm-macao.pt/images/PLANO/P3_PDE.pdf	15
Figura 6: Fluxograma para desenvolvimento da receita Bolo Húmido de Chave Dourada, tendo por base a receita de Toucinho do Céu.	26
Figura 7: Queijo fresco de cabra.....	32
Figura 8: Queijo de cabra fresco e introdução do licor no preparado. a) Preparado do queijo batido com açúcar, b) Introdução do vinho licoroso da “Chave Dourada” com o preparado do queijo c) produto final.....	33
Figura 9 – Preparado das gemas com o mel	34
Figura 10 – Receita biscoito de azeite – Adaptado de Carta Gastronómica de Mação, pág 183	34
Figura 11: Biscoito de azeite em diferentes fases de produção. a) consistência da massa, b) confeção da massa em bolo inteiro, c) produto final	35
Figura 12: Doce de ovo de mosto	36
Figura 13 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada” em camadas recorrendo a aro.....	37
Figura 14 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e mel” com base no mil folhas	38
Figura 15 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e mel” em copo	38
Figura 16: Participação no programa televisivo da RTP1 Praça da Alegria.....	42
Figura 17: Resultados da análise do júri do concurso Food Fab Lab	43

Página intencionalmente deixada em branco

Lista de abreviaturas e siglas

AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

APT - Associações Regionais de Promoção do Turismo

CCDR - Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional

CMM - Camara Municipal de Mação

CTTE - Consumo do Turismo no Território Económico

DGT - Direção Geral do Turismo;

DOC - Denominação de Origem Controlada;

DOP - Denominação de Origem Protegida;

FCS - Fatores Críticos de Sucessos;

IGP - Indicação Geográfica Protegida;

LEADER - Ligação Entre as Ações de Desenvolvimento da Economia Rural

MADRP - Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas

OCDE - Organização de Cooperação e de Desenvolvimento Económico;

OMT - Organização Mundial do Turismo;

PENT - Plano Estratégico Nacional do Turismo;

PIB - Produto Interno Bruto

PNB - Produto Nacional Bruto

PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural

QREN - Quadro de Referência Estratégico Nacional

SWOT - Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats

UE - União Europeia;

Página intencionalmente deixada em branco

Introdução

- Âmbito do estudo:

“A comida e o vinho podem ser deliciosos por si só, mas são ainda mais interessantes quando se misturam na boca associando o seu flavor. O mesmo pode acontecer no tacho, quando a comida e o vinho casam para conceber um prato extraordinário” (Mitchell, 2005).

Atualmente, vivem-se tempos em que a gastronomia e os produtos turísticos regionais são fundamentais para que regiões como Mação se possam afirmar a nível turístico e na gastronomia nacional, fazendo uso das suas potencialidades, produtos e empreendedorismo.

Mação detém uma carta gastronómica riquíssima, tradicional, de gente para gente, que surgiu da necessidade de marcar memórias, a identidade e cultura gastronómica de Mação.

As gentes destes lugares ensinaram a passar emoções pela comida, mantendo sempre o foco em preservar o receituário tradicional, renovado e inspirado, valorizando os produtos e a identidade local, com a ideia centrada em poder acrescentar valor a algo e a possibilidade de criar uma “Marca Mação”, através do desenvolvimento de um doce tradicional que se poderá tornar um doce regional de Mação, através da introdução de um elemento local, o vinho licoroso “Chave Dourada”, apenas produzido nesta região específica, tornando-se assim uma marca territorial que possa evidenciar os seus recursos.

Esta dissertação surge precisamente da vontade de criar dinâmicas e inovar no âmbito gastronómico, aproveitando o que de melhor existe ao nível de valorização gastronómica regional, aliada a uma capacidade de gerar receitas, técnicas e confeções, sabendo previamente que os ingredientes escolhidos combinam entre eles.

Neste trabalho, desenvolveram-se mais de vinte de receitas centradas no vinho licoroso “Chave Dourada”, vinho de alta qualidade, mas muito desconhecido, com um enorme potencial, surpreendente ao nível do gosto. Assim, a ideia base deste trabalho, foi recriar, cruzar sabores, realçar potencialidades, nas receitas desenvolvidas e que foram apresentadas à comunidade, aos meios de comunicação social, em feiras e eventos, culminando com a exposição pública de uma receita, de forma a revitalizar a utilização do vinho licoroso “Chave Dourada”. Aplicando o vinho licoroso “Chave Dourada” na pastelaria, tentou-se minimizar risco de extinção de tal património cultural.

Como consolidação de todas as tentativas ao nível da confeção e integração do vinho licoroso “Chave Dourada”, confeccionou-se uma sobremesa, “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, que foi apresentado num programa de televisão.

Na perspetiva de Roden (2003) “A comida é uma parte importante da cultura. Implica a união com o passado, é um legado de outras civilizações, faz parte da identidade e reflete a vida das pessoas”,

sendo que, segundo Antunes (2018), em Portugal é necessário “lançar um grande projeto nacional associado à gastronomia numa estratégia de longo prazo”.

- Objetivos geral e objetivos específicos

Com este trabalho pretende-se compreender de que forma a promoção e potencialização do vinho licoroso “Chave Dourada” enquanto produto gastronómico regional pode valorizar a gastronomia local da Vila de Mação.

Neste contexto o presente estudo pretende responder à seguinte questão:

Pode o vinho licoroso “Chave Dourada” ser um elemento inovador em receitas tradicionais?

Para alcançar este objetivo, seguiram-se os objetivos específicos:

- Identificar receitas tradicionais para potencial aplicação do vinho licoroso “Chave Dourada”;
- Aplicar o vinho licoroso “Chave Dourada” em receitas tradicionais;
- Apresentar as receitas em eventos.

Para tal, numa primeira fase, foi analisada a Carta Gastronómica de Mação, para que a escolha dos produtos regionais a utilizar, fosse a mais adequada.

Numa segunda fase foram recolhidas as receitas que serviram de base ao produto desenvolvido, dando assim origem ao desenvolvimento do processo produtivo.

Numa terceira fase fez-se uma avaliação e caracterização das matérias-primas a utilizar.

Numa quarta fase foi considerada a candidatura das receitas ao Prémio FOOD FAB LAB, onde constam várias categorias de prémios: **Prémio Inovação**: O prémio da inovação confere aos vencedores o mérito pela excelência da criatividade, originalidade e/ou tipo de inovação apresentada; **Prémio Potencial de Mercado**: A premiação do potencial de mercado confere aos vencedores o mérito pela potencialidade máxima do produto para a entrada no mercado, o valor acrescentado inerente e a possibilidade de promover a economia, ou **Prémio Degustação**: A premiação da degustação confere aos vencedores o mérito pela suprema diferenciação e excelência sensorial, paladar e *flavour*, em todos os seus atributos organoléticos e sensitivos.

Este trabalho inicia-se com uma introdução onde são explanadas as motivações pessoais para a realização da investigação, o contexto em que é desenvolvida, a pertinência da sua temática, a

pergunta de partida que guia a direção da investigação e os objetivos determinados para responder às questões do trabalho.

No primeiro capítulo, o Enquadramento Teórico centra-se nas temáticas científicas da investigação: a Enologia enquanto fenómeno cultural e geográfico, com uma abordagem aos vinhos de Mação e ao vinho licoroso “Chave Dourada” com uma análise às principais características que o definem.

A segunda parte contempla a influência dos patrimónios gastronómicos e a cozinha tradicional como contributo para valorização local do território de Mação.

Numa terceira parte, o enquadramento aborda as temáticas do Desenvolvimento Local, focando-se no seu conceito e na sua vertente diferencial, no sentido de Experiências de valor possíveis no território e no Potencial da Gastronomia como fator de desenvolvimento local sustentável, realizada através dos produtos endógenos e desenvolvimento de receituário com base em identidade local, culminando na descrição do processo de preparação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

O capítulo destinado à Metodologia, aborda o tipo de estudo realizado na investigação, quais os instrumentos e as técnicas aplicadas na recolha de dados, sendo que a metodologia utilizada neste trabalho, contemplou a revisão de literatura, o método de observação participante, terminando com Análise e Discussão de Resultados que explana os resultados decorrentes da análise da observação participante durante a replicação das receitas.

Por fim, é feita uma síntese final e são apresentadas as conclusões bem como as limitações e condicionantes encontradas ao longo deste trabalho e propostas para estudos futuros.

Capítulo 1 – A Enologia enquanto fenómeno cultural e geográfico

Portugal encontra-se atualmente entre os principais produtores de vinho da União Europeia, com vinhos de elevada referência e importante destaque, tanto a nível europeu, como mundial, em que “nenhuma outra bebida é discutida, adorada ou criticada da mesma forma que o vinho” (Grainger & Tattersall, 2007).

Desde muito cedo que a relação entre a sociedade e o vinho se unem, não só ao nível do cultivo da vinha, como também no que diz respeito à produção de vinho, que tem definido a cultura de muitos países, como é o caso de Portugal, que tem trabalhado afincadamente a arte do vinho e aprofundado a sua cultura enológica.

Tal como afirmam Hall e Mitchell (2000) a cultura da vinha e produção do vinho, constitui um instrumento fundamental na ligação entre território, cultura e tradições locais, sendo que a identidade portuguesa é marcadamente definida pelo cultivo da vinha, sendo o consumo do vinho em Portugal mais antigo do que a nossa própria nacionalidade.

Atualmente são 14 as regiões vinícolas demarcadas de Portugal: Região do Vinho, Região de Trás-os-Montes, Região do Douro, Região Távora-Varosa, Região do Dão, Região da Bairrada, Região da Beira Interior, Região de Lisboa, região do Tejo, Região da Península de Setúbal, Região do Alentejo, Região do Algarve, Região Madeira, Região do Açores (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023).



Figura 1: Mapa regiões vinícolas Fonte: <https://vivaovinho.pt/>

Portugal é detentor de um património considerável em termos de castas de videira, com cerca de 250, originárias no nosso território, muitas delas antiquíssimas e utilizadas para produção de vinhos desde épocas distantes (Instituto da Vinha e do Vinho, 2023).

Por todo o mundo existe uma grande diversidade de vinhos produzidos ao nível de carácter, qualidade, distinção, exigência, popularidade, em que os produtores, regiões ou até mesmo o país contribui com a perceção de estilo, qualidade e potencial.

Na perspetiva de Galacho (2007), o conceito de Enologia como ciência é recente e em termos da sua definição, considera-se que a Enologia é a ciência que aborda todas as questões relativas aos vinhos e ao mosto de uva, ou seja, trata as técnicas de vinificação e arte de produzir vinhos, da raiz da videira ao vinho final, compreendendo o perfil das uvas e do *terroir* para se chegar ao produto final perfeito, perante um mercado cada vez mais exigente. O *terroir* pode ser definido pelo tipo de solo, relevo, exposição solar, capacidade de drenagem, ou socalcos presentes, que vai influenciar a produção de elevada qualidade dos vinhos.

Compreendendo o conceito de Enologia, é também fundamental ter a noção de espaço geográfico associada a uma noção de território, enquanto espaço onde se desenvolve o funcionamento normal de uma sociedade.

As discrepâncias regionais no território, definem as principais manchas vitivinícolas que se desenvolveram principalmente pela proximidade aos rios e mares, serras e montanhas (Rodrigues, 2018).

1.1 - Os vinhos de Mação e o vinho licoroso “Chave Dourada”

A vinha, é um produto real, natural e intemporal, fazendo parte da alimentação dos povos que, durante séculos, habitaram os territórios limítrofes do Mediterrâneo e transformado pelos romanos num produto comercial de consumo corrente, que abastecia grandes cidades, surgindo assim as áreas vitivinícolas, tão faladas e presentes atualmente (Kastenholz, et al., 2019)

Ao longo dos séculos, o vinho e as vinhas adaptaram-se às constantes mutações e evolução genéticas complexas que culminaram em mais de 5 000 variedades de videiras, sendo que, atualmente para a elaboração de bons vinhos, são apenas utilizadas cerca de 50, permitindo vinhos diferentes, de local para local (Cunha, 2016).

No caso de Mação, os vinhos aqui produzidos tinham grande potencial pela qualidade do terreno de encosta com presença de xisto (Anexo I) em que as vinhas eram plantadas, pelo espaço ocupado pela vinha, em função do relevo, da altitude, do clima e dos equilíbrios da água no solo e no subsolo, pela proximidade ao rio Tejo, pelas castas antigas de Terrantez, Bastardo e Cachudo, que hoje já não existem, ou ainda pelo processo de vinificação usado, que culminavam num aroma especial e sabor inigualável (Ferreira, 2021).

O vinho licoroso “Chave Dourada” é um dos raros produtos gastronómicos do Concelho de Mação e único no mundo, com uma média de tempo de fabrico de cerca de 10 a 15 anos, (Anexo I), o que o torna complexo em termos de produção e naturalmente caro, e muito pouco rentável, pelo tempo de produção associado, até à data de comercialização.

A crescente desertificação do Concelho de Mação tem acabado com a agricultura tradicional e a vinha não foi exceção, estando o território maçaense presentemente ocupado na maior parte, pelo plantio de pinheiros e eucaliptos, que foram ocupando as terras outrora dedicadas à vinha e outras culturas, fazendo com que a matéria-prima para o seu fabrico, vinho e aguardente, seja cada vez mais escassa.

Com uma importância estratégica fundamental, a cultura da vinha e este vinho em particular, contribuía enormemente para o desenvolvimento do Concelho de Mação.

1.2 Características de produção do vinho licoroso “Chave Dourada”

O vinho licoroso, que tem por nome “Chave Dourada” e o sabor de um segredo, guarda em si a fórmula que poucos conhecem e que precisa da “mãe” para que a sua produção seja fidedigna e assegurada, (Anexo I) em que a “mãe” é a junção da aguardente ao vinho, que tem por base, a fórmula de produção dos vinhos fortificados, generosos, licorosos conforme a tipologia apresentada no Infovini (2023).

É guardado em barris novos de carvalho ou castanheiro, que permitem que o vinho respire devido à porosidade da madeira e que vá absorver todos os taninos, o que enriquece a bebida com novos componentes, agregando complexidade e permitindo que reações específicas aconteçam.

De cor dourada, doce e levemente ácido, grosso e encorpado, borbulhante, gostoso, que alegra, que aquece, perfumado por um forte aroma a passas de uva, de lágrima e final de boca persistente, eis as características que definem o potencial deste vinho, que associado aos sentidos da visão, do olfato e do paladar vão revelar a qualidade e perfil do vinho (Ferreira, 2021).

O vinho licoroso “Chave Dourada”, tem uma multiplicidade de sabores, consoante as quantidades e qualidade de cada componente da mistura, ganhando com o tempo uma personalidade própria característica do envelhecimento deste tipo de vinho, mais ou menos doce, mais ou menos alcoólico, mas tendo por base a receita já antiga, mas passada em gerações de proporção de dois para um, isto é, duas partes de vinho e uma de aguardente.

Assim, do saber popular acumulado e ainda muito presente na região, pretende-se deixar nas pessoas “imagens” de vivências coletivas à volta deste património imaterial.

A escassa informação sobre o processo de fabrico, que poucas famílias maçaenses ainda guardam, contribui também para o crescente esquecimento a que este vinho está sujeito.

As características geográficas singulares do concelho de Mação propiciaram, desde cedo, o desenvolvimento de atividades agrícolas, neste caso na área da produção de vinhos generosos como o caso do vinho licoroso “Chave Dourada”, com vinhas presentes essencialmente na área de Queixoperra, São José das Matas, Envendos, Ladeira de Envendos, como observado na Figura 2, onde predominam zonas de xisto, que definem o seu estilo e carácter único.



Figura 2: Mapa do Concelho de Mação. Os círculos a preto indicam a localização das principais zonas do concelho com plantação de vinha. Adaptado de: <https://www.rotasdemacao.pt/pt/planear/como-chegar/>

Relativamente às castas, são o elemento que mais que influenciam as características do vinho e a qualidade do mesmo, assim, considerando as principais castas brancas e tintas que influenciam este vinho licoroso, como observado na Tabela 1, pode considerar-se que as mesmas têm como elementos equivalentes a adaptação ao clima seco, a presença de taninos, boa longevidade, boa acidez.

Tabela 1: Castas principais na produção do vinho licoroso “Chave Dourada” - Fonte: <https://www.ivv.gov.pt/>

Casta	Características:
Boal	Apresenta cachos grandes e possui uma película resistente. É cultivada a uma altitude que varia entre os 100 e os 300 metros. Produz vinhos tipo meio coce, medianamente encorpados e ricos, que são muito apreciados pelo seu equilíbrio acidez/doçura e pelo seu característico aroma adquirido ao longo do envelhecimento em cascos.

Fernão Pires	<p>Casta versátil e rica em compostos aromáticos, atualmente uma das castas mais plantadas em Portugal. Versátil e rica em compostos aromáticos, é também possível a colheita tardia, tendo em vista o desenvolvimento de vinhos doces.</p> <p>É uma casta sensível às geadas e cuja preferência é pautada por solos férteis, e consequentemente dotada de um clima temperado ou quente.</p>
Jampal	<p>Casta muito apreciada, quase extinta, de perfume e boa constituição que imprime aos vinhos.</p> <p>Foi abandonada por ter uma produção fraca e tornar o vinho muito dispendioso, apesar do resultado ser um vinho fantástico, muito frutado com aromas tropicais e boa acidez.</p>
João de Santarém	<p>Conhecida com Castelão, é uma casta de uva tinta portuguesa originária da região de Setúbal, revelando o seu melhor em climas quentes e terrenos arenosos, mas pode adaptar-se a uma diversidade de condições. Aromático, com taninos bem marcados que lhes dão boas condições para envelhecer, mais agressivos na juventude, mas que se tornam macios com a idade.</p>
Mortágua	<p>Casta mais nobre de Portugal, de cacho pequeno e bago arredondado de cor negra-azul, faz vinhos elegantes, intensos, com taninos finos e estruturados. Tem uma capacidade rara para estágio prolongado, conferindo grande longevidade aos vinhos.</p>
Rabo de Ovelha	<p>A sua plantação é predominantemente em pequenas quantidades.</p> <p>A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde-amarelada, sendo que as suas principais qualidades enquanto casta, são o alto teor alcoólico, boa longevidade e elevada acidez.</p>
Terrantez	<p>Casta nobre para a produção de vinho generoso, muito presente no território da Madeira, dando origem ao conhecido vinho generoso Vinho da Madeira. Nos Açores produz vinhos brancos de mesa e licorosos.</p> <p>A casta origina mostos dotados de um teor alcoólico médio e de uma elevada acidez.</p> <p>O vinho tem um sabor mineral com uma acidez dominante, a qual contribui para a elevada qualidade dos vinhos generosos em que participa.</p>
Trincadeira	<p>Boa adaptação ao clima seco, vinhos tendencialmente florais, mais vegetais quando a maturação é deficiente, ricos em cor e acidez, ligeiramente alcoólicos e com boas condições para envelhecer bem em garrafa.</p>

Em termos de processo de vinificação, o método é o tradicional, o vinho é o melhor proveniente de boas uvas brancas e tintas muito maduras (Anexo I) e apanhadas já tardiamente, o que vai definir o carácter do vinho, pela concentração elevada de açúcar nas uvas, em que as uvas são separadas dos engaços e outros resíduos, e esmagadas. O mosto é imediatamente recolhido, ao qual se

adiciona uma parte de aguardente vínica ou bagaceira, dependendo do teor alcoométrico do vinho, sendo que, quanto mais grau tiver, menos aguardente se adiciona (Anexo I).

No caso dos tintos, é importante não serem muito carregados, para que não interfira no dourado da mãe, ou seja, para que o avermelhado do vinho tinto desapareça e passe a dourado (Figura 3) em pouco tempo.



Figura 3 – Características visuais do licor “Chave Dourada”

A “Chave Dourada” é um vinho licoroso cuja produção tem como base um barril principal a que chamam “mãe”, sendo que, se chama “mãe” ao vinho “Chave Dourada” com pelo menos vinte anos e a quantidade de mais ou menos “mãe” que se adiciona inicialmente, vai determinar o maior ou menor tempo de envelhecimento da combinação (Anexo I), retirando depois o “terço” ou menos, pelo que o aconselhado é deixar sempre dois terços do volume do barril.

Possuindo alto teor alcoólico, alguma acidez, uma certa quantidade de açúcar, grande quantidade de taninos (principalmente o que é feito de vinho tinto e também dos taninos que a madeira de carvalho adiciona) o vinho licoroso “Chave Dourada” apresenta uma grande longevidade, acrescentada pelo processo de fabrico, pois este vinho é renovado todos os anos com mistura nova.

Por exemplo, para um barril de 100 litros, a combinação com 10 litros de “mãe” demorará, em média 10 anos a envelhecer, e para um barril de 100 litros, a combinação com 50 litros de “mãe” demorará, em média 5 anos a envelhecer, concluindo assim que, quanto mais “mãe” a mistura levar inicialmente menos tempo demora a envelhecer.

Na primeira fase, tal como na produção de um vinho da Madeira, para um envelhecimento mais rápido, convém a combinação ser sujeita a temperaturas elevadas, entre 40°C a 45°C, por um determinado período.

O frio, com temperaturas entre -4°C a 0°C influencia a estabilização dos vinhos fazendo precipitar os sais dissolvidos em excesso para o fundo do barril, mantendo a “mãe” na parte superior do barril com uma quantidade mínima destes sais, que em excesso, podem criar instabilidade no vinho e interferir nas suas características organoléticas depois de engarrafados.

Como em Mação há uma grande amplitude térmica ao longo do ano, os barris devem ser mantidos numa adega baixa, com telha de barro e com bom arejamento, onde se atinjam temperaturas entre 40°C a 45°C no verão e entre -4°C a 0°C no Inverno, sendo que o clima de Mação, apresenta-se assim, propício para fabricar um vinho licoroso “Chave Dourada” de qualidade.

Uma vez que os barris são sujeitos anualmente a uma renovação do vinho, o envelhecimento deve ser feito em garrafa, permitindo que o vinho entre numa fase que transformará seus aromas, sabores e sua cor, ganhando em complexidade e qualidade.

Atualmente o vinho licoroso “Chave Dourada” está reduzido a pouquíssimos produtores (Figura 4), cada um com a sua própria imagem desenvolvida e refletida na garrafa, produzindo menos de 10 garrafas anuais cada um, o que, por razões óbvias, justifica a ausência de uma estrutura comercial (Anexo I).



Figura 4 – Rótulo desenhado por produtor local

Preservado e produzido atualmente por um reduzido número de produtores locais que limitam o seu consumo à família e a um círculo restrito de amigos, a sua "fórmula secreta" de fabrico tem passado de geração em geração por três famílias de Mação, permanecendo em "risco latente" de extinção apresentado no vídeo a recuperação (disponível em <http://videos.sapo.pt/hvVuFVoKaKU5z5fDVvtf>).

O vinho licoroso “Chave Dourada” aparece então como um elemento catalisador comum capaz, porventura, de fazer a ponte entre a diversidade existente, unindo esforços para a promoção da igualdade de oportunidades no acesso ao desenvolvimento da qualidade de vida e na redução das assimetrias.

Por ser um produto ao mesmo tempo económico, cultural e turístico, com características únicas, pertencente ao imaginário coletivo do concelho e sendo propriedade de todos os que se propuserem desenvolvê-lo, dentro de normas específicas a definir, nomeadamente na produção, comercialização e divulgação, pode vir a ser um fator relevante de Desenvolvimento Local Integrado, criando não só emprego, mas também riqueza sustentável.

O produto encontra-se pouco valorizado, com uma imagem pouca influenciadora, desagradável, disforme, desgraciosa, obsoleta, antiquada e arcaica que aparentemente não vai levar o consumidor a comprar, em que, Dobni e Zinkhan (1990) avaliam os diferentes conceitos de imagem de produto

ou marca nos últimos trinta anos e afirmam que “a imagem é o resultado das impressões que o consumidor recebe de muitas fontes” e Stern et al. (2001) afirmam que “as pessoas compram objetos não somente pelo que eles podem fazer, mas também pelo que eles significam”.

E, ainda Segundo Levy (1981), “os atributos simbólicos são tão importantes quanto os atributos funcionais”.

Desta forma foi constituída a Confraria do Vinho da “Chave Dourada” pela união e força de vontade de alguns produtores, para passar a receita secreta de geração em geração, e com a principal missão de preservação e comercialização deste produto endógeno, diferenciador do concelho de Mação, mas a falta de tempo, os custos associados, a falta de apoios tornaram-na praticamente inexistente e sem ação, estando a sua função principal associada à certificação e atribuição dos selos que permitem a comercialização legal do vinho (Anexo I).

Poderão assim florescer várias atividades económicas, dentro das necessidades inerentes à produção, preparação e armazenamento do vinho licoroso “Chave Dourada” e de outros produtos de origem vínica necessários à sua elaboração.

Os elementos funcionais são traduzidos a partir de uma série de características físicas, como tamanho, *design*, cor, cheiro, valor, entre outros. que expressam a utilidade do produto (Stern et al., 2001) e é aqui que este estudo se foca, na forma como o produto pode se tornar uma imagem de marca e uma imagem gastronómica num território essencialmente ligado aos costumes e tradições.

Repensar a produção em escala comercial poderá ser um fator de desenvolvimento local, tanto a nível económico, como turístico e cultural.

Capítulo 2 - Influências dos patrimónios gastronómicos

Preservar as tradições, produtos e receitas locais, permite aos locais a criação de uma dinâmica sustentável de preservação de grande parte do seu legado gastronómico, o conjunto vasto de produtos gastronómicos, desde as receitas tradicionais, aos produtos locais de grande qualidade, são representativos da cultura, da memória e do saber-fazer das populações, dos locais, o que constitui uma marca diferenciadora da sua identidade, em que o processo de identidade é composto por várias fases, na perspetiva de Wheeler (2018), são elas: pesquisa, apurar uma estratégia, desenhar uma identidade, criar pontos de contacto e gerir ativos, ideia complementada por outros autores:

a Gastronomia constitui uma arte no preparo, que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação destes em comida, assim como na degustação, que exige um paladar apurado e refinado de quem ingere, proporcionado a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades. (Mascarenhas & Gândara, 2015).

Já Oliveira (2008), defendia que, “A gastronomia portuguesa é tão rica e diversificada um pouco por todo o país, desde as carnes, os peixes, a doçaria e os vinhos”, e Mação não é exceção.

Nos tempos primórdios, em que o mundo principiava a ser explorado, desbravado, aletrado, moldado e povoado, as gentes com clima cálido, abundância de caça, pesca e frutos, ficaram na memória popular, pela resistência e extrema ligação ao rio Tejo, fundamental na dieta das populações, proporcionada pela pesca, pois podia ser praticada durante todo o ano.

De acordo com Fernandes (2014), depois vieram os Romanos e a herança deixada pelos mesmos no território, foi alargada à cultura de oliveira, de trigo, da vinha, da aveia, do centeio, da cevada, dos abrunheiros, amendoeirais, figueiras, macieiras, marmeleiros e pessegueiros. Estimaram os castanheiros, que durante séculos forneceram pão aos pobres, por tão grata razão a sua memória continua a perdurar nas pessoas mais idosas de Mação, os anos passaram, e no concelho de Mação, a castanha supria as dificuldades das faltas, comendo-se ao longo de todo o ano, verdes, secas ou piladas.

Com o evoluir dos tempos, Mação ao beneficiar da sua localização de excelência, tornou-se fornecedora de azeite, vinho e castanha, produtora de vinho de alta qualidade, como é o caso da “Chave Dourada”, mel, presunto e queijos, produtos que ainda hoje aparecem em numerosas receitas, algumas delas, apenas com registo oral, talvez perdido, tal como referem Fernandes e Salvador (2014).

são os animais, a água, o vento, o sol, a noite, o fumeiro ou o frio fatores determinantes para a elaboração dos pratos que sempre se serviram nas mesas dos Maçanicos e que nos distinguem num ou noutro pormenor das outras regiões, do nosso Portugal” (Fernandes e Salvador, 2014).

2.1 Cozinha tradicional como contributo para valorização local

Guerreiro (2013), é da opinião que a Cozinha Tradicional Portuguesa tem uma autenticidade, singularidade e exemplaridade únicas e inconfundíveis, assente em receituários identitários de grande qualidade, identificada por toda a região, que reflete as particularidades dos lugares.

As cozinhas regionais e da maioria da população nunca foram socialmente valorizadas ou impulsionadas. Foi a realidade de acontecimentos históricos, como o Estado Novo, que influenciou o “interesse pelos costumes locais e por uma certa portugalidade” (Braga, 2015).

Foi assim que, “as cozinhas regionais adquiriram, então, uma grande importância e determinados pratos foram consagrados como símbolos de territórios” (Sobral, 2007). Ainda segundo Sobral (2008), cozinha de Mação é considerada uma cozinha matriarcal, bem representada em matérias de sopas retiradas dos produtos da terra, assente na convivialidade, na promoção de produtos alimentares do país e nas culinárias dos territórios, com um respeito enorme pela cultura e pelo passado.

Em 1982, Sobral afirma ainda que a territorialidade aqui é um fator identitário muito importante, “quase todo o receituário existente neste território remete-nos para as nossas avós, preservando o que é essencial: a alegria, a imaginação, o prazer de estar à mesa”.

Em Portugal, a Gastronomia é reconhecida Património Intangível desde 26 de julho de 2000, e imediatamente o receituário tradicional português, em toda a sua diversidade e complexidade foi reunido, permitindo uma agregação de receitas e produtos tradicionais portugueses; a identificação dos requisitos que permitam a certificação de receitas e produtos tradicionais portugueses e com a evolução dos tempos, da exigência do setor, a criação de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia; a promoção de novas receitas confeccionadas com produtos genuinamente portugueses apareceu dignificando locais e regiões.

Mação foi um exemplo disso, com a elaboração da carta Gastronómica “Á Mesa em Mação” que permitiu que centenas de receitas fossem escritas e registadas ficando à disposição de todos.

De acordo com a Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, publicado no Diário da República n.º 171/2000, Série I-B de 2000-07-26, a gastronomia e as tradições alimentares associadas refletem as questões culturais da evolução histórica e social do povo português, e em Mação está a tornar-se um recurso turístico primário que atualmente suporta o desenvolvimento das terras e das gentes, alavanca o progresso económico, preserva e divulga as tradições e as identidades culturais da comunidade (Diário da República Eletrónico, 2000).

Capítulo 3 – Desenvolvimento Local

Neste capítulo, iremos abordar a forma como as demonstrações gastronómicas ao nível de feiras, festivais, mercados, confrarias, concursos gastronómicos, podem promover uma região de baixa densidade, contribuindo não apenas a nível económico, mas também como forma de desenvolvimento cultural, resultando na possibilidade de transpor a uma dimensão gigante, as tradições de uma determinada região.

3.1. Experiências de valor

Considera-se que,

o sentido ideal do Desenvolvimento Local corresponde às condições, por um lado, do maior aprofundamento de democracia, complementando a dimensão representativa com a participativa; por outro, da maior pluralidade da economia (pública, privada, solidária, ambiental...), compatibilizando o global com o local, o curto com o longo prazo (Moreno, 2002).

O desenvolvimento local está enraizado nas sociedades pela forma como desenvolve os locais, as promove, defende interesses, compromete-se e inclui pessoas e territórios a longo prazo, sendo que, o objetivo final é melhorar a vida das pessoas, transmitindo confiança nos recursos próprios e na capacidade de melhorar o futuro de todos.

A vila de Mação sofre de um processo da desertificação acentuado, mas sem dúvida que é um local de extrema hospitalidade, que sabe acolher, que sabe manifestar respeito por quem visita, que transparece sentimentos afetuosos de quem acolhe para quem é acolhido, aspetos concluídos pelo pela qualidade e diversidade dos recursos oferecidos pela Vila de Mação. Na Figura 5 apresenta-se a análise SWOT do concelho de Mação.

E é aqui que a gastronomia local e a importância do desenvolvimento local se cruzam, como forma de revitalização, na identidade de um povo, modo de vida, relações culturais, ligação à terra, sendo que esta potencialidade rural, torna os lugares mais humanos e a cozinha pode assumir um papel fundamental na valorização de locais e de produtos endógenos, em que conhecer e vivenciar a gastronomia de um local, é criar laços com o passado dos locais, com a sua cultura, representada na comida.

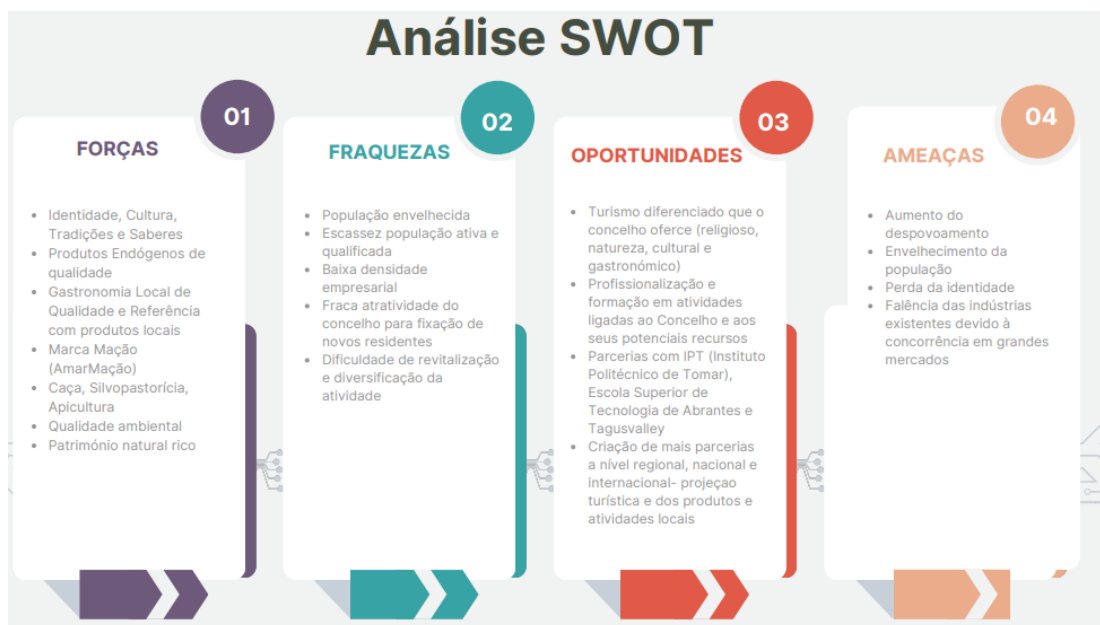


Figura 5: Análise SWOT - Adaptado de http://www.cm-macao.pt/images/PLANO/P3_PDE.pdf

Segundo Ohlsson (2003), “a gastronomia é hoje em dia reconhecida como aspeto importante no estudo da cultura de um povo, podendo ser considerada um elemento bastante relevante para as áreas mais rurais, no que respeita ao seu Desenvolvimento”.

O desenvolvimento local fundamentado nos recursos e produtos endógenos existentes numa determinada região, só pode resultar em fatores diferenciadores e atrativos para o território, muito apoiados e sustentados pelo poder local, que no caso de Mação tem sido impulsionador como forma de valorizar o ativo local e de divulgação ao nível local, regional, nacional e global,

Mação é uma terra de gente boa, que sabe trabalhar, que é empreendedora, que tem uma paisagem que merece ser visitada, tem enormes motivos de interesse (...) é importante que todos possam saber, quando vêm até aqui, que além de nos visitarem também nos vêm ajudar (...) todos aqueles que quiserem visitarem, seguramente serão bem recebidos” (Estrela, 2019).

Dessa forma a região, tenta criar espetáculos gastronómicos, para atrair o público para os produtos locais, com uma imersão nas tradições da população local e de como aqueles residentes transformam um simples alimento num prato culinário, bastante distinto da forma como é preparado noutras regiões. Com isso, Mação para além de divulgar os produtos que são desenvolvidos no território, dá a conhecer os hábitos que a população tem, como forma de glorificar a cultura local, para a população que não a conhece, mantendo assim uma dinâmica ativa e a captação de visitantes, permitindo uma experiência de valor a quem se deslocar ao território.

São exemplos disso o Festival da Lampreia, o Festival do peixe do Rio, o Festival do Arroz e Maranhos, Festival do Azeite, Migas, Almeirão e Enchidos, a Feira Mostra, Feira dos Santos de Mação.

3.1.1 Festival da Lampreia

O tradicional 'Arroz de Lampreia de Mação' é um dos pratos que movimentam bastantes apreciadores até ao município em busca desta iguaria. O evento decorre durante os meses de fevereiro a abril, a época depende bastante da possibilidade de pesca da lampreia no rio Tejo, após a desova, sustenta que,

o tradicional Arroz de Lampreia de Mação é elogiado pelos apreciadores desta iguaria pela forma única e especial como é confeccionado. Em Mação o arroz é feito com o sangue da lampreia e servido separado da mesma, numa receita e forma de saber fazer muito procurada por milhares de comensais que, anualmente, se deslocam de todos os pontos do País para degustarem o ciclóstomo (Fonseca, 2022).

Este prato é conhecido por ser bastante amado pelos apreciadores, ou bastante odiado por consumidores que não gostam desta iguaria, quase não existe um meio termo,

tem retorno na economia local e tem retorno na promoção do concelho, pois são pessoas que vêm, que visitam e que, muitas vezes, não ficam apenas pela refeição. É a oportunidade de conhecer parte do concelho e, se gostarem, como é nossa convicção, possam voltar. Penso que esta perspetiva deve ser valorizada por parte dos restaurantes porque estão a dar a conhecer a sua casa e a forma como trabalham, o que poderá ser uma mais-valia para o futuro (Estrela, 2017).

A lampreia assume o destaque nas ementas dos restaurantes locais nos meses de fevereiro e março, preparada de forma endógena, visto que é confeccionada de forma diferente das restantes regiões, é fortemente divulgada pelo município visto que é um evento que tem sido bastante importante na economia local.

Foi eleito 'Estrela do Médio Tejo' na categoria de Prato Principal a nível regional.

Em 2020, este festival necessitou de ser cancelado, visto que a lampreia não pode ser comercializada devido à pouca quantidade e o pequeno porte que lampreia apresentava, os lugares que comercializaram este produto admitem importar a lampreia de França, tal como Santos esclarece que:

o Tejo não tem lampreia. As pessoas que não tenham ilusões, porque o Tejo está morto. É triste... estou aqui há 40 anos, quando para aqui vim o Tejo estava de perfeita saúde, e existia aqui nesta época, normalmente a partir de 15 de fevereiro, cerca de 40 barcos da zona de Nisa, Monte do Arneiro, cada um desses barcos trazia duas pessoas e assim se governavam 80 famílias. Isso já não existe (Santos, 2022).

3.1.2 Festival do Peixe do Rio

Após a estrela da lampreia, os restantes peixes do rio merecem o próprio destaque, e como o concelho está bastante ligado com o rio Tejo, principalmente, com isso, o município decidiu criar o 'Festival do peixe do rio', que normalmente começa em junho e termina em julho, de forma a enaltecer

os produtos que o rio Tejo e Ocreza têm a oferecer, sobretudo na freguesia de Ortiga, localidade muito associada à pesca e ao peixe do rio, visto que faz parte integrante de uma gastronomia rica, variada e local, onde os peixes como a fataça, o lúcio-perca, o achigã, a fritada de peixe, a açorda de ovas, a sopa de peixe, as enguias fritas, o sável frito ou grelhado e outras iguarias do rio ganham o destaque nos restaurantes de Mação, mas a maioria é comercializada ao longo do ano.

3.1.3 Festival do Arroz e Maranhos

O maranho, é uma especialidade da cozinha tradicional da região da Beira Baixa, mais concretamente nos municípios de Proença-a-Nova, Mação, Oleiros, Sertã, e Vila de Rei e Pampilhosa da Serra, todos estes partilham esta iguaria endógena daquela região, constituída principalmente pelo bucho de cabra recheado com a carne de cabra, presunto e arroz e o que lhe dá o toque especial são os condimentos como a hortelã, o colorau, a salsa e outros temperos, tudo regado em vinho branco

Este evento decorre em setembro e outubro, e de forma a unir estes concelhos e a promover as regiões com esta iguaria, este evento decorre em cada ano em um concelho, onde os consumidores podem observar algumas diferenças de concelho para concelho.

3.1.4 Festival do Azeite, Migas, Almeirão e Enchidos

Entre novembro e dezembro chega a altura do ano da apanha da azeitona na região e consequentemente o azeite novo, produzido nas dezenas de lagares do concelho, é o líquido que predomina nas cozinhas. Nesta altura, como as sensações organoléticas do azeite estão bastante intensas, a invadir as pupilas gustativas do comensal, é aí que surge o Almeirão, produto que assume bastante domínio durante esta época nos quintais da população do concelho, quase endógeno, este é normalmente servido como salada, mas cortada bem finamente como caldo verde e bastante esfregada, para assim tirar um pouco da sua acidez.

Com o tempo mais fresco a população procura uma comida de conforto e quente com os hortofrutícolas que tem à disposição, com isso lembra que sejam feitas as migas de couve com feijão e broa, regadas com bom azeite novo.

Após a apanha da azeitona a população reserva sempre um fim-de-semana, entre o pós azeitona e antes do natal para a matança do porco, para que essa seja uma época de fartura nas casas mais tradicionais da região, aproveitam essa época para que o porco arrefeça mais rápido para o desmanche e não estar calor para prevenir que a gordura do mesmo possa proliferar bactérias. Surgem, com isso, os fumeiros repletos de enchidos outro dos produtos desta época, apesar do método tradicional estar a cair em desuso, em Mação, existem duas empresas que têm como foco os enchidos tradicionais de Mação feitos em fumeiro.

Estes produtos são as estrelas gastronómicas da época na região, e com isso um festival que lhes é dedicado, para que os apreciadores da cozinha tradicional associada ao meio rural se possam deliciar com estes produtos.

Neste festival, os diversos restaurantes do concelho de Mação que aderem à iniciativa, apresentam estes produtos como forma de iguarias diversas, durante um mês, pratos que apresentem o azeite, o almeirão, as migas e os enchidos.

3.1.5 Feira Mostra

Feira Mostra é o principal evento no ano do concelho e normalmente decorre no primeiro fim de semana de julho, com duração de 5 dias, onde envolve todos os residentes, desde associações, empresas e freguesias, num evento que é realizado para que toda a comunidade local possa demonstrar o que melhor que sabe fazer, produzir pelas terras maçaenses. É um momento de grande convívio e que atrai diversas pessoas de várias regiões até Mação, contribuindo assim para agitar a economia local e promover a cultura da região desde a gastronomia até ao artesanato, sendo estas atividades, entre outras, promotoras dos produtos da região.

3.1.6 Feira dos Santos de Mação

A Feira dos Santos em Mação é uma tradição criada em 1800, sendo este o evento mais antigo do concelho e decorre todos os anos no feriado do dia dos santos, dia 1 de novembro. É caracterizada pela sua enorme variedade de produtos hortofrutícolas que os residentes procuram para o plantio nas próprias hortas, desde cereais, a flores, a arvores de fruto, e até produtos para consumo, como frutos secos e leguminosas, utensílios agrícolas, tratores e outros acessórios são também outra das procuras dos clientes visto que é na época da apanha de azeitona, e é uma altura em que a procura dos tradicionais Bolos dos Santos, tigeladas, pão caseiro, entre outros confeccionados são procurados nesta feira.

Esta feira foi criada com o intuito de acabar com a carência alimentar que se fazia sentir, antigamente, em Mação e nos concelhos vizinhos. Teve bastante apoio da sociedade local, visto que depois de 222 anos, continua a ser bastante procurada por clientes e até mesmo pelos produtores, o que faz com que seja uma das maiores da região, normalmente a população desloca-se até à feira nem que seja só para dar uma “vista de olhos” pelo que há de oferta,

O evento (...) atrai visitantes de toda a região, oferecendo uma grande variedade de produtos, que vão dos cereais, aos hortofrutícolas, utensílios de cozinha, jardinagem ou agricultura e é costume haver produtos típicos da gastronomia local, nomeadamente bolos e broas da época. Não faltarão nas bancas os variados frutos secos e seus derivados, a fazer jus às cores, aromas e sabores de outono. E, quem sabe, o centro histórico não seja invadido pelo cheiro a castanhas assadas (Santos, 2021).

3.2. O Potencial da Gastronomia como fator de desenvolvimento local sustentável

De acordo com Van der Linden et al.(2008) podemos considerar que o conceito da gastronomia está relacionado com o desempenho de práticas culinárias, envolvendo os processos de abordagem da

cozinha para a criação de pratos. Tal abordagem pode assumir duas perspectivas: tradicional e de autor:

O primeiro consiste em repetir o receituário tradicional já existente no decorrer dos séculos, onde podem ser introduzidas pequenas alterações, contribuindo para uma evolução lenta e contínua da culinária... A cozinha de autor é baseada na inovação, criatividade e sensibilidade do Chefe, acrescentando aspetos lúdicos à refeição (Van der Linden et al., 2008).

A gastronomia em toda a sua essência pode levar-nos a viagens inesquecíveis e únicas de descoberta, aprendizagens e experiências, revalorizando as tradições e potenciando a sustentabilidade dos destinos.

De acordo com o CIC (Comissão Interministerial de Coordenação), Mação encontra-se entre os territórios de baixa densidade, com uma identidade assente na matriz rural das comunidades, em que o património natural foi perdendo importância, mas a resposta a este desafio reside na relevância dos recursos naturais, que passará pela valorização dos recursos e produtos endógenos como elementos diferenciadores e de ligação ao território, numa estratégia de afirmação identitária e como mais-valia que contribua para um futuro sustentável, para a melhoria das condições e da qualidade de vida das populações e para o desenvolvimento turístico.

A gastronomia, “ trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida ” (Dória, 2014) é uma das nossas maiores riquezas culturais, é considerada a alma da cultura e um elemento distinto do património, sendo reconhecida muito para além dos limites fronteiriços, locais, regionais ou nacionais e, Medeiros (2014) por sua vez, defendia que a gastronomia é parte integrante da imagem cultural de um povo, já que é por meio das comidas típicas que cada localidade conquista uma identidade própria. A culinária reflete isso mesmo, é a imagem de quem vive nesses lugares. É caracterizadora de uma sociedade, de um povo, de uma nação. Transmite o que são as pessoas, os seus quotidianos, as suas identidades e as suas características e dinamiza intercâmbios culturais.

Portugal possui um património cultural rico, variado e singular, no qual se enquadra a nossa culinária e gastronomia, em que Kubiak, (1989) realçava que “as características bases da cozinha portuguesa incluem sabor, substância, suculência, abundância e variedade de menus. A situação geográfica, as variadas paisagens naturais, costumes sociais e atributos culturais moldaram uma cozinha única na Europa”.

A gastronomia do concelho de Mação, ao merecer todo o prestígio e reconhecimento, está registada na “Carta Gastronómica de Mação”, que, além de reunir receitas, faz o seu enquadramento histórico, compreendendo origens e valorizando produtos que até hoje chegam à mesa, o que constitui um repositório de identidade e uma tradição secular, reflexo das gentes da terra, das suas duras condições de vida, da tradição e da memória, forjadas nas características geográficas, sociais e económicas, na valorização daquilo que a terra dá que, no seu conjunto, definem a identidade das gentes de uma determinada zona, que reforçam a cultura local e o desenvolvimento sustentável.

O desafio de contribuir para a mostra de conhecimento, inovação e, simultaneamente, divulgação da gastronomia fora de Mação foi um exigente desafio.

Desta forma, Stiles, Altiok e Bell (2011), defendem que “experimentar a gastronomia de um local, é um ato relacional com o passado histórico do lugar e a sua cultura, presentes na comida” pelo que a criação de uma imagem de marca cultural através da revitalização de produtos e de receitas tradicionais pode ter sucesso se se conseguir promover os produtos característicos da região e as especificidades de cada elemento utilizado.

3.3. Produtos endógenos e utilização

“Mação é conhecida pelos três A’s: *“Boas águas, bons ares e bom azeite”* (All About Portugal, s.d.)

O concelho de Mação através da sua carta gastronómica, apresenta receitas diversificadas ao nível de “Sopas, Caldos e Papas”, “Pão, Migas e Açordas”, “Legumes, Verduras e Cogumelos”, “Arroz”, “Peixes”, “Carnes e Vísceras”, “Enchidos”, “Queijos”, “Bolos e Doces” e Outros e caracteriza-se por possuir um considerável número de alimentos tradicionais – o azeite, a azeitona, o mel, os enchidos, o presunto, o queijo de cabra, as cavacas de Mação e a Chave Dourada (<http://www.amarmacao.pt/>).

Existem vários produtos característicos deste território, predominando a oliveira com os seus produtos e derivados, sendo que o azeite está muito presente, por exemplo na doçaria local, em algumas das especialidades mais típicas, o azeite produzido em Mação, segundo a Associação de Desenvolvimento do Concelho de Mação (2023), é um azeite delicado e de qualidade superior DOP (Denominação de Origem Controlada) com uma cor amarelo ouro, de aroma frutado proveniente de uma azeitona predominantemente madura, paladar aveludado, persistente e versátil.

É de fazer notar a especificidade dos produtos agrícolas maçaenses que contribuíram para a formação da sua identidade, por exemplo os enchidos assumem, justificadamente, uma especial importância na região, não apenas pelo presunto, sendo o concelho de Mação responsável por 70% da produção nacional de presunto, o que levou os empresários do setor a iniciarem um processo de homogeneização e certificação do produto em 2010, para “abrir novos mercados” para um município conhecido como a capital do presunto, (<https://mediotejo.net/especial-macao-a-capital-do-presunto-e-a-aposta-na-certificacao-da-producao/>) que em conjunto com os produtos agrícolas contribuíram para projetar Mação.

Lugar onde a natureza está à porta, onde a biodiversidade local está a um passo de ser colhida, caracterizada principalmente pela fertilidade que o solo tem a oferecer à população, onde existe uma grande produtividade na região, caracterizado por produtos endógenos, tais como o almeirão, hortaliça de sabor amargo, produto bastante rico nutricionalmente, embora um pouco desconhecido, as carnes de caça da região, também têm um forte impacto na gastronomia deste local graças à extensa área florestal, é defendido por Barroco que,

os produtos endógenos, ou produtos característicos de determinado local, são produtos cujas características particulares se devem à sua origem geográfica, à natureza das matérias-

primas utilizadas na sua produção e ao uso de determinado processo de transformação. Normalmente são produtos sazonais e possuem características que fazem deles especiais, únicos e diferentes ao refletir a riqueza cultural das regiões onde são produzidos (Barroco, 2015).

Com a influência do rio Tejo, do qual são obtidos diversos produtos, outrora rico em várias espécies de peixes fluviais, apesar de observar-se um decréscimo das espécies neste rio, as restantes ainda apresentam uma qualidade distinta, as características desta região são o que leva a estes seres terem características distintas das restantes, espécies essas que são caracterizadas principalmente por sável, lampreia, barbo, enguia, fataça, entre outras.

Os queijos frescos de cabra, num contexto de consumo nacional, que é bastante elevado, pois “possuem uma fabricação simples, são comercializados rapidamente e apresentam, em comparação a outros queijos, baixo custo” segundo Sangatelli (2007), tem um volume de produção no território muito representativo. Já Drago (2019) afirma que “costumam apresentar uma forma cilíndrica baixa e não possuem crosta. Para além disso, apresentam um aroma e paladar suaves e bastantes inconfundíveis” pelo que na pastelaria a sua influência é de qualidade e o seu resultado pode variar quanto à atuação, ao modo de aplicação, à sua eficácia.

Em Mação, é produzido um queijo de cabra na Queijaria Rosário, com leite de qualidade, sal e coalho seguindo as práticas artesanais, é intenso de sabor, com ligeira acidez e de grande qualidade (<https://www.youtube.com/watch?v=iwE7jiq6MI>).

Este queijo fresco de pasta mole é obrigatoriamente fabricado com leite pasteurizado e,

considera-se queijo o produto fresco ou curado, de consistência variável, obtido por coagulação e dessoramento do leite ou do leite total ou parcialmente desnatado, mesmo que reconstituído, e também da nata, do leitelho, bem como da mistura de alguns ou de todos estes produtos, incluindo o soro (NP-1598, 1983).

Outro produto predominante na região é o mel, conhecido como um alimento doce e viscoso proveniente do processamento de néctar de flores por abelhas, o seu característico sabor doce provém da elevada concentração de frutose e glucose.

O mel tem uma aplicação muito relevante nas receitas tradicionais, mas também em receitas contemporâneas, mantendo o máximo dos nutrientes originais intactos, bem como as qualidades organoléticas do produto final em que o mel é utilizado, sendo por um isso um produto de extrema adaptabilidade onde é aplicado tal como é referido por Mitchell:

as bebidas espirituosas abrem uma nova categoria de sensações no paladar, que podem tornar a culinária mais criativa; o vinho e as bebidas espirituosas podem potenciar o sabor de diversos pratos devido às várias opções que apresentam: macios ou ácidos, frutados ou picantes, com alto ou baixo teor alcoólico, com ou sem gás, fortificados ou não, secos ou doces, o que acontece com este vinho licoroso. (Mitchell, 2005)

Capítulo 4 – Metodologia

Neste capítulo, vamos explicar a forma como a investigação foi conduzida, começando por relacionar o contexto, apresentado nos capítulos anteriores, com a finalidade e os objetivos do trabalho proposto.

Este trabalho aborda dois mundos distintos, mas interligados na cultura gastronómica portuguesa, os vinhos generosos ou licorosos e a gastronomia, onde serão abordados alguns tópicos tendo em conta os dois temas identificados, tentando perceber a notoriedade e potencial da criação de um doce típico como marca da região de Mação.

Foi realizada uma abordagem inicial ao que é a enologia enquanto estudo do vinho, que nos mostra a sua potencialidade e adaptabilidade, neste caso no que diz respeito ao vinho licoroso “Chave Dourada” e numa segunda fase a sua influência no património gastronómico que pode acrescentar valor a uma região, pela apresentação de uma receita tradicional, o “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, uma receita recriada e apresentada nos meios de comunicação como forma de disseminação, mas também com o objetivo de tornar este doce, o doce típico de Mação.

Para tal, foi realizada uma abordagem através da Observação Participante em que Bogdan e Biklen, (1994) são da opinião que “a observação participante como uma investigação que se caracteriza por um período de interações sociais intensas entre o investigador e os sujeitos, no meio destes, durante o qual os dados são recolhidos de forma sistemática” e segundo Carmo e Ferreira (1998) “uma das estratégias mais representativas da investigação qualitativa é a observação participante, sendo que o investigador é o instrumento de recolha de dados”.

A abordagem principal consistiu em identificar o principal problema, potencial gastronómico de valor, um recurso único e desconhecido como a vinho licoroso “Chave Dourada”, e a falta de dinamismo e de estratégias para dar a conhecer os mesmos, e depois participar nas atividades de recolha de dados, o que foi possível, integrando grupos da comunidade para aprender novas receitas, técnicas usadas, procedimentos aplicados, para que fosse possível, adequar, mantendo sempre o espírito crítico e a isenção.

Assim, segundo Lessard-Hébert (1994) “o próprio investigador é o instrumento principal de observação, podendo compreender o mundo social do interior pois partilha a condição humana dos indivíduos que observa, podendo aceder às perspetivas de outros ao viver as mesmas situações, integrando-se nas mesmas atividades” e, neste instrumento, enquanto técnica utilizado em investigação, há que realçar que “os seus objetivos vão muito além da pormenorizada descrição dos componentes de uma situação, permitindo a identificação do sentido, a orientação e a dinâmica de cada momento”. (Spradley, 1980).

A Observação Participante foi realizada diretamente, com frequência, por um longo período entre observador e participantes em contextos culturais e sociais, no ambiente destes, que, em termos de estratégia, permitiu o desenvolvimento de receitas que foram apresentadas em âmbito local, regional e nacional, na participação de feiras de doçaria ou mostras de doces, a entidades organizacionais públicas e privadas e ao público em geral.

O próprio investigador passou a compreender diferenças culturais, observando realidades de factos, situações e comportamentos, dando muita importância às práticas e vivências humanas, às limitações da região, ao pouco planeamento para dar a conhecer os seus produtos, e tentou criar métodos e técnicas para fazer resultar o destaque ao vinho licoroso “Chave Dourada” e à sua aplicabilidade na doçaria da região com produtos da região, dando origem ao doce “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

A escolha do tema, surge naturalmente na sequência da evolução e desenrolar do trabalho realizado por largos anos pela autora, na região escolhida e pelo contacto com produtos desconhecidos, mas de rico valor para a gastronomia, fundamentando a expressão “Observação Participante” que, de acordo com Lapassade (2001),

designa o trabalho de campo no seu conjunto, desde a chegada do investigador ao campo de pesquisa, quando inicia negociações para conseguir acesso a este e se continua numa visita prévia, com o reconhecimento do espaço ou campo de observação. Pode conjugar o estatuto de investigador/observador, mesmo que seja conhecido por uma parte do grupo, sendo que este trabalho de campo continua em cada momento/ “tempo” de presença e até que o investigador o abandona depois de uma estadia mais ou menos longa (Lapassade, 2001).

Lapassade (2001) considera ainda,

existem três tipos de Observação Participante: O primeiro, que designou por Observação Participante periférica, em que o observador tem um certo grau de implicação no grupo, mas não tanta que possa bloquear a sua capacidade de análise. Já no segundo, Observação com participação ativa, que é referida por vários autores como “tendo um pé dentro e outro fora”, é adotada por grande número de investigadores, pois faculta que obtenha um estatuto que lhe permite participar em todas as atividades, mantendo uma certa distanciamento. No terceiro tipo, Observação participante total ou completa, controverso na sua aplicação é segundo o autor, indicado em estudos etnometodológicos ou nalguns estudos em contexto de investigação-ação, embora não seja pacífica esta abordagem (Lapassade, 2001).

De forma a focar o estudo nos seus parâmetros esperados, o grau de participação e de interação observador/participante, foram sempre realizados com flexibilidade para se adequar às pessoas e situações, sendo que a presença física do observador permitiu efetivamente uma certa familiaridade, que em si é facilitadora para a compreensão da cultura específica e própria do grupo em observação. De relevar que a partilha de momentos informais, de convivência, se revelaram hábeis em significado para a compreensão dos comportamentos e interações que foram observados “A necessidade de treinar, clarificar, estudar, refletir, desenvolvendo e recolhendo mais informação sobre o nosso papel enquanto observador, foi bastante sentida”, como referem os autores Spradley, 1980 e Mulhall, 2002.

Bogdan e Taylor (1986) referem que “nos métodos qualitativos o investigador deve estar completamente envolvido no campo de ação dos investigados, uma vez que, na sua essência, este

método de investigação baseia-se principalmente em conversar, ouvir e permitir a expressão livre dos participantes”.

Os mesmos autores referem que “a investigação qualitativa, por permitir a subjetividade do investigador na procura do conhecimento, implica que exista uma maior diversificação nos procedimentos metodológicos utilizados na investigação”.

Ao tratar-se de um trabalho com cariz muito prático, a principal preocupação foi o entendimento da questão fulcral da identidade territorial, desde o carácter conceptual/criativo e seu desenvolvimento, até às suas consequências e objetivos: difundir o conhecimento, estimular a curiosidade e promover a cultura gastronómica da região de Mação que se encontra em considerável desenvolvimento turístico.

Capítulo 5 - Desenvolvimento de receituário com base na identidade local

Durante o trajeto da autora, foi detetada uma lacuna muito acentuada ao nível da oferta gastronómica e receitas tradicionais no âmbito da doçaria pelo que, arranjar uma solução no contributo a dar à sociedade como forma integrante da cultura da região, foi fundamental. Observou-se, dia após dia, que predominava na oferta gastronómica de pratos salgados, muito centrada em pratos de carne ou peixe em detrimento das opções doces.

Foram adaptadas e testadas cerca de vinte (20) receitas de doçaria, algumas versões de doçaria tradicional, outras baseadas em doçaria conventual, outras em cruzamento de ambas, nunca perdendo a noção de que “A doçaria conventual portuguesa, potenciada pelo açúcar proveniente do Brasil, tão variada como famosa e apreciada, está envolta em ideias feitas e, sobretudo, muito alheia a fundamentação documental” (Braga, 2015).

As vinte receitas desenvolvidas, envolveram a combinação de elementos fundamentais, o mel, o queijo de cabra, o azeite, o vinho licoroso “Chave Dourada”, respeitando sempre cada uma das suas peculiaridades.

O interesse pelos ingredientes, consistências e texturas adquiridas, a forma como os ingredientes se ligavam entre si, o comportamento dos mesmos perante o calor e frio, as diversas formas de conservação, resultaram numa química, onde de uma forma geral este vinho licoroso “Chave Dourada” potenciou o sabor, o aroma e as texturas onde foi adicionado.

Ao selecionar a matéria-prima para confeccionar as diversas receitas, teve-se em conta diversos fatores como a localização, a história e as influências, por exemplo, e como referido anteriormente o território é muito demarcado pela presença de azeite e ao escolher o mesmo, não apenas pela sua estabilidade oxidativa, mas também pelas suas características químicas, nutricionais e organolépticas, respeitou-se a vincada cultura da oliveira na região muito consolidada no nosso território, e que levou ao desenvolvimento de todas as tradições que chegaram aos nossos dias, sabendo que, de uso muito intensivo, com influências na Dieta Mediterrânea, é destacado

o conhecimento sobre os efeitos benéficos do uso do azeite tais como, a prevenção dos fatores de riscos cardiovasculares, a estimulação das vias biliares, o elevado teor em vitamina e o favorecimento da absorção das vitaminas lipossolúveis, entre outros, conduziu a uma alteração dos padrões de consumo (Reis, 2014).

Relativamente às restantes matérias-primas utilizadas, recorreu-se a fornecedores externos para adquirir as matérias-primas que se utilizaram nas várias confeções, pois o processo de seleção de fornecedores é um processo muito importante para que os resultados sejam os mais eficientes possível.

Atualmente, as iniciativas ligadas à gastronomia e às receitas típicas podem contribuir para o reforço da identidade das regiões, dos locais, das aldeias e das suas gentes. A grande diversidade, qualidade

e riqueza gastronômica das seguintes receitas desenvolvidas, incorporando o vinho licoroso “Chave Dourada” pretendem integrar a história, a cultura e a tradição da região de Mação.

Foram desenvolvidas com base num receituário tradicional já existente, visto que, preservar receitas é preservar tradições e culturas. De forma geral, seguiu as etapas descritas que se podem observar na Figura 6, por exemplo, na categoria Bolos, na receita de “Bolo húmido de Chave Dourada” a mesma foi trabalhada com influência da receita tradicional de “Toucinho do Céu” de Maria Lurdes Modesto.

O método de preparação foi o tradicional da receita original, e quando o preparado foi a engrossar, adicionou-se o vinho licoroso “Chave Dourada”, que deixou na preparação um intensificado de aromas, textura húmida no seu interior, e sabor único que o diferencia do original.

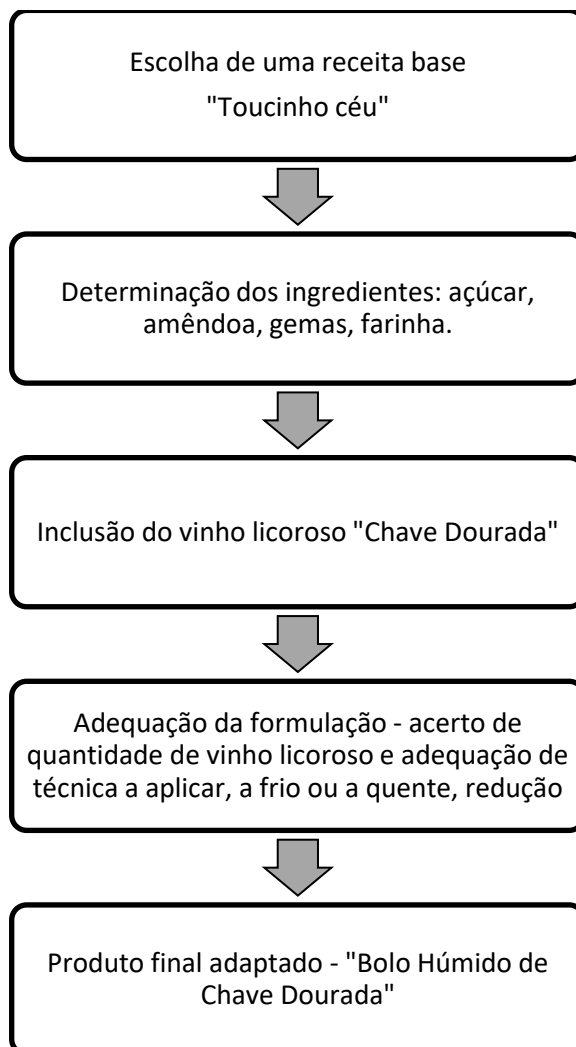


Figura 6: Fluxograma para desenvolvimento da receita Bolo Húmido de Chave Dourada, tendo por base a receita de Toucinho do Céu.

Para as várias receitas elaboradas, teve-se em conta a sua categoria, os seus processos de confeção, os seus ingredientes, os seus compostos de sabor (Tabela 2, Tabela 3, e Tabela 4), em que os resultados obtidos resultaram em novas sensações, desde crocância, novas texturas ou infusão de elementos, e os ingredientes acrescentados às diversas receitas tradicionais, permitiram denominações diferentes, como é o exemplo do Bolo Húmido de “Chave Dourada” ou Ovos moles de mosto de “Chave Dourada”.

Após selecionar as receitas, testar ingredientes, recrear e introduzir o vinho licoroso “Chave Dourada”, foi necessário criar uma estratégia que valorizasse, distinguisse e divulgasse estas mesmas receitas, o que foi possível pela participação em eventos de escala, local e nacional nomeadamente: participação na BTL (Bolsa de Turismo de Lisboa), Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, Feira Nacional da Doçaria de Abrantes, Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, SIC, Programa “Caixa Mágica” apresentado por Fátima Lopes, RTP, Programa “Praça da Alegria”, apresentado por Jorge Gabriel e Sónia Araújo e Jovem Talento da Gastronomia.

Tabela 2: Receitas confeccionadas – Bolos

Bolos		
Receita	Ingredientes	Contexto de aplicação
Bolo Húmido de Chave Dourada	Gemas; claras; amêndoa sem pele; açúcar; farinha com fermento; chave dourada.	BTL - Demonstração Gastronómica – Promoção ao Município de Mação com o Menu «Da terra ao rio e do rio à terra»
Bolo Rei de Chave Dourada	Açúcar; fermento padeiro; farinha; ovos; margarina; fruta cristalizada; chave dourada; leite; laranjas; limão; vinho do porto; sal; fruta seca.	Natal solidário - Município de Mação - notícia médio tejo
Cheesecake de Chave Dourada	Biscoito de azeite, Manteiga, Queijo de cabra fresco, Açúcar, Folhas de gelatina, Natas vegetais.	Jantar Dyclam - Museu Arte rupestre
Papos de Anjo com Calda de Chave Dourada	Gemas; ovos; açúcar; água; pau de canela; casca de limão; chave dourada.	Jantar escola - notícia médio tejo
Pastéis de Nata com Chave Dourada	Massa folhada; gemas; açúcar; leite; maizena; limão; canela; hortelã; chave dourada.	Evento Cultural - Rotas de Mação
Pudim da Horta	Ovos; mel; azeite; canela; açúcar; raspa de limão; puré de ervilha; maizena; chave dourada; natas.	Jovem Talento da Gastronomia 2021

Tabela 3: Receitas confeccionadas – Cremes, Mousses e Gelados

Cremes, Mousses e Gelados		
Receita	Ingredientes	Contexto de aplicação
Cremoso de Chave Dourada e Mel	Queijo de cabra; açúcar; leite; folha de gelatina; chave dourada; natas; mel.	Praça da Alegria - RTP
Doce Texturas de Mação	Açúcar; miolo de amêndoa; farinha; gemas; claras; manteiga; chave dourada; água; calda de mel e presunto; água; mel; naco de presunto.	Jantar Intercultural Museu de Arte Pré-Histórica e do Sagrado no Vale do Tejo
Mousse de Castanha e Chocolate Preto com Chave Dourada	Açúcar; ovos; chave dourada; puré de castanha; natas; chocolate negro.	Almoço Árvore dos Desejos - SIC
Mousse de Queijo Cabra e Chave Dourada	Queijo fresco cabra; leite de amêndoa; açúcar; folhas de gelatina; chave dourada; natas vegetais.	Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior (APABI)
Ovos Moles com Mosto de Chave Dourada	Açúcar; água; mosto de chave dourada; ovos.	Praça da Alegria - RTP
Gelado de Chave Dourada	Folhas gelatina; açúcar; leite condensado; ovos; chave dourada; natas.	Almoço Árvore dos Desejos - SIC

Tabela 4: Receitas confeccionadas – Massas lêvedas e Tartes

Massas lêvedas e Tartes		
Receita	Ingredientes	Contexto de aplicação
Enroladas com Calda de Chave Dourada	Farinha sem fermento; ovos; leite; sal; zeste de laranja; chave dourada; açúcar; água; óleo; canela.	19ª Feira Nacional de Doçaria Tradicional - notícia médio tejo
Mil Folhas de Marmelo com Queijo de Cabra e Chave Dourada	Massa folhada; açúcar; gemas; marmelo; queijo de cabra; açúcar em pó; chave dourada.	Jantar inauguração do ano letivo escolar - apresentação à comunidade - notícia médio tejo
Tarte de Amêndoa e Coco com Chave Dourada	Açúcar; ovos; miolo de amêndoa; água; coco ralado; massa quebrada; chave dourada.	Almoço Caixa Mágica – Fátima Lopes - SIC
Tarte de Castanha com Chave Dourada	Castanhas; chave dourada; manteiga; ovos; açúcar; massa quebrada.	40º Festival Nacional Gastronomia de Santarém
Tarte de Pêra Rocha e Chave Dourada	Pêra rocha; chave dourada; açúcar; cravinho; pau canela; cardamomo; farinha; açúcar em pó; sal; manteiga; água; gemas.	Concurso de Cozinha e Pastelaria Ibérico Chef Makro

No que diz respeito à introdução do vinho licoroso “Chave Dourada” elaboraram-se alguns receitas de pratos salgados (Tabela 5), mas os resultados apresentaram algumas dificuldades e limitações, pela adstringência demarcada nos mesmos, resultante dos taninos presentes, no entanto, o desafio pode constituir uma oportunidade.

Tabela 5: Receitas confeccionadas – Pratos salgados

Pratos salgados		
Receita	Ingredientes	Contexto de aplicação
Arroz Cremoso de Chave Dourada e Enchidos de Mação	Água; couve; alho francês; cenoura; presunto de Mação; bacon; farinheira; chalotas	Jovem Talento da Gastronomia 2019
Capuccino de Cogumelos com Espuma de Ervas Aromáticas e Chave Dourada	Cogumelos; manteiga; leite gordo; natas; tomilho fresco; sal.	Almoço a 4 mãos com Chef Valdir Lubave - chef Executivo da Pousada Convento de Belmonte
Rolo de Farinheira com Maçã, Queijo e Chave Dourada	Farinheira; massa filo; maçã; queijo; chave dourada; agrião; vinagrete; açúcar.	Feira mostra de Mação
Redução de Romã e Chave Dourada	Chalotas; manteiga; chave dourada; vinho branco; mostarda Dijon; vinagre balsâmico; romã.	20ª Feira Nacional de Doçaria Tradicional

Atualmente procuram-se receitas com produtos tradicionais, mas utilizando confeções diferentes, técnicas inovadoras, apresentações mais cuidadas esteticamente, aromas que nos remetem para outros ambientes, receituários que nos façam abrandar o ritmo, e que nos façam sentir a identidade dos locais. Procura-se frescura, novidade, estímulos que despertem e que façam sentir a criatividade como elemento fundamental, e impreterivelmente alcançar a visibilidade através da diferença. Como dizia Bauman (2001) “Na era da informação, a invisibilidade é equivalente à morte”, sendo que na gastronomia o registo é idêntico. Precisamos estar atentos a tudo o que nos rodeia, a tendências, a ações e a projetos.

Com o desenvolvimento deste trabalho, pretende-se fortalecer as receitas do antigamente, com sabores característicos, irresistíveis, imperdíveis, com aquele toque de gerações que nos aquece a alma.

O objetivo da temática deste trabalho passou pelo dinamismo, pela abertura da gastronomia de Mação a um âmbito geral, pleno, fora de portas, utilizando neste caso, um produto que pode ser de extrema importância para o território, mas atualmente não apresenta representatividade.

Se a utilização dos produtos endógenos, foi uma preocupação, desenvolver uma receita que fosse uma atração com base no vinho licoroso “Chave Dourada”, de forma a desempenhar um papel fundamental na gastronomia local ainda foi mais importante, daí ter surgido a sobremesa “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

Com esta receita pretendeu-se introduzir elementos simbólicos genuinamente regionais, através de numa perspetiva contemporânea, com uma preparação dos alimentos cuidada, utilizando produtos frescos, produzidos localmente, e que simbolizam a região com o objetivo de contribuir para a salvaguarda de um rico património gastronómico.

Estava assim criada, a estratégia para criar uma especialidade endógena que pudesse tornar-se a imagem de marca e doce típico de Mação, o que aconteceu com o “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, de forma a preservar saberes e sabores com foco na tradição, cultura e património maçaense.

5.1 Descrição do processo de preparação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”

O “Cremoso de Chave Dourada e Mel” surgiu como um desafio e oportunidade para a divulgação de novos produtos e de dinamização de novos conceitos associados à Cozinha Tradicional Portuguesa.

A preocupação pelos territórios de baixa densidade tem ganho dimensão, não apenas pelo potencial a explorar, mas também pelos segredos escondidos dessas mesmas regiões, e foi nesse sentido que, o convite para apresentação da região, sob forma de receita, surgiu, para participação no programa Praça da Alegria no dia 2 de janeiro de 2023, no espaço de culinária em direto.

A temática era levar produtos de excelência da região, dar a conhecer a sua cozinha de emoções e de memórias, pelo que naturalmente, o produto principal selecionado foi o vinho licoroso “Chave dourada”, o mel e o azeite, tão presentes nas vivências e raízes de Mação.

A estratégia passou por desenvolver uma receita de autor que ligasse todos estes elementos vinculados à região e que resultassem num doce característico da região.

Posteriormente a mesma receita foi submetida a avaliação Food Fab Lab pela importância que este concurso tem na região ou pelo impulso que pode dar a determinados conceitos.

5.1.1 Cremoso de Chave Dourada e Mel

As receitas devem ser desenvolvidas com base em texturas e gostos contrastantes que adicionarão profundidade e dimensão às confeções, já que “se deve ter em conta que 20% da experiência gastronómica é devida ao sabor e textura do prato” (Beaugé, 2012).

O “Cremoso de Chave Dourada e Mel” teve o seu processo de confeção desenvolvido com base no sabor, texturas, apresentação e inovação. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado na Fichas técnicas nº 1 e 2, apresentadas no Anexo II e anexo III.

Para desenvolver a receita, a autora teve em conta a sua própria atitude enquanto cozinheira, marcada pela valorização da Cozinha Tradicional Portuguesa, focada nos alimentos, nos produtos e naturalmente na técnica de preparação e confeção. Assim, o conjunto de propriedades da sobremesa seriam obtidas pelo paladar e pela parte visual, por exemplo em termos de paladar, a não sensação de aspereza e granulosidade, a manutenção da suavidade, e a parte visual com as predominantes

camadas e envolvimento de sabores, no caso concreto do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, foram as características determinantes para a aceitabilidade da mesma.

O crescente interesse pela inovação tem chamado cada vez mais a atenção (Silva, 2019), sendo que, aqui pela criação de um produto inovador que se pode tornar a imagem de marca de um território, teve por base o processo de tornar a ideia criativa de introduzir a “Chave Dourada” no receituário tradicional, aliado a produtos que qualidade, de forma a posicionar o património gastronómico de Mação no território nacional.

Aquando da idealização da sobremesa, teve-se em conta a simplicidade, a consistência, a cremosidade, as cores, o brilho, a mistura de ingredientes, valorização do *terroir* e sem dúvida contribuir para o sentimento de pertença, de identidade, já que para Wheeler (2018), “uma identidade de uma marca é algo tangível que apele aos sentidos”.

5.1.2 Cremoso de queijo

O queijo utilizado na preparação do creme, foi um queijo fresco de cabra, (Figura 7), obtido por coagulação e dessoramento do leite por fermentação láctica, com ou sem adição de coalho, de regular produção e consumo na região.

De cor e tonalidade clara, brilho e saturação presentes, rico em água, com níveis de gordura adequados para que o seu valor energético na dieta alimentar seja de fundamental importância.

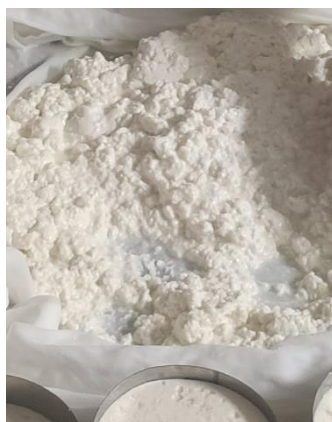
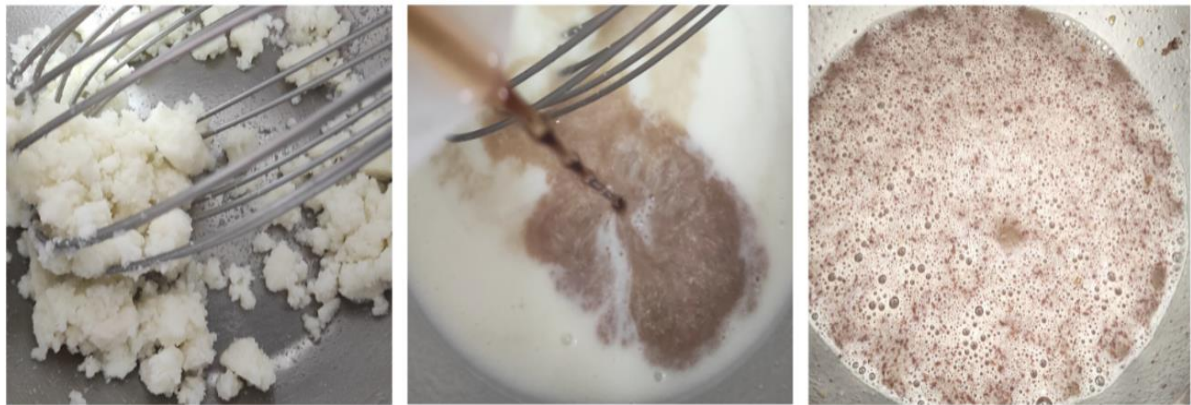


Figura 7: Queijo fresco de cabra

Na primeira tentativa, para a preparação do creme de queijo, o mesmo foi batido com o açúcar, até incorporação total. O leite foi aquecido a 60°C, ao qual se adicionou o vinho licoroso da Chave Dourada, permitindo a mistura de sabores. A mistura foi adicionada ao preparado do queijo, (Figura 8), finalizando-se com as natas batidas e envolvidas. (Anexo II).



a

b

c

Figura 8: Queijo de cabra fresco e introdução do licor no preparado. a) Preparado do queijo batido com açúcar, b) Introdução do vinho licoroso da “Chave Dourada” com o preparado do queijo c) produto final.

As primeiras tentativas não tiveram o efeito esperado, pois o queijo pela humidade que apresentava, libertava a água e alterava totalmente a textura, ficando com uma consistência aquosa e não homogênea cremosa, não apresentando estabilidade.

Optou-se por realizar uma prensagem ao queijo, coando o seu soro, ficando com a massa do queijo mais seca e pastosa, que ao adicionar o açúcar e bater, resultou na perfeição. Deixou-se estabilizar para proceder ao restante processo.

Optou-se por alterar integralmente o processo, adicionaram-se gemas e água, (Figura 9), e manteve-se o mel, o queijo, as natas e o vinho licoroso “Chave Dourada”.

No procedimento, cozinham-se as gemas com o mel, o vinho licoroso “Chave Dourada” e água em banho-maria, até atingir os 85°C, mexendo constantemente (Anexo III). Retirou-se do lume e com uma batedeira, emulsionou-se até ficar uma textura leve e fofo e à temperatura ambiente.

Numa taça adicionou-se o queijo de cabra e as natas e deixou-se bater até ficar firme.

Finalizou-se envolvendo a mistura das gemas, mel, vinho licoroso “Chave Dourada” à mistura do queijo com as natas, sendo o resultado de um creme sedoso, leve, equilibrado e muito interessante, sendo o pretendido.



Figura 9 – Preparado das gemas com o mel

5.1.3. Biscoito de Azeite

Para a preparação do biscoito foi mantida a receita tradicional, (Figura 10), consistência espessa, aspeto brilhante, (Figura 11a) optando-se numa primeira tentativa, por confeccionar a massa num bolo inteiro (Figura 11b), o que não resultou no esperado, a cozedura foi mais longa, não foi homogénea, pois as extremidades ficaram extremamente secas e o centro da massa não estava totalmente cozido.

Biscoitos de azeite

Receita extraída do caderno de receitas da Sra. D. Valentina Marques Pinto Guedes Saldanha

Ingredientes. Açúcar (250 g), azeite (1 chávena), canela (1 colher), farinha, fermento (1 colher), leite (meio copo), ovos (4).

Depois de bater tudo, juntar a farinha necessária para tender. Fazem-se uns biscoitos que se barram com os ovos batidos. Vão ao forno em tabuleiros untados e polvilhados. 🍪

Figura 10 – Receita biscoito de azeite – Adaptado de Carta Gastronómica de Mação, pág 183

A segunda tentativa foi com o procedimento exato, (anexo IV), incluindo a modelagem dos biscoitos, (Figura 11c), e foi o elo de toda a sobremesa.

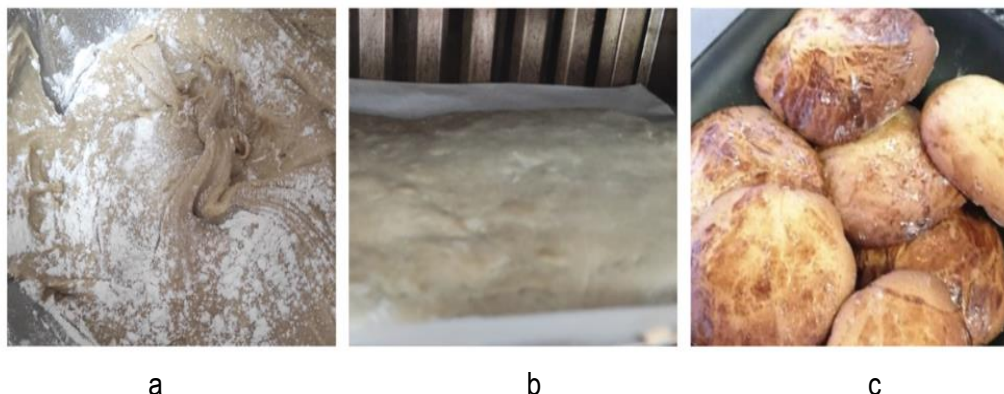


Figura 11: Biscoito de azeite em diferentes fases de produção. a) consistência da massa, b) confeitão da massa em bolo inteiro, c) produto final

5.1.4 Mosto de Chave Dourada

Para a preparação do doce de ovo de mosto, utilizei mosto fornecido por um produtor local que ainda mantém a produção do vinho licoroso “Chave Dourada”, para consumo próprio.

O mosto, obtido por um processo de fermentação natural através da ação de leveduras que transformaram o açúcar presente nas uvas em álcool, apresenta características de intensidade, doçura, viscosidade acentuada e cor negra, pela qualidade das uvas selecionadas e pela quantidade de açúcar das mesmas, daí o seu aspeto mais denso, pelo seu alto teor de açúcar.

O processo iniciou-se com o método tradicional, a preparação da calda de açúcar, retirando uma percentagem de açúcar, substituindo pelo mosto, foi ao lume com a água, atingindo o ponto de fio fraco.

Desclaram-se os ovos e passaram-se as gemas por um passador, juntaram-se as mesmas à calda em ponto e levou-se a lume brando, mexendo sempre, até engrossar.

Textura obtida foi lisa, brilhante, consistência ligeiramente espessa, cor castanha-escura, (Figura 12), por oposição à tradicional cor amarela (Anexo V).



Figura 12: Doce de ovo de mosto

5.1.5 Calda de Café e Chave Dourada

Num tacho foi colocada uma percentagem de água, à qual foi adicionada uma percentagem do vinho licoroso “Chave Dourada”. Juntou-se café em pó e ferveu até obter uma mistura homogénea, intensa, forte, repousando num frasco cerca de 24 horas para ser utilizada (Anexo VI).

Após o repouso da calda, a mesma foi utilizada para embeber os biscoitos de azeite que fariam as camadas do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

A influência do café com o vinho licoroso, deixou um aroma intensamente demarcado no biscoito, fazendo sobressair e até elevar a receita base utilizada.

5.1.6 Crocante de frutos secos

Este crocante de frutos secos foi pensado pela importância de crocância, visto que a sobremesa é assente em cremosidade e humidade.

O crocante é de simples confeção, todos os elementos são envolvidos em conjunto (Anexo VII) e vão ao forno até tostarem. Fica com uma textura estaladiça que fortalece toda a sobremesa.

5.2 Finalização - Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”

Após o desenvolvimento dos vários elementos que constituíam a sobremesa, passou-se para a forma de empratamento, pois a mesma deve ter em conta os cinco sentidos, novas técnicas, ferramentas e novas tendências que devem fazer parte da nossa inspiração e método de trabalho, pelo que para o empratamento foi tido em conta, as cores predominantes claras e uniformes, tendo a montagem sido feita em camadas para se observarem todas as texturas.

Com os componentes desta sobremesa, pretendeu-se fazer uma alusão ao território muito demarcado pela da produção da madeira, os tons de castanho, o rústico.

Na composição do prato, a sobreposição de camadas foi pensada e montada em pequenas quantidades para preservar e ressaltar os diversos sabores presentes em cada camada, a oferecerem diversos elementos de diversão e surpresa, iniciando-se a primeira camada com o biscoito de azeite, o cremoso de queijo e vinho licoroso “Chave Dourada”, renovando-se as camadas, finalizando com o doce de ovo de mosto de vinho licoroso “Chave Dourada” e crocante de frutos secos.

Numa fase inicial, a sobremesa foi montada em aro (Figura 13) iniciando com o biscoito embebido, a mousse de queijo de mel e chave dourada, repetindo a camada e finalizando com areia de biscoito e doce de ovo de mosto.



Figura 13 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada” em camadas recorrendo a aro.

Numa segunda fase manteve-se as camadas, mas mais finas, transparecendo um conjunto de mil folhas de “Cremoso de Chave Dourada e Mel” (Figura 14), com uma imagem mais sofisticada, e que permitiu uma harmonização de sabores pelas suas múltiplas camadas finas de biscoito, mousse de queijo, crocante, doce de ovo de mosto, resultando num produto mais leve e crocante.



Figura 14 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e Mel” com base no mil folhas

Numa terceira fase, serviu-se em copo transparente (Figura 15) para que ficasse evidente as cores e camadas, tendo o biscoito embebido ficado no fundo, uma camada de mousse de mel e “Chave Dourada”, finalizado com doce de ovo de mosto.



Figura 15 – Empratamento do “Cremoso de Chave Dourada e Mel” em copo

Todas as montagens da sobremesa evidenciaram as camadas, o que era pretendido, e de acordo com Mason e Nottingham (2002), as características sensoriais dos alimentos são adquiridas pelos sentidos da visão, das cores, do aspeto, pelo que, a segunda tentativa em termos de empratamento resultou numa interpretação mais real, pela aparência mais objetiva.

5.3 Análise e discussão dos resultados

Consideram-se dois momentos de avaliação neste trabalho, o primeiro momento nos diversos eventos de carácter social, lúdico, de representação gastronómica, em que o vinho licoroso “Chave Dourada” foi o protagonista nas várias confeções apresentadas, ficando a apreciação geral, registada em

diversos artigos escritos (Anexos IX, X, XI e XII), de diversos meios de comunicação, podendo ser estes, consultados por outras gerações futuras.

E o segundo aquando da sua apresentação nos meios de comunicação, nomeadamente no Programa Praça da Alegria, no dia 2 de janeiro de 2023 e posteriormente no concurso Food Fab Lab.

No que diz respeito ao programa de televisão, como forma de perceção pelo trabalho desenvolvido, solicitámos aos apresentadores do programa, nomeadamente a Sónia Araújo e Jorge Gabriel que, no final nos transmitissem uma avaliação sensorial ao “Cremoso de Chave Dourada e Mel” e se consideravam que a receita teria aceitação enquanto doce regional de Mação.

Já em relação ao Food Fab Lab, a receita foi submetida por email para avaliação, foi entregue uma amostra quando solicitada pelo júri envolvido, tendo a resposta chegado por email uns dias mais tarde.

A possibilidade de deixar os conhecimentos adquiridos e perpetuados em diversos meios de comunicação, relacionados com conceitos, inovação, criatividade, vai permitir deixar na memória das próximas gerações o registo de património gastronómico ao nível global.

5.3.1 Apreciação de carácter geral das receitas confeccionadas com vinho licoroso “Chave Dourada”

A Organização Mundial do Turismo (OMT) considera “a Gastronomia a essência da cultura e um elemento singular do património imaterial em todo o mundo... sendo que, ainda é, muitas vezes pouco valorizada e promovida pelos destinos”.

Atualmente vivemos uma era em que os meios de comunicação contribuem de forma decisiva para a formação da opinião pública (Ribeiro, 2017), por isso, a forma encontrada de estratégia de divulgação dos produtos, das várias receitas confeccionadas com o vinho licoroso “Chave Dourada” e consequentemente do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, foi recorrer a meios de comunicação diversos, com estratégias e alcances diferentes e formas de divulgação diferentes das receitas desenvolvidas e aplicadas, permitindo dar a conhecer a região abordada e os produtos de excelência, neste caso específico do vinho licoroso “Chave Dourada”, que permitiu obter reflexões e apreciações sobre a forma como este produto pode influenciar o setor gastronómico da região:

a criação de cada prato, a forma de cozinhar, de extrair as propriedades dos ingredientes, tem uma linguagem própria e é pensada e executada com o objetivo de proporcionar uma experiência única, lúdica, emocional, sensorial, além de contar uma história através da forma de apresentação, da estética de cada prato e da rigorosa ordem em que as preparações são apresentadas para degustação (Asenjo, 2009).

De acordo com Kotler e Keller (2006) “É cada vez mais difícil agradar clientes que querem produtos e serviços superiores, adaptados às suas necessidades, fornecidos com rapidez, pelos menores preços e com serviços adicionais gratuitos”.

Os diversos eventos sociais têm o poder de agregar valor aos locais onde acontecem e têm a capacidade de valorizar a identidade local, permitindo o envolvimento com o público participante, o que aconteceu nos diversos eventos que ocorreram associados a este trabalho, eventos sociais, eventos de gala, eventos *corporate*, eventos turísticos, eventos gastronómicos, demonstrações culinárias, em que a reação à apresentação do elemento principal, o vinho licoroso “Chave Dourada” era imediata, os participantes mostravam total desconhecimento pelo produto e a maioria não conhecia o vinho mencionado neste trabalho, nem tinha noção da sua aplicação na gastronomia.

Os resultados revelaram que as sobremesas onde o vinho licoroso “Chave Dourada” foi incorporado, ofereceu diversificação, indo ao encontro dos interesses e preferências de quem prova, provocando surpresa e deleite, tal como no que diz respeito aos vários meios onde a receita principal do estudo foi confeccionada e apresentada, as referências apontaram uma satisfação geral, surpresa, envolvimento, mencionando um sabor distinto e agradável, com sabor e aroma complexos, mas muito agradável (Anexo X), “Os pratos a degustar valorizaram os produtos endógenos e típicos do concelho de Mação, onde o requinte não faltou”, “para sobremesa ... apresentou... papos de anjo em calda de Chave Dourada (vinho licoroso de Mação)” e “o presidente Vasco Estrela agradeceu em nome do concelho de Mação, pelo curso de Cozinha e Pastelaria que há pouco tempo deu provas da sua valia na demonstração feita na Bolsa de Turismo de Lisboa [...] proporcionando a quem visitou o stand do Turismo do Centro um conjunto de iguarias com produtos do concelho de Mação que foi extraordinariamente apreciado e que a todos nos orgulhou”, disse, considerando “um bom exemplo” e deixando palavras de estímulo e elogio pelo aproveitamento dos produtos endógenos aos quais “acrescentaram valor”.

Além dos eventos sociais de diversos âmbitos, a participação em diversos eventos gastronómicos de renome nacional, como por exemplo o Jovem Talento da Gastronomia (Anexo XII), foi uma forma de espelhar a expressão da cultura e dos valores que caracterizam a personalidade vincada e potencial da região, “sendo servidos produtos locais e onde os alunos puderam inclusive apresentar duas iguarias – Arroz cremoso de enchidos de Mação e Chave Dourada e Cheesecake de queijo de cabra de Mação com mousse de medronho e suspiro de poejo – que vão submeter ao concurso Jovem Talento da Gastronomia”

A inovação através da criação, difusão e utilização do conhecimento já existente (Sousa, 2006), tem sido reconhecida como um impulsionador do crescimento económico e o desenvolvimento de novos produtos é fundamental para determinadas regiões, como é o caso de Mação.

5.3.2 Apreciação resultante da apresentação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel” na Praça da Alegria - RTP

Os alimentos desencadeiam reações fisiológicas e psicológicas condicionadas pela experiência, tradição, educação e meio ambiente e em relação a todos os elementos apresentados, todos tiveram uma apreciação muito positiva, tendo o resultado pela apresentação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”, surtido o efeito esperado, no programa onde foi apresentado.

O consumo de alimentos e de bebidas faz parte das experiências de vida mais satisfatórias e das mais multissensoriais. O prazer vem, não só das sensações orais de sabor e cheiro,

mas também da visão, do sentimento e do som que se percebe quando se come. (Blumenthal, 2009)

O resultado da apreciação tendo em conta o aspeto visual global, aroma, cores, sabor e textura foi de satisfação, resultando em confiança para continuar o trabalho proposto. Relativamente ao aspeto visual, o aspeto visual proveniente das camadas, provocou uma aceitação sensorial de aprovação, o aroma apresentou-se como o atributo mais apreciado, tal como o sabor do doce de ovo de mosto de vinho licoroso “Chave Dourada” (Figura 16 e Video: minuto 11:28 até minuto 23:18; disponível em <https://www.rtp.pt/play/p11141/e663210/praca-da-alegria>).

De acordo com Araújo (2002), o cuidado e requinte no empratamento dos alimentos é cada vez mais importante no mundo dos produtos de cozinha, e aqui a aparência foi tida em conta, o empratamento agradou aos olhos dos apresentadores e consideraram que todos os elementos se ligavam, não havendo predominância de nenhum sabor, provocando assim um equilíbrio de sensações para o palato.

Em relação ao sabor principal os apresentadores identificaram um sabor doce, fortificado do vinho licoroso “Chave Dourada” e já a textura foi considerada muito agradável, devido à cremosidade da mousse de queijo, pelo que certas combinações de ingredientes “funcionam melhor quando apresentados simultaneamente, ou numa sequência particular, do que quando apresentados numa ordem diferente” (Spence, 2014).

No fim consideraram um produto com muito potencial e ficaram agradados pela oportunidade de terem conhecido tais produtos da região de Mação e consequentemente a receita do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

No fator inovação, foi valorizada a experiência do diferente, tal como é defendido por Gonçalves (2013) em que as técnicas ancestrais se combinam em pleno com a inovação na aplicação de novas técnicas ou integração de novos produtos, e interação direta com o potencial consumidor, compreendendo a sua aceitação e potencial comercial, que nos foi sendo transmitida pela intenção de conhecer e adquirir o produto, num futuro próximo.

O desenvolvimento de novos produtos gastronómicos é altamente dependente da perceção e aceitação do consumidor, seja ele entendido na área ou não tal como refere Airoidi (2013):

Quando se fala de um produto gourmet, referimos, nós como profissionais, a um produto de excelência, mas também podemos tornar um produto banal como uma sardinha numa iguaria gourmet, por apresentá-la, com técnicas culinárias e pela sua junção a outros produtos de qualidade. Por exemplo: uma sardinha grelhada não é considerada gourmet, mas uma sardinha recheada com espinafres e pinhões sobre um carpaccio de foie gras poderia ser considerado um prato gourmet... (Airoidi, 2013).



Figura 16: Participação no programa televisivo da RTP1 Praça da Alegria.

Estavam assim criadas, as condições para proporcionar um produto que defina memórias, sentimentos e respeite as tradições, mas essencialmente que se torne uma imagem de marca a representar dignamente a região, como forma de preservar o vasto e rico património gastronómico de Mação.

5.3.3 Avaliação FOOD FAB LAB

O Food Fab Lab é concurso de âmbito nacional, onde produtos alimentares que se considerem inovadores, são avaliados, para considerar se há espaço no mercado para eles, exemplo disso é o pão de medronho, de Rui Lopes, que apresentou o seu produto ao Food Fab Lab, em 2022, que alcançou um excelente feedback, “Um produto que tinha começado a desenvolver anos antes, para utilização do medronho de forma diferente das utilizações que, tradicionalmente, eram dadas a este fruto silvestre” (in: Rádio Antena Livre, 2022). De acordo com as investigações de Rui Lopes, “o medronho poderia ser mais que um fruto para aguardente, licores ou geleias. E no desenvolvimento da farinha de medronho percebeu que podia fazer um pão com benefícios para a saúde, como fonte de fibras e de hidratos” (in: Rádio Antena Livre, 2022).

Quando se fala de criatividade e inovação, fala-se de temas que despertam curiosidade e interesse há muitos anos, quase indissociáveis, mas com sentidos e orientações diferentes, Brabandere (1998) defende que “a inovação surge como um processo coletivo alimentado pelo pensamento criativo de cada indivíduo. Para Parolin (2008), “a criatividade atua no anseio de gerar uma ideia como um desejo básico do ser humano e a inovação é o processo de transformar as ideias criativas em produtos, serviços, processos ou métodos operacionais”.

Assim, pode considerar-se que a criatividade é considerada um processo que possibilita e promove a inovação, “a inovação diz respeito à implementação das ideias, processos, produtos ou serviços originados da criatividade” (Bruno-Faria, 2003).

Através do Anexo VIII, verificam-se os parâmetros utilizados no concurso Food Fab Lab: Inovação, tendo em conta a criatividade e originalidade do produto; Potencial de Mercado, avaliando a sua viabilidade de produção e comercialização a nível empresarial; Degustação, através de análise sensorial, e o respetivo resultado da avaliação descrito na Figura 17:

Avaliação FOOD FAB LAB		
Inovação: criatividade e originalidade	Potencial de mercado: viabilidade de produção e comercialização	Degustação: análise sensorial
<ul style="list-style-type: none"> • Traduz características que visam fazer um uso positivo e benéfico da receita; • Sem complexidade mas equilibrado; • Potencialmente relevante e útil para a região; • Perspetiva inovadora utilizando ingredientes tradicionais; • Poderá melhorar a sofisticação; 	<ul style="list-style-type: none"> • Deve haver um perfeioamento a nível da produção; • Deve ser implementado um método de marketing; • O packaging deve ser trabalhado, para que se torne um elemento de marca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Genialidade de sabores; • Produtos regionais bem incorporados na receita; • A finalização poderá ser melhorada; • Sabores homogéneos; • Diversas texturas presentes; • Desperta sensações e emoções.

Figura 17: Resultados da análise do júri do concurso Food Fab Lab

Sem dúvida, que ao nível de critérios, “o que abrange a maior unanimidade ao nível de apreciação de produtos criativos/ inovadores é o da originalidade” (Henessey & Amabile, 1991), e no desenvolvimento deste trabalho, foi fundamental.

Ao analisarmos os parâmetros anteriores sob os quais, o “Cremoso de Chave Dourada e Mel” foi avaliado, percebe-se que a capacidade de surpreender e satisfazer expectativas com os sabores envolvidos foi positiva.

Sobre as combinações de sabores, pode considerar-se que o objetivo foi alcançado, pela valorização de ingredientes tradicionais, que mostram a importância da regionalidade e a influência que a mesma tem na simplicidade, mas que pode ser entendida como complexa, pois os elementos mesmo sendo simples, são distintos e harmonizados.

Já no que diz respeito à apresentação enquanto *branding* e embalagem, compreendeu-se que a mesma tem de ser trabalhada e melhorada para surtir efeito no consumidor, aspeto que já está a ser trabalhado, com o desenvolvimento de um design de caixa para comercializar o “Cremoso de Chave Dourada e Mel” (Anexo XIII), com base no nome “Chave Dourada”, que dá origem ao nome do vinho licoroso.

Constata-se neste trabalho e deve ser aprofundado futuramente, que o regresso às bases da cozinha tradicional como a conhecemos, a valorização dos produtos, o respeito pelo território, a homenagem às pessoas e tradições pode ser efetivamente a forma de alcançar a identidade dos lugares e naturalmente a forma de alcançar a sua marca.

Capítulo 6 - Conclusão

Identificou-se como objetivo principal deste trabalho a possibilidade do vinho licoroso “Chave Dourada” ser um elemento inovador em receitas tradicionais e contribuir para a promoção da gastronomia regional.

Reconhecer a cultura gastronómica que reflete vários saberes de séculos de adaptação a um território e ambiente específicos, levam à proteção inabalável dum património gastronómico local e regional, pelo que o desafio proposto neste trabalho foi elevado, desde logo, pelo desconhecimento do produto central deste trabalho, o vinho licoroso “Chave Dourada” e a sua aplicabilidade na cozinha, a desvalorização do mesmo, a falta de confiança no património gastronómico local, o descuido e desprestígio, que podem alterar as culturas tradicionais, destruindo a diversidade e os equilíbrios rurais e tradicionais.

Com o presente trabalho, foi possível compreender o elevado potencial de um produto endógeno, mas também um conjunto de fragilidades adjacentes e perceptíveis no território, que demonstram a necessidade de aprimorar este produto gastronómico e no que concerne ao desenvolvimento generalizado da região, toda a dinamização realizada com base em perspetiva do local que pode criar riqueza e valor acrescentado para o território.

Foi realizada uma revisão de literatura aos conceitos subjacentes, a Enologia enquanto fenómeno cultural e geográfico, com uma abordagem aos vinhos de Mação e ao vinho licoroso “Chave Dourada”, uma análise às principais características que o definem, a influência dos patrimónios gastronómicos e a cozinha tradicional como contributo para valorização local do território de Mação, a temáticas do Desenvolvimento Local, focando-se no seu conceito e na sua vertente diferencial, no sentido de Experiências de valor possíveis no território e no Potencial da Gastronomia como fator de desenvolvimento local sustentável, realizada através dos produtos endógenos e desenvolvimento de receituário com base em identidade local, culminando na confeção e preparação do “Cremoso de Chave Dourada e Mel”.

Todo o receituário recreado com base em receituário tradicional, foi apresentado em diversos eventos sociais e diversos meios de comunicação, tendo como objetivo a previsão de reação de todos os envolvidos, sendo que os resultados mostram a aceitação geral, a valorização dos sabores envolvidos, a conjugação de ingredientes, validando assim os objetivos deste trabalho.

Espera-se a continuidade para futuros trabalhos, novas pesquisas, para impulsionar novas criações de qualidade, produtos diferenciadores e inovadores, entendidos por quem consome como um produto de carácter distintivo.

A autora pretendeu com este trabalho sustentar a necessidade de inovação no território, necessário para rentabilizar o potencial endógeno diversificado e levar a envolver os agentes locais no processo de dinamização, desenvolvimento, diversificação, revitalizando o setor gastronómico.

A aposta na “Marca Mação” e a sua divulgação social e cultural, tendo por base, ingredientes, embalagem, rótulo, publicidade e incidência nos produtos de elevado potencial de Mação, em

conjunto com a diversidade de oferta, associadas a um vinho licoroso com personalidade e caráter únicos, são alguns fatores que podem contribuir para promover a afirmação de receituário tradicional, que permitam aos consumidores distinguir e apreciar o que mais gostam.

Os estudos referentes à aplicação de vinhos licorosos em pastelaria, ainda são reduzidos, sendo por isso uma área que merece uma maior atenção no sentido de perceber quais as suas dinâmicas. Este estudo procurou preencher uma lacuna na relação da qualidade de um vinho licoroso com a performance das receitas, pelo que em termos de investigação futura, pretende-se realizar uma análise química ao vinho, compreendo a sua estrutura, complexidade e durabilidade do mesmo.

Para continuidade do trabalho, pretende-se efetivar a candidatura ao Prémio Nacional Turismo na categoria “Turismo Gastronómico” e criar um livro de receitas, onde todo o receituário vai ficar registado para futuras utilizações (Anexo XIV).

Para finalizar, é importante reter que o principal contributo deste trabalho foi, além de potenciar e dar a conhecer o vinho licoroso “Chave Dourada”, promover o Turismo Gastronómico da região de Mação, através de estratégias de ação, neste caso recorrendo a ingredientes únicos e de importância para o território.

Referências bibliográficas

Airoidi, F. (2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airoidi. GB Edições

António, V. D, (2017). Retrato falado. Médio Tejo Edições

Antunes, C. (2018, março). A nossa gastronomia pode levar os turistas ao interior e a ter experiências diretas com os agricultores locais. Expresso. <https://expresso.pt/economia/2018-03-10-Anossa-gastronomia-ode-levar-os-turistas-ao-interior-e-a-ter-experiencias-diretas-com-os-agricultores-locais>

Araújo, M. E. (2002). Desenvolvimento de produtos de cozinha criativa com base em um prato tradicional: o Baião de Dois [Dissertação de mestrado, Universidade Nova de Lisboa]. Repositório da Universidade Nova de Lisboa. <https://run.unl.pt/handle/10362/143936>

Asenjo, A. (2009). Las Tecnologías Alimentares y la Cocina. Creatividad. Manual para Estudiantes Núcleo Tercero, Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación. Universidad Camilo José Cela

Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (2023). Toucinho do Céu. <https://www.acpp.pt/acervo-mlm-entre-douro-e-minho/83-doces/2156-toucinho-do-ceu>

Associação de Desenvolvimento do Concelho de Mação (2023). Azeite Virgem Extra Probeira 500ml. https://amarmacao.pt/loja/index.php?route=product/product&product_id=71

Barroco, C., Augusto L. e Simões L. (2015). Gastronomia e Desenvolvimento Local. https://addlap.pt/web/upload/Territorio/Territorio_Ativo/Gastronomia_e_Developimento_Local_vers_ao_final.pdf

Bauman, Z. (2001). Modernidade Líquida. Jorge Zahar Editor

Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine - *A brief historical insight*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1, 5-14

Blumenthal, H. (2009). The Fat Duck Cookbook. Bloomsbury

Bogdan, R., Biklen, S. (1994). *Investigação Qualitativa em Educação*. Porto Editora

Braga, I. D. (2015). Sabores e segredos - Receituários conventuais portugueses da Época Moderna. Imprensa da Universidade de Coimbra

Brabandere, L. (1998). A gestão de ideias: Da criatividade à inovação. Instituto Piaget

Bruno-Faria, M. F. (2003). Criatividade, inovação e mudança organizacional. In: Lima, S.M. V. (Org.), *Mudança Organizacional: teoria e gestão*. FGV

Carmo, H., & Ferreira, M. (2008). Metodologia da Investigação–Guia para Auto-aprendizagem (2ª edição). Lisboa: Universidade Aberta, 15, 16.

Cardoso, A. (2001). Vinho da Chave Dourada: elemento estruturante do desenvolvimento local. Interdidáctica

Carvalho, A. P. S. (2021). Produção de queijo fresco a partir de leite de cabra com *Helichrysum picardii* e *Crithmum maritimum* [Dissertação de mestrado, Universidade do Algarve]. Repositório da Universidade do Algarve. <http://hdl.handle.net/10400.1/18377>

Catarino, A. (2019, março). Arroz de lampreia à moda de Mação. TSF Rádio Notícias. <https://www.tsf.pt/sociedade/arroz-de-lampreia-a-moda-de-macao-10654303.html>

Clube Vinhos Portugueses (2023). Tipos de Vinho – Vinho Licoroso / Fortificado / Generoso. <https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/tipos-de-vinho-vinho-licorosofortificadogeneroso/>

Correia, M. C. B. (2009). A observação participante enquanto técnica de investigação. Pensar Enfermagem, (13)2, 30-36

. Cunha, J., Ibáñez, J., Teixeira-Santos, M., Brazão, J., Fevereiro, P., Martínez-Zapater, J. M., & Eiras-Dias, J. E. (2016). Characterisation of the Portuguese grapevine germplasm with 48 single-nucleotide polymorphisms. Australian journal of grape and wine research, 22(3), 504-516

Diário da República Eletrónico. (2000). Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000. Lisboa: Resolução do Conselho de Ministros. (2023, março 14). Retirado de <https://dre.pt/dre/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179>

Dobni, D. e Zinkhan, GM (1990). In Search of Brand Image: A Foundation Analysis. Advances. Consumer Research, 17, 110-119

Drago, V. S. L. (2019). Implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) numa Associação de Criadores de Gado Caprino: Produção de queijo fresco e iogurte. [Dissertação de mestrado, Universidade do Algarve]. Repositório da Universidade do Algarve. <https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/12842>

Fernandes, A. (2014). À Mesa em Mação - Carta Gastronómica. Câmara Municipal de Mação

Ferreira, A. (Ed.) (2021). Vinho da Chave Dourada – A Tecnologia de um vinho eterno. Gráfica Almondina. Torres Novas

Fonseca, M. R. (2022, abril). Mação | Festival da lampreia até 17 de abril assinala tradição ribeirinha. Mediatejo.net. <https://mediatejo.net/macao-festival-da-lampreia-ate-17-de-abril-assinala-tradicao-ribeirinha/>

Galacho, C. (2007). A química “doce” do vinho. Diário do Sul. <http://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/22717>

Graça, A. R. (2012). *Conservar a biodiversidade da Vitis vinifera em Portugal: um suporte estratégico da exportação dos vinhos portugueses*. Enologia

Grainger, K., & Tattersall, H. (2007). *Wine Production: Vine To Bottle*. (K. Grainger & H. Tattersall, Eds.), *Wine Production: Vine To Bottle*. Oxford, UK: K. Grainger & H. Tattersall 2005

Guerreiro, F. J. B. (2018). Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A 'Culinária Portuguesa' de António Maria de Oliveira Bello. *Revista Trilhas da História.*, 8(15), 221-236. <http://hdl.handle.net/10451/38042>

Hall, M., Mitchell, R. (2000). *Wine Tourism in the Mediterranean: A Tool for Restructuring and Development*. *Thunderbird International Business Review*. (42)4, 445-46

Infovini (2023, março 14). Tipos de vinho. Retirado de <http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18009#generoso>

Instituto da Vinha e do Vinho (2023, março 14). Regiões. Retirado de <https://www.ivv.gov.pt/np4/regioes/>

Instituto da Vinha e do Vinho (2023, março 14). Castas portuguesas têm futuro promissor. Retirado de <https://www.ivv.gov.pt/np4/5872.html>

Kastenholz, E., Salvado, J. O., Albuquerque, H., & Simões, O. (2020). Territórios vinhateiros e o seu potencial para o enoturismo: a análise de recursos como ponto de partida no âmbito do projeto TWINE. In P. A. B. César, C. H. Henriques, V. B. M. Herédia, L. Varela & M. Santos (Orgs.), *Gastronomia e vinhos [recurso eletrônico]: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: estudos de caso: Brasil e Portugal* (pp. 225-250). Caxias do Sul, RS: EducS, <http://hdl.handle.net/11328/3874>

Kotler, P., Keller, K. (2006). *Gestão de Marketing*. Prentice Hall

Kubiak, T. (1989). *Portugal*. Hippocrene Books

Lapassade, G. (2001). *L'Observation participante*. *Revista Europeia de Etnografia de Educação*. 1, 9-26

Lessard-Hébert, M. Goyette, G. & Boutin, G. (1994). *Investigação Qualitativa. Fundamentos e Práticas*. Instituto Piaget

Levy, S. J. (1981). Interpreting consumer mythology: a structural approach to consumer behavior. *Journal of Marketing*, 45(3), 49-61

Lopes, E. R., Simões, J. T., Rego, C. (2021). Tourism and gastronomic heritage: a case study. *Journal of Tourism and Heritage Research*, (4)3, 159-168

Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. (2015). *O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos*. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo*, 9(1), 60-83.

Mason, R.; Nottingham S. (2002). *Food 3007 and Food 7012 Sensory Evaluation Manual*, p. 7-20.

- Mateus, D. B. (2009). Avaliação da retenção de álcool em refeições e produtos alimentares industrializados preparados com bebidas alcoólicas [Dissertação de mestrado, Universidade do Porto]. Repositório Aberto da Universidade do Porto. <https://hdl.handle.net/10216/62570>
- Mitchell P. (2005). *The spirited vegetarian: over 100 recipes made lively with wine and spirits*. Rodale.
- Moreno, L. M. (2002). *Desenvolvimento Local em Meio Rural. Caminhos e Caminhantes*. [Tese de doutoramento não publicada]. Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras
- Oliveira, S. (2008). *A importância da gastronomia na deslocação de visitantes – estudo de caso: Mealhada*. [Dissertação de mestrado não publicada]. Universidade de Aveiro: Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial
- Ohlsson, T. (2003). *Regional Food Heritage: A European Network for Regional Foods*. Local Food & Tourism International Conference, 132-141
- Portaria 73/90 dos Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo. (1990). Diário da República I Série, nº 27. <https://files.dre.pt/gratuitos/1s/1990/02/02700.pdf>
- POSEUR - Programa Operacional Sustentabilidade e Eficiência no Uso de Recursos (2015). Deliberação da CIC Portugal 2020 - Alteração da Deliberação relativa à classificação de territórios de baixa densidade para aplicação de medidas de diferenciação positiva dos territórios. https://poseur.portugal2020.pt/media/37819/delibera%C3%A7%C3%A3o_cic_pt2020_01072015_territorios_baixa_densidade.pdf
- Rádio Antena Livre (2022, abril). Tagusvalley: Concurso "Food Fab Lab" é porta aberta para a inovação alimentar. Rádio Antena Livre
- Reis, P. (2014). *O Olival em Portugal Dinâmicas – Tecnologias e Relação com o Desenvolvimento Rural*. Animar – Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Local.
- Ribeiro, F. (2017). *Opinião pública nos média em Portugal: quem participa e porquê?*. CECS - Centro de Estudos de Comunicação e Sociedade. http://www.lasics.uminho.pt/ojs/index.php/cecs_ebooks/issue/view/219
- Revista ERibatejo (2017, junho). À mesa em Mação na 24.ª feira mostra. <https://eribatejo.pt/a-mesa-em-macao-na-24-a-feira-mostra/>
- Roden, C. (2003). *Local Food and Culture*. Local Food & Tourism International Conference, OMT, Madrid. 9-14.
- Rodrigues, K. G. (2018). *Enoturismo: Proposta de desenvolvimento da Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes* [Dissertação de mestrado, Instituto Politécnico de Bragança]. Biblioteca Digital do Instituto Politécnico de Bragança. <https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/18506>

- Sangatelli, N. (2007). Estudo da vida útil do queijo mina frescal disponível no mercado [Dissertação de mestrado]. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Biblioteca Digital da USP. <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11141/tde-19102007-100720/ptbr.php>
- Santos, J. R. (2018, fevereiro). Mação | Ortiga: Tejo sem lampreia não trava tradição (c/vídeos). Mediatejo.net. <https://mediatejo.net/macao-ortiga-tejo-sem-lampreia-nao-trava-tradicao-c-ideos/>
- Santos, J. R. (2019, julho). Mação | Já arrancou a Feira que mostra uma “terra de gente boa” e que “sabe receber”. Mediatejo.net. <https://mediatejo.net/macao-ja-arrancou-a-feira-que-mostra-uma-terra-de-gente-boa-e-que-sabe-receber/>
- Santos, J. R. (2021, outubro). Mação | Bicentenária Feira dos Santos traz de volta as cores e sabores de outono à vila. Mediatejo.net. <https://mediatejo.net/macao-bicentenaria-feira-dos-santos-traz-de-volta-as-cores-e-sabores-de-outono-a-vila/>
- Seixas, P. (2017, fevereiro). Lampreia é estrela do Festival Gastronómico em Mação. Rádio Antena Livre <https://www.antenalivre.pt/noticias/lampreia-e-estrela-do-festival-gastronomico-em-macao>
- Silva, T. R. D. J. (2019). Desenvolvimento de soluções para a aplicação global gastronómica de novas emulsões de origem vegetal [Dissertação de mestrado, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril]. RCAAP - Repositório Comum. <https://comum.rcaap.pt/handle/10400.26/32701>
- Sobral, J. (2008). Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX). In Cabral, M., Wall, K., Aboim, S. e Silva, F. (orgs.), Itinerários – A Investigação nos 25 anos do ICS (pp. 99-123). ICS
- Sousa, C. (2006). A criação e difusão de conhecimento no sistema de inovação português: actores, interações e instituições [Tese de doutoramento, Universidade de Lisboa]. Repositório da Universidade de Lisboa. <https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/4497>
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B. (2014). The perfect meal: The Multisensory Science of Food and Dining. Wiley Blackwell
- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. Harcourt Brace Jovanovich College Publishers
- Stern, B., Zinkhan, G. M., & Jaju, A. (2001). Marketing images: construct definition, measurement issue, and theory development. *Marketing Theory*, 1(2), 201-224
- Stiles, K, Altiok, O & Bell, M. M. (2011). *The ghosts of taste: food and the cultural politics of authenticity*. Agriculture and Human Values. 28(2), 225-236
- Van Der Linden, E., McClements, D. J., Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: a Food Fad or an Interface for Science-Based Cooking?. *Food Biophysics*, 3(2), 246-254
- Wheeler, A. (2018). *Designing Brand Identity*. John Wiley & Sons, Inc.

Anexos

Anexo I – Guião da Entrevista e respetivas respostas



ESCOLA SUPERIOR
DE TURISMO E
TECNOLOGIA DO MAR

Guião de entrevista

Entrevistado

Identificação: António Ferreira

Local de residência: Mação

Profissão Principal: Técnico de Logística no Município de Mação – Produtor de Chave Dourada

1. Quais as principais características do terreno para produção do vinho?

Convém ser solos xistosos para dar alguma acidez, sendo que, em Mação a melhor região que dá melhor vinho pra a produção da Chave Dourada é: S. José das matas, Envendos, e Ladeira de Envendos.

2. Quais as principais características de produção do vinho? Por exemplo, em termos de vinificação?

Nunca precisei de plantar vinha, pois vou buscar vinho já feito, com algumas características, para dar uma graduação à volta dos 14º graus de teor alcoólico. O que interessa é, quanto mais forte o vinho for forte, menos aguardente se coloca.

Eu andei, já percebia um bocadito de vinhos, ajeitava-me, acertei um sabor e foi esse o sabor que mantenho até hoje.

Depois a gente perceber o que está a fazer, depois tem umas poucas coisas a ver, a cor, se eu misturar mais tintos vai buscar mais taninos, o vinho fica mais saboroso, mas fica mais escuro, a ideia é atingir o dourado, mas isso também pode ser retificado, uns anos pode-se pôr mais para ganhar qualidade, outros anos pode-se tirar a cor a fazer a mistura do terço só de branco.

A vinificação é com aguardente vínica, e depende do grau final que a gente queira dar, por exemplo, eu posso achar que ela este ano está muito forte e para o ano para compensar não ponho tanta aguardente. O ideal é ser um vinho de provas, porque antes de a gente pôr, a gente tem de saber o que é que vai pôr, a gente vai provando, tem de corrigir aqui e ali, para ter o vinho que a gente quer. Eu dou o meu toque pessoal.

3. Quais as castas principais para este vinho?

Não existem castas específicas, eram castas mais antigas, depois disso foi tudo destruído com a doença e houve um corte e começou-se a fazer com as castas americanas. Não há nenhuma referência a dizer qual é a casta, há as antigas que desapareceram.

4. O que é a “mãe”?

A “mãe”, por exemplo é a base, é açúcar amarelo, vinho e aguardente, recebi alguma muito antiga, muito espessa e essa é muito boa para começar a juntar, a formar desde o início, e era bom estudar para compreender a parte enzimática que nunca foi estudada.

O resultado acelera mais, por exemplo eu já estou a trabalhar com o fazer a 10/15 anos, já reproduzo, já tenho coisas com 20 anos. Agora tiro um terço de um pipo, tiro um terço do outro, tenho dois terços e faço um, é só fazer a mistura nova e já tenho mais um pipo e vou buscar os taninos do pipo novo.

5. Quanto litros está a produzir neste momento?

Tenho alguns de 100 litros, agora vou comprar mais um pipo de 500 litros, para aí uns mil e poucos litros, eu nem tiro o terço todo, desde que encha isto, eu tiro um bocado de cada pipo e depois vai cozinhar durante uns dois meses, para ganhar um sabor único, ou seja, naquele ano só tenho um sabor.

6. O Vinho é certificado? E qual o papel da Confraria da Chave Dourada?

A gente formámos aí uma confraria, em que a própria confraria nos dá os selos para comercializar, e a própria confraria comercializa os nossos produtos, se tivermos de passar fatura, é através da confraria.

Eu produzo, se a confraria me garante selos para eu poder vender e através dela eu vendo, não vou fazer isso isolado, agora o que querem fazer duma coisa destas, não sei. Está aqui muito investimento.

7. Como surgiu o logotipo?

Eu fiz o logotipo das minhas garrafas, eu tenho vários rótulos, fui logo o primeiro, é consoante o tamanho da garrafa, mais ou menos é aquele brasão, tem uma coisa que é comum nos rótulos todos, que é um brasão meu, duas chaves minhas que criei, comecei com isto e foi uma imagem que foi ficando e as pessoas já reconhecem a imagem.

8. Qual a madeira que usa os pipos?

Aqueles ali são todos de carvalho, que são os pipos iniciais que comecei a minha produção, e estes aqui, que até emprestei um, são de castanheiro. Compro sempre novos para ir buscar os taninos. Este vinho para se fazer, interessa que o vinho coma a madeira.

No primeiro ano que o vinho estiver aqui, vai ficar com sabor a tanino, ótimo, uma mistura equilibrada, mas no segundo ano tiro um terço e reponho o terço, já há menos taninos, consoante os anos, menos taninos. Interessa-me que vá buscar os taninos. Assim, a médio prazo, vai dar outro sabor.

9. Quantos produtores existem?

Existem alguns que podem comercializar, mas ninguém se lacou assim a vender isto, eu sou a única pessoa no mundo, que foi o primeiro a vender Chave Dourada, a comercializar, porque isto não há referência nenhuma isto ser negócio. Era oferecido, era dado aos amigos, era dado a provar, não se fazia negócio disto.

10. Considera que a Chave Dourada pode ser um elemento de valorização no território e contribuir para a gastronomia local?

Pode, mas há uma coisa, que é a única coisa que peca, por ser um produto que demora 10 a 15 anos a fazer e o investimento a médio/ longo prazo, muito pouca gente cá da terra está disposta a fazer quantidades, e se não há quantidades, não há negócio.

A não ser que entre nos concursos de vinhos raros e por aí até valorizar mais isto.

11. Existem análises feitas ao vinho?

Eu já fiz algumas análises a este vinho, mas são das mais básicas, o interessante é haver uma universidade a pegar nisto e a fazer o acompanhamento. Fazer uma coisa mais certificada era uma ajuda. Interessava-me era estudar as enzimas e os vários componentes que isto tem, e ver a interação entre eles, a partir do zero até que considere o produto final, até tirar o terço, porque o terço só se tira quando o vinho já está bom.

12. Qual é a chave Dourada que tem aqui mais antiga?

É a do Stana, tem aí mais de 200 anos.

13. Como acha que vai ser o futuro?

Olhe, para já eu acho que num possível futuro disto o que for feito agora, vai ser usufruído por uma geração daqui a 15 anos/ 20 anos, ou seja, o que fizer agora vai ser para essa geração.

Vou ensinado, a nível de conhecimento isto tem muito pouco, é só, mistura dois por um, mais um bocadito de açúcar, depois corrige-se, se tiver muito álcool, mete-se menos aguardente, mais ou menos é gerir, e guardar isto muito bem guardadinho que isto só tem manutenção uma semana por ano, que é quando tu tiras o terço e repões a mistura. Não dá mais trabalhinho nenhum.

Obrigada pela sua colaboração!

Anexo VIII – Critérios de Avaliação Food Fab Lab



9

ARTIGO SEXTO CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. O **TAGUSVALLEY** reserva-se o direito de não atribuir prémios se nenhuma candidatura tiver os critérios mínimos de avaliação ou atribuir prémios ex aequo.
2. O júri avaliará cada candidatura (utilizando uma ficha de candidatura própria e prova sensorial do produto a concurso), tendo em conta uma escala de 1 a 9 para os critérios discriminados abaixo.
3. Poderá existir uma etapa de pré-seleção de produtos por parte do júri, com base na informação constante das fichas de candidatura, dependendo do número de candidaturas submetidas.
4. A avaliação será realizada de acordo com os seguintes critérios:

CRITÉRIO INOVAÇÃO (I):

- i) Criatividade ou originalidade;
- ii) Inovação do processo/metodologia ou Modelo de negócio, inovação na tradição, inovação disruptiva ou incremental;
- iii) Tendências de consumo / regime alimentar específico;
- iv) Alegações nutricionais;
- v) Forma de apresentação da embalagem/ práticas sustentáveis;
- vi) Produtos de conveniência.

(disponível em:

https://tagusvalley.pt/assets/files/Regulamento_PFFL%205%C2%AA%20Edic%CC%A7a%CC%83o.pdf)

Anexo IX – Artigo publicado sobre “Chave Dourada”

Cabrito

O restaurante pedagógico do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, de Mação, voltou a abrir portas a convidados depois de 18 meses fechado por causa da pandemia. E quando se fala do restaurante pedagógico fala-se do curso profissional de cozinha e pastelaria que esta escola mantém em funcionamento com uma componente prática de aprendizagem em cenário real de trabalho.

Afinal de contas estes jantares constituem, para os Chef's que dão a formação e para os alunos, o desafio certo para aplicar os conhecimentos que vão assimilando ao longo das semanas de aulas. Por outro lado, permite também que os jovens possam fazer o processo completo nesta área, embora o curso seja mais direcionado para a confeção de refeições. Quer isto dizer que para além do menu o curso apresenta todo o serviço de sala bem como toda a decoração do espaço de escola numa sala de refeições de gama alta. Como explica o diretor do Agrupamento Verde Horizonte trata-se de dar aos jovens o conhecimento prático que lhes pode vir a ser muito útil em contexto laboral. E depois acrescenta José António Almeida, com o orgulho de quem sabe o que vai ser apresentado, “eles transformam a sala de aula num restaurante com serviço cinco estrelas. Toda a decoração do espaço foi feita por eles [alunos, com o apoio dos Chef's]”.

E se esta sexta-feira, dia 29, mesmo com o temporal na rua, foi o arranque do restaurante, há a certeza da Chef Bárbara Vieira que em breve haverá um jantar aberto ao público, mediante inscrição prévia, em que a ementa será nova, em que a decoração do “restaurante” será também ela diferente.

É neste contexto que o diretor do Agrupamento aponta ao serviço de excelência do curso que este ano até vai representar o concelho de Mação no Festival Nacional de Gastronomia, em Santarém, de 18 a 28 de novembro.

José António Almeida destaca este arranque depois de uma pausa nestas atividades de um curso que, em muito, assenta no toque, na

<https://jornaldeabrant.es.sapo.pt/educacao/macao-restaurante-pedagogico-verde-horizonte-reabre-e-aposta-nos-produtos-e-alimentos-locais-o-audio-e-fotos>

1/8

20/02/23, 23:13

Mação: Restaurante pedagógico Verde Horizonte reabre e aposta nos produtos e alimentos locais (C/AUDIO)

experimentação e muito pouco sessão de videoconferência ou de Zoom. Isto é, para explicar determinados processos na cozinha a presença física é fundamental. Acresce ainda o facto de não haver jantares e, por isso, os alunos não puderam mostrar o que sabem fazer nem tão pouco puderam ver a reação daqueles que provam as iguarias.

José António Almeida vinca a excelência do curso e a possibilidade que os alunos têm de seguir os estudos para um nível académico ou de terem condições de poder entrar no mercado do trabalho após a conclusão do 12.º ano. E é isso que lhes é proporcionado.

“Esta prática é simular, em contexto mais aproximado da realidade, esta formação para os nossos alunos de cozinha e pastelaria”, diz José António Almeida no arranque do jantar de estreia deste ano letivo do restaurante pedagógico.

Há uma outra nota deixada pelo diretor, primeiro, e depois pela Chef Bárbara Vieira: uma ligação forte dos menus a produtos da região. O presunto de Mação, o queijo de cabra de Mação, os cogumelos que são apanhados [por quem sabe] nas matas e zonas húmidas de Mação ou as ervas aromáticas ou **ainda o toque do Chave Dourada, um vinho “generoso” com produção única na zona de Mação**. “Tudo aquilo que aqui ensinamos é a trabalhar os nossos produtos”, explica o diretor da escola.

(disponível em: <https://jornaldeabrant.es.sapo.pt/educacao/macao-restaurante-pedagogico-verde-horizonte-reabre-e-aposta-nos-produtos-e-alimentos-locais-c-audio-e-fotos>)

Anexo X – Artigo publicado sobre “Chave Dourada”

20/02/23, 22:52

Abrantes | Feira revela uma cidade mais doce que traduz o saber de gerações | Médio Tejo

“Tentamos agarrar nos sabores de Mação, é lá que estamos a desenvolver este projeto de Educação e tentamos mostrar aos nossos alunos a utilização dos produtos endógenos. Trabalhamos muito com o mel, que é característico, o Chave Dourada vinho licoroso que só está presente em Mação. E hoje trouxemos pastelaria tradicional, um bocadinho conventual e viemos dar uma nova versão”, explicou a chef Barbara Vieira ao nosso jornal.

Alunos e professores confeccionaram “um cremoso de mel, com queijo de cabra também muito usual na zona de Mação, depois um bolo de mel, coloca-lo em camadas. Depois as filhoses enroladas com calda de mel, Chave Dourada, aromatizada com estrela de anis, canela. E por fim um docinho de Mação que leva presunto, feito à base de gemas e amêndoa”, disse, por sua vez, a chef Raquel Rosa, acrescentando que à mistura do doce com salgado “as pessoas têm aderido bem”. Note-se que o doce leva uma calda, na qual se adiciona o osso do presunto e ainda presunto desidratado, mas asseguramos; é delicioso!



(disponível em: <https://mediotejo.net/abrantes-feira-revela-uma-cidade-mais-doce-que-traduz-o-saber-de-geracoes/>)

Anexo XI - Artigo publicado sobre “Chave Dourada”

20/02/23, 22:50

Mação | 'Escola Aberta' inicia com exposição fotográfica e mostra de talento gourmet dos alunos | Médio Tejo

caril, ou folhado de enchidos de Mação com suspiro de presunto. Esta última iguaria uma PAP (Prova de Aptidão Profissional) do aluno Fábio Lourenço ainda em experimentação, explicou a chefe Bárbara Vieira, afinal trata-se de um restaurante experimental onde também trabalham como formadores os chefes Tiago Ramos e Raquel Rosa.

Pela degustação passou ainda um sorvete de frutos vermelhos com espumante, como prato principal plumas com esmagada de batata em alheira e alho francês recheado com legumes e frutos secos. À medida que os convidados terminavam uma nova experiência gastronómica, Paulo Rito pegava na viola para tocar e entoar cânticos do repertório da música tradicional portuguesa. Para sobremesa Catarina Batista apresentou a sua PAP: papos de anjo em calda de Chave Dourada (vinho licoroso de Mação) e gelado de espumante.



(disponível em: <https://mediotejo.net/macao-escola-aberta-inicia-com-exposicao-fotografica-e-mostra-de-talento-gourmet-dos-alunos/>)

Anexo XII - Artigo publicado sobre “Chave Dourada”

20/02/23, 22:48 Mação | Diretor renova mandato e desafios da inovação e oferta formativa no Agrupamento de Escolas Verde Horizonte | Méd...

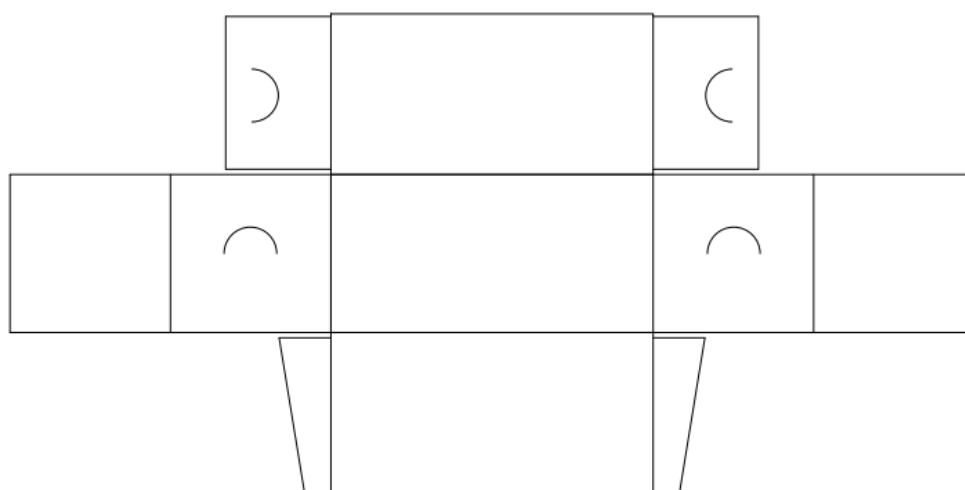
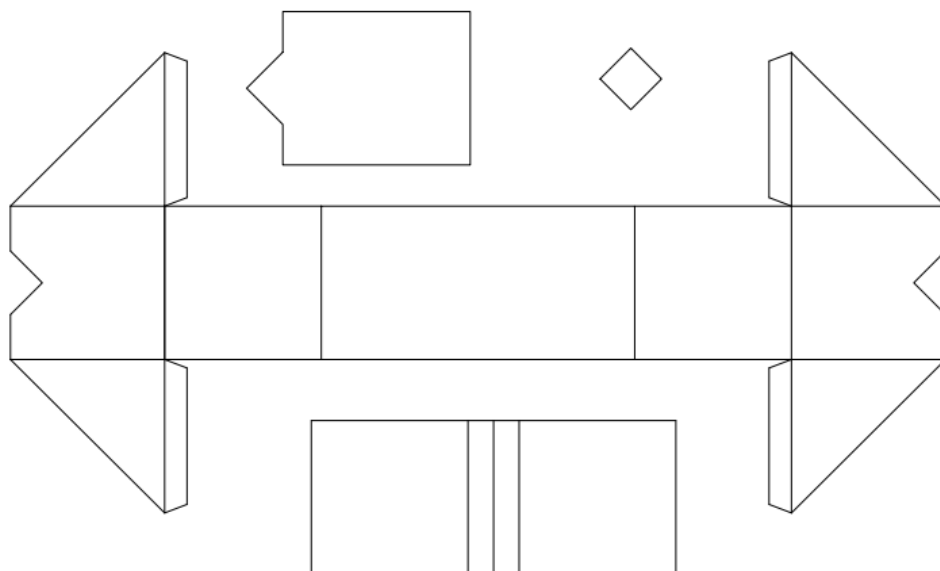
Desejou os maiores sucessos ao diretor reconduzido para mais quatro anos e à sua equipa., bem como aos docentes e não-docentes, relevando o papel importante no desempenho e caminho percorrido. “O sucesso da escola será o sucesso do concelho de Mação”, terminou o autarca.

Já a presidente da Associação de Pais e Encarregados de Educação, Ana Heitor, felicitou o diretor do Agrupamento pela recondução em mais um mandato à frente do AEVH, reconhecendo que se trata de um “casamento feliz” nomeadamente com a equipa que o acompanha há 12 anos. “É com felicidade que vejo que o Dr. Almeida ainda tem vontade e empenho para dar continuidade a alguns projetos e novos projetos”, disse, acrescentando esperar alcançar com a associação uma melhor “articulação e participação nos projetos por parte dos encarregados de educação e conseguir fazer com que os pais tenham uma participação mais ativa, que estejam mais integrados. Os pais podem e devem estar mais presentes na vida escolar dos filhos e na comunidade”, salientou.

Na ocasião, mais restrita e com emissão online para a restante comunidade, que não teve o momento cultural do costume pelos alunos da escola ou o jantar no restaurante pedagógico preparado pelos alunos do Curso Profissional de Restauração e Hotelaria, teve lugar um apontamento para um pequeno beberete com participação de alguns alunos do curso de Restauração e Hotelaria e do curso de Turismo, sendo servidos produtos locais e onde os alunos puderam inclusive apresentar duas iguarias – Arroz cremoso de enchidos de Mação e Chave Dourada e Cheesecake de queijo de cabra de Mação com mousse de medronho e suspiro de poejo – que vão submeter ao concurso Jovem Talento da Gastronomia.

(Disponível em: <https://mediotejo.net/macao-diretor-renova-mandato-e-desafios-da-inovacao-e-oferta-formativa-no-agrupamento-de-escolas-verde-horizonte/>)

Anexo XIII – Layout de caixa para comercialização do doce “Cremoso de Chave Dourada e Mel”



Anexo XIV – Candidatura ao Prémio Nacional do Turismo – Categoria Turismo Gastronómico

Quarta Feia 15 Março

Prémio Nacional Turismo

Newsletters EXPRESSO

CANDIDATE-SE AQUI



Candidate-se aqui
01.03.2023

TUDO SOBRE O PNT 2023



Saiba tudo sobre o PNT 2023
01.03.2023

REGULAMENTO



Consulte aqui o regulamento
01.03.2023



PNT 2023: categoria Turismo Autêntico
01.03.2023



PNT 2023: categoria Turismo Gastronómico



PNT 2023: categoria Turismo Inclusivo



PNT 2023: categoria Turismo Inovador



PNT 2023: categoria Turismo Sustentável

Turismo Gastronómico

- 0 - Categoria
- 1 - Entidade
- 2 - Responsável pela Candidatura
- 3 - Enquadramento
- 4 - Dimensão qualitativa
- 5 - Dimensão quantitativa
- 6 - Anexos
- 7 - Acordo de Confidencialidade

3. Enquadramento

Enquadramento do Projeto no âmbito da Candidatura "Turismo Gastronómico"

Nome do Projeto

"Chave Dourada" – Um Vinho A IDENTIFICAR E A (RE)VITALIZAR

Data de início do Projeto

01-01-2023

Projeto Individual ou em Parceria

Individual

Breve descrição do Projeto

O projeto visa desenvolver a possibilidade deste vinho ser uma forma de notoriedade para a cultura gastronómica da vila de Mação, aplicando o mesmo na cozinha, como forma de lhe extrair todas as suas qualidades, cheiros e características.

De que forma o Projeto contribuiu para a promoção da gastronomia regional e para o aumento da diversidade de oferta gastronómica

Possibilidade de criar uma "Marca Mação" pelo desenvolvimento de um doce ou vários doces tradicionais, que se possam tornar doces regionais de Mação, com a introdução de um elemento que apenas se produz nesta região específica, vinho licoroso Chave Dourada, tornando-se assim uma marca territorial que possa evidenciar os seus recursos.