

#02

Diagnóstico Territorial

Diagnóstico da Paisagem Alimentar
do Barroso



	1.1
	1.1
	1.1
	1.1
	1.1
	1.1
	1.1
	1.1
1. Introdução.....	2
2. Património alimentar do Barroso.....	4
3. Elementos sociais e ecológicos do território.....	15
4. Caracterização do Sistema Agrário.....	18
4.1.O sistema tradicional agrícola da casa e horta.....	31
4.2.Os sistemas agrícolas tradicionais de bovino e de caprino.....	31
5..Análise da paisagem.....	32
6. Leitura da paisagem em campo.....	33
6.1.Leitura da paisagem em Porto de Olho.....	34
6.2.Leitura da paisagem em Pitões das Júnias.....	35
7.Análise do sistema agrário.....	42
8.Análise qualitativa dos criadores de gado e pastores.....	43
9. O desenvolvimento do sistema alimentar.....	46
10.Análise do setor do turismo.....	49
10.1.Análise qualitativa da oferta e procura.....	49
10.2.Análise qualitativa do setor.....	52
11. Conclusão.....	56
12. Outras considerações.....	59
13. Corolário.....	63
14. Referências Bibliográficas.....	70
15- Apêndices.....	72
15.1 Lista de Entrevistados.....	72
15.2 Guião de entrevista.....	73
16. Infografias do Corolário.....	80

INTRODUÇÃO

O Projeto PAGE – Paisagem Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras tem como objetivo valorizar sistemas alimentar singulares, por meio do reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados, da sistematização de inovações associados a mulheres, da sistematização de processos capazes de atrair agentes inovadores (jovens) e da construção de redes e capital social nos territórios.

O projeto é implementado por uma parceria entre a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu (ESAV), a Direção Regional de Agricultura e das Pescas do Centro (DRAPC); a Associação de Jovens Agricultores Portuguesas (AJAP), o Centro de Competências de Agricultura Familiar e Agroecologia (CeCAFA), representado pela ACTUAR, a empresa Vagari e 5 PME's que incluem jovens agricultores.

O projeto decorre em três territórios distintos: a Serra da Estrela, o Barroso e a Serra de Serpa. Em seguida, apresenta-se o diagnóstico da Serra da Estrela. Estes diagnósticos visam (i) proceder à identificação do património alimentar desse território; (ii) fazer uma caracterização dos sistemas agrícolas subjacentes a esse património alimentar; (iii) conhecer os principais desafios para a valorização deste património alimentar e seus “guardiões” pelo setor do turismo.

Para compreender o património alimentar da região procedeu-se à sua identificação com foco principal entender os sistemas agrícolas tradicionais que o sustentam. Ao compreender esses sistemas, é possível identificar conexões entre diferentes atores, produtos e serviços, promovendo o desenvolvimento do turismo local.

O estudo dos sistemas agrícolas envolveu três etapas. Inicialmente, foi realizado um levantamento de dados secundários, incluindo estatísticas agrícolas e dados espaciais sobre produção de alimentos e uso da terra. Em seguida, foram conduzidas entrevistas com produtores locais para entender melhor a dinâmica de seus sistemas agrícolas. Essa pesquisa concentrou-se no norte do Parque Natural da Serra da Estrela, por razões específicas que serão explicadas posteriormente. Por fim, as informações secundárias e primárias foram sintetizadas.

Além da caracterização dos sistemas agrícolas, também foi realizada uma análise dos desafios enfrentados pelo setor do turismo para promover a paisagem alimentar local. Essa análise seguiu uma abordagem semelhante, com levantamento de dados secundários, pesquisa de campo e síntese de informações. Neste contexto, apresenta-se o Diagnóstico Territorial do Barroso

2. Património alimentar do Barroso

A valorização do património alimentar tem introduzido processos de reconhecimento da qualidade de produtos associados a determinado território desde que começou em Portugal no ano de 1756, com a criação da Região Demarcada do Vinho do Porto.

No caso do Barroso, a valorização da carne de porco bísaro e de carne bovina raças autóctones surgiu em 1988, acompanhando a importância da concessão de marcas de qualidade, de alegações que permitissem o seu reconhecimento e, a fixação de processos de homologação. Mais tarde, em 1992, estabeleceu-se o sistema europeu de valorização, padronização e certificação dos produtos tradicionais com os regimes de qualidade denominação de origem protegida (DOP), indicação geográfica protegida (IGP) e especialidade tradicional garantida (ETG). Este quadro normativo constitui-se, de imediato, uma alavanca do desenvolvimento rural, em particular para os países da Europa do Sul. Este recurso tornou-se especialmente importante em territórios rurais que tinham ficado à margem dos processos de modernização agrícola. A vinculação de um determinado produto a um território e à forma de produzir tradicional que assegura essa relação entre o produto e o território, permite, aos agricultores que historicamente ficaram à margem desses processos de modernização agrícola, aceder ao “monopólio” da produção de tais produtos (Piacini *et. al.*, 2001).

O território em estudo representa como produtos de origem animal na União Europeia, as seguintes DOP e IGP, conforme tabela embaixo. Esta tabela mostra os produtos com Denominação de Origem Produzida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida cujo território inclui pelo menos uma freguesia do concelho de Montalegre.

Tabela 1 – Produtos que qualidade reconhecida cujo território inclui o município de Montalegre - Fonte: Elaboração Vagari, com base em DGADR ([s.d.]).

Tipo	Nome
DOP	Carne Barrosão
DOP	Carne Maronesa
DOP	Mel do Barroso
IGP	Alheira do Barroso
IGP	Batata de Trás-os-Montes
IGP	Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso
IGP	Chouriço de Carne do Barroso
IGP	Chouriço de Abóbora do Barroso
IGP	Cordeiro do Barroso
IGP	Presunto do Barroso
IGP	Presunto Bísaro de Vinhais
IGP	Salpicão do Barroso-Montalegre
IGP	Sangueria do Barroso-Montalegre

Como indica a lista de produtos de qualidade, é sobretudo a carne de bovino e os derivados de carne de porco que são alvo de valorização. Aliás, esta valorização não limitou apenas ao reconhecimento dos produtos e à sua certificação como DOP ou IGP. Incluiu também a organização de vários eventos para atrair turistas e promover a sua comercialização, de entre os quais deve ser destacado a Feira do Fumeiro de Montalegre. Segundo a Qualifica¹, as ETG Assadura de Boticas; Orelheira de Boticas; Batata de Montalegre; Pão de Centeio de Barroso e Pão Regional de Centeio. O quadro regulatório encontra-se estabelecido pelo regulamento CEE nº 2081/92. Este regulamento estabelece as DOP e IGP.

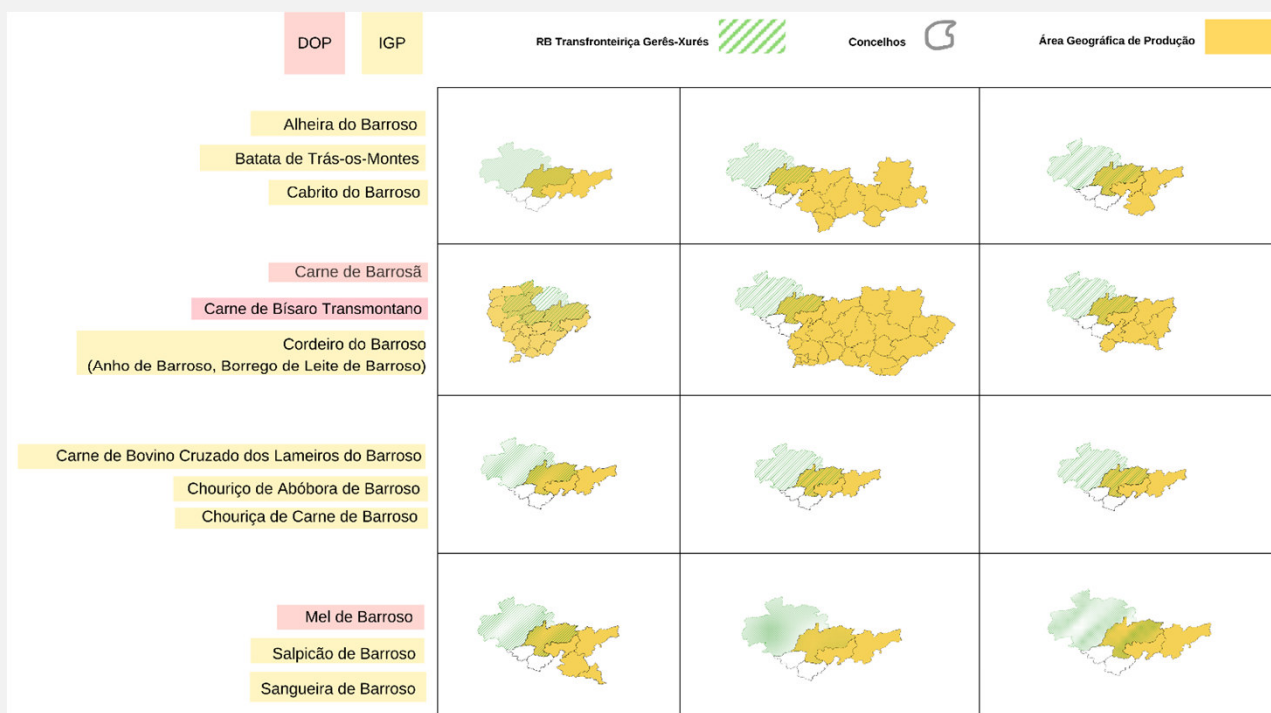


Figura 1. Territórios dos produtos de qualidade do Barroso² Fonte: Elaborado por Vagari com base em DGADR (2003) e Qualifica (2023)

É evidente que o sucesso ou insucesso da proteção de determinado produto depende sempre de fatores externos, em particular, do comportamento dos consumidores e de fatores que afetam este comportamento. Desde logo, existem fatores históricos com a reputação que determinado produto alimentar já gozava antes do seu reconhecimento e proteção legais. Por outro lado, existem fatores estruturais como a posição do produto nos hábitos alimentares. Assim, por exemplo, as carnes gozam de um estatuto mais elevado na alimentação que as hortícolas (Contreras e Garcia, 2011). No entanto, verifica-se que é mais fácil promover a carne Barrosã DOP do que a carne de porco bísaro transmontano DOP. Aqui, noutros tempos, a carne de porco foi considerada como carne vermelha, incluída na dieta atlântica.

1 A Associação Qualifica /origIn Portugal é uma associação de direito privado, sem fins lucrativos, que visa a valorização, qualificação, defesa, promoção e dignificação da identidade dos Produtos Tradicionais Portugueses

2. O território Barroso tem várias interpretações: Desconhecendo os critérios pelo qual foi definido as fronteiras do território constituído por apenas 2 concelhos – Montalegre e Boticas, resgata-se a ideia do que escreveu Orlando Ribeiro (no livro Opúsculos Geográficos IV Vol.. O Mundo Rural – Fundação Calouste Gulbenkian) e o resultado do relato dos representantes da FERA e AMIBA (Dantas e Vieira Leite) em 2023. José Gonçalves da Costa no livro Montalegre e Terras do Barroso, pág. 73 (..) se nos lembramos de que ao tempo Terra de Barroso, compreendia os dois atuais concelhos de Montalegre e Boticas, partes dos concelhos de Vieira do Minho e de Chaves, e até 1864, o Couto Misto de Santiago, Rubiães e Meaós.

Não obstante o esforço realizado pelo estado para proteger esses produtos, é necessário todo um trabalho de promoção destes produtos alimentares patronizáveis, sendo certo que a respeito da carne barrosã, desde o século XIX, já era muito famosa entre os consumidores ingleses (os antepassados já lhes tinham contado epopeias como animais de tração - gado fluvial do comércio de vinho do porto), de tal modo que, em alguns restaurantes britânicos, ainda hoje, se encontram referências ao “portuguese beef”.³ Estes mecanismos garantem que produtos, cuja qualidade e a reputação estejam associadas a determinado território, sejam, de facto, produzidos naquele território, de acordo com procedimentos tradicionais, entretanto, cristalizados e codificados. A ideia subjacente a esta implementação de cultura alimentar mudou-se para o centro de uma triangulação entre a cultura, a identidade e os mercados e são, na verdade, consideradas uma das “marcas de identidade” portuguesas, no entanto, o retorno de quem produz ou transforma o alimento certificado, deverá sentir o devido retorno financeiro e compensatório do esforço da qualidade. Verifica-se que a carne bovina – carne barrosã DOP (por despacho em 1994) é a única representante deste patamar.

Segundo Silvestre Bernardo Lima em 1873, o efetivo da raça barrosã era de 102 301 machos e de 144 501 fêmeas, tendo-se verificado uma diminuição abrupta havendo um efetivo de fêmeas não superior a 7 000 animais e no caso dos machos o número é insignificante. Verifica-se alguma estabilização dos efetivos, devido a apoios vindos do estado, da união europeia e o número de explorações pecuárias tem vindo a aumentar nos quatro concelhos (Vieira do Minho, Cabeceiras de Basto, Montalegre e Boticas), da área circunscrita da Raça Barrosã⁴. Salienta-se o impacto dos bovinos de vocação não leiteira (as vacas aleitantes, onde emergem as raças autóctones) neste espaço do norte atlântico⁵. Segundo a Fundação Francisco Manuel dos Santos, a produção de carne barrosã – DOP é de 150 000kg/ano e na modalidade de escoamento do produto, os talhantes representam 38% e a grande distribuição 27%, em 2020.

3. A FERA apresentou uma candidatura ao Sistema de Apoio a Ações Coletivas (SIAC), no âmbito do Programa Operacional para a Competitividade e Internacionalização do Portugal 2020 (Compete 2020), intitulado “Portuguese Beef”. Este projeto visa a promoção e divulgação das raças autóctones portuguesas, com especial destaque para as raças Arouquesa, Barrosã, Cachena, Marinhola, Maronesa, Minhota e Mirandesa, envolvendo um investimento total de 426.637,00 euros, cofinanciado em 85% das despesas elegíveis pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), correspondente a 362.641,45 euros. Mais informação no site “Portuguese Beef”: www.feraportuguesebeef.wixsite.com.

4. No ano de 2019, constam do livro genealógico de adultos: 355 machos e 6 775 fêmeas em linha pura em 1 926 criadores desta raça bovina.

5. Sistemas agroflorestais em Portugal continental. Parte I: economia e distribuição geográfica, Joaquim Rolo et al., fixaram a partir de variáveis de estrutura produtiva e de valor económico, cinco grandes zonas de sistemas agroflorestais: o Norte atlântico, o Norte transmontano, uma mancha de “transição”, o Sul-montado e o Algarve.

Além da sua qualidade internacionalmente reconhecida, é também no retorno ao produtor (criador de vaca/exploração pecuária) que esta DOP se destaca, beneficiando a pecuarista aquando da venda do animal ao matadouro e, logo depois, ao talhante. Em todas as outras certificações alimentares do território barroso, apesar de serem acompanhadas por uma forte carga de qualidade simbólica, não se verifica retorno financeiro ao transformador de alimento da carne de porco, seja presunto ou salsicharia.

A carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso (IGP) é a carne proveniente de animais da espécie bovina criados num sistema de exploração extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso, implementada no alto barroso ocidental. Por aqui além da vaca barrosã não se ter adaptado, a orientação da produção pecuária por esta raça melhorada/mestiçada também foi uma opção do barrosão pecuarista ter ido em busca de mais rendimento por quilo de animal vivo versus produção de carne.

A vida agrária tradicional nas regiões do Alto e Baixo Barroso Transmontano e no Barroso Minhoto ⁶ era caracterizada pela gestão cuidadosa dos recursos escassos, visando garantir o abastecimento e a sobrevivência das famílias locais. Nesses ambientes montanhosos, a presença de bovinos para consumo era essencial, porém, tinha diferentes significados e utilizações. No contexto da criação de gado bovino, havia uma distinção entre os animais castrados, criados especificamente para o abate e consumo de carne, e os "bois do povo", não castrados, frequentemente considerados como uma espécie de símbolo da comunidade e preservados para a longevidade da raça. A vaca portuguesa, tradicionalmente encontrada na região, possuía características genéticas diversas, incluindo aptidões para corte, produção de leite e trabalho agrícola. Com o tempo, as mudanças sociais e tecnológicas levaram ao declínio das aptidões múltiplas dos bovinos, com a ênfase cada vez maior na produção de carne. A introdução da mecanização agrícola e o processo migratório entre as décadas de 1960 e 1970, seguido pelo financiamento da comunidade europeia, resultaram num aumento do nível de mecanização e inovação tecnológica na região.

6. Leituras interpretativas de declividade. Oliveira, Flávio José Sá da Silva, Tese Mestrado. FCUP, 2011. O concelho de Montalegre no período 1958-1984. utilização de um sistema de informação geográfica na avaliação da dinâmica da ocupação do solo.

- **Apontamento histórico sobre a raça barrosã. A vaca barrosã como fonte de tração animal, considerada como fauna marítima, no Comércio de Vinho do Porto. Um contributo para a mudança do sistema alimentar.**

A vaca barrosã da raça autóctone com origem na região, foi historicamente valorizada por suas múltiplas aptidões, incluindo carne e trabalho. Os pecuaristas locais demonstravam orgulho em exibir seus exemplares, e a raça também era associada a feitos históricos, como o transporte de vinho do porto em carroças puxadas por juntas de vacas. Com o advento da maquinaria agrícola e a substituição do transporte animal pelo ferroviário e fluvial resultaram mudanças significativas na utilização dos bovinos. A vaca barrosã manteve sua importância para a produção de carne, com a sua carne sendo reconhecida internacionalmente pela suculência e sabor distintivos. Apesar das mudanças, a criação de gado bovino continua a desempenhar um papel crucial na vida rural dessas regiões montanhosas. A raça Barrosã, criada em regime extensivo e muitas vezes em condições semisselvagens, contribui para o equilíbrio ambiental e paisagístico desses territórios únicos. Assim, a tradição agrícola dessas regiões continua a evoluir, adaptando-se às novas realidades enquanto preserva elementos importantes de sua identidade cultural e econômica.

A **primeira mudança** decorreu do desenvolvimento, no norte de Portugal, de uma cadeia de produção de bovinos, destinada ao fornecimento de carne consumida na cidade do Porto ou exportada para Inglaterra a partir do Porto. Assim, as zonas de montanha, minhotas e transmontanas, como o Barroso, fornecem os vitelos para ser engordados nas zonas baixas, particularmente nos concelhos ao redor do Porto. Em nenhuma outra região serrana do Norte de Portugal, esse fenómeno teve o impacto que se observou no Barroso. De acordo com dados estatísticos oficiais (cit. Santos, 1992), o efeito bovino, de Montalegre e Boticas, cresceu 139% entre 1870 e 1925. Se as pastagens permanentes nos planaltos, os lameiros, sempre foram destinadas, em primeiro lugar, aos bovinos, a partir de então tornaram-se, de vez, inacessíveis aos caprinos.

A segunda mudança ocorreu a partir da década de 1930. Trata-se da criação de um quadro institucional voltado para a intensificação da produção que se inicia com a batata-semente. O clima frio de Montalegre não é adequado para a produção de batata: afeta a sua produtividade, embora não inviabilize a produção. Contudo, os climas frios em conjugação com os ventos fortes limitam o voo de afídios transmissores de doenças da batateira. Como afirma Santos (1992, p. 24), “é o Verão que faz do Alto Barroso uma das mais extensas zonas do território nacional com possibilidades de produzir batata de semente com baixo índice de contaminação em viroses”. Na década de 1960, contudo, a emigração fez encarecer a mão-de-obra, subtraindo competitividade ao território.

Apesar de tudo, esta experiência legou ao território a Cooperativa Agrícola de Montalegre. Na década de 1990, apoiou o desenvolvimento da bovinicultura leiteira, nos vales dos rios Rabagão e Cávado, cujos vales profundos permitiram historicamente a produção de milho que, então, foi destinado à produção de silagem. Por certo, essa atividade foi viável apenas enquanto a Política Agrícola Comum, da União Europeia, assegurou preços mínimos para o leite. Após a Reforma de 2013, a produção de leite ficou inviável.

As marcas da produção de leite, no entanto, ficaram. A produção de leite levou a substituição da raça barrosã pela frísia holandesa e, com o regresso à produção de bovinos para carne, a substituição da frísia pelo charolês ou pelo cruzamento de charolês com barrosão. O sangue charolês, no fenótipo dos animais, o pelo claro, assinala onde há 20 anos havia produção leiteira e a famosa vaca malhada. O barrosão puro, a cor castanha carregada do pelo e os chifres frondosos, indica as zonas do território onde nunca houve condições para a produção de milho e, portanto, para a produção de leite; onde, consequentemente, a substituição de raças bovinas nunca ocorreu ⁷

Ainda uma **terceira mudança** foi fruto do impacto do 25 de Abril de 1974 e das políticas sociais e económicas que lhe sucederam. A melhoria dos rendimentos dos mais pobres permitiu-lhes o acesso a carne, o que, naquele sistema agrícola, significou a posse de porcos. Esta difusão da produção dos porcos, por todo o território, criou o volume de produção que, vinte anos depois, viabilizou diversas Feiras do Fumeiro que atraem hoje muitos turistas para o território. A rede de mulheres que a Câmara Municipal de Montalegre mobilizou para a criação da Feira do Fumeiro é maioritariamente composta por mulheres de famílias pobres, outrora denominadas “cabaneiras”, que apenas tiveram meios para criar porcos e consumir carne a partir da segunda metade da década de 1970.

7. Existem exceções, obviamente. Por exemplo, em Pitões das Júnias é possível encontrar animais de raça charolesa sem que jamais tenha havido produção de leite. Esta zona está suficientemente longe do rio Cávado para inviabilizar a pecuária leiteira, mas suficientemente próximo para ser influenciado pela disseminação de gado bovino geneticamente melhorado

A quarta e última tendência de transformação do sistema agrícola é a valorização dos seus produtos pela qualidade, a partir da década de 1990. A Câmara Municipal de Montalegre, a COOPBARROSO, outras câmaras de municípios vizinhos, as Zonas Agrárias locais do Ministério da Agricultura e outras organizações locais trabalharam pelo reconhecimento de diversos produtos deste sistema agrícola.

Como indica a lista de produtos de qualidade (Página 4; Figura 1.) , é sobretudo a carne de bovino e os derivados de carne de porco que são alvo de valorização. Aliás, esta valorização não limitou apenas ao reconhecimento dos produtos e à sua certificação como DOP ou IGP. Incluiu também a organização de vários eventos para atrair turistas e promover a sua comercialização, de entre os quais deve ser destacado a Feira do Fumeiro de Montalegre

Empoleirada na fronteira entre o Norte de Portugal e o Oeste de Espanha, ficou marcada uma zona classificada pela Unesco em 27 de maio de 2009, como Reserva Biosfera (RB). Esta reserva transfronteiriça é composta pelo Parque Nacional da Peneda – Gerês, o único Parque Nacional e criado pelo Decreto-Lei n.º 187/71 e na Galiza pelo Parque Natural de Baixa Límia e a Serra do Xurés. É composta por mosaicos de habitats diversificados desde cumes pedregosos aos vales verdejantes, reino de cascatas e desfiladeiros, tem sido recolonizada pela cabra-montês, o único caprino silvestre português, alguns chamam-lhe corço do Gerês. Provenientes de Espanha, as primeiras cabras cruzaram a fronteira há cerca de umas décadas (atualmente, haverá 300 a 400 indivíduos).

É território de outros caprinos como sejam, a raça autóctone Serrana - Ecótipo Transmontano ⁸ e a raça autóctone Bravia ⁹ que além do alimento produzido – leite, queijo, cabrito e chanfana, alimentam o lobo ibérico, exaltando a natureza pura. Contribuindo para o delicado equilíbrio, aparece de vez em quando, o garrano ¹⁰ que marca presença não só aqui como em quase todo o noroeste ibérico. Classificado em 1994 como uma raça em perigo de extinção, o garrano tem a paciência do burro e complementa com a força das mulas. No estado selvagem, esta raça de cavalos selvagens, companheira de padres, de agricultores, de generais e de nobres, é pura poesia em movimento

8 No ano de 2019, constam do livro genealógico de adultos: 448 machos e 9 695 fêmeas em linha pura em 90 criadores.

9 No ano de 2019, constam do livro genealógico de adultos: 688 machos e 13 083 fêmeas em linha pura (Todos os ecótipos: jarmelista, ribatejana, serrana e transmontana) em 187 criadores.

10 No ano de 2019, constam do livro genealógico de adultos: 332 machos e 1983 fêmeas em linha pura em 699 criadores

. Estas terras altas do barroso são também o habitat de uma fauna diversificada, adaptada às condições da região, que aproveitam as encostas rochosas destas montanhas rochosas para a nidificação, como a águia-real, insetos, como borboletas, escaravelhos como a vaca-loura (*lucanus cervus* – uma espécie de escaravelho que por aqui se movimenta, de maiores dimensões de entre todos que existem em Portugal e a abelha ibérica com dispensável apresentação. Por séculos, os habitantes serranos do Gerês, Barroso Ocidental, adaptaram-se ao clima rigoroso da região, utilizando a montanha como proteção e subsistindo principalmente da criação de gado bovino, suíno, caprino e ovino. A atividade pastoril foi uma profissão comum nessa área, onde as pessoas viviam em harmonia com a natureza e seus rebanhos. E por aqui sempre houve pastores de cabras, ovelhas e de vacas. Aldeias antigas como Cabril e Fafião, são conhecidas por terras de cabras e com presença de vacas anãs que parecem cabras, dado o seu comportamento animal no monte, que é chamada de “vaca-cabra”. Essa raça autóctone bovina é a Cachena. Fafião foi em tempos, um despovoado que pertencia ao medieval concelho de vilar de vacas (Ruivães).

As raças caprinas portuguesas, como a serrana e a bravia, não possuem produtos certificados específicos, embora os cabritos das raças possam ser vendidos com certificação de indicação geográfica protegida (IGP). No entanto, a carne de cabrito patrimonializada não beneficia diretamente os pastores, apesar de sua importância na gastronomia local.

A criação de cabras é uma tradição antiga por estas aldeias geresianas. Os pastores locais, muitas vezes introvertidos devido ao ambiente montanhoso (característica do barroso transmontano) mantêm os rebanhos comunitários, pastoreando-os nas encostas das serras. A alimentação baseada em carne de cabrito, como o cabrito assado e a chanfana, faz parte da cultura gastronômica deste pedaço de território barrosão.

A história da batata de semente na região do Alto Barroso, em Trás-os-Montes, durante o período agro-pastoril dos anos 1930 até os dias atuais, é marcada por uma trajetória de importância econômica e cultural significativa ¹¹.

Durante os anos 1930, a região passou por uma especialização agrícola, com destaque para a produção de vitelos e batatas para semente. Essa especialização foi impulsionada pelo uso das pastagens em regime de baldio, ocupando grande parte da região.

11. A generalização do cultivo da batata, introduzida na região nos finais do século XVIII 20. Segundo V. Taborda, op. cit., p. 120, nota 1, a batata, já mencionada por Link e Hoffmansegg no seu livro «Voyage en Portugal fait depuis 1797 jusqu'en 1799», devia ser recente no vale de Chaves nessa data, in Alfaia agrícola portuguesa. Segundo Orlando Ribeiro, 'Agricultura', loc. cit, esse tubérculo teria sido introduzido no Nordeste no fim do século XIX.

A batata para semente tornou-se um cultivo vital, especialmente devido às condições naturais favoráveis, como os ventos das altas serras do barroso que impediam o voo de insetos prejudiciais às batatas. A batata de semente era considerada uma fonte de renda lucrativa, sendo chamada de "ouro branco". A cooperativa agrícola de produção de batata de semente de Montalegre, fundada em 1932, desempenhou um papel fundamental na produção e distribuição desse importante produto agrícola por todo o país. No entanto, durante os anos 1980, a batata de semente de Montalegre enfrentou um desafio sério com a infestação de nemátodos, ameaçando extinguir esse símbolo do Barroso. Autoridades locais e outras entidades mobilizaram esforços para recuperar a produção desse tubérculo, destacando-se a cooperação entre a CoopBarroso, o município de Montalegre e instituições acadêmicas.

Atualmente, os esforços de recuperação continuam, com pesquisas científicas e ações coordenadas visando resgatar e promover a batata de semente de Montalegre. Apesar dos desafios enfrentados ao longo dos anos, esse cultivo representa uma parte importante da história e da identidade cultural da região do Alto Barroso.

A população agrária de Trás-os-Montes e Minho é resultado do mestiçamento entre o povo ibérico primitivo e os Celtas (também conhecidos como Veltas), que habitaram a região por volta do século VI a.C., dando origem à cultura castreja. Estes povos tinham como modo de vida tradicional a agropastorícia de montanha, onde o suíno e as aves eram fundamentais para o autoconsumo familiar de carne.

Os habitantes coabitavam com seus animais domésticos, especialmente porcos e galinhas. No Barroso, devido ao clima rigoroso e à falta de comunicações, as pessoas se agrupavam em pequenos povoados, onde os costumes patriarcais resistiram à evolução civilizadora. Viviam como uma verdadeira comunidade, explorando o território em comum, pastoreando gados e realizando atividades agrícolas de subsistência. O porco sempre teve um papel central nessa cultura, sendo criado em casa ou em anexos agrícolas próximos às habitações. A tradição da matança do porco continua presente nas aldeias do barroso até hoje. É vista como um evento festivo, onde a família se reúne para abater o animal e processar sua carne para consumo futuro. Os produtos derivados do porco, como enchidos e presuntos, são pendurados nas cozinhas e são parte integrante da dieta local.

Apesar das mudanças sociais e econômicas ao longo do tempo, a criação de porcos continua sendo uma prática comum na região, com a raça autóctone bísara sendo frequente em explorações domésticas. A observação do abate e do processamento da carne revela uma ritualização dos gestos técnicos e das práticas tradicionais.

A construção da barragem hidroelétrica do alto Rabagão, iniciada na década de 1960, teve um impacto significativo nas comunidades locais, submergindo terras de cultivo e lameiros e separando populações anteriormente conectadas.

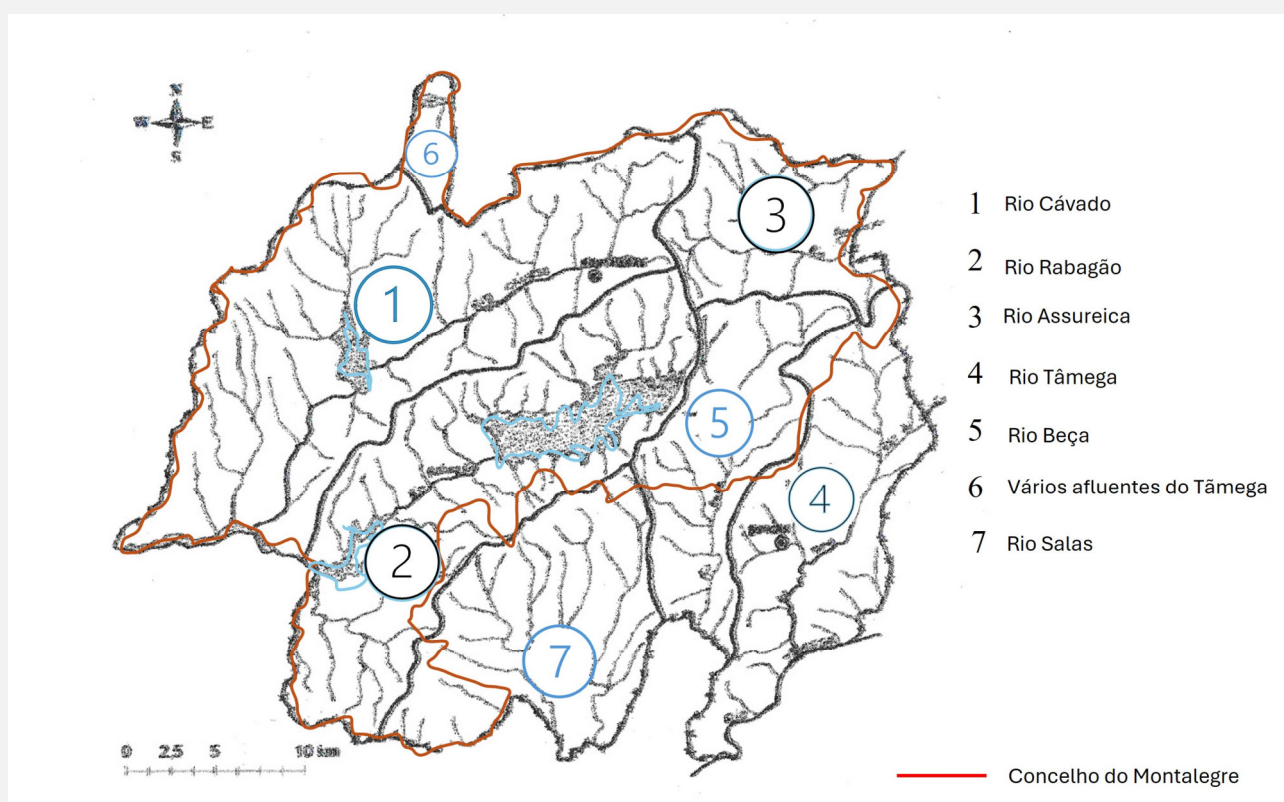


Figura 2 . Bacias hidrográficas nos concelhos de Montalegre e Boticas

Muito embora tenha dado origem a injustiças de perda de terra e seu uso, deu origem ao resgate da tradição da matança do porco, dando ainda mais força à produção de produtos derivados e que persistem como parte importante da cultura local.

Não obstante o declínio temporário devido ao êxodo rural, a produção de carne de porco passou por uma fase de recuperação, especialmente através de produtos com denominação de origem protegida, e atualmente está estável e sustentável. No entanto, essas tradições não foram reconhecidas como patrimônio imaterial, e muitas vezes são mantidas pelos próprios habitantes locais, que preservam e divulgam sua qualidade através da produção artesanal.

O feijão tarrestre representa a arca do gosto português e combina na perfeição com a carne barrosã. Trata-se de um feijão minhoto dos quatro costados, ameaçado de extinção. Este típico feijão é cultivado juntamente com milho, poderá ser visto em zonas onde existem canastros, caniços ou espigueiros - encarrapitados em colunas de pedra para manter os ratos à distância, os espigueiros e as eiras vizinhas funcionam como centros da vida agrícola desde o século XVII, pouco depois de os exploradores portugueses terem trazido o milho do Novo Mundo.

Encontramos feijão do campo (tarrestre) em Bugalhão ou em Moscoso, em Linharelhos ou Lamalonga, no Caniço ou em Zebral. O feijão tarrestre, também conhecido como feijão do campo, é um ingrediente tradicional da região de Trás-os-Montes, em Portugal, e tem uma história rica e culturalmente significativa. Na arca dos sabores, um projeto dedicado à preservação da herança gastronômica mundial, a promoção e proteção das variedades tradicionais de alimentos como o feijão tarrestre, garantindo que essas preciosas heranças culturais não se percam ao longo do tempo, o feijão tarrestre é valorizado como um componente essencial da culinária tradicional.

A história desse feijão remonta a séculos atrás, quando era cultivado pelos agricultores locais como uma cultura básica para sustento e subsistência. A sua adaptação às condições adversas do clima e do solo de Trás-os-Montes o tornou um elemento fundamental na dieta dos habitantes da região.



Figura 3 . Variedades tradicionais portuguesas (Moleiro, Patalar e Tarrestre). Fonte: Castanho, Ana L.V. Implicações do processamento na qualidade nutricional e organolética de 3 variedades tradicionais de feijão comum. ESHTe. 2015

3 Elementos sociais e ecológicos do território

O concelho de Montalegre, a semelhança da generalidade dos municípios do interior de Portugal, é afetado pela emigração de jovens e a perda de população. A Figura 3 mostra essa evolução da população. Note-se que a base de dados disponível no site do INE não disponibiliza os dados dos censos anteriores a 2021 desagregados a nível municipal. Por essa razão, para o período de 1940 a 2011 foi necessário recorrer a dados agregados a nível distrital, isto é, relativos ao distrito de Vila Real, no qual Montalegre está inserido. Os dados dos três últimos censos, entretanto, já estão disponíveis até ao nível da freguesia.

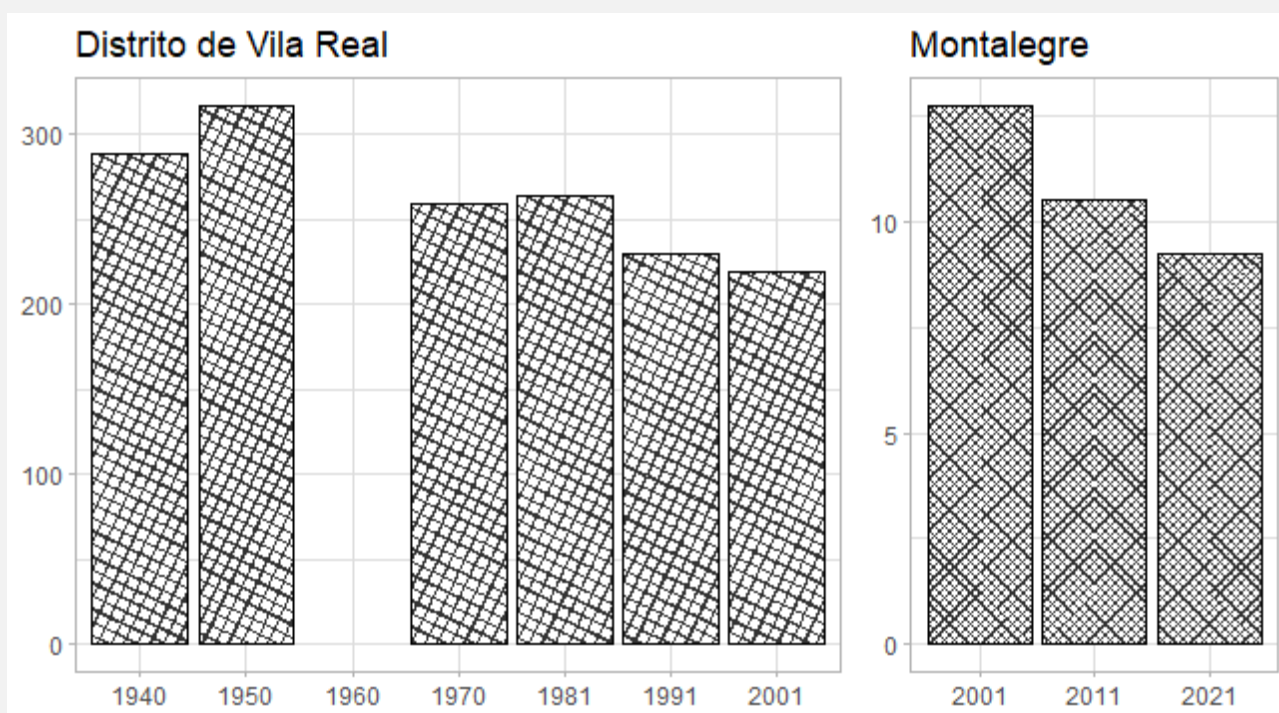


Gráfico 1 – Evolução da população (em milhares) no distrito de Vila Real (1940-2001) e em Montalegre (2001-2021).
Fonte: Elaboração Vagari, com base em dados do INE ([s.d.]).

Nota-se que, entre 1940 e 2021, o distrito de Vila Real perdeu um quarto da sua população. E Montalegre, por sua vez, perdeu **mais 27% da população nos últimos 20 anos**. Isto indica uma aceleração do esvaziamento populacional nos anos recentes. **O índice de dependência de idosos, é de 74%: existem 74 pessoas com 65 anos ou mais por cada 100 pessoas em idade ativa, isto é, com entre 15 e 64 anos.** O mesmo indicador, para Portugal, é de apenas 37% (INE, [s.d.]). Logo, trata-se **de um território que perdeu não apenas população, mas sobretudo força laboral e, provavelmente, capacidade empreendedora.**

São sobretudo os serviços (48% do Valor Acrescentado Bruto), em particular, o comércio ¹² (19%), e a indústria (44%), com destaque para a construção civil (20%) e para a produção de energia elétrica (16%), que geram riqueza no município. A agricultura é apenas responsável por 5% do VAB das empresas com sede em Montalegre, não obstante de uma tímida valorização em relação a 2010. O VAB per capita é, entretanto, muito baixo: 2.655 euros por ano. Compare-se este valor com aquele para Portugal, que é de 10.530 (INE, [s.d.]).

O clima de Montalegre é húmido mesotérmico, com concentração da temperatura e grande deficiência hídrica no verão: B1s2B'2a1', na classificação de Thronhwaite-Mather. A precipitação anual média de 738 mm está concentrada nos meses de outubro a maio. Por seu turno, a temperatura média anual de 14,6° C varia entre os 6,4° C de janeiro e os 24,5° C em julho. A concentração das chuvas no inverno e da temperatura no verão impõe restrições ao crescimento vegetativo das plantas e, conseqüentemente, à atividade agrícola. No inverno, o crescimento é limitado pelas temperaturas baixas; no verão, pela falta de água.

Santos (1992) chama a atenção que o território do Barroso determina as opções agrícolas dos agricultores pelas severas restrições que lhes impõe. Por um lado, o clima frio e o breve verão inviabilizam o cultivo de várias espécies agrícolas, com destaque para o trigo. A produção de batata-semente, na qual Montalegre se especializou entre as décadas de 1930 e 1960, deveu-se menos à existência de condições ideais para a sua produção, do que ao fato de ser a única cultura possível em tais condições ¹³. Por outro lado, a topografia acidentada impõe restrições acidentadas à mecanização. A agricultura barrosã, portanto, desenvolveu-se entre estas duas restrições.

Do ponto de vista ecológico (e cultural) o território do Barroso, em geral, e de Montalegre, em particular, é marcado pelas suas serras: a **Serra do Larouco**, a **Serra da Cabreira**, a **Serra do Barroso** e a **Serra do Leirano**. Simultaneamente, o território é recortado por dois rios: o **Cávado** e o **Rabagão**. A geologia composta por granitos e xistos explica que o território atinja uma altitude elevada. Com efeito, a topografia acidentada apresenta variações entre os **400 e os 1.500 metros de altitude**.

12. Inclui reparação de veículos.

13. O autor acrescenta, não obstante, que, se o clima frio reduz o crescimento vegetativo da cultura, também impede o desenvolvimento de várias pragas típicas da batateira. Essas condições sanitárias deram competitividade aos agricultores de Montalegre para produzir batata-semente para outras regiões do país, desde que o território começou a ligar-se ao mercado nacional, em 1930, até 1960, quando a emigração fez escassear a mão-de-obra (Santos, 1992)

Mais uma vez, Santos (1992) nota uma variação da topografia de ocidente para oriente. Quanto mais acidentada a topografia, mais profundos os vales e, conseqüentemente, mais elevadas as temperaturas médias – particularmente no verão. Logo, a ocidente do município, a restrição ao desenvolvimento vegetativo das plantas, imposta pela temperatura, se atenua à custa de um aumento das restrições à mecanização impostas pela topografia. A oriente ocorre o oposto. Com base nisto, o autor propõe a seguinte zonagem do território::

- I) **Vales profundos ocidentais:** Nesta zona é possível cultivar o milho nas encostas mais baixas, onde o clima é menos rude e há abundância de águas para regar. Os seus planaltos elevados são a zona por excelência dos baixos défices estivais, que não chegam a restringir o crescimento de erva. Há boas possibilidades de implantar prados permanentes de regadio. Fazem-se, no entanto, sentir restrições [à mecanização], de significado distinto consoante o contexto técnico e social, devido aos declives muito acentuados.
- II) **Vales profundos centrais:** É uma zona de clima mais rude e, nas suas amplas superfícies aplanadas, as geadas fazem-se sentir na maior parte dos meses do ano. As possibilidades de crescimento de erva são já afetadas pelo défice hídrico estival e torna-se um pouco mais difícil implantar prados permanentes de regadio, devido a valores inferiores de escoamento. O declive é muito pouco limitante e as superfícies onduladas, quase planas, são extensas e contínuas.
- III) **Vales planálticos orientais:** Aqui, o clima é um pouco menos rude que na zona anterior, o castanheiro já encontra boas condições de vegetação e, nos baixos a norte e a sul, o milho-grão é uma cultura possível. Os défices estivais de precipitação são já moderados e a erva cessa o seu crescimento mais cedo. Os prados permanentes de regadios apenas se podem implantar em manchas reduzidas onde a topografia favorece a concentração de escoamento já bastante escassos. O declive não é geralmente limitativo à expansão da superfície cultivada (Santos, 1992, pp. 35–36).

4 Caracterização do Sistema Agrário

Na delimitação de uma unidade agrogeográfica de base ecológica, foi utilizado o método da sobreposição (*overlay*), sobre os transectos efetuados pela equipa (onde a leitura da paisagem indica mais preservação dinâmica dos sistemas tradicionais agrícolas e a zona núcleo ¹⁴.. É possível observar a área da Reserva Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xurés; os limites dos **4 concelhos pelos quais se distribuiu o território Barroso** e os territórios que se sobrepõem com a área da Reserva da Biosfera, conforme figura.

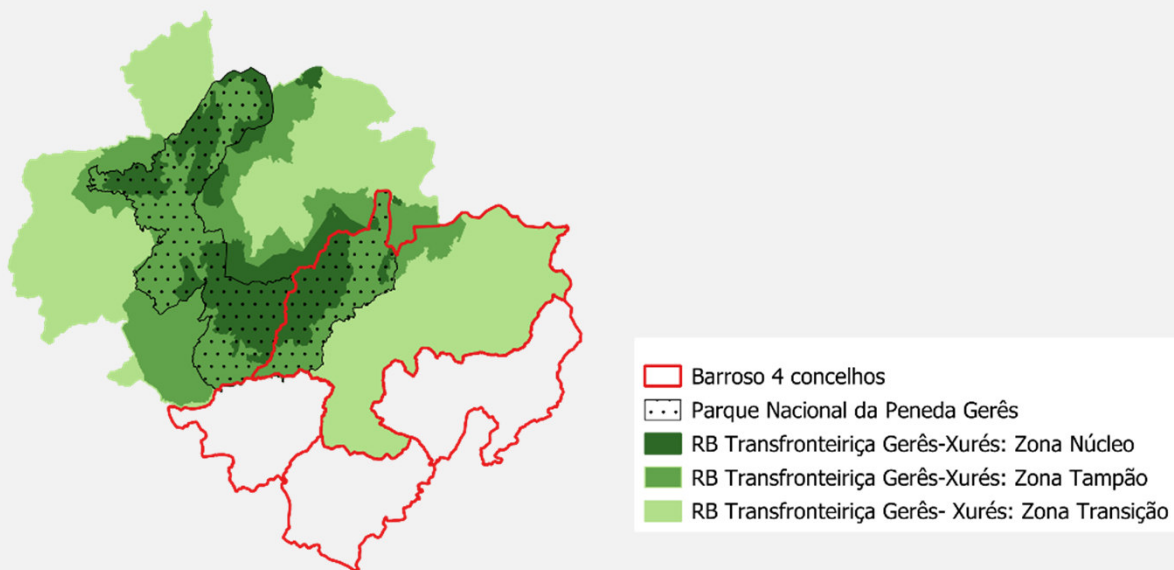


Figura 4 - Territórios do Barroso; Parque Nacional da Peneda do Gerês e Reserva Biosfera (RB) Transfronteiriça Gerês – Xurés – 3 Zonas (Zona Núcleo, Tampão e de Transição). Fonte: Elaborado por Vagari

Segundo um critério ecológico e agrário e, esboçando deste modo, um ordenamento espacial, podemos incluir este território na região agrária natural de Trás-os-Montes, onde os municípios fazem parte do Alto Tâmega Barroso. Toda a **região raiana** onde se localiza esta Reserva da Biosfera é detentora de um rico património natural e cultural organizado em torno da atividade agrícola e pecuária. Particularmente, em torno da pastorícia, bovina e caprina, e, mais recentemente, do fumeiro ¹⁵.

14. A Reserva da Reserva Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xurés é composta por três zonas que visam cumprir funções complementares: o seu núcleo que compreende um ecossistema protegido estritamente. A zona tampão que circunda o núcleo e é utilizada para atividades que reforçam a proteção da natureza, como investigação científica, monitoramento, formação e educação e, por último, a área de transição que permite atividades mais variadas, promovendo um desenvolvimento económico e humano sociocultural e ecologicamente sustentável

15 Por fumeiro, entende-se aqui um conjunto de práticas ligadas à produção de carnes, principalmente suínas, defumadas, tais como chouriços, morcelas e afins.

A área selecionada - iniciativa piloto é desenvolvida no concelho de Montalegre, um dos municípios portugueses (ver Figura 1). A seleção deste município decorre de um património agrícola ímpar existente no território, com reconhecimento internacional. Em **2018**, o território do **Barroso**, compreendendo os **municípios de Montalegre e Boticas** – este fora da RBGX –, foi reconhecido como **Sítio Importante do Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM)**.

Não obstante, a região do Barroso destaca-se não apenas pela sua persistência, mas também pela valorização recente de que foi alvo.

Por um lado, a modernização agrícola penetrou lentamente no território devido à inadequação para culturas onde para as quais a tecnologia mais evoluiu, com o trigo. (O milho tornou-se relevante em áreas bem localizadas do território, a saber, junto aos leitos dos principais rios.)

Por outro lado, os governos municipais vêm, desde a década de 1990, promovendo a qualidade distintiva de produtos cuja qualidade decorre tanto das técnicas tradicionais, de pequena escala, que são utilizadas, quanto das condições edafo-climáticas do território.

A Reserva da Biosfera do Gerês-Xeréz

A Reserva da Biosfera do Gerês-Xeréz é uma reserva transfronteiriça situada na fronteira entre Portugal e Espanha. Ela engloba o Parque Natural da Baixa Limia – Serra do Xurél, em Espanha, e o Parque Nacional Peneda-Gerês, em Portugal. A Reserva ocupa uma área quase 260 mil hectares, dos quais 76% estão do lado português da fronteira e 24% do lado espanhol. Esta Reserva da Biosfera foi reconhecida pela UNESCO a 27 de maio de 2009 (ICNF, 2022). Esta Reserva da Biosfera, em conjunto com os parques que lhe deram origem, um património natural valioso. Especialmente a parte alta da serra do Gerês-Xurés apresenta um conjunto de habitats naturais, pouco ou nada fragmentados, em uma área relativamente extensa para os padrões europeus. (ICNF, 2022). A reserva abrange uma área total de aproximadamente 258 mil hectares, e contem 129 tipos de ecossistemas, dos quais quase 81 mil hectares são ecossistemas florestais (idem).

A Reserva da Biosfera do Gerês-Xerés distribui-se por onze municípios, sendo seis espanhóis e cinco portugueses.

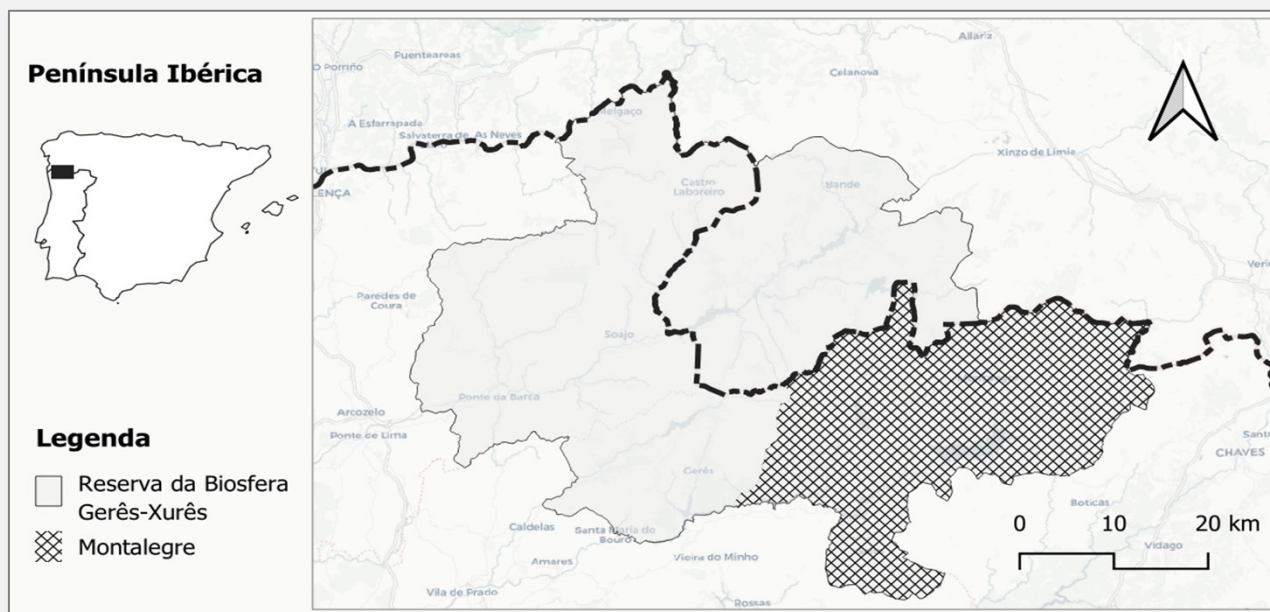


Figura 5 – Mapa da Reserva da Biosfera Gerês-Xerés, com o município de Montalegre em destaque. Fonte: Elaboração Vagari

A forma como as atividades agrícolas produtivas (culturas e uso do solo em geral) se relacionam, se agrupam e se distribuem espacialmente, conduzem a tipos de agricultura tradicionais de montanha ¹⁶, que aplicando o conceito de sistema, se podem considerar sistemas de agricultura tradicionais de montanha. Nesta região estão presentes, os sistemas montanhosos com as suas serras, planaltos e vales sub-montanos ¹⁷. Aqui, o clima é atlântico, continental e mediterrânico, influenciado pela atlanticidade húmida de oeste, continentalidade fria e seca de leste e quente de sul.

A fisiografia é dominada pela hipsometria montana e sub-montana ⁸, dos 450 aos 600m (limite natural da cultura da vinha) aos 1 500m. A partir da cota de 1 000 m, a agricultura fica praticamente reduzida às pastagens e forragens, de carácter permanente e baseadas em vegetação espontânea

16. Agricultura tradicional de montanha Pires J. M. e Gonçalves, D. Centro de Investigação de Montanha CIMO/ESA – IPB, Bragança.

17. Apesar da cota de 700 m ser considerada como referência para identificar as zonas de montanha, as regiões de 400-700 m de altitude podem ser consideradas de baixa montanha, ou vales sub-montanos, como aconteceu no Projeto de Desenvolvimento Rural Integrado de Trás-os-Montes (PDRITM) em 1980.

8. O sistema agrário de Trás-os-Montes e a modernidade sustentável. Manuel Colaço do Rosário.

. Os solos dominantes são de origem granítica e afins, associados aos xistos. Na flora silvestre tem destaque o carvalho-negral, o castanheiro, a azinheira, o sobreiro e as bétulas. As arbustivas salientam o domínio das giestas, tojos, urzes, carqueja e tomilho-bravo, cujas utilizações são o pascigo de caprinos, condimento aromatizante alimentar, medicinais, melíferas, lenhas, matéria-prima para estrume e ornamentais paisagísticas. A agricultura e a flora cultivada registam o domínio da área agrícola e da cultura forrageira, apesar das potencialidades silvícolas. Nas culturas arvenses, dominam os sistemas anuais milho-erva (azevém), centeio - erva (azevém), milho - forragem estreme nos planaltos regados, que na alta montanha dão lugar aos **prados permanentes de regadio (lameiros húmidos)** e nos planaltos aos cereais de sequeiro, pousio e **prados permanentes de sequeiro (lameiros de secadal)**. As arbustivo-arbóreas são dominadas pelos sultos, carvalhais e sobreirais nas encostas e meias encostas das serras.

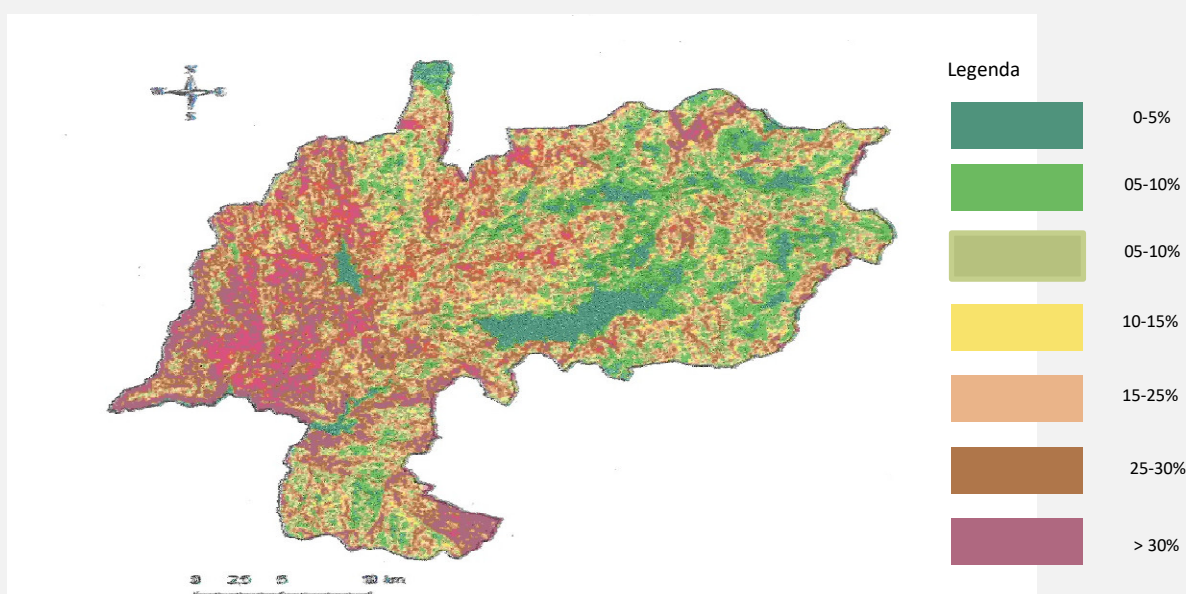


Figura 6 – Declives no município de Montalegre. Fonte: Elaboração Vagari

A bovinicultura é assente essencialmente nas pastagens permanentes (lameiros). Em contraste, a exploração de pequenos ruminantes, ovinos e caprinos, é assente no pastoreio de pousios, restolhos, incultos, matos e baldios. No caso da diminuição do gado caprino poderá contribuir para a degradação das pastagens baldias e o aumento dos riscos de incêndio pela progressiva dificuldade de controlo das espécies arbustivas.

As zonas com declive acentuado têm a sua importância na caprinicultura, dado que na situação em que os fatores limitantes podem ser de natureza climática (**resistência ao calor**), topográfica (**utilização de zonas de declive**) ou ligadas à vegetação (**utilização de recursos característicos de zonas marginais**), assumem um protagonismo que lhes confere uma acentuada superioridade relativamente às outras espécies pecuárias exploradas nas mesmas condições. Mais, verifica-se que a carne dos cabritos é mais fibrosa e saborosa nos que tem por pasto as zonas mais declivosas.

Quanto à agro-fauna explorada (autóctone e adaptada) - conforme recenseamento agrícola - análise dos principais resultados – 2019 e entrevistas realizadas com dirigentes da AMIBA - Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã) e a FERA - Federação Nacional das Raças Autóctones, regista para o Barroso uma credível dominância de bovinos das raças autóctones de aptidão-carne, em sistema de semi-pastoreio, a Barrosã a noroeste e a Maronesa no centro-oeste transmontano.

Os caprinos autóctones estão representados pela raça bravia no alto barroso oriental e pela serrana no alto barroso ocidental. Os **suínos de raça suína autóctone bísara** registam uma presença generalizada em exploração doméstica e alguma expressão em regime intensivo.

As **apícolas** têm significado e um **bom pascigo de flora melífera**, assim como as cinegéticas, que se propõem dar um contributo para a sustentabilidade agrária deste território, com vastas superfícies destinadas aos cereais sem produtividades competitivas.

Sob o ponto de vista da orientação técnico-económica, destacam-se as atividades **centeio e aveia, milho-forragem e milho-grão; pastagens de sequeiro, lameiros húmidos e de secadal.**

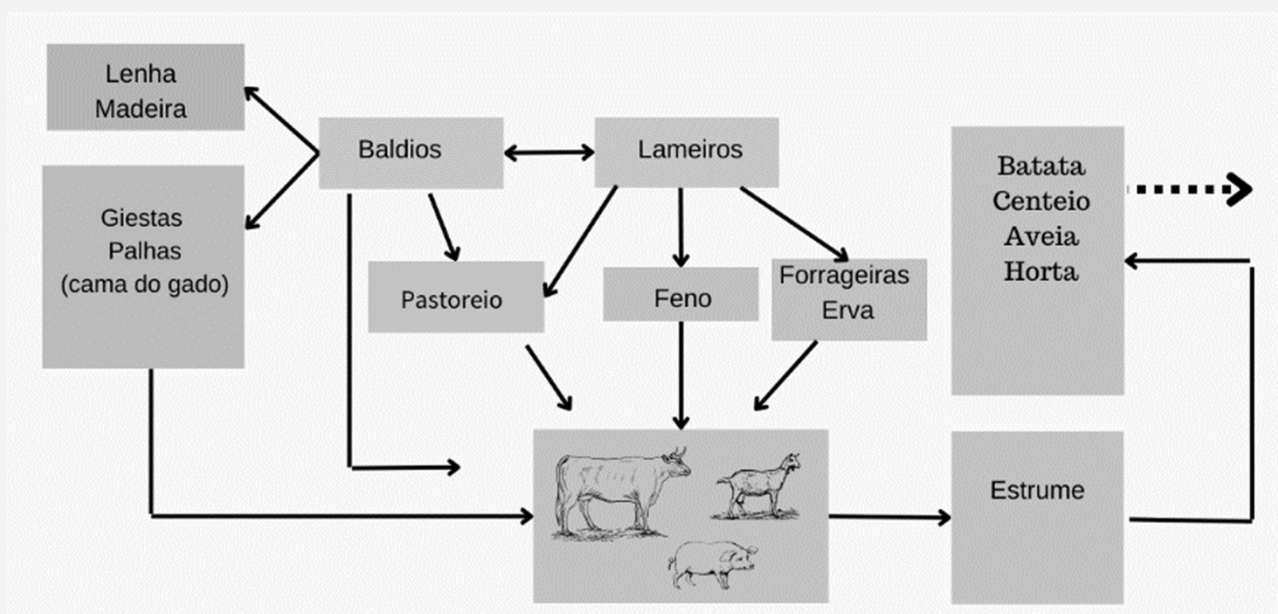


Figura 7 - Fluxos do sistema de montanha encontrado no Barroso.. Fonte: Elaborado por Vagari

A estrutura produtiva destaca, para as áreas médias, valores de cerca de 1ha para as agrícolas, de 2 - 3 ha nas silvícolas, de 2,5 ha nas estruturas agrárias múltiplas e de 2 ha nas culturas pratenses forrageiras.

Os efetivos animais revelam uma estrutura forte, com os bovinos concentrados em 10 e 15 animais por exploração (50%), os caprinos nos 100 a 120 animais por rebanho (54%), os suínos nos 5 a 6 animais (80%), conforme recenseamento agrícola - análise dos principais resultados - 2019.

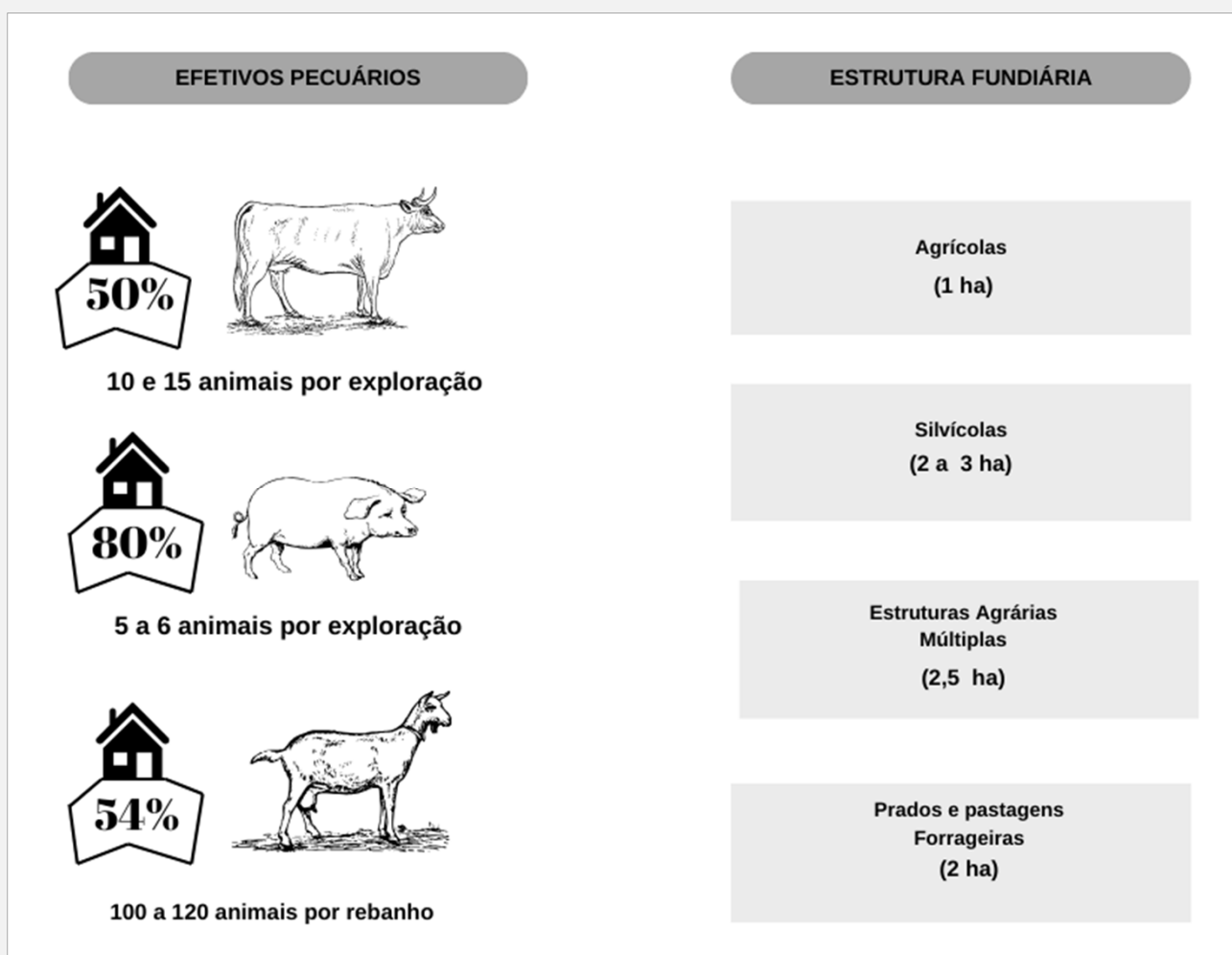


Figura 8 -Efetivos pecuários e estrutura fundiária. Fonte: Territórios, rural e agricultores - Portugal nos anos 2000. Dados RGA 2019. Elaborado por Vagari.

Quanto ao equipamento agrário, destaca-se a representação das explorações com rega e regadio coletivo e individual; com origem da água em nascentes, cursos de água natural e charcas; com rega por gravidade. As instalações visitadas estão de acordo com a estrutura dos efetivos animais. A transformação de carnes regista uma tradição artesanal significativa, estabilizada e, mais raramente, através de produtos com denominação de origem protegida; verifica-se a existência de algumas pequenas unidades de fabrico intensivo e poucas médias.

Relativamente às explorações pecuárias segundo os atributos de distribuição, há a considerar os produtos pecuários animais e de origem animal. A distribuição dos produtos pecuários animais destaca, para os bovinos, uma elevada proporção de explorações vendedoras, com escoamento maioritário através de intermediários e venda direta, na exploração e mercados e feiras, a preço de momento, situação extensiva aos caprinos.

Por último, o mel tem certo significado, em termos de explorações vendedoras com escoamento por venda direta, na exploração e a preço de momento.

Segundo Joaquim Cabral Rolo e Francisco Cordovil em Territórios, rural e agriculturas – Portugal nos anos 2000, o território identificado como Barroso, está identificado como território agro-rural das montanhas e planaltos do Norte e Centro Interior, e é uma das zonas agrícolas do País, onde o aumento da superfície total de forragens, prados, pastagens permanentes foi o mais expressivo, acima de 60%, em 2019. A sua população ligada a explorações agrícolas se acerca ou supera claramente o limiar dos 50%. **É considerada uma zona agrícola de forte presença e relevância territorial de baldios. A sua presença territorial é na ordem dos 64%** e, onde se registou aumento da superfície de baldio e por conta própria. Houve **recuo** da área de culturas anuais, como as leguminosas, como por exemplo, **o feijão do campo**. Com a regressão das culturas temporárias, aconteceu a ocupação das terras pelas grandes culturas, sobretudo pelas culturas cerealíferas.

Na primeira seção foi feita uma aproximação ao património alimentar do Barroso. Essa aproximação implicou a identificação dos produtos agrícolas que são alvo de políticas públicas pela sua qualidade tradicional vinculada ao território. Foram identificados **quatro produtos agrícolas – dois de origem vegetal (cereal - pão de centeio e broa de milho amarelo e leguminosa - feijão)** e restantes de animal (**carne de porco, carne de cabra, carne de vaca**) estando intimamente associados à **comida autêntica**, como o cozido ou posta de barrosa. Verificou-se também que, apesar dos esforços públicos, a proteção de alguns produtos de qualidade tradicional é insuficiente para reduzir o declínio agrícola. Apesar das limitações que possam existir na caracterização do património alimentar, pretende-se agora entender os sistemas agrícolas subjacentes a esses produtos mencionados. O ponto de partida é a constatação de que dois desses produtos provêm da produção pecuária e os outros dois correspondem, um a culturas permanentes e outro a leguminosa.

Por isso, os mapas da Figura 9 apresentam a principal cultura permanente (com destaque para prados e pastagens), a principal cultura temporária (com destaque para cereal e leguminosa) em hectares de plantação, e o principal rebanho, em cabeças normais, por freguesia.

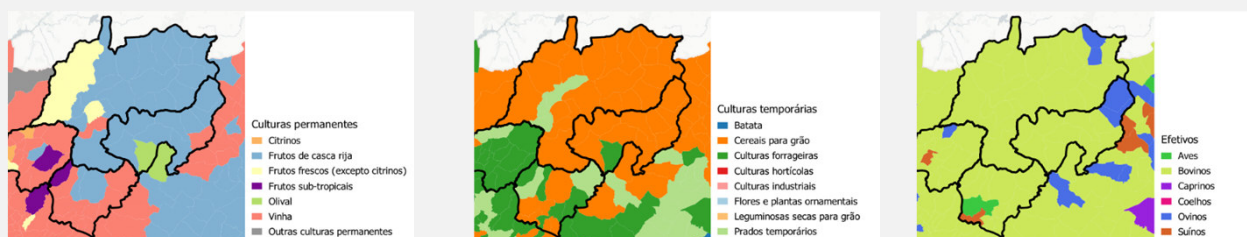


Figura 9 - Principal cultura permanente, cultura temporária em hectares plantados, e rebanho, em cabeças normais, por freguesia. Fonte: Elaboração da Vagari - com base em dados do INE.

As **culturas perenes** estão, principalmente, nas **zonas mais baixas** (Baixo Barroso Oriental e Ocidental. Ver Figura 10). Particularmente o **olival** está distante da zona tampão e apenas em Boticas. A **vinha** e em todos os concelhos do Nordeste cultiva-se até altitude de 500/600. O olival, por sua vez, parece alcançar zonas mais baixas e são mais raras nas faixas noroeste e nordeste da Terra Fria Transmontana ($T < 12,5^{\circ}\text{C}$). Já os **caprinos** ocupam a vertente oeste (PNPG) e o topo da Serra do Leiranco, dividindo com **os bovinos** a importância no Alto Barroso Ocidental e Barroso Minhoto.

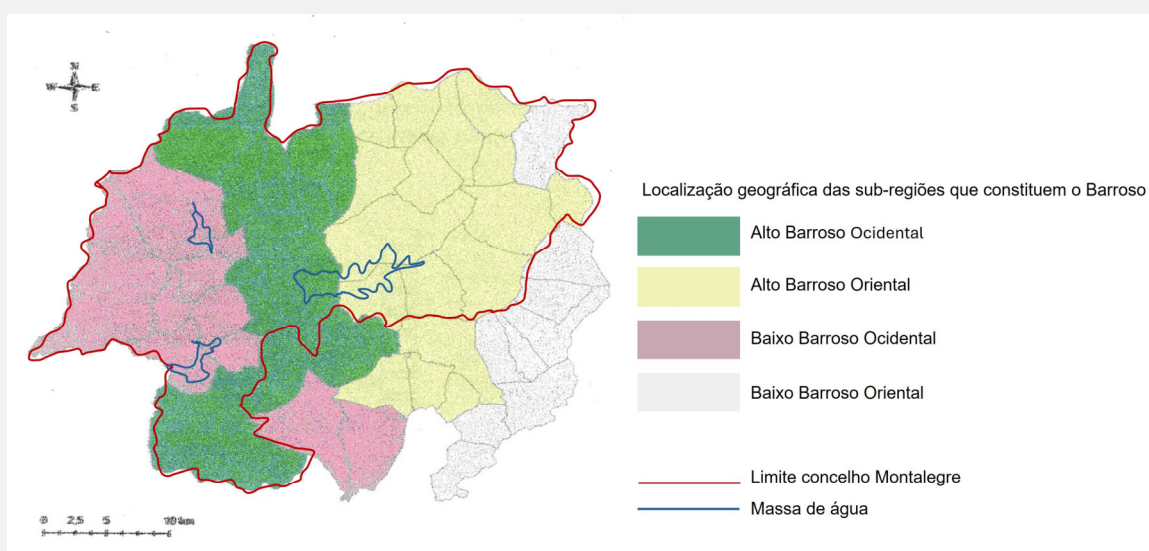


Figura 10 . Localização geográfica das sub-zonas que constituem o Barroso. Fonte: Oliveira, Flávio J.S. S. , O concelho de Montalegre no período 1958-1984. utilização de um sistema de informação geográfica na avaliação da dinâmica da ocupação do solo. FCUP. DGAOT. 2011. Adaptado da Vagari.

A **função ambiental** assenta na lógica das **práticas agrárias tradicionais** e que apela para a defesa dos solos contra a erosão, desde logo pela sua armação de terreno, segundo as curvas de nível, mas também com recurso às culturas permanentes; apela, igualmente, à drenagem de áreas excessivamente húmidas que não seja aconselhável manter como ecossistemas húmidos, caso dos **lameiros húmidos**, à **fertilização orgânica** como suporte da mineral, **às mobilizações adequadas**, ao maneio das atividades com apoio da **mecanização**.

Verifica-se que o maneio das atividades se apoia numa adequada mecanização, mas sem atentar contra a natural etologia de plantas e animais, nestes em termos do seu bem-estar. Confirma-se que estes sistemas deixaram de ter carácter de autossuficiência e passaram a ser sistemas comerciais e empresariais, com pouca dependência do exterior, em termos de “inputs e outputs”. Se a estas considerações adicionarmos as denominações de origem e indicações geográficas anteriormente referidas poderemos identificar ainda dois sistemas agrários distintos: **um de meia encosta** onde as culturas permanentes são viáveis e **outro nas zonas mais altas**, planalto, dominado pela pecuária, nomeadamente, pelos bovinos de raça melhorada (cruzada, mestiçada), raça barrosã e caprinos - raça serrana e bravia. Assim, é possível distinguir neste território dois sistemas agrários, diferenciados pelas suas condições edafoclimáticas, mas também certamente distintos nas suas determinantes socioeconómicas.

Durante o trabalho de campo, foi decidido focar sobre a área da Reserva Biosfera Transfronteiriça Gerês - Xurés, isto é, analisar o **sistema agrário de montanha**. Presumiu-se que este sistema estaria mais bem conservado no sentido ecológico e social. De referir que o sistema agrário de terras altas de montanha do noroeste ibérico permaneceu fundamental para a subsistência das comunidades locais, com uma forte ênfase na criação de animais e na agricultura de pequena escala.

Em outras palavras, esta seleção foi baseada na atribuição de Património Agrícola Mundial ao concelho de Montalegre e aos critérios que foram submetidos à apreciação da reserva biosfera, nomeadamente os da conservação das paisagens, ecossistemas e espécies e o seu desenvolvimento económico e humano quer seja cultural, social e ecologicamente sustentável. Por conseguinte, esperava-se um sistema mais biodiverso e portador de técnicas legadas pela tradição e adequadas ao ecossistema

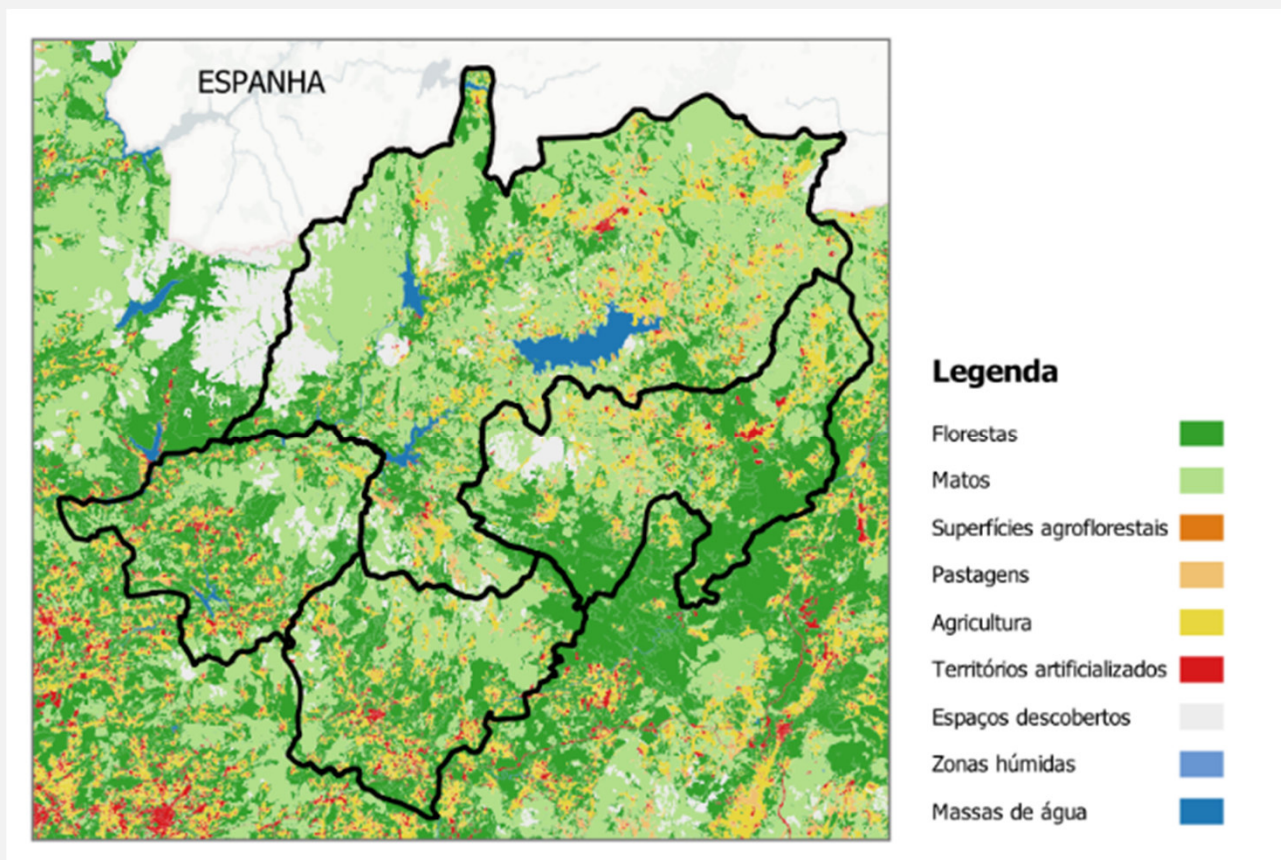


Figura 11 - Mapa de uso do solo do Barroso em 2019. Fonte: Elaborado por Vagari.

Observando o mapa da figura 11, constata-se que **a agricultura é muito mais relevante fora dos limites** do Parque Nacional Peneda Gerês (PNPG) e da Zona do Núcleo da RB Transfronteiriça do Gerês e Xurés. Os limites do PNPG parecem separar a floresta e os matos da agricultura. Isso explica-se, em boa medida, pela topografia, isto é, pelos declives muito acentuados (mais de 25%), donde o relevo granítico favorece a vida pastoril.

A **prática do sistema agro-silvo-pastoril** tornou-se **essencial para a subsistência e o consumo direto das comunidades**, sendo reconhecido como sistema importante do patrimônio agrícola mundial. Nestes montes graníticos e vigorosos, com planaltos, encostas e semi-encostas, recortadas por vales com alguma dimensão, **há disponibilidade de solo agrícola a distâncias relativamente curtas**, o que dá origem a um **povoamento concentrado** em pequenas **aldeias tradicionais** ou **povos**,

Neste sistema agrícola, **os animais têm um papel fundamental para melhorar o aproveitamento da baixa produtividade ecológica**. Nestas condições de clima e de solo, o milho é cultivado em espaços muito restritos; **o trigo e a vinha são inviáveis**; e muitas outras culturas apresentam baixa produtividade. Assim, **cabe aos animais tirar partido das ervas que se desenvolvem espontaneamente em tais condições e transformá-las em produtos comestíveis pelos Homens, seja a carne, seja o leite e seus derivados...**

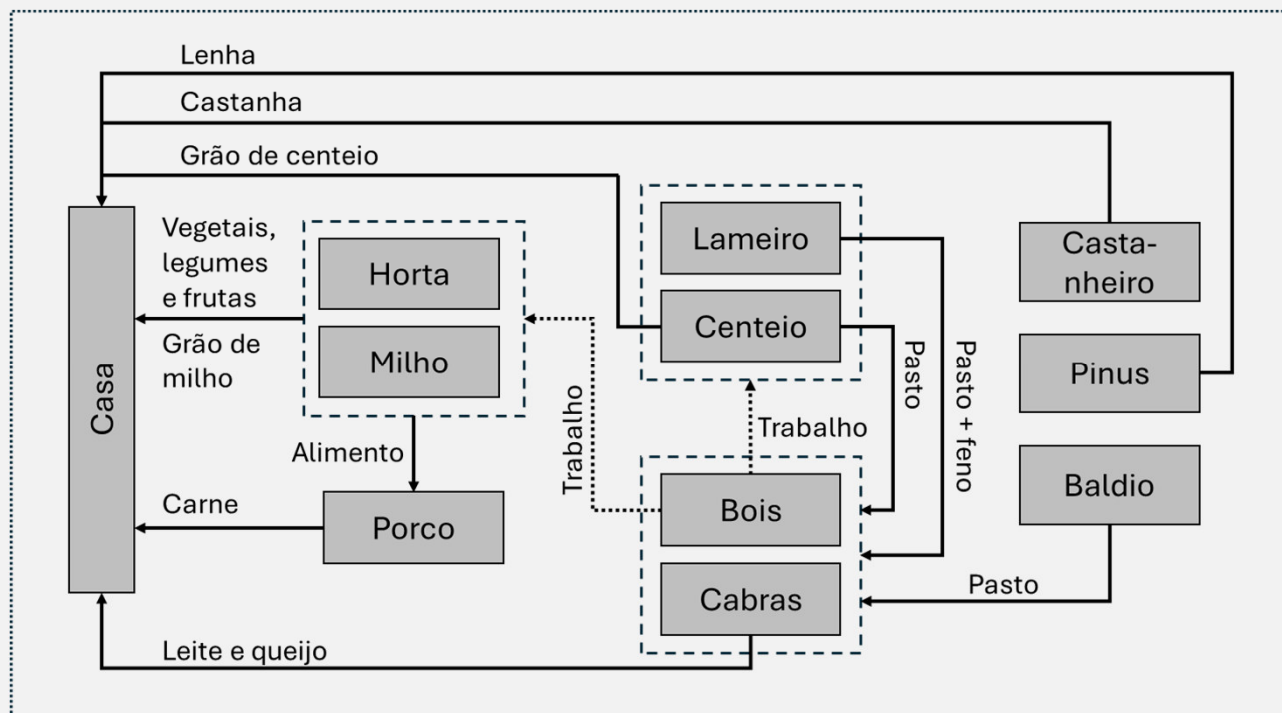


Figura 12 – Sistema agrícola com os sistemas agrícolas tradicionais de Montalegre. Fonte: Elaboração Vagari

No **sistema tradicional de montanha**, o **porco é a fonte de carne**, sendo os pequenos ruminantes aproveitados para a produção de leite e queijo. Os bovinos, por seu turno, são geralmente animais de trabalho. No Barroso, em particular, **os bovinos ocuparam os poucos planaltos existentes**, empurrando as os pequenos ruminantes para as encostas íngremes. Logo, **os ovinos nunca se adaptaram a tais condições**. Nesta **região produz-se, sobretudo, cabras**.

Todas essas relações estão esquematizadas na Figura 12. Contudo, deve-se ainda acrescentar os fluxos de fertilidade existentes, das áreas mais distantes da casa para as áreas mais próximas. Isto é, da floresta para o campo e para a horta; e do campo para a horta. Isto acontece por meio dos animais, particularmente dos ruminantes ¹⁸, que se alimentam na floresta e no campo, e produzem estrume que é lançado no campo e na horta. A esta matéria orgânica adicionam-se os matos e as urzes colhidas na floresta que servem de cama para os animais, compondo igualmente – ou até em maior quantidade – o estrume.

Por fim e essencial aqui: nem todas as famílias têm terras suficientes para ter animais

¹⁸ Os porcos, que se alimentam, sobretudo, da horta, na qual estão inseridos, e, também, dos restos da casa, participam menos desta transferência. Participam apenas na medida em que consomem os restos do campo e da floresta que sobram na casa. Operam, não obstante, um processo de reciclagem de nutrientes na horta, cuja importância para a manutenção da fertilidade não pode ser sobrestimada.

Historicamente, as áreas de terras partilhadas, baldios ou terrenos comunitários, ora comunitarismo agropastoril primitivo, ora tradição comunitária céltica, eram usadas para pastorear o gado, recolher os matos e carumas que lhes serviam de cama e depois para fertilizar as terras de cultivo. O livre acesso a estes territórios integrava-se num sistema comunitário mais vasto, baseado na partilha de estruturas de utilização pública, como os moinhos, as eiras, os fornos, a forja ou o lagar, e em formas de organização e cooperação no trabalho agrícola e pastoril, nas quais a gestão da utilização do solo e aproveitamento dos recursos naturais eram decididas por um Conselho. Foram as iniciativas de privatização e arborização dos baldios, iniciadas no século XIX, para aumentar a área agrícola e florestal que descreveram estas áreas como incultos, quando o baldio era, de facto, o suporte do sistema agrário. Mas foi o conceito de “bem comum” aquele que acompanhou o termo ao longo de séculos de dinâmica rural em Portugal. O Barroso e particularmente, os concelhos de Montalegre e de Boticas apresentam uma área de Baldios considerável (Montalegre apresenta 64% da sua concelhia em Baldios (área agroflorestal, área seminatural e Floresta) conforme Figura 13. Na figura 14, observa-se a percentagens ocupada pelo baldio na superfície total de cada freguesia do Barroso em 1941, dando conta do espírito do comunitarismo bem latente.

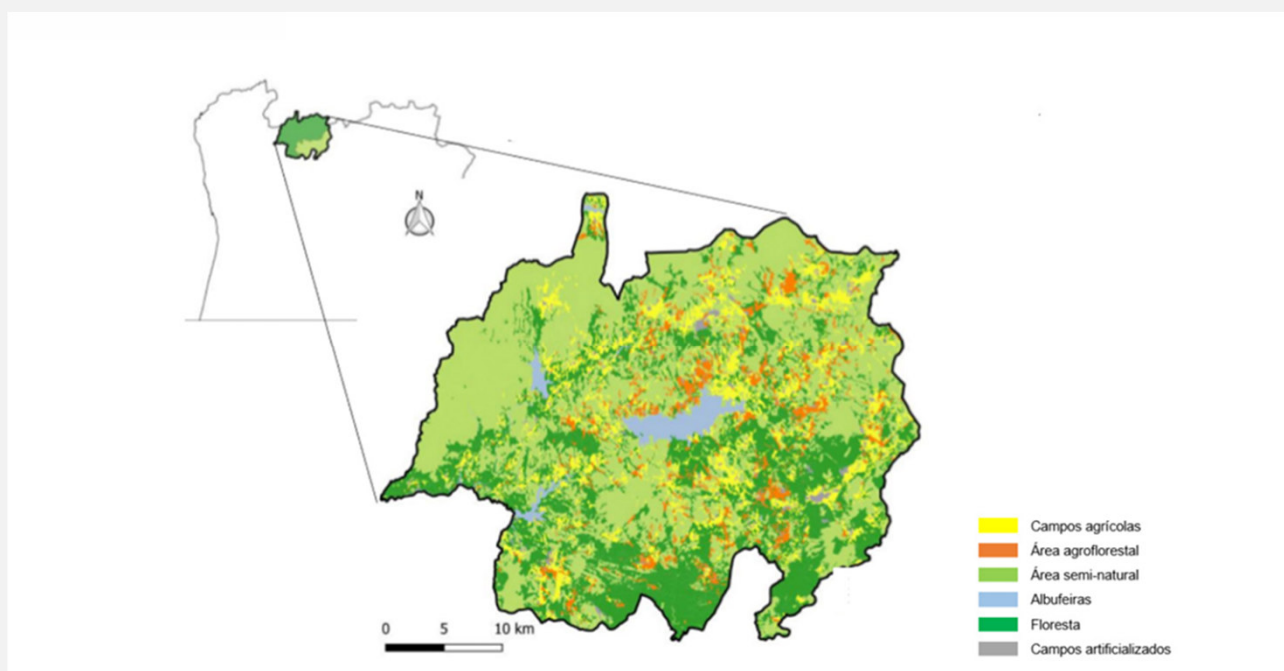


Figura 13. Meio geográfico da região do Barroso (norte de Portugal), com a indicação do uso e da ocupação do solo, inscrito como Sistema Importante do Património Agrícola Mundial (Fonte: COS2007).. Fonte: (ADRAT & MAFDR, 2018, p. 2 e 13).

Toda esta organização agro-pastoril foi e está submetida a uma forte disciplina comunitária no norte do país em que a sujeição do individual ao coletivo da aldeia é condição de sobrevivência, mesmo física, de todo o membro da comunidade. Toda a vida se organiza em termos comunitários

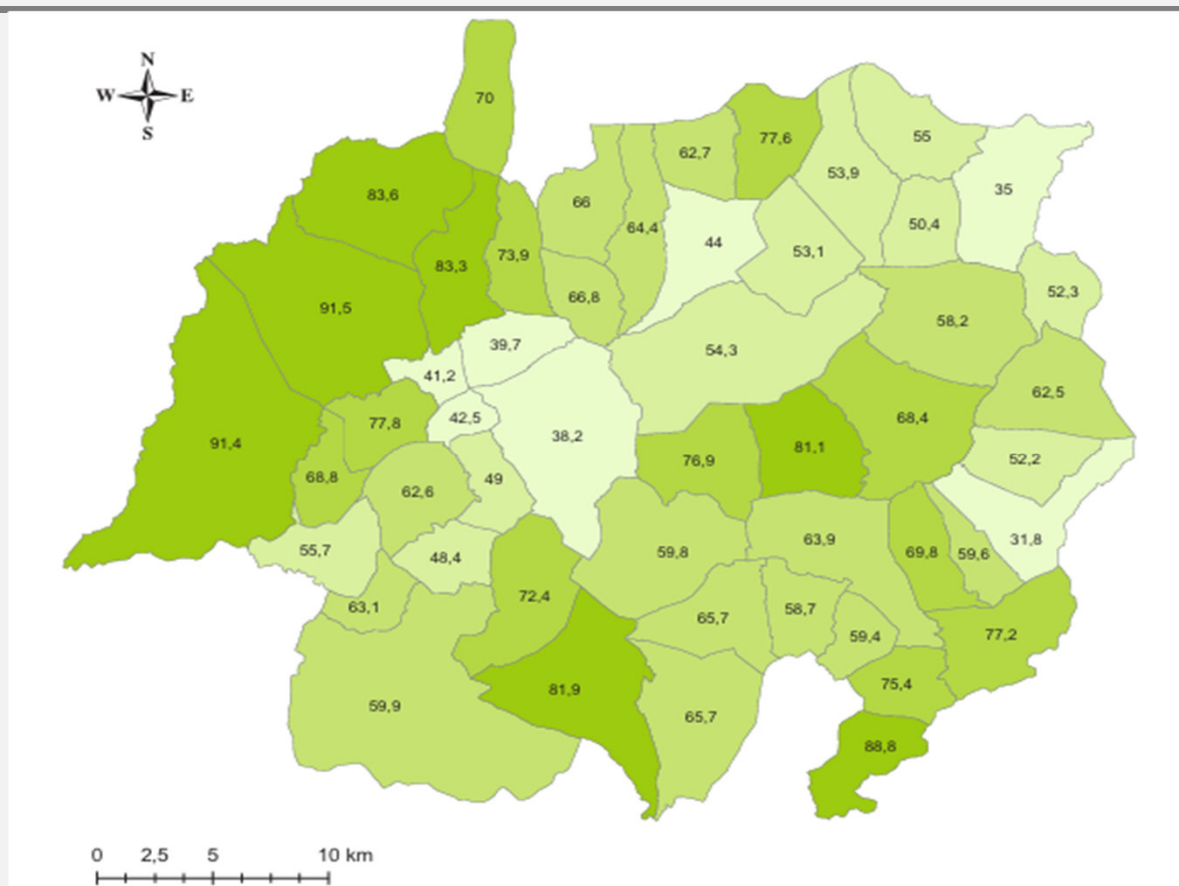


Figura 14 . Percentagens ocupada pelo baldio na superfície total de cada freguesia do Barroso em 1941. Fonte: Oliveira, Flávio J.S. S. , O concelho de Montalegre no período 1958-1984. utilização de um sistema de informação geográfica na avaliação da dinâmica da ocupação do solo. FCUP. DGAOT. 2011

Após a revolução de 25 de Abril de 1974, os baldios foram devolvidos às comunidades locais no âmbito do Decreto-Lei n.º 39/76 de 19 de janeiro, e a propriedade comunitária foi consagrada na Constituição, constituindo um marco inabalável (SKULSKA et al., 2020b,c). Atualmente, os baldios são terrenos possuídos e geridos por comunidades locais. A comunidade local é o universo dos compartes e estes são todos os cidadãos eleitores, inscritos e residentes nas comunidades locais onde se situam os respetivos terrenos baldios ou que aí desenvolvam uma atividade agroflorestal ou silvo-pastoril. Cabe ao INCF – Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas a identificação dos baldios em situação de não uso, e é esta entidade que emite certidão que atesta a situação e a envia para o Ministério Público, competindo a este requerer judicialmente a declaração de extinção do baldio

Caraterizado o sistema agrário, encontramos agora os sistemas agrícolas tradicionais, dado que estes e a sua evolução ainda são responsáveis pela estrutura (e transformação) da paisagem rural. São eles o sistema tradicional agrícola bovino, caprino e o da exploração e horta, onde a atividade agrícola é multifuncional e as pessoas - criadores de porcos, pastores de cabras e vacas, são “feitores” da paisagem e do património natural e cultural.

4.1

O sistema tradicional agrícola da casa e horta

Estas terras antigas e novas prosperam com diferentes tipos de cereais, incluindo trigo, centeio ¹⁹ e milho, necessários para a confeção de pão. Os legumes, que no século X eram geralmente cultivados em hortas de reservas monásticas e senhoriais, passaram a ser cultivados em torno das comunidades de povoações ou aldeias tradicionais. Por aqui passou a tríade de milho, feijão e abóbora, recebida pelos descobridores portugueses, incentivou a economia de milho na região. Essas paisagens ricas do noroeste de Portugal baseavam-se numa economia orgânica, similar à que era predominante no país no início do século XX.

O porco gradualmente se tornou um elemento central na dieta, superando a carne de bovino e caprino devido à sua adaptabilidade e capacidade de prosperar em condições variadas. Este pertencerá então ao sistema agrícola tradicional da casa (exploração agrícola) e horta familiar. O porco estabulado e escondido ora na zona do povo onde é criado entre quatro paredes de um chiqueiro, ora na casa (assento da lavoura) num anexo agrícola ou horta familiar, é parte integrante e dominante da paisagem alimentar, superando a carne de bovino – carne barrosã, cabrito e cabra de refugo – chanfana. Os suínos tem sido ao longo dos séculos, a prevalência do sistema alimentar do barroso. Continuam estabulados e criados em grande número, fornecendo carne, gordura e outros produtos para as comunidades locais.

Os cereais, leguminosas resilientes e as couves presentes na região continuaram a ser cultivados, proporcionando uma fonte estável de alimentos, um papel resiliente e presente na dieta e economia da região, com destaque para o feijão tarrestre e centeio..

4.2

Os sistemas agrícolas tradicionais de bovino e de caprino

Os sistemas agrícolas tradicionais de bovino e caprino foram preservados, com as comunidades dependendo da produção desses animais para carne, leite e outros produtos. Nestas serras outrora ligadas à economia do milho, predominou um complexo cabra/vaca com presença complementar de ovelha: a cabra explora as pastagens pobres de arbustos da serra da Peneda do Gerês e do Larouco, e a vaca ocupa as chãs mais férteis, de vegetação mais herbácea. A presença de lameiros, muitas vezes limados no inverno para proteção em relação à geada, garante uma alimentação mais rica para as épocas de gestação e aleitamento do gado bovino. O porco está sempre estabulado.

19. Orlando Ribeiro, 'Agricultura', loc. cit., p. 62: «o cereal principal era o centeio, hoje apenas predominante nas áreas montanhosas». Oliveira Marques, op. cit., pp. 66-68.

5 . Análise da paisagem

O papel da paisagem na identidade local e regional tinha já sido destacado por Orlando Ribeiro, ao afirmar que a paisagem de hoje, correspondendo a um produto do passado, constitui um registo da memória coletiva (Ribeiro, 1993). Como mostra a Figura 15, o território é atravessado, de Este para Oeste, por três serras: a Serra do Gerês, na fronteira entre Montalegre e Espanha; a Serra do Larouco, no centro de município de Montalegre; e a Serra do Leiranco que divide o concelho de Montalegre do concelho de Boticas.

Entre as serras estão o rio Cávado e o Rabagão, com destaque para a Barragem do Rabagão que constitui a maior massa de água do território. Existe uma aparente influência da topografia na urbanização. As vias de acesso e as cidades localizam-se nos vales, nas margens dos rios e, ao longo delas, aldeias, vilas e cidades. Na estrada nacional N103 e a estrada municipal M308 percorrem o território no sentido oeste-este, uma na margem do rio Rabagão, entre as Serras do Larouco e do Leiranco, e a outra nas margens do rio Cávado, entre as serras do Gerês e do Larouco. Deve ainda ser considerada a estrada nacional R311, que atravessa o território a sul da serra do Leiranco. Ao longo destas estradas encontram-se as principais vilas, Montalegre e Boticas

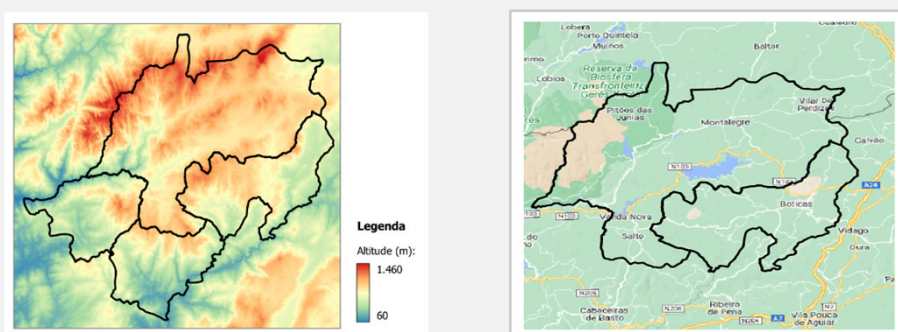


Figura 15 - Mapas de altitude e urbanização do Barroso. Fonte: Elaboração Vagari

A agricultura é feita junto às estradas e caminhos, como mostra a Figura 15. É bastante nítida uma linha de campos agrícolas no mapa de cobertura e uso do solo, particularmente em torno da M305, que passa por Montalegre em direção a Vilar de Perdizes. Mesmo quando a agricultura não segue estas três estradas que atravessam o território, ela só existe onde existem caminhos, por mais secundários que sejam. Considerando o anterior, coloca-se a questão: em que direção a paisagem, aparentemente, apresenta mais variações? Neste caso, a resposta não é óbvia; mas tudo leva a crer que no sentido aproximadamente Norte-Sul, percorrendo o território em sentido perpendicular aos rios Cávado e Rabagão.

Com a ajuda do GoogleMaps e após a consulta a alguns atores locais foi realizada a rota apresentada também na Figura 8. Ela é um compromisso entre a proposta de analisar o território no sentido Norte-Sul e os caminhos disponíveis. O percurso teve início em Salto, a sul do território do Barroso, e terminou em Pitões das Júnias, em pleno Parque Nacional da Peneda-Gerês.

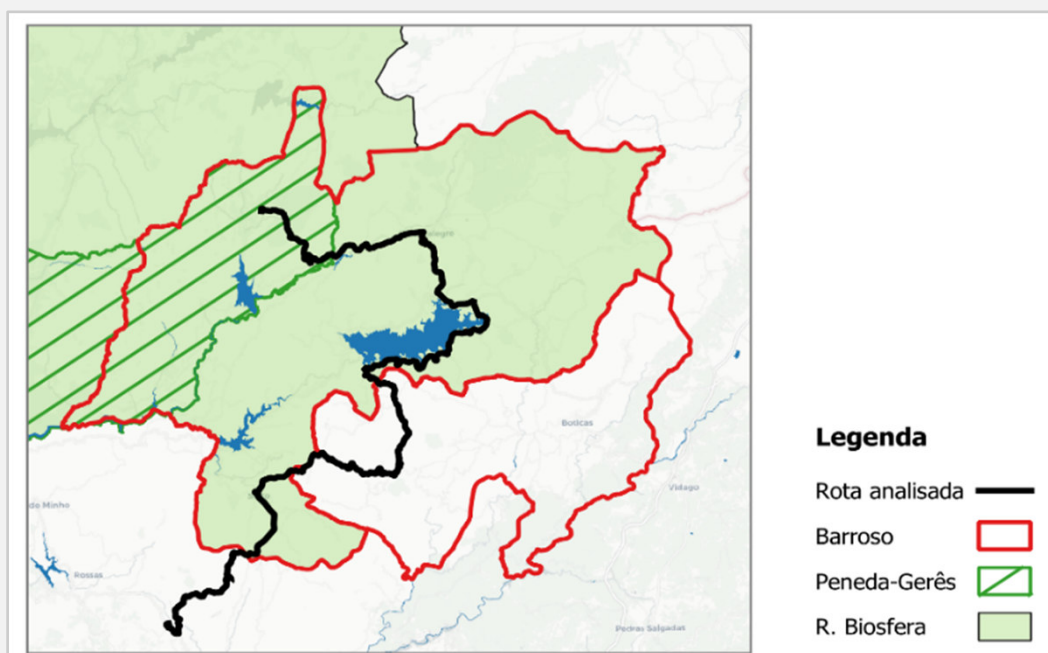


Figura 16 - Rota realizada para a leitura da paisagem no dia 18 novembro 2023.
Fonte: Elaborado por Vagari.

6

Leitura da paisagem em campo

É, sobretudo, na incursão em campo que se estabelecem as hipóteses sobre a dinâmica do sistema alimentar. Isso implica observar e analisar a paisagem sempre a dois níveis: em cada local de observação e no território como um todo. A nível local, procuram-se especificar “relações teóricas” entre elementos da paisagem. Esta análise parte da tese de acordo com a qual as **comunidades rurais se organizam a partir dos cursos de água**, em linhas paralelas aos cursos de água, ou, alternativamente, a partir das casas, de forma concêntrica.

Especificar essas relações teóricas é reconhecer os diferentes espaços nos quais se compõem a comunidade rurais (incluindo notar mudanças em relação ao modelo teórico); identificar as culturas e efetivos animais que são plantadas/criados em cada um desses espaços e reconhecer o estado geral dos equipamentos e infraestruturas empregadas. Os dois exemplos abaixo, tomados no Barroso, permitem observar todos estes pontos.

A análise da paisagem a nível do território visa comparar os diferentes pontos de observação num transecto, isto é, um corte do território no sentido do trajeto realizado. Neste caso: no sentido Sul-Norte, conforme pode observar-se na Figura 14. Esse transecto foi efetuado tendo como foco os contrastes entre diferentes zonas da paisagem. A identificação destes contrastes permite levantar **hipóteses** sobre a. **dinâmica histórica do sistema alimentar**.

6.1 Leitura da paisagem em Leitura da paisagem em Porto de Olho

Foi a primeira paragem para observação da paisagem realizada pela equipa. Em Porto de Olho, uma pequena aldeia no limite entre os concelhos de Cabeceiras de Basto e Montalegre.



Fotografia 1 - Vista do Miradouro Monte Varela (Cabeceiras de Basto). Foto de Joana Dias

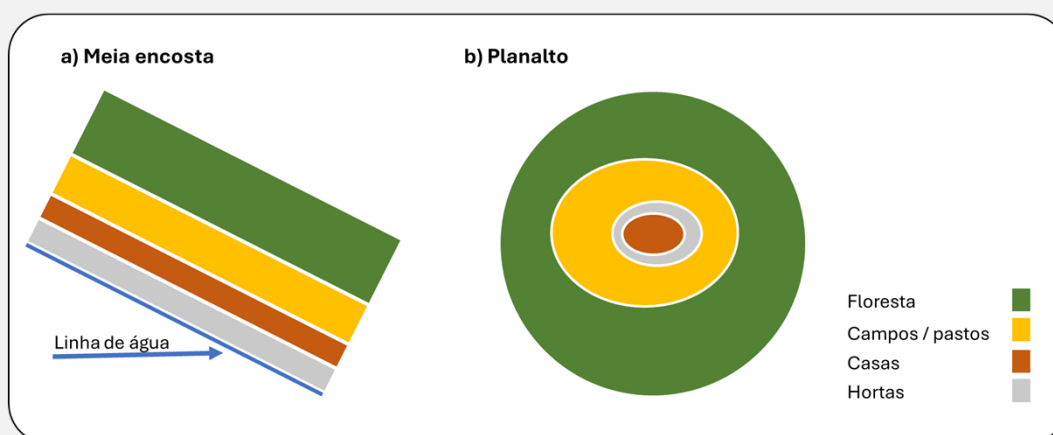


Figura 17 - Modelos teóricos de organização das comunidades rurais. Fonte: Elaborado por Vagari

A organização de Porto de Olho é concêntrica, nos termos da Figura 17, refletindo as características de planalto da paisagem onde está inserida. Aqui, contudo, escasseiam as hortas e os campos estão totalmente transformados em pastagens. Pelo menos aparentemente. Entre essas pastagens aparentes pode estar semeado centeio e/ou aveia, que naquele estágio de desenvolvimento tem a mesma altura dos pastos. Distingue-se apenas quando plantado por tratores, em linha. O gado que se encontra nesses pastos é Barrosão. Fica a questão de saber se a pastagem sempre teve a importância que parece revelar-se na paisagem, ou tomou o espaço dos cereais, nos últimos 20 anos. Aliás, desde 1999 que a comparação de cada Recenseamento Agrícolas com o anterior, considerando dados agregados para todo o território do Continente português, um processo de extensificação, no qual os cultivos agrícolas dão lugar às pastagens.

Por outro lado, as pastagens ocupam todos os espaços que a topografia permite. Somente onde os declives constituem um obstáculo às pastagens, permanece a floresta. Em volta da aldeia de Porto de Olho e no caminho até Salto (Montalegre) é possível encontrar diversas aldeias que apresentam a mesma organização da paisagem. Este é o primeiro indicado de que o sistema agrícola parece capaz de se remunerar: não se observam campos abandonados.

Além disso, a paisagem mostra também uma série de infraestruturas novas. Os agricultores parece bem equipados, principalmente, em termos de estábulos para bovinos e tratores. A maior parte dos estábulos são de construção recente e em bom estado; assim como os tratores parecem não ter mais de 7 a 9 anos. Possivelmente, isso resulta das medidas de apoio da Política Agrícola Comum aos agricultores, mas não apenas disso; é indicador também – uma vez mais – da viabilidade do sistema agrário ali existente.

6.2 Leitura da paisagem em Pitões das Júnias

O último ponto de análise foi Pitões das Júnias. Aqui também a estrutura da aldeia é do tipo concêntrico. Não obstante, as casas construídas ao longo da estrada constituem uma área urbana oval bastante alongada, dificultando o reconhecimento do modelo teórico neste caso concreto. Tal como no primeiro caso, os campos agrícolas não existem e a produção de cereais, em particular, do milho, parece ocorrer nas hortas. Conclui-se daqui que a prioridade são, mais uma vez, os animais, em particular, os animais bovinos. Aqui, contudo, não se vê já a vaca Barrosã. Esta deu lugar a vacas melhoradas mais produtivas.

A Figura 11 apresenta um pormenor da aldeia de Pitões das Júnias, focando no contraste entre a horta e a pastagem. A foto foi tomada da aldeia, razão pela qual as casas do centro da aldeia não estão nela. A horta aparece em baixo na foto (particularmente, no canto inferior esquerdo), isto é, aos pés do observador/fotógrafo. Uma linha de água, assinalada na foto pela seta azul, divide a horta das pastagens.

Os limites irregulares das pastagens (setas amarelas) opõem-se aos terrenos perfeitamente retangulares da horta indicando que tal distinção persiste há muito tempo. Sabe-se que o formato retangular dos campos facilita o trabalho das charruas, particularmente quando puxadas pelas juntas de bois. A charrua impõe uma mobilização do solo em linha reta. Contudo, o terreno retangular tende a impor-se sobre o quadrado, porque virar a charrua exige mais esforço dos animais e do agricultor que puxá-la. Assim, é mais eficiente lavrar um terreno comprido e estreito. Logo, parece que as zonas mais afastadas da aldeia foram sempre pastagens e, por isso, nunca foi necessário adequá-las ao trabalho de mobilização de solo.



Fotografia 2 - Pormenor de Pitões das Júnias. Foto de Joana Dias.

Contudo, aqui e ali, é possível ver alguns campos de cereal, possivelmente, centeio ou aveia, denunciados pelo alinhamento das plântulas. Pode aventar-se a hipótese de que o cereal é semeado em rotação com a pastagem. Regra geral, **o porco pertence à horta**, mas **vive dentro do curral**. É impossível observá-lo na leitura da paisagem. **Sonegado no chiqueiro, é a criação de rendimento**. O mesmo valor para os campos. As culturas que existem nos campos são para alimentação animal, relacionando-se com o sistema agropastoril, sendo que as pastagens formam um estrato e os campos com hortas um outro. Em tempos, os campos da horta eram ocupados por nabos, antes de aparecer a batata – são conhecidos por nabais.



Fotografia 3 : GIAHS PORTUGAL - Sistema Agro-Silvo-Pastoril Barroso

As comunidades rurais de meia encosta organizam-se em “degraus”, a partir das linhas de água. Esses degraus são: a linha de água; as hortas; as casas e as vias de acesso; os campos; as pastagens e, por fim, a floresta. Por seu turno, as comunidades rurais localizadas em planícies ou planaltos organizam-se em círculos concêntricos. Do seu núcleo para a periférica estão: as casas, as hortas, os campos, as pastagens e, por fim, a floresta.

Tal organização reflete tanto a necessidade de água, quanto de mão-de-obra. As hortas, mas exigentes em água e trabalho devem estar, simultaneamente, perto dos cursos de água e das casas. Por essa razão, as casas estão próximas aos rios.

Os campos ocupam e as pastagens ocupam uma posição intermédia entre a horta e a floresta. Esta, por sua vez, quase não exige trabalho: a comunidade tem até uma atitude extrativista para com ela, seja na recolha na madeira e da linha; seja na colheita de frutos e outros produtos não lenhosos; seja quando leva os animais para pastorar matos e baldios.

Vale a pena chamar a atenção que, tradicionalmente, estes espaços são divididos por género. A horta é um espaço de pequenas tarefas quotidianas atribuídas à mulher. É, por isso, também uma extensão da casa. Pelo contrário, é preciso “sair” para trabalhar no campo, ou seja, o campo – masculino, cujas atividades são ritualmente marcadas (as sementeiras, as mondas, as colheitas etc.) – opõe-se à casa. A floresta, entretanto, opõe-se à aldeia.



Fotografia 4 : Coleção Vagari

A leitura da paisagem realizada permitiu definir duas rotas (nº 1 e nº 2), explanadas abaixo, onde se pode verificar os diferentes sistemas agrícolas. Posteriormente avaliou-se nessas rotas o potencial turístico em termos cénicos da paisagem e em termos de oferta turística. Para isso foram recolhidos e escolhidos os empreendimentos que constituem a oferta encontrados nas diferentes plataformas disponíveis online, complementados com visita de campo.

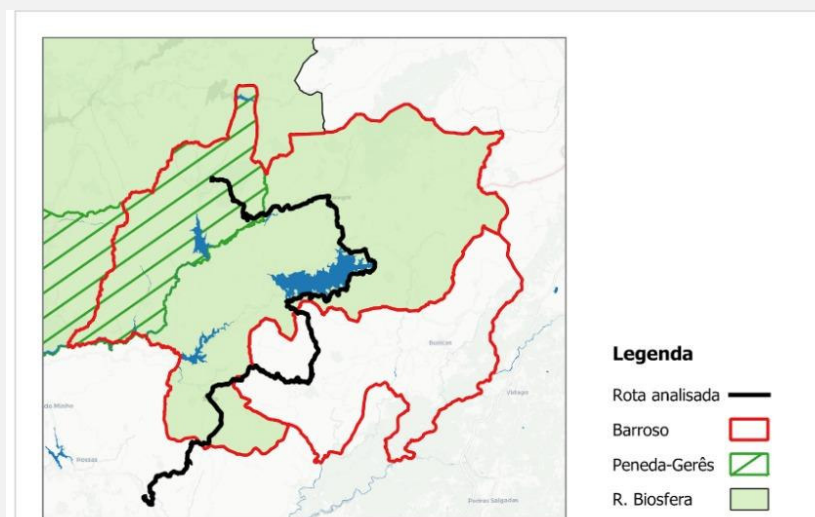


Figura 18 - Trajeto utilizado para realizar a leitura da paisagem do Barroso Rota 1.
Fonte: Elaborado por Vagari.

Percurso: Cabeceiras de Basto, Porto d'Olho (Abadim), Torrinheiras (Salto), Moscoso, Bugalhão, Amial (Cabeceiras de Basto), Salto, Cerdedo, Dornelas, Vilarinho Seco (Boticas), Carvalhelhos (Boticas), Negrões, Aldeia Nova do Barroso (Montalegre), Montalegre.

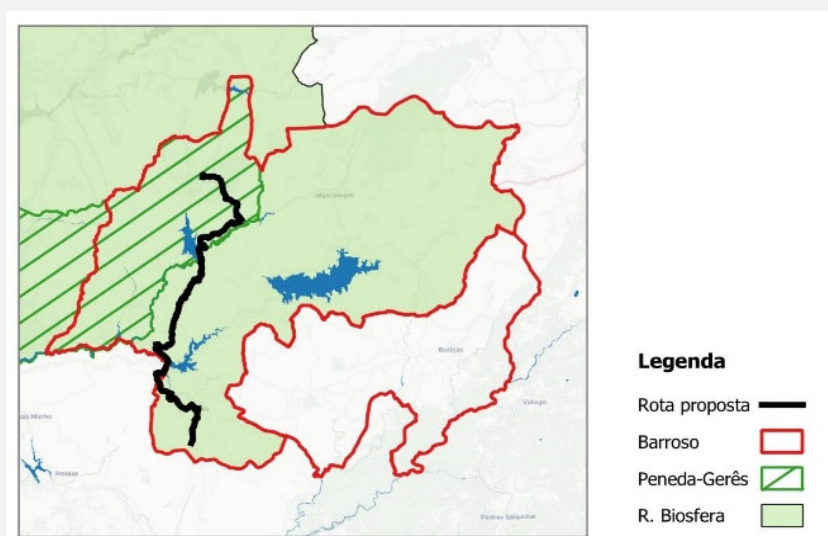


Figura 19 - Trajeto utilizado para realizar a leitura da paisagem do Barroso - Rota 2.
Fonte: Elaborado por Vagari.

Percurso: Salto, (Montalegre), Linharelhos (Montalegre), Lamalonga (Vieira do Minho), Ferral, Paradela, Outeiro, Covelães, Pitões das Júnias.

Portanto, o Barroso foi dividido, no âmbito desta análise, entre uma parte a nordeste de Montalegre e outra a sudoeste desta vila e em **4 zonas**: **área com bovinos melhorados** (zona1); **áreas agrícolas relativamente maiores** - linha de água cávado (zona 2); **encostas íngremes com gado caprino** (zona 3) e o **gado barrosão** (zona 4), a seguir descritas, representando deste modo, o sistema de meia encosta, partindo de linha de água encaixada na montanha em zonas altas e baixas, e o planalto das serras.

Como foi afirmado, a análise do território visa identificar contrastes na paisagem e refletir num ou mais transectos. A Figura 14 apresenta essa análise de norte para sul, dividindo o território em quatro zonas.

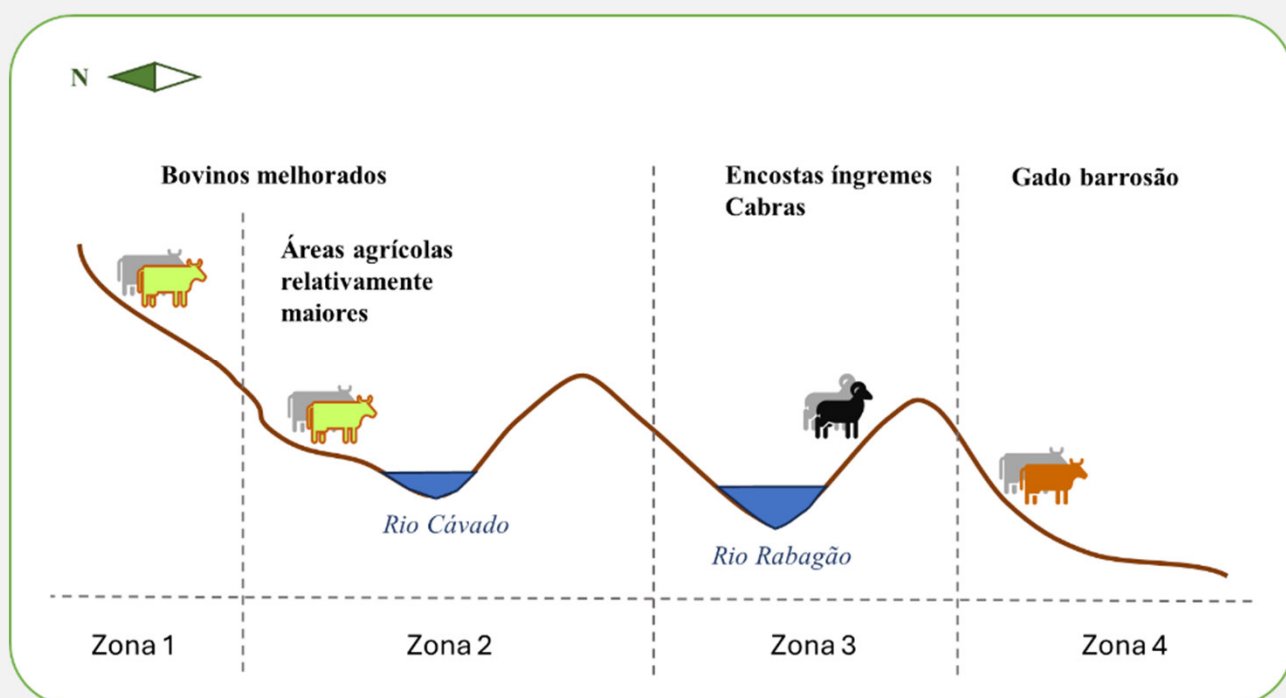


Figura 20 - Corte realização da leitura da paisagem do Barroso - orientação norte sul.
Fonte: Elaborado por Vagari.

As observações e as entrevistas com atores locais, permitiram estabelecer as hipóteses de desenvolvimento histórico. De seguida, a descrição das zonas definidas

Zona 1. Área com bovinos melhorados

Os animais mais a norte são melhorados, enquanto os mais a sul são barrosões. Isto ocorre apesar das características da zona 1 serem muito assemelhadas às da zona 4. Por essa razão, a hipótese inicial era a de que essa diferença decorria de fatores institucionais ou socioeconómicos. Algumas entrevistas informais realizadas durante o trabalho de campo apontavam para diferenças institucionais: enquanto as zonas 1 e 2 foram zonas de atuação da antiga Cooperativa Agrícola de Montalegre - hoje COOPBARROSO, que orientou os seus associados para a melhoria da produtividade agrícola em sentido convencional e, simultaneamente, os criadores de gado optaram pela pecuária de corte, pelo sistema semi-intensivo e pelo peso vivo dos animais. A zona 4 foi influenciada pela AMIBA, com o seu propósito - promoção e proteção do bovino barrosão. Esta hipótese indica que a dinâmica institucional e a procura de maior rendimento por parte do produtor pecuarista determinaram fortemente a evolução dos sistemas agrícolas tradicionais no território.

Zona 2. Áreas agrícolas relativamente maiores - Linha de água cávado

A estrutura fundiária desta zona, particularmente em torno da vila de Montalegre, e das demais zonas e, considerando os muros de pedra solta que delimitam os terrenos agrícolas, as áreas médias são maiores que nas demais zonas. A paisagem despovoada e severa desdobra-se na vastidão do horizonte em amplas ondulações monotónicas de terrenos arcaicos de cor amarelada, searas de cereal em que apenas a direção dos sulcos acusa por vezes diferenças de lavouras (e onde, fora das épocas dos trabalhos agrícolas, alternando com as *folhas dos pousios* ²⁰ e imensos montados bravios e desertos, cobertos de vegetação arbustiva espontânea – esteva, giesta, carqueja, onde deambulam bovinos; o arvoredo é escasso: manchas isoladas de castanheiros nas encostas, negrilhos e carvalhos negrões.

20 Orlando Ribeiro, 'Agricultura', in "Dicionário de História de Portugal", I, p. 62: «A introdução da batata (fim do século XIX), alterou o afolhamento, substituindo-se ao pousio»

Zona 3. Encostas íngremes com gado caprino

Onde o declive não permite semear pastos e os animais devem alimentar-se dos baldios e da vegetação herbácea das florestas, as cabras tornam-se uma opção mais interessante que as vacas. As zonas menos declivosas são ocupadas por pequenos ruminantes, em especial cabras autóctones. Logo, a floresta que envolve as comunidades rurais, particularmente aquelas mais em áreas mais declivosas e com pouco espaço para a produção de pastos, dedicam-se à produção de pequenos ruminantes. Isto foi particularmente visível, a sul do rio Rabagão, isto é, no topo e na vertente norte da serra do Leiranco. De facto, a pastorícia ajusta-se à esta paisagem regional serrana, de clima excessivo, superfície arável reduzida, solos magros e pobres, em grande parte impróprios para uma agricultura compensadora²¹.

Zona 4. Gado Barrosão

A ocupação típica de meia-encosta em Portugal, regra geral, estrutura-se a partir da linha de água, em baixo, à qual se seguem as hortas, depois o lugar (as casas) e as estradas que conectam lugares, em seguida os campos de cereais e as pastagens e, por fim, a floresta. O gado grosso tem lugar permanente de pastagens – os *lameiros* –, que são geralmente os melhores terrenos, nos vales, depressões e encostas onde o solo for mais húmido, e onde haja água para os regar²².

21. António Sérgio, op. cit., p. 81: «O ambiente inclina para o pastoreio, pelas condições agro-climáticas e isolamento».

22. V. T aborda, op. cit., pp. 101/103: «Os terrenos, xistos cristalinos ou granitos, são impróprios para culturas cerealíferas de grande rendimento, mas bons para pastagens. Os lameiros podem ser de sequeiro (de secadal), que dão menos feno, mas mais fino e aromático, e de regadio, que dão maior rendimento; e ainda lameiros de erva, com água permanente, aproveitados da primavera em diante» (pp. 132-133).

7 Análise ao Sistema Agrário

Os suínos, os bovinos e caprinos ocupam e por esta ordem, o centro do sistema agrícola tradicional do Barroso. O porco estabulado no chiqueiro do assento da lavoura e os outros animais que permitem o aproveitamento de terras menos férteis, devido à altitude mais elevada, e até de partes da floresta, isto é, os baldios, como já havia assinalado Orlando Ribeiro (1941).

Aparentemente, foi possível reconhecer, no território, três sistemas de produção: o **sistema de produção de cabras**, o **sistema de produção de vacas em zonas altas** (zona 1 e zona 4) e o sistema de **produção de vacas em zonas baixas**. Todos os sistemas são compostos por duas componentes: a horta, com algumas culturas típicas do campo, e o gado, com as suas pastagens, conforme se pode analisar na Figura 21. O que distingue o primeiro dos demais sistemas é a opção pela produção estabulada. A opção bovina minimiza os custos de cercas e de afetação ao recurso humano (pastor) e como pequeno ruminante da espécie caprina sobretudo porque essa opção é indicadora de condições de produção mais adversas. O que distingue o segundo do terceiro é a diferença aparente das áreas agrícolas, pois as diferenças de área costumam ser acompanhadas de distinções no acesso a outros recursos, como a educação, a capital próprio e a crédito e a serviços técnicos. **A grande parte da produção que alimenta a família agricultora provém da horta em torno da casa.** Os produtos do campo, incluindo a carne de porco e os seus derivados, como os enchidos e presunto, são para autoconsumo e o excedente (por vezes, fazem 2 matanças por ano) destinados ao mercado.

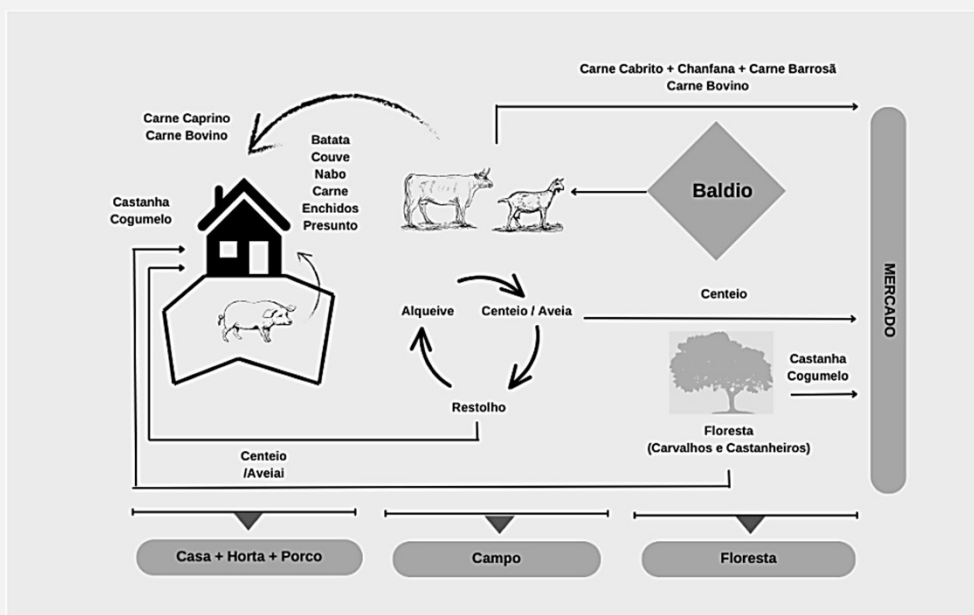


Figura 21 - Diagrama de fluxo de produtos dos sistemas agrícolas tradicionais do Barroso. Elaborado por Vagari

O sistema pode ser descrito considerando três “subsistemas”: **a horta em torno da casa, o campo onde o gado passa a maior parte do tempo e a floresta**. A batata, a couve e o feijão são os principais produtos da horta, destinados tanto à alimentação da família, isto é, à sopa, quanto à alimentação do porco. O **outro subsistema é o campo**, onde o centeio (ou a aveia) é cultivado (a) em rotação com dois anos de pousio: o restolho e o alqueive. Por fim, a família extrai alguns produtos espontâneos ou quase-espontâneos da floresta: seja a erva dos baldios pastoreada pelo rebanho; sejam as castanhas e os míscaros e cogumelos colhidos pelos pastores. Desprezam a bolota. As entidades locais tentam o centeio para o seu resgate na alimentação humana.

8

Análise qualitativa dos criadores de gado e pastores

A economia rural antiga desta área, que ainda hoje se mantém em grande medida, mormente em certas partes mais arcaizantes, assentava em dois elementos fundamentais: acima de tudo o pastoreio e a criação de gados, que a extensão dos baldios e maninhos²³ e dos prados naturais tornava possível, e que se apoiava em razões de carácter geográfico, histórico e social; em segundo lugar a cultura cerealífera – principalmente o centeio²⁴.

A economia rural comporta por aqui, tanto no planalto como nas faldas das serras do Barroso, estreita associação da agricultura com a criação de gado; mas é, naturalmente, na área elevada que a vida pastoril se encontra mais desenvolvida. No entanto em todo o Barroso, há pastores de gado miúdo e graúdo, os filhos dos criadores de gado ou pastores, afeiçoam-se e estimam esse labor, perpetuando também o orgulho do gado. Tudo leva a crer que estamos na presença uma terra de pastores de cabras e de vacas.

A criação de gado graúdo, contudo tão importante, perdeu a feição pastoril-comunitária, que um único traço recorda: a existência do boi do povo. Agora ainda persiste a *Chega de Bois*, um verdadeiro comício, onde o orgulho do gado é presença forte e, é latente uma interação entre membros de diferentes gerações. O pastoreio não apenas assegura o aproveitamento de terras pouco férteis, como argumenta Orlando Ribeiro, mas também assegura a manutenção da sua fertilidade.

23. Maninhos eram terrenos incultos particulares, usados comumente por um grupo de moradores, mediante foral, arrendamento ou emprazamento estabelecido por um senhorio (Barros, 2012).

24. V. Taborda, op. cit., p. 119: «É o centeio que imprime carácter à cultura frumentária transmontana. Constitui o fundo da alimentação». António Sérgio, op. cit., p. 81: ... «criação de gado e cultura de cereais, muito principalmente a do centeio». In Alfaia Agrícola Portuguesa.

As vacas reciclam os nutrientes do campo e, sobretudo, transferem nutrientes da floresta, em particular, do baldio, para o campo.

Mais do que em qualquer outra área portuguesa, no Barroso são muito frequentes e expressivas as manifestações em que transparece um **forte sentido de vida coletiva**, de **solidariedade vicinal** e de **coesão social**, aliás de fundas raízes históricas, como vestígios de organizações comunitárias de tipo pastoril (ou agro-pastoril) de **origem presumivelmente pré-romana**, e que se apoiava nas condições naturais da região. Aqui, a propriedade comunitária, representada pelos montados e *baldios* – terrenos maninhos indivisos, situados em geral nos altos e nas encostas, e impróprios para a agricultura, que são fruídos por todos os vizinhos como locais de pastagem dos rebanhos é, e sobretudo foi no passado, de grande vulto e importância. Certamente esses bravios, que constituíam a maior parte da superfície do Barroso, seriam muitas vezes comunitários. Revitalizou-se sem dúvida com a importância que aqui tem **a pastorícia**, que a torna preferível ao **domínio individual**, o qual implica um parcelamento fechado que dificultaria e poderia mesmo impossibilitar a **circulação de rebanhos**.

A cada passo se encontram instituições de feição marcadamente comunitária, sem dúvida vestígios vivos dessa remota tradição que se mantiveram intactas, até há cerca de um século, pelo isolamento da região.

Por quase toda a área, os rebanhos e manadas – de cabras, de vacas e bois, que constituem o elemento económico fundamental, são pastoreados coletivamente – as **vezeiras** (porque guardadas à vez por gente da casa), os bois e vacas têm lameiros comunais; o **gado miúdo** é apascentado nos *montes* ou na vastidão dos baldios incultos, de fruição comum, e aos animais vão mudando de modo a correrem toda a **folha a pastar**, para melhor se aproveitar o frago dos animais como estrume.

Os estrumes da *curralada* ²⁵ eram obtidos pela curtidura dos vários materiais usados para a cama do gado – palha centeia, folhas de árvores, mato, carqueja ou fetos; outrora, as ruas, em frente das casas, eram utilizadas como verdadeiras nitreiras ou estrumeiras, onde aqueles materiais se curtiavam. Em fins de agosto, os pesados e possantes carros de bois transportavam para a faceira esses estrumes, que se distribuíam em montículos pelo terreno. O estrume era levado das cortes e empilhado então, nas curraladas. Hoje, o estrume é levado das nitreiras das explorações pecuárias e distribuído nas terras pela maquinaria. Este fertilizante era, porém, insuficiente para os terrenos de cereal; aí, a estrumeação consta sobretudo do frago dos rebanhos e vacadas, que durante os períodos de pousio pasceram por essas terras.

25. Em Rio-de-Onor, «desde que usam adubos químicos, procuram alternar o adubo com o estrume. As terras que um ano recebem estrume, no seguinte só levam adubo, e vice-versa » (Jorge Dias, "Rio-de-Onor", p. 189).

Hoje, utilizam-se em grande medida os equipamentos de transporte de carga puxados por veículos agrícolas e, em muitos casos presenciáveis com excelentes distribuidores de estrume sólido. O gado permanece no terreno e complementa a adubação orgânica. Não se veem adubos químicos a serem distribuídos. Os criadores de vacas assistem ao pascigo dos seus animais nos lameiros, uns privados outros de compartes. A par dos baldios e maninhos comuns, existem também, desde os tempos mais recuados, localizada nos vales e terrenos fundos, ou na meia encosta, a propriedade privada individual – que na sua maior parte é extremamente parcelada ²⁶.

O pastor de cabras já não dorme ao lado do rebanho. Quando o rebanho vai para mais longe, os pastores usam veículos agrícolas, do tipo moto 4x4.

Este ambiente comunitário, de que o pastoreio é uma manifestação viva, afirma-se ainda noutras instituições características: em várias aldeias, encontram-se restos mais ou menos fragmentários das antigas assembleias dos vizinhos ou conselhos, em que os representantes de todas as casas da povoação (às vezes mesmo mulheres, quando a casa não tem homens) se reúnem periodicamente ou ocasionalmente. Verifica-se ainda com a população e o órgão executivo da Freguesia de Pitões, por exemplo, para deliberar sobre assuntos importantes, como por exemplo, o orçamento da junta ou de interesse coletivo.

Em toda a zona abundam os edifícios comuns – moinhos e fornos do povo – por vezes touros de cobrição (que pastam em lameiros próprios também do povo, pertença de todos e que todos podem utilizar segundo regimes diversos estabelecidos pelas «juntas» de acordo com a tradição local e com certos princípios elementares de equidade ²⁷ e cuja conservação está a cargo da coletividade.

Estes costumes, que representam uma tradição multiseular que o povo acata e a própria lei por vezes sanciona e ratifica expressamente, encontravam as suas formas mais perfeitas e completas nas organizações comunitárias e pastoris – ou agro-pastoris. Aqui, não se trata de uma relíquia inerte ou simples vestígios esparsos, mas da sobrevivência de um sistema total, uma antiquíssima célula político-social muito forte, com realidade funcional que se adapta a circunstâncias novas e emergências imprevistas ²⁸.

26. V.Taborda, op. cit., pp. 161-163, insiste na predominância, no Alto Trás-os-Montes, da pequena cultura, e mesmo da pequena propriedade; e J. Silva Martins, «Estruturas Agrárias em Portugal Continental», I, Lisboa, 1973, pp. 315-324, e II, Lisboa, 1975, p. 265, assinala que Bragança é o distrito de Portugal com maior percentagem de propriedade fragmentária (63,4%), embora, na Província transmontana, a grande propriedade seja também frequente, e da maior importância. In *Alfaia Agrícola Portuguesa*.

27. No Barroso, o forno do povo, era, por costume, local autorizado de pernoita dos mendigos.

28. Cfr. Jorge Dias, "Vilarinho da Fuma, uma aldeia comunitária", Porto, 1948 ; e "Rio de Onor, comunitarismo agro-pastoril", Porto, 1953. Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira, 'Rio de Onor 1973', in "In memoriam António Jorge Dias", III, Lisboa, 1974, pp. 285-312.

O sistema alimentar, tal como se observa hoje consolidou-se a partir do séc. XVI até meados do séc. XIX. O crescimento populacional e a necessidade de alimentar cada vez mais pessoas fez surgir um conjunto de inovações por forma a otimizar o aproveitamento de um ecossistema pouco produtivo. A valorização da vegetação espontânea pelo pastoreio e a cooperação no trabalho agrícola – com destaque para o sistema de “vezeira” no pastoreio – são as duas mais importantes inovações. Após estabelecido esse sistema, outras mudanças ocorreram ao longo do sec. XX, para adaptar-se à redução populacional e, mais especificamente, à falta de mão-de-obra.

A paisagem alimentar, enquanto estratégia de desenvolvimento, já estava montada, em boa medida, antes da introdução do conceito. Desde a década de 1990 que o poder local e atores da sociedade civil têm buscado valorizar os produtos alimentares da região, em particular, a carne de vaca e os embutidos de porco. Para além de fomentar o desenvolvimento de nichos de comercialização, estas iniciativas têm buscado atrair turistas para o território com base nas peculiaridades da gastronomia local. Uma vez que a adequação da abordagem de paisagem alimentar a este território está, de antemão, garantida, a questão que se coloca é: qual a pertinência do conceito para o território?

9

O desenvolvimento do sistema local

Nestas condições, desenvolveu-se um sistema agrícola de montanha típico de Portugal, cujas principais características são exibidas na Figura 12, da página 26. . Este sistema é constituído por três espaços, para além da casa. O primeiro espaço é a horta em sentido lato. Próxima à casa, inclui-se na horta, para além da horta propriamente dita, os terrenos irrigados para a produção de milho – nos poucos vales profundos existentes – e a criação de porcos permanentemente estabulados.

O espaço do campo inclui os campos dedicados à produção de cereais, particularmente, o centeio dado a inviabilidade da produção de trigo, em rotação com terrenos incultos e pastagens permanentes. Uma vez que é do campo que se alimentam os ruminantes, seja como pasto, seja como feno, inclui-se neste espaço também os rebanhos bovino e caprino.

Por fim, mas longe da casa, inclui-se a floresta, fonte de lenha para a casa e pasto para os animais, particularmente nas terras comuns, nos baldios. Contribuiu também para a alimentação humana com outros produtos florestais – os produtos florestais não lenhosos – dos quais se destaca a castanha, importante fonte de carboidratos, sobretudo no final do inverno, quando já escasseia o trigo.

O povoamento de Montalegre é antigo. A existência de castros, isto é, ruínas de fortificações do construídas por volta de 200 AC, demonstra o povoamento da região já no período de ocupação celta do norte da Península Ibérica. Provavelmente, o cultivo de cereais, isto é, do **centeio, foi introduzido no séc. II**, sob domínio do Império Romano. Esta época parece ter sido também de difusão de diversas técnicas agrícolas, incluindo técnicas de regadio. Muito embora não haja registos, provavelmente os lameiros ou prados de lima – prados permanentes, permanentemente alagados por um sistema de rega tradicional – foram “inventados” nesta época.

Na Época Medieval, o consumo de bebidas alcoólicas impôs-se por questões higiénicas; a água, portadora de doenças, não inspirava a menor confiança. **A cerveja, inventada na Península Ibérica**, foi cedo substituída pelo vinho, tornando-se especialidade dos países da Europa do Norte. Aqui, no Barroso, esse processo foi mais tardio que em outras partes da península, talvez pela falta de condições climáticas para a produção de vinho. A espessa **cervoise**, bebida pagã, foi associada às tradições celtas que persistiram no território, por oposição ao vinho sacralizado pela tradição católica.

É, também, na Época Medieval que o sistema agro-pastoril, isto é, o recurso a cabras, bois e porcos para maximizar o aproveitamento de um ecossistema de baixa produtividade, se estabelece. Provavelmente, as cabras são o principal produto agrícola do território, do qual tiram o leite e o queijo. O porco, fonte de carne, é apenas possuído pela elite militar que residia no território. Para os mais pobres, a carne de porco sequer constitui um ingrediente; ela não passa de um tempero. O plantio de centeio é antigo, porém esporádico e conforme as necessidades de uma população de baixa densidade.

O **sistema agrícola** representado pelo diagrama da Figura 3 **começa a desenvolver-se a partir do séc. XVI**, quando o aumento da área de centeio e o crescimento da população se reforçam mutuamente. Segundo Mazoyer e Roudart (2001), referindo-se à Europa em geral, a adoção de um conjunto de novas tecnologias, **como a carroça e a charrua**, viabilizam o aumento populacional. A carroça permitiu levar os estrumes dos estábulos para o campo e para a horta; a charrua, virar a leiva ao preparar o solo, enterrando estrumes e ervas espontâneas. No conjunto, estas duas tecnologias permitiram aumentar a fertilidade dos solos e a produtividade dos cereais, para além de melhorarem o controlo de infestantes.

Santos (1992), referindo-se ao Barroso em particular, argumenta que o aumento da população exigiu a adoção de um conjunto de novas tecnologias, tais como **o afolhamento e a vezeira**. O **afolhamento** implicou a divisão das aldeias em duas zonas, uma das quais dedicadas **à produção de centeio e a outra ao cultivo de pastos**. No ano seguinte, a zona de produção de pastos era destinada à produção de centeio e vice-versa. Isto implicava que a propriedade de cada família estivesse igualmente distribuída pelas duas zonas da aldeia.

O **sistema de vezeira**, como o nome indica, corresponde ao cuidado das cabras “à vez”. Ocorre nos meses de março a outubro, quando as cabras são pastoreadas nas terras comuns da aldeia na floresta. Os rebanhos individuais de todas as famílias da aldeia eram – e, em alguns lugares, ainda são – reunidos em um único rebanho, pastoreado por um pequeno grupo de pastores. Cada família enviava membros para a floresta pelo número de dias proporcional ao número de animais que possuía no rebanho. Este sistema parece ter sido criado para libertar mão-de-obra para a produção de centeio. Embora não hajam evidências que permitam datar o início do sistema de vezeira, muito provavelmente ele se desenvolveu em paralelo com o afolhamento (Santos, 1992).

Este sistema que começa a conformar-se a partir do séc. XVI, como foi referido, passou por importantes transformações a partir de meados do séc. XIX. A conexão do território com o mercado nacional ou, mais exatamente, o desenvolvimento do mercado nacional, começou a transformar o sistema alimentar o território. Ao mesmo tempo em que o mercado se tornou um importante destino da produção, também passou a fornecer uma parte cada vez maior da alimentação da população de Montalegre.

Em suma, é um sistema alimentar: dominado por unidades familiares, de produção de legumes, hortaliças e leguminosas, com sistemas naturais de irrigação; criação das raças “bísaro” (porco) e “barrosã” (vaca); produção de salsicharia tradicional e artesanal, pão de mistura e manteiga.

Análise ao Setor do Turismo

Neste capítulo pretende-se avaliar a capacidade do setor turístico para valorizar o património alimentar do Barroso e envolver os produtores de alimentos tradicionais nesse processo. Para essa avaliação far-se-á em primeiro lugar, uma análise quantitativa, baseada nos dados estatísticos disponíveis, da evolução recente do setor. Em seguida, serão apresentados os resultados das entrevistas com operadores que se destacam por oferecer produtos de qualidade e valorizar o sistema alimentar local.

Análise qualitativa da Oferta e Procura

Os dados estatísticos sobre o setor do turismo têm, como unidade mínima, o município. Sendo impossível restringir esta análise quantitativa apenas à área do Barroso foi necessário considerar os quatro municípios presentes no território estudado: Boticas, Cabeceiras de Basto, Vieira do Minho e Montalegre.

Constata-se que o município de Vieira do Minho é um caso especial comparativamente com os restantes municípios. Em 2022 registou cerca de 57 mil dormidas que em comparação com os restantes municípios, todos juntos, não chegam a esse valor. Consequentemente também se caracteriza por ser o município com mais número de estabelecimentos turísticos.

Dormidas nos estabelecimentos turísticos

Tabela 1 - Dormidas nos estabelecimentos turísticos. Fonte: INE (2022)

Território	2017	2022
Boticas	14 931	15 617
Cabeceiras de Basto	6 240	15 807
Montalegre	12 086	17 120
Vieira do Minho	35 686	57 275

Número de estabelecimentos turísticos

Tabela 2 - Número de estabelecimentos turísticos. Fonte: INE (2022)

Território	2017	2022
Boticas	4	4
Cabeceiras de Basto	8	15
Montalegre	17	24
Vieira do Minho	32	46

Em todos os municípios houve um aumento das dormidas, de destacar o município de Cabeceiras de Basto que em paralelo foi dos que mais aumentou o número de estabelecimentos turísticos.

O crescimento entre os municípios selecionados foi bastante superior à média nacional. Enquanto o território do Barroso cresceu 64 %, Portugal cresceu 7 %. O mesmo aconteceu no indicador número de estabelecimentos em que o Barroso cresceu 42 % e Portugal cresceu 21 %.

O crescimento dos estabelecimentos turísticos decorreu, provavelmente, da criação de novas opções de alojamento, facilitação do processo de legalização, incentivos ao investimento neste setor, destaque para o alojamento local e turismo rural.

Quanto ao crescimento das dormidas, desde a pandemia COVID-19 assentou-se a procura por territórios de baixa densidade procurando o contacto com o meio rural e a natureza. Também originou algumas mudanças no perfil do turista que em alguns tipos começaram a privilegiar a autenticidade e genuinidade que caracteriza a meio rural.

Em termos económicos, mais especificamente nos proveitos totais dos alojamentos, o território cresceu 176% passando de 3 684 000 milhões para 6 832 000 milhões enquanto o território nacional cresceu 32%

Proveitos totais dos estabelecimentos turísticos

Tabela 3 - Proveitos totais dos estabelecimentos turísticos. Fonte: INE (2022)

Território	2017	2022
Boticas	622 000	1 339 000
Cabeceiras de Basto	149 000	893 000
Montalegre	805 000	931 000
Vieira do Minho	2 108 000	3 669 000

Montalegre é o único município que é abrangido pela Reserva da Biosfera Transfronteira Gerês-Xurés e Parque Nacional da Peneda do Gerês, por isso merece particular destaque e análise. O município cresceu 41% em dormidas e em número de estabelecimentos turísticos, enquanto proveitos totais cresceu 15%. Este resultado coloca o município entre os que mais cresceu, no que diz respeito às dormidas e número de estabelecimentos, mas enquanto proveitos totais foi o que menos cresceu.

Os municípios pertencentes à região do Barroso dispõem de 27 empresas de animação turística e 148 restaurantes. Este último, Montalegre tem destaque ao ter o maior número de restaurantes comparados com os restantes

Número de empresas de animação turística

Tabela 4- Proveitos totais dos estabelecimentos turísticos. Fonte: INE (2022)

Território	2017	2022
Boticas	2	6
Cabeceiras de Basto	2	4
Montalegre	5	10
Vieira do Minho	4	7

Número de restaurantes

Tabela 5 - Número de restaurantes. Fonte: Câmaras Municipais dos municípios (2024)

Território	2024
Boticas	30
Cabeceiras de Basto	28
Montalegre	63
Vieira do Minho	27

O mercado de empresas de animação turística cresceu em todos os territórios enquanto nos restaurantes não existem dados para comparar com anos anteriores.

Acima é referido que Montalegre teve menor crescimento em termos de proveitos totais apresentando um valor mais baixo. Há que destacar nesta análise que os proveitos totais se referem ao rendimento obtido com dormidas, refeições ou outros serviços prestados pelos hotéis, pousadas, apartamentos, aldeamentos turísticos, pelo turismo de habitação e no espaço rural ou pelo alojamento local. Posto isto, provavelmente explica-se que devida à maior oferta de restaurantes no município de Montalegre, os restaurantes têm mais afluência por parte dos hóspedes. Este indicador é importante porque pode estar relacionado com o indicador dos proveitos totais. A animação turística apresenta um menor número de empresas comparativamente com os outros setores do turismo. Em geral, são micro e pequenas empresas compostas por poucos trabalhadores em que a força de trabalho é familiar. Enquanto os outros setores, a sua localização é onde operam, neste setor, por vezes, as localizações das suas sedes podem estar fora do território em estudo e operarem no território em estudo.

10.2 Análise qualitativa do setor

Neste ponto, como referido acima, pretende-se apresentar a estratégia das entidades públicas locais para o território e os resultados das entrevistas a operadores (animação turística, unidades de alojamento e restaurantes) que se destacam por oferecer produtos de qualidade e valorizar o sistema alimentar local.

Quando perguntados se necessitam de mais turismo, os entrevistados concordam e acreditam que o Turismo é um dos setores que pode contribuir, para alguns, **é a única solução**. Segundo os mesmos o território caminha a um ritmo galopante no despovoamento. Referem que algumas aldeias em 10 anos não terão pessoas. Num território tão isolado e tão próprio, genuíno e diverso acreditam que **o turismo seja um setor para diminuir esta trajetória**.

De facto, o Turismo como atividade económico-social, assume-se como **um pilar prioritário de atração de visitantes**, de **variados perfis**, de **reforço da capacidade de retenção dos residentes e naturais** e **atração ou conquista de nova população**.

As entidades públicas locais têm vindo a estabelecer estratégias para promover a região. O caso da CIM Alto Tâmega e Barroso criaram um plano estratégico assente na valorização do território em sete áreas:

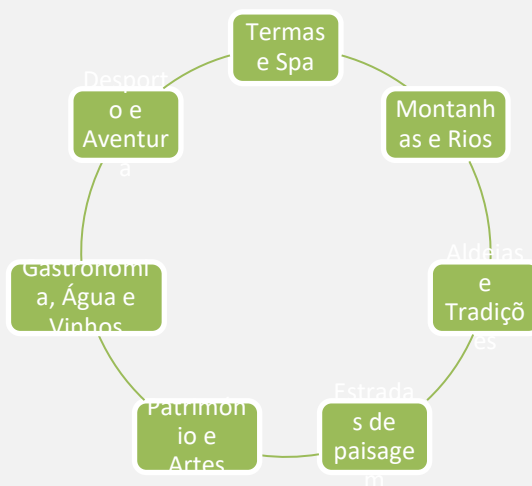


Figura 22 - 7 áreas para valorização do território.
Fonte: Plano Estratégico da CIM Alto Tâmega e Barroso

Neste plano, dão bastante ênfase ao elemento água, acreditam ser diferenciador quando comparando com outros territórios e, por isso, propõe implementar um plano estratégico que permita a criação de condições para receber os visitantes através das estâncias termais valorizando os rios, praias fluviais e criação de uma rede lúdica de água. Pretendem também apostar naquilo que mais caracteriza o território, paisagem, aldeias e o seu património, gastronomia e cultura.

No caso do município de **Cabeceiras de Basto** foi realizado um plano estratégico de turismo que coloca a sua estrutura identitária nas **pessoas, natureza, gastronomia e património/cultura**. Este plano reconhece que é importante explorar os recursos endógenos e identitários do território, qualificar e aumentar a competitividade da oferta apostando na sustentabilidade ambiental e na valorização das tradições.

Num território caracterizado pela sua área montanhosa, com paisagens deslumbrantes, vales profundos, rios sinuosos e uma rica biodiversidade. A região é marcada pelo seu **património histórico e cultural**, com vestígios de ocupação humana desde tempos pré-históricos. Possui uma **variedade de monumentos**, como igrejas românicas, castelos medievais, espigueiros e aldeias tradicionais de pedra, que refletem a história e a tradição da região. **O Barroso é conhecido por preservar suas tradições e costumes locais**. Festas populares, como as festas dos santos padroeiros, festivais de música tradicional e feiras de artesanato são eventos comuns que celebram a cultura local.

Relativamente à oferta de atividades, o turismo de natureza e de aventura assume principal destaque. A região oferece um número considerável de percursos para a realização de pedestrianismo. Sendo também marcada pela oferta cultural, contendo em grande parte das freguesias um museu – Eco Museu e em Salto, a Casa do Capitão, que servem para prestar informações a quem visita a região, promover a região e prestar auxílio fundamental de apoio à comunidade, como se fosse uma loja do cidadão.

De destacar ainda, os vários **fornos comunitários** espalhados pelo território que se encontram, regra geral, num bom estado de preservação servindo muito para contar a história do que foi o comunitarismo naquele território e por vezes, em épocas festivas, funcionando assando pão para a comunidade. A gastronomia do Barroso é caracterizada por pratos tradicionais e sabores autênticos. Produtos locais como o cabrito, o fumeiro, produtos hortícolas (couve e feijão), a batata, o cabrito, vitela Barrosã, mel são ingredientes frequentemente utilizados na gastronomia local. Em Pitões e em Tourém, magustos e entrudos e no verão, as Chegas de Bois, por quase todas as freguesias.

Neste conjunto de produtos que fazem parte do património alimentar da região os empreendedores do setor entrevistados destacam o orgulho e vontade de servir produtos tradicionais e populares. Referem a qualidade dos mesmos e as valências que existem na oferta pois possuem uma rede de contactos e estabelecem cadeias curtas com os produtores locais que lhes permite, com alguma facilidade, comprar produtos locais diretamente e oferecer um produto da “terra” ao turista/visitante. Por exemplo, os restaurantes conseguem comprar carne Barrosã diretamente ao produtor. O caso de alimentos da horta e produtos do porco, diversos restaurantes dispõem de uma horta e do animal que lhes permite abastecer o seu estabelecimento, não na sua totalidade é certo, mas conseguem comprar excedentes a outros produtores que permita servir maior parte dos alimentos locais. Esta rede desenvolveu-se através de sinergias com o próprio negócio e assenta tanto em relações comerciais, quanto em relações pessoais. Por essa razão, novos operadores que entrem na área da restauração vêem-se obrigados a fazer os pratos típicos locais.

No entanto, existe casos como o centeio, em entrevista a uma padaria, é referida a dificuldade em fazer pão com centeio local pois não existe produção de centeio para as padarias, devido ao trabalho moroso que este exige, e aquele que é produzido é dado aos animais.

Com isto pretendemos dizer que, sem produtores com capacidade de fornecer os estabelecimentos, a refeição oferecida aos turistas perde o seu vínculo com a produção local. Contudo, os empreendedores do território valorizam com orgulho o seu património alimentar não deixando que nenhuma refeição popular caia em desuso. Neste território o que se comia antigamente é o que se come hoje e isso é servido aos clientes. Do ponto de vista das unidades de alojamento, fenómeno em crescimento, estas tem cativado as pessoas para aldeias que de outra forma não conheceriam. A maior parte das pessoas que procuram esta região para pernoitar procuram o contacto com a natureza realizando percursos pedestres pelos trilhos/caminhos estabelecidos. Estes empreendimentos turísticos, regra geral, não são capazes de desenvolver uma oferta turística diferenciada devido à pouca mão de obra. Geralmente, são empreendedores que têm outras atividades económicas, que usam como força de trabalho a família mais próxima, em algumas situações a contratam pessoas ao dia.

As empresas de animação turística localizadas no território, também estas caracterizadas por pessoas que têm outra atividade económica, procuram nas suas horas vagas, contratando pessoas ao dia, oferecer serviços turísticos apoiados na cultura, história e gastronomia da região. Estes não encontram dificuldades em articular programas entre os restaurantes e unidades de alojamento que incluem nos seus programas para venda aos turistas/visitantes. No entanto, há uma clara deficiência neste setor que está a ser aproveitada por empresas estrangeiras que incluem a região do Barroso no seu roteiro turístico pelo norte de Portugal colocando nos seus programas atividades relacionadas com a valorização do património alimentar, como por exemplo, observar uma chega de bois,

Além do referido, os operadores turísticos, em concreto os setores da restauração evidenciam um dos entraves ao seu crescimento e melhora do seu produto a falta de mão de obra em geral, já não referem a qualificada. Estes locais caracterizam-se por estarem localizados em locais isolados e com pouca opção de alojamento, o que torna pouco atrativo mesmo para aqueles que estão dispostos a mudar.

Por fim, os entrevistados referem a dificuldade no acesso a um território onde apenas se chega de carro. A falta de transportes públicos, em particular, autocarros, afasta turistas que preferem deslocar-se desse modo. Ainda constata-se o défice de recursos humanos qualificados, rede de animação turística e promoção do território pouco desenvolvida, inexistência de um produto turístico integrado e turismo caracterizado pela sazonalidade.

O Projeto PAGE – Paisagem Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras tem como objetivo **valorizar sistemas alimentar singulares**, por meio do **reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados**, da sistematização de inovações associados a mulheres, da **sistematização de processos capazes de atrair agentes inovadores** (jovens) e da **construção de redes e capital social** nos territórios.

Como corolário, a ênfase na **valorização dos saberes tradicionais** é crucial não apenas para preservar práticas culturais e conhecimentos locais, mas também para otimizar a produtividade e promover a sustentabilidade nos sistemas agrícolas e, no que diz respeito aos produtores e transformadores de alimentos, reconhecer e aproveitar o conhecimento empírico destas comunidades pode levar a avanços significativos na eficiência e na qualidade dos produtos agrícolas. Além disso, **conservar esses métodos tradicionais não apenas preserva a socio-biodiversidade**, mas também **contribui para a segurança alimentar das gerações atuais e futuras**.

Por outro lado, a análise das **entidades públicas** destaca o reconhecimento da **importância da patrimonialização alimentar**, especialmente através das denominações de origem controlada comunitárias (DOP). Ainda assim, **é preocupante que haja dificuldades significativas na implementação dessas denominações**, incluindo a burocracia, os rigores da legislação ou excesso de escrupulo. As medidas tomadas pelos operadores para superar essas dificuldades, como adaptar a apresentação do produto, explorar oportunidades de exportação e diversificar a produção, são estratégias válidas, mas ainda há desafios a serem superados.

É fundamental que haja um **esforço contínuo de colaboração entre produtores, transformadores, entidades públicas e outros atores relevantes** para superar esses obstáculos e promover sistemas alimentares mais sustentáveis, diversificados e culturalmente ricos.

O **empoderamento das mulheres** desempenha um papel fundamental na **valorização dos sistemas alimentares singulares**, especialmente no contexto das explorações agrícolas familiares. A gestão familiar da exploração agrícola muitas vezes recai sobre as mulheres, e elas desempenham um papel crucial na preservação e transmissão dos saberes tradicionais e ancestrais, como no caso da transformação da carne de porco e produtos de salsicharia realizada pela **mulher - guardiã do saber**.

Além disso, ao envolver as mulheres na sistematização de inovações e processos, o Projeto PAGE não apenas reconhece sua contribuição, mas também promove um ambiente mais inclusivo e diversificado para o desenvolvimento agrícola. As **mulheres, como agentes de mudança e inovação**, trazem perspectivas únicas e conhecimentos profundos que podem impulsionar o progresso nos sistemas alimentares locais. Ao capacitar as mulheres e atrair jovens agentes inovadores para participar ativamente na valorização dos sistemas alimentares singulares, o projeto não só promove a sustentabilidade e a resiliência, mas também fortalece as comunidades locais e as economias rurais. A atração de agentes inovadores, especialmente os jovens, para as áreas rurais pode ser promovida de várias maneiras, e o turismo certamente surge como uma via promissora. No entanto, é importante reconhecer que existem desafios significativos que precisam ser abordados para tornar o campo mais atrativo para os jovens.

A **carência de investimentos e os processos burocráticos dos programas governamentais e/ou comunitários**, podem **desencorajar os jovens** de permanecerem ou se envolverem nas atividades rurais. No entanto, é encorajador observar que há jovens que optam por continuar a atividade herdada da agricultura familiar, mostrando uma continuidade importante no ofício entre as gerações.

Infelizmente, a **juventude rural muitas vezes não é favorecida pelas políticas públicas** voltadas à juventude, o que pode dificultar sua permanência e participação ativa nas comunidades rurais. Não obstante, os jovens têm um papel crucial a desempenhar nas ações de autonomia local e no desenvolvimento de novos rumos para o espaço rural.

O **turismo rural pode ser uma estratégia eficaz** para complementar rendimentos locais e atrair jovens para as áreas rurais, especialmente se combinado **com atividades pluriativas**, como por exemplo, o trabalho remoto (nómada digital). Essa abordagem permite que os jovens aproveitem a vocação natural agrícola das regiões rurais enquanto exploram novas oportunidades de rendimento e modos de vida.

Em suma, para atrair e reter os jovens nas áreas rurais, é essencial abordar não apenas os desafios económicos e burocráticos, mas também criar políticas públicas que valorizem e apoiem ativamente a juventude rural e promovam a diversificação económica e social nas comunidades rurais.

As sensações relacionadas com as paisagens do Barroso são essencialmente de isolamento, de periferia e de constante descoberta de usos e costumes que já são raro

As atividades agrícolas e pastorais são praticadas de forma bastante tradicional resultando em algumas situações, paisagens e formas de vida que estacionaram no tempo. Tal **realidade provoca a sensação** de que estamos **num *Living lab* excelente, do ponto de vista antropológico e etnográfico**. Este **território (com fronteiras invisíveis)** é valorizado pelo seu contributo de **dinâmicas de âmbito cultural e económico**, tanto mais que a quantidade e diversidade de produtos de qualidade é significativa.

É uma **paisagem relativamente pouco frequente** no contexto nacional (algo semelhante em outras situações serranas no norte e nordeste do país).

A existência até há pouco tempo dos **Coutos Mistos** (português e espanhol), área de altitude com matos e pastagens com muito poucas arvores, localizados dum lado e dentro da fronteira a norte e noroeste de Montalegre, testemunha a presença das comunidades pastoris de montanha. Durante séculos, partilharam-se as **pastagens entre Portugal e a Espanha**, com rebanhos dos dois lados. A linha de fronteira foi marcada só em **1859**.

As aldeias mantêm o aspeto tradicional – contidas e com limites definidos, ruas estreitas e passagens ainda mais estreitas, com casas de granito. As casas, de tosco granito e alçados célticos, aqui e ali, ainda se vê o telhado de colmo, fazendo parte da própria paisagem – são como se sempre lá tivessem estado.

O povoamento humano é escasso e concentrado nas aldeias humildes longe de tudo. **Não há pressão humana**. A população apresenta um retrato no qual se tornam muito vezes óbvias as raízes célticas, dedicando-se maioritariamente à agricultura e pastoreio. Predomina a economia pastoril, os campos, as parcelas, os terraços, os lameiros, os baldios, uns ou outros limitados por muros de pedra solta, acompanhados por algumas árvores carvalhos, castanheiros e bétulas.

A análise da paisagem não se ajustou exatamente aos pontos cardiais. Atendendo à diversidade de altitude e divisões recorrentes – Alto e Baixo Barroso, Ocidental e Oriental, definiu-se uma reta de norte-sul onde a maior variação da paisagem é evidente, dando orientação ao nosso trabalho de campo, dado que foi em torno desta reta que os trajetos foram mais efetivos.

Aprimorou-se a zona tampão da RB transfronteiriça, onde se percorreu 2/3 do território Barroso, dada a maior evidência da preservação dinâmica e onde os sistemas de produção estão mais bem preservados. Também foi aqui que se identificou alguns pontos de elementos cénicos da paisagem alimentar, dos sistemas tradicionais agrícolas encontrados.

Como debilidades apontamos a necessidade, dentro da titularidade comunitária de baldio, de reajuste da classificação, nomeadamente a área de elegibilidade (0,5ha) de pastagens. Deste modo, o financiamento será mais dilatado, dando conta da carência de mais financiamento aos baldios

A patrimonialização dos produtos alimentares da carne suína beneficia talvez a produção semi e intensiva, mas não a produção familiar. Situação diferente é aquela encontrada na carne de bovino, concretamente na Carne Barrosã DOP.

Os agricultores e recolectores, os criadores de animais e os produtores e transformadores de alimento, além de apontarem falta de diálogo, de comunicação e interação das entidades públicas com o património atribuído (FAO/SIPAM e RB Transfronteiriça Gerês-Xurés), ainda não reconhecem benefícios e contrapartidas para o território onde vivem.

A falta de recursos humanos qualificados no setor do turismo é um desafio significativo que pode dificultar a implementação de estratégias eficazes para promover um território. Além disso, a ausência de uma rede de animação turística bem desenvolvida pode resultar em uma oferta limitada de atividades e eventos para os turistas, reduzindo assim a atratividade do destino.

A falta de um produto turístico integrado também pode ser um obstáculo para o desenvolvimento do turismo na região. Sem uma abordagem coordenada para criar uma oferta turística abrangente e coesa, os visitantes podem ter dificuldade em entender e aproveitar todas as experiências disponíveis na área. Isso pode levar a uma percepção fragmentada do destino e diminuir o seu potencial de atratividade.

No entanto, é importante notar que, apesar desses desafios, as relações entre os operadores turísticos muitas vezes desempenham um papel crucial no desenvolvimento do turismo local. Essas relações, muitas vezes baseadas em conexões pessoais fortes, facilitam a colaboração e a cooperação entre diferentes partes interessadas no setor. Através de parcerias estratégicas e iniciativas de entreajuda, os operadores turísticos compensam algumas das deficiências estruturais e promovem a complementaridade entre os serviços turísticos oferecidos na região.

12

Outras considerações

Neste “mar de pedra”, expressão utilizada pelo poeta transmontano Miguel Torga, a biodiversidade é com sentidos. São cenários, paisagens e ambientes que encaixam na narrativa de qualquer estudo ou estória da Península Ibérica. As pessoas mantêm o seu modo de vida pastoril. Os animais apascentam nos campos. Os agroecossistemas exibem uma preservação dinâmica. O legado do comunitarismo manifesta-se no respeito pela memória e, em alguns lugares e quase sempre, pela aplicabilidade em boas práticas.

Em regiões **pouco afetadas pelo turismo de massa**, a introdução do turismo rural pode ser vista como uma oportunidade para impulsionar o desenvolvimento económico local sem comprometer a autenticidade e a integridade das comunidades e paisagens. **O turismo pode complementar as atividades agrícolas existentes**, gerando rendimento adicional, **preservando tradições culturais e modos de vida únicos**.

Gradualmente, a abordagem do turismo em meio rural está a mudar, passando de uma atividade complementar da agricultura para uma **experiência turística autêntica e única**, desvinculada do mundo material e **valorizando os aspetos culturais, naturais e históricos das comunidades rurais**. Essa mudança de perspetiva pode abrir **novas oportunidades para as comunidades pastoris e outras comunidades rurais**, permitindo-lhes beneficiar-se do turismo de forma sustentável e significativa.

É possível observar diferenças nas atitudes das pessoas em relação ao estatuto social do pastor e à prática de pastoreio, com algumas formas de produção animal sendo mais valorizadas do que outras. Essas diferenças muitas vezes refletem hierarquias de prestígio associadas aos diferentes tipos de produção animal. Em comparação, **a produção ovina e caprina é vista como menos prestigiosa**. Isso pode ser influenciado por perceções sobre o valor comercial dos produtos derivados desses animais, como carne, leite e lã, bem como por estereótipos sociais associados a essas atividades. Essas hierarquias de prestígio podem afetar não apenas a maneira como as pessoas percebem os pastores e a prática de pastoreio, mas também as oportunidades disponíveis para os que trabalham nesses setores.

Por exemplo, **os pastores de gado bovino ou criadores de gado, podem ser mais propensos a receber apoio governamental ou a ter acesso a mercados mais lucrativos em comparação com os pastores de ovinos e caprinos**. Porém, **é importante reconhecer que todas as formas de produção animal desempenham papéis importantes na segurança alimentar, na economia rural e na preservação do meio ambiente em diferentes contextos**. **Valorizar e apoiar todas as comunidades pastoris, independentemente do tipo de gado que criam, é essencial para promover a sustentabilidade e a equidade no setor agrícola dos territórios**.

Apresenta-se na página seguinte, um quadro resumo, um h́mus do que se poderá entender pela paisagem cultural do Barroso

Valências		Mapeamento Sistema Cultural do Barroso		Evidências/Constantes	
Suporte e Interdependência	Agroecológica	Territorial	Componentes	Localização	Concelhos de Boticas (310,00 km2), Montalegre (601, 80 km2), Vieira do Minho (120 km2) e Cabeceiras de Basto (106, 88 km2) . Abrange parte do Parque Natural da Peneda do Gerês (Minho e Trás-os-Montes) e Reserva da Biosfera Transfronteiriça Gerês -Xurés
					Planalto barrosão: definido a norte pela Serra do Larouco (alt. 1 525m), a sul pelas Serras da Cobreira (alt. 1 262m) e Serra do Barroso (alt. 1 279m); a nascente pela Serra de Leiranco (alt. 1 104m); e a poente pela Serra do Gerês (alt. 1 546m). Bacias hidrográficas: Alto Cávado (Barragem do Alto Cávado e da Paradela) e Alto Rabagão (Barragem do Alto Rabagão ou de Piões e a de Vendas Novas).
					Temperado, influência atlântica (húmida) , continental (fria e seca), dominado pelo planaltp da terra fria, de montanha e transição da terra fria. Classificação climática de Thornthwaite: Clima Mediterrâneo húmido Clima sub-húmido; mesotérmico, com grande deficiência de água no Verão; grande excesso de água no Inverno; concentração de eficiência térmica moderada
				Diversidade de Ecossistemas	Floresta: predominante de carvalho-negral (Quercus pyrenaica), carvalho (Quercus robur) - definidos pela alt. > 800m; pinheiros (Pinus pinaste r), habitats de beira-rio como a bétula-branca (Betula celtiberica), salgueiro-negro (Salix atrocinerea), azevinho (Ilex aquifolium), loureiros (Laurus nobilis) e cerejeira brava (Prunus avium) ; Flora: lírio do Gerês (Iris bolsier), lírio (Lillium matagón), fetas (Woodwardia radicans), falsa-cidreira (Melittis melissophyllum), mirtilo-eurasiano (Vaccinium myrtillus), carqueija (Pterospartum tridentatum), erva de São Roberto (Geranium robertium), urzes (Erica australis subsp. Aragonensis e Erica umbellata), tojo (Ulex minor), giestas (Cytisus scoparius) e Cystissus striatus). Carvalhais (Quercus pyrenaica) e Castiçais (Castanea sativa); Fauna: lobo ibérico (Canis lupus signatus); corço ibérico (Capreolus) (Gerês); pássaros cartazo nortenho (Saxicola rubetra), escrevedeira-amarela (Emberiza citrinella), picanço-de-dorso-ruivo (Lanius calliopt), narceja-comum (Gallinago gallinago), gralha-de-bico-vermelho (Pyrrhocorax pyrrhocorax), tataranhão (Pernis apivorus e Circus cyaneus), águia-real (Aquila chrysaetos); borboletas, escaravelhos e abelha ibérica (Apis mellifera iberlensis); gado bovino de raça Barrosã e Maronesa; gado suíno de raça Bísara; gado caprino de raça Serrana e Bravia; equinos selvagens de raça Garrana; Polinização Forte.
Interdependência	Sócio-cultural	O " espírito do lugar agroecológico"	Vida comunitária	Arquitetura popular	Islamento: Partilha de responsabilidades, deveres e benefícios(vizinhos); Comunitarismo; Partilha de terras; Baldios e compartes; Zezeira ou "à vez" ou "à rés"; Boi do Povo. Corte (ou lamas) do Boi; Rebanhos Comunitários; Colmador
					Lagares; Cortes do Boi (curral de granito tosco); Moínhos de Herdeiros e de Pisão; Eiras; Espigueiros ou Caniços e Canastros; Tanques e Lavadouros; Forno do Povo (edifício comunitário de granito tosco); Pormenores construtivos das coberturas primitivas de colmo.
			Património cultural	Tradições, festas e rituais	Arquitetura popular dos povos; Vivência comunitária; Ponte da Mizarela; Mosteiro de Santa Marta das Júnias; Cili. Castelo de Montalegre.
					Filhos da Terra; Entrudo; Magusto; Matança do porco; Festa do Fumeiro; Chega de Bois (não é tauromaquia, mas sim um comício); Artesanato de Burel;
Económico	Desenvolvimento Rural		Atividade primária	Atividade turística	Atividades de recriação (tradições, festas, rituais e lendas); Couto Misto (700 anos de história); Mundo rural antigo preservado e sustentável; Ancestral método de rega de lima; Pastagens seminaturais de montanha: Lameiros, um sistema ancestral presente no século XXI. Sistema produtivo e pastoril desenvolve-se a partir da aldeia, dentro de um padrão de crescimento em espiral: perto das casas estão as hortas, para a produção de alimentos para o consumo diário, segue a meia encosta e o planalto para pastagens de gado gaudro. Nos declives rochosos e nas encostas, é o pastio do gado miúdo. Pastagens para ferrá de centeio; rotação bienal, cereal (centeio) - batata e ferrejos (principalmente de centeio); Predomina a produção pecuária de bovinos, assente essencialmente em lameiros de regadio e também em incultos e baldios, sendo no entanto estes mais dedicados a caprinos. A manutenção de lameiros onde os cortes de limpeza das vales de rega (agueiras) são geralmente manuais e distribuem-se ao longo do ano, são feitos pelos "pastores de vacas" com sacchos, enquanto guardam os animais; O sistema agropastoril promove o autoconsumo e o rendiemnto familiar. A fertilidade da terra e dos sistemas agrícolas tradicionais é garantida peço estrume dos animais (como tem sido mantida ao longo dos séculos).
			Modernização da Agricultura	Desenvolvimento Rural	Recursos bioquímicos; Recursos genéticos endógenos (raças autótones suína, bovina, caprina e selvagem); Agricultura: cultivo de cereais de sequeiro (centeio), batata , couves, nabos, cenouras,cebolas, produção de castanha; Pecuária; Criação de gado (suíno, caprino, bovino) pastoncia e apicultura; Floresta: Carvalhais, Castiçais, Matos, Bétulas, lameiros, pastagens e baldios.
					Prémios e distinções internacionais: UNESCO e FAO . Ação educativa: Casa do Capitão - Ecomuseu de Barroso; Festas, feiras e artesanato; Produtos alimentares (tumeiro, carne, vegetais, cogumelos, mel).
					Agricultores como empresários agrícolas; Financiamento estatal e europeu; especialização produtiva/funcional; Produção média escala; Produção orientada pela lógica do mercado; Bom nível de equipamentos de mecanização agrícola e instalações pecuárias.
					Esforço para reduzir a dependência do mercado de fatores de produção externos à unidade produtiva, visando a redução de custos ao melhor aproveitamento dos recursos naturais; Utilização de novas atividades que permitem utilizar mais os recursos internos; Produção ambientalmente mais adequada, vislumbrando uma produção agroecológica; Práticas de cooperação e pluriatividade. Forte presença empresa familiar nos processos produtivos. Multifuncionalidade otimizada para o turismo.

O papel da paisagem na identidade local e regional tinha já sido destacado por Orlando Ribeiro, ao afirmar que a paisagem de hoje, correspondendo a um produto do passado, constitui um registo da memória coletiva (RIBEIRO, 1993).



Fotografia 1. Lameiros em degrau, com muros de pedra solta e posta, quase paralelos ao rio Cávado.

O Barroso são linhas fronteiriças invisíveis que delimitam o miolo do livro deste recanto ibérico transfronteiriço. Nestas montanhas, onde a terra se transforma em economia, a vida pulsa em cada canto. Aqui, perdura o antigo sistema de pastoreio, entrelaçado nos matos e nas gramíneas selvagens, criando um mosaico de cores e texturas. Sente-se o frago dos currais. Nos vales baixos, o tojo e o servum se complementam, enquanto nas alturas, os urzais de ericáceas servem de refúgio às vacas, sempre vigiados pelas bétulas. Este ciclo agrícola é tecido por laços familiares, onde a exploração da terra depende da extensão dos lameiros, do gado graúdo ou miúdo e da disponibilidade de mãos trabalhadoras.

Os lameiros fornecem o feno vital para os duros invernos, enquanto a força de trabalho conduz os animais pelas encostas, sendo as vacas mais autónomas, enquanto, nas zonas mais altas, o gado caprino depende muito do pastor. Todos enfrentam o desafio das serras. Neste “mar de pedra”, expressão utilizada pelo poeta transmontano Miguel Torga, a biodiversidade é com sentidos. São cenários, paisagens e ambientes que encaixam na narrativa de qualquer estudo ou estória da Península Ibérica.

As pessoas mantêm o seu modo de vida pastoril. Os animais apascentam nos campos. Os agroecossistemas exibem uma preservação dinâmica. O legado do comunitarismo manifesta-se no respeito pela memória e, em alguns lugares e quase sempre, pela aplicabilidade em boas práticas.



Fotografia 2 . Ancestral rega de lima. Linharelhos..

Corolário**Porquê Montalegre? Porquê Barroso ? Porquê RBTGX ?**

- Este município fica no lado português da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xeréz.
- Este município também faz parte do Barroso, região que se destaca por condições edafoclimáticas peculiares, que chegam ao ponto de impedir o cultivo tão lusitano da vinha. Nestas condições, desenvolveu-se um sistema agrário e alimentar que tem atraído a curiosidade de pesquisadores e turistas desde o início do séc. XX. Esse sistema é tão singular que a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) o declarou como Sítio Importante do Património Agrícola Mundial.
- No Barroso, o sistema agro-silvo-pastoril interligado não só promove a conservação ambiental, mas também garante a subsistência econômica das comunidades locais através da produção de carne de Vaca e Vitela Barrosã, reconhecida pela sua qualidade e métodos sustentáveis de produção.
- A Reserva sustenta práticas comunitárias de gestão de recursos, como o uso partilhado de baldios e a rotação de pastagens, promovendo uma interação sustentável entre habitantes e ambiente. Essa relação harmoniosa conserva a biodiversidade, valoriza produtos alimentares locais com identidade cultural e ambiental, e consolida a reserva como modelo de sustentabilidade.

- **Valorização, certificações e patrimonialização**

- Valorização da carne de porco bísaro e de carne bovina raças autóctones, a partir do final da década de 1980 (marcas de qualidade, processos de homologação,
- Sistema europeu de certificação DOP, IGP e ETG estabelecido em 1992 concretiza-se numa importante alavanca do desenvolvimento rural, em particular para os países da Europa do Sul
- Patrimonialização dos produtos alimentares da carne suína beneficiará a produção semi e intensiva, mas não a produção familiar. Situação diferente é aquela encontrada na carne de bovino, concretamente na Carne Barrosã DOP
- Promoção da Carne Barrosã DOP contribui para o seu reconhecimento internacional e para o retorno ao produtor pecuarista aquando da venda do animal ao matadouro e, logo depois, ao talhante (em todas as outras certificações alimentares do território barrosão, apesar de serem acompanhadas por uma forte carga de qualidade simbólica, não se verifica retorno financeiro ao transformador de alimento da carne de porco, seja presunto ou salsicharia).
- As raças caprinas portuguesas, como a serrana e a bravia, não possuem produtos certificados específicos, embora os cabritos das raças possam ser vendidos com certificação de indicação geográfica protegida (IGP). No entanto, a carne de cabrito patrimonializada não beneficia diretamente os pastores, apesar de sua importância na gastronomia local

- O porco sempre teve um papel central na região; não obstante o declínio temporário devido ao êxodo rural, a produção de carne de porco passou por uma fase de recuperação, especialmente através de produtos DOP, e atualmente está estável e sustentável. No entanto, essas tradições não foram reconhecidas como património imaterial, e muitas vezes são mantidas pelos próprios habitantes locais, que preservam e divulgam a sua qualidade através da produção artesanal
- O feijão terrestre, feijão do campo minhoto, variedade tradicional portuguesa, ameaçado de extinção, representa a arca do gosto português.
- Patrimonialização dos produtos alimentares da carne suína beneficiará a produção semi e intensiva, mas não a produção familiar. Situação diferente é aquela encontrada na carne de bovino, concretamente na Carne Barrosã DOP
- Reconhecimento, em 2009, da Reserva da Biosfera da UNESCO transfronteiriça Gerês / Jerez, que integra o Parque Nacional da Peneda-Gerês
- Reconhecimento do Sistema Agro-silvo-pastoril do Barroso como SIPAM - FAO (Sistema Importante Património Agrícola Mundial), em 2018.
- Os agricultores e recolectores, os criadores de animais e os produtores e transformadores de alimento, além de apontaram falta de diálogo, de comunicação e interação das entidades públicas com o património atribuído (FAO/SIPAM e RB Transfronteiriça Gerês-Xurés), ainda não reconhecem benefícios e contrapartidas para o território onde vivem. É fundamental um esforço consolidado na comunicação e sensibilização da população relativamente aos benefícios e desafios da patrimonialização do seu território.

• Comunitarismo

- No Barroso, devido ao clima rigoroso e à falta de comunicações, as pessoas agrupavam-se em pequenos povoados, em comunidade, pastoreando gados (as vezeiras) e realizando atividades agrícolas de subsistência (lameiros comunais). Esta tradição e coesão social deixa vestígios de organizações comunitárias de tipo pastoril ou agro-pastoril, propriedade comunitária, representada pelos montados e baldios, de fruição comum, revitalizadas face à importância da pastorícia, que a torna preferível ao domínio individual, o qual implica um parcelamento fechado que dificultaria e poderia mesmo impossibilitar a circulação de rebanhos. Abundam ainda edifícios comuns – moinhos e fornos do povo – por vezes touros de cobrição (que pastam em lameiros próprios também do povo, pertença de todos e que todos podem utilizar segundo regimes diversos estabelecidos pelas «juntas» de acordo com a tradição local e com certos princípios elementares de equidade e cuja conservação está a cargo da coletividade.
- A criação de cabras é uma tradição antiga; os pastores locais, muitas vezes introvertidos devido ao ambiente montanhoso, mantêm os rebanhos comunitários, pastoreando-os nas encostas das serras.

- **Especialização agrícola e a batata de semente**

- Os sistemas agrícolas tradicionais são responsáveis pela estrutura (e transformação) da paisagem rural. São eles o sistema tradicional agrícola bovino, caprino e o da exploração e horta, onde a atividade agrícola é multifuncional e as pessoas - criadores de porcos, pastores de cabras e vacas, são “feitores” da paisagem e do património natural e cultural.
- Especialização agrícola, durante os anos 1930, com destaque para a produção de vitelos e batatas para semente (cooperativa agrícola de produção de batata de semente de Montalegre fundada em 1932). Essa especialização foi impulsionada pelo uso das pastagens em regime de baldio, ocupando grande parte da região.
- A construção da barragem hidroelétrica do alto Rabagão, iniciada na década de 1960, teve um impacto significativo nas comunidades locais, submergindo terras de cultivo e lameiros e separando populações anteriormente conectadas
- Nos anos 1980, a batata de semente de Montalegre enfrentou um desafio sério de infestação. Autoridades locais e outras entidades (CoopBarroso, município de Montalegre, instituições académicas...) mobilizaram esforços para recuperar a produção do “ouro branco”, que representa uma fonte de renda relevante e uma parte importante da história e da identidade cultural da região do Alto Barroso

Corolário

- A dinâmica institucional e a procura de maior rendimento por parte do produtor pecuarista determinaram fortemente a evolução dos sistemas agrícolas tradicionais no território, que distingue as zonas de atuação da antiga Cooperativa Agrícola de Montalegre (hoje CoopBarroso, que orientou os seus associados para a melhoria da produtividade agrícola em sentido convencional e, simultaneamente, os criadores de gado optaram pela pecuária de corte, pelo sistema semi-intensivo e pelo peso vivo dos animais) e a zona influenciada pela AMIBA (que envida esforços no sentido da promoção e proteção do bovino barroso).
- Os sistemas deixaram de ter carácter de autossuficiência e passaram a ser sistemas comerciais e empresariais, com pouca dependência do exterior; Com a regressão das culturas temporárias, aconteceu a ocupação das terras pelas grandes culturas, sobretudo pelas culturas cerealíferas. Desde 1999, assiste-se ao processo de extensificação, no qual os cultivos agrícolas dão lugar às pastagens. O sistema agrícola parece capaz de se remunerar: não se observam campos abandonados. Além disso, a paisagem mostra também uma série de infraestruturas novas: os agricultores parecem bem equipados, principalmente, em termos de estábulos para bovinos e tratores. Possivelmente, isso resulta das medidas de apoio da Política Agrícola Comum aos agricultores, mas não apenas disso; é indicador também – uma vez mais – da viabilidade do sistema agrário ali existente..
- Foram identificados quatro produtos agrícolas – dois de origem vegetal (cereal - pão de centeio e broa de milho amarelo e leguminosa - feijão) e restantes de origem animal (carne de porco, carne de cabra, carne de vaca). Verificou-se também que, apesar dos esforços públicos, a proteção de alguns produtos de qualidade tradicional é insuficiente para reduzir o declínio agrícola.

Setor do turismo

- Despovoamento: num território tão isolado e tão próprio, genuíno e diverso, o turismo poderá contribuir para diminuir esta trajetória. As entidades públicas locais (incluindo a CIM Alto Tâmega e Barroso) têm vindo a estabelecer estratégias para promover a região
- Desde a pandemia COVID-19 assentou-se a procura por territórios de baixa densidade procurando o contacto com o meio rural e a natureza. Também originou algumas mudanças no perfil do turista que em alguns tipos começaram a privilegiar a autenticidade e genuinidade que caracteriza a meio rural,
- Ênfase no elemento água, com esforços no sentido da criação de condições para receber os visitantes através das estâncias termais valorizando os rios, praias fluviais e criação de uma rede lúdica de água.
- A gastronomia do Barroso é caracterizada por pratos tradicionais e sabores autênticos, que utilizam produtos locais como o cabrito, o fumeiro, produtos hortícolas (couve e feijão), a batata, o cabrito, vitela Barrosã, mel. A qualidade dos produtos locais e as valências que existem na oferta devem ser destacadas, com uma rede de contactos e cadeias curtas com os produtores locais (por exemplo, os restaurantes conseguem comprar Carne Barrosã diretamente ao produtor; diversos restaurantes dispõem de uma horta e do animal que lhes permite abastecer o seu estabelecimento, entre outros)
- No entanto, existem casos onde o abastecimento por produtos locais é um enorme desafio, como por exemplo: dificuldade em fazer pão com centeio local pois não existe produção de centeio para as padarias, devido ao trabalho moroso que este exige, e aquele que é produzido é dado aos animais. Sem produtores com capacidade de fornecer os estabelecimentos, a refeição oferecida aos turistas perde o seu vínculo com a produção local.
- Dificuldade no acesso a um território onde apenas se chega de carro. A falta de transportes públicos, em particular, autocarros, afasta turistas que preferem deslocar-se desse modo.
- Falta de recursos humanos qualificados no setor do turismo é um desafio significativo que pode dificultar a implementação de estratégias eficazes para promover um território
- A ausência de uma rede de animação turística bem desenvolvida pode resultar numa oferta limitada de atividades e eventos para os turistas, reduzindo assim a atratividade do destino.
- A falta de um produto turístico integrado também pode ser um obstáculo para o desenvolvimento do turismo na região. Sem uma abordagem coordenada para criar uma oferta turística abrangente e coesa, os visitantes podem ter dificuldade em entender e aproveitar todas as experiências disponíveis na área. Isso pode levar a uma perceção fragmentada do destino e diminuir o seu potencial de atratividade.

14 Referências bibliográficas

- ALBUQUERQUE, J. Pina Manique (1985), Carta das Regiões Naturais (caracterização eco fisionómica), (III.5), Portugal. Atlas do Ambiente, Instituto Hidrográfico, Lisboa
- ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4.ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004
- Barros, M. G. (2012). OS BALDIOS – História, Desenvolvimento e Gestão. O concelho de Ponte de Lima. Dissertação de Mestrado em Gestão Ambiental e Ordenamento do Território
- Câmara Municipal Cabeceiras de Basto, 2016. Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo 2017-2020.
- Câmara Municipal Vieira do Minho – Onde comer? (s.d.). Câmara Municipal Vieira do Minho.
- Câmara Municipal Boticas – Onde comer? (s.d.). Câmara Municipal Boticas.
- Câmara Municipal Montalegre – Onde comer? (s.d.). Câmara Municipal Montalegre.
- Câmara Municipal Cabeceiras de Basto – Onde comer? (s.d.). Câmara Municipal Cabeceiras de Basto.
- CIM Alto Minho, 2023. Planos de Ação de Natureza Territorial e Climática – Alto Tâmega e Barroso 360.
- CONTRERAS, J.; GARCIA ANAÍZ, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011
- CORDOVIL, Francisco; ROLO, Joaquim Cabral (2019). Territórios, rural e agriculturas – Portugal nos anos 2000 Edição: Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária Editor Responsável: Miguel Pestana (INIAV) Autores: ©Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária.
- Instituto Nacional de Estatística (2022). Número de estabelecimentos turísticos.
- Instituto Nacional de Estatística (2022). Número de dormidas nos estabelecimentos turísticos.
- Instituto Nacional de Estatística (2022). Proveitos totais.

- GREPPEA Groupe de Recherche pour l'Education et la Prospective-Produire, Entretenir et Accueillir (1999), La Multifonctionnalité de l'Agriculture et le Contract Territorial d'Exploitation, POUR, nº 164, Décembre.
- OLIVEIRA; Ernesto Veiga; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. 1995. Alfaia agrícola portuguesa.
- PEREIRA, J. Lima (1993), Aspetos Ecológico-Agrários da Produção Animal em Trás-os-Montes, Estudos Transmontanos (Nº 5), Vila Real.
- PIACCINI, D., et al. (2001). *Saúde e segurança no ambiente rural: uma análise epidemiológica*.
- RIBEIRO, O. (1987), Portugal. O Mediterrâneo e o Atlântico, 5ª Edição, Coleção Nova Universidade, Livraria Sá da Costa Editora, Lisboa.
- RIBEIRO, J. Alves (1985), Contribuição para o Estudo da Fitogeografia de Trás-os-Montes e Alto Douro, UTAD, Vila Real
- RIBEIRO, O.; LAUTENSACH, H.; DAVEAU, S. (1988), Geografia de Portugal (II Vol.) - O Ritmo Climático e a Paisagem, Edições João Sá da Costa, Lisboa.
- RIBEIRO, O. (1993) – Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico, Sá da Costa, Lisboa
- ROSÁRIO, Manuel F. Colaço do (1998), Ensaio de Caracterização Agrária Integrada do Norte de Portugal no Contexto do Continente, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.
- ROLO, J.C. (2003) - Para uma monografia dos espaços do rural: informação sobre a socioeconómica e agriculturas do rural (e concelhos) do continente português no final do século XX. ISA/DEASR-INIAP/EAN/ DEEESA-ANIMAR (ed), documento de trabalho n.º 4 do Projeto Agro n.º 62 As dinâmicas socioeconómicas dos espaços rurais do continente português, Lisboa, 135 p

15 Apêndices

15.1

Lista de Entrevistados

Entrevistado		Local	Data
João	Restaurante D. João	Montalegre	29/01/24
	Coop Barroso	Montalegre	29/01/24
Maria e António	Restaurante Monte Alegre	Covelas	29/01/24
Leonor Vila	Junta de Freguesia de Tourém	Tourém	30/01/24
	Casa dos Braganças	Tourém	30/01/24
Maria Fernandes	Produtora de gado e mel	Tourém	30/01/24
Javier	Empresário	Meuas	30/01/24
Albertina	Restaurante Casa do Preto	Pitões das Júnias	31/01/24
Lúcia Jorge	Junta de Freguesia de Pitões das Júnias	Pitões das Júnias	31/01/24
Gracinda	Padaria Pitões das Júnias	Pitões das Júnias	31/01/24
António	Restaurante D. Pedro	Pitões das Júnias	31/01/24
Júlio	Eco Museu Casa Capitão de Fafião	Fafião	31/01/24
Lino	Taberna Santiago	Fafião	31/01/24
Margarida	Eco Museu Casa Capitão de Salto	Salto	01/02/24
Rosa	Produtora de Manteiga	Salto	01/02/24
Vieira Leite	AMIBA	Salto	01/02/24
Rosa	Produtora de enchidos	Salto	01/02/24
Domingos Picão	Restaurante Picão	Salto	01/02/24
Benta	Casa da Lã	Cabeceiras de Basto	01/02/24
Teresa	Quinta do Raposinho	Cabeceiras de Basto	01/02/24
Maria	Restaurante Borda D'Água	Salto	01/02/24
Luís Pereira	Sótão de histórias	Online	02/02/24

Guião de entrevista

Em seguida, apresentam-se sete guiões de entrevistas utilizados durante o trabalho de campo, com os seus objetivos, perfis de entrevistados e perguntas

1- Entrevistas históricas

Objetivo:

Compreender o contexto histórico de desenvolvimento da paisagem e do sistema alimentar.

Perfil:

Pessoas mais velhas, com um profundo conhecimento da dinâmica local como, por exemplo, padres, ex-membros do poder local e outras pessoas recomendadas pelos entrevistados

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território do Barroso e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

As questões são desenhadas a cada entrevistado.

2- Representantes institucionais

Objetivo:

Apresentar o projeto. Requerer apoio para a realização do diagnóstico, em particular para a identificação e contacto com potenciais entrevistados.

Perfil:

Representantes de organizações locais com trabalho junto dos produtores de alimentos e operadores do setor do turismo.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território do Barroso e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Nota que o turismo tem valorizado o património gastronómico do Barroso?

Questões de apoio:

- Quais produtos locais têm sido valorizados e quais têm sido “esquecidos”?
- Existe relação entre essa valorização/esquecimento e o destino dos produtos no sistema agrícola (mercado vs. Autoconsumo)?
- Qual é o perfil dos operadores turísticos que têm contribuído para a valorização desses produtos (por oposição àqueles que não o fazem)?
- Os produtores de alimentos têm sido envolvidos na valorização do património alimentar? Como e por quem?

Bloco 3:

Questão de partida:

Esse património – quais são os desafios para manter os sistemas tradicionais que estão na sua base?

Questões de apoio:

- Qual é a trajetória de evolução recente dos sistemas alimentares tradicionais?
- Qual é o perfil daqueles produtores de alimentos que mantém sistemas alimentares tradicionais (por oposição àqueles que se afastam dele)?
- Conhece inovações interessantes que garantam ao sistema tradicional competitividade, sem pôr em causa as suas características tradicionais?
- Quais são os desafios à continuidade desse sistema?

Ao longo de toda a entrevistas mapear sempre potenciais entrevistados, a partir dos exemplos fornecidos para responder às questões.

3- Produtores de alimentos

Objetivo:

Descrever o sistema alimentar a partir da experiência de vida daqueles que participam dele, a sua lógica interna e os desafios à sua sustentabilidade ambiental e socioeconómica

Perfil:

“Guardiões da paisagem”, isto é, agricultores, pastores, padeiros e outros transformadores de alimentos que conduzem sistemas de produção que contribuem para a manutenção da paisagem e do património alimentar a ela associado.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Qual é a sua história como agricultor(a)/pastor(a)/padeiro(a)? Como tudo começou?

Questões de apoio:

- Qual a sua origem social? Seus pais tinham já essa profissão?
- Onde e com quem aprendeu o seu ofício?
- As terras onde cultiva são próprias ou arrendadas/comunitárias (baldios)/etc.?
- Que investimentos foram necessários para assegurar a rentabilidade do sistema produtivo? (Ex.: construção de currais; construção de queijaria; etc.)
- Qual a origem do financiamento para esses empreendimentos?
- Qual é a perspetiva de futuro? Vê os seus filhos seguirem na profissão?

Bloco 3:

Questão de partida:

Quais são os seus principais mercados?

Questões de apoio:

- Onde vende os produtos que produz?
- Qual é a importância do turismo para as suas vendas?
- Acredita que o turismo pode criar oportunidades para aumentar as suas vendas?
- Quais são os desafios para aproveitar as oportunidades trazidas pelo turismo?

Bloco 3:

Questão de partida: Quais são os pratos tradicionais da região?

Questões de apoio:

- Como era a alimentação no tempo dos seus pais?
- Como a produção local se combina historicamente com aquela comprada no mercado?
- Quais eram as comidas de carístia e as comidas de festa? Quais eram as épocas de carístia e as épocas de festa?
- Que pratos tradicionais podem hoje, na sua opinião, ter valor turístico?

4- Artesãos

Objetivo:

Identificar atividades complementares ao sistema produtivo tradicional, seja no fabrico de utensílios (cestaria), seja no aproveitamento de subprodutos (lanifícios), suas relações com esse sistema produtivo e sua necessidade para a preservação do sistema.

Perfil:

Artesãos que trabalhem com subprodutos ou produzam utensílios para os sistemas agrícolas tradicionais daquela paisagem alimentar?

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Qual é a sua história como agricultor(a)/pastor(a)/padeiro(a)? Como tudo começou?

Questões de apoio:

- Qual a sua origem social? Seus pais tinham já essa profissão?
- Onde e com quem aprendeu o seu ofício?
- Qual é a perspetiva de futuro? Vê os seus filhos seguirem na profissão?

Bloco 3:

Questão de partida:

Quais são os materiais que utiliza? Onde os obtém?

Questões de apoio:

- Tipos de materiais
- Destacar, entre fornecedores, aqueles que são “guardiões da paisagem”
- Qual é a relação entre a produção local e o artesanato?

Bloco 4:

Questão de partida: Quais são os pratos tradicionais da região?

Questões de apoio:

- Como era a alimentação no tempo dos seus pais?
- Como a produção local se combina historicamente com aquela comprada no mercado?
- Quais eram as comidas de carístia e as comidas de festa? Quais eram as épocas de carístia e as épocas de festa?
- Que pratos tradicionais podem hoje, na sua opinião, ter valor turístico?

5- Operadores turísticos (Restaurantes)

Objetivo:

Identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil:

Restaurantes que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património alimentar local.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Como começou o restaurante?

Questões de apoio:

- Qual é a capacidade do restaurante?
- Na construção, quais foram as opções feitas em termos de características arquitetónicas?
- Com que materiais foi construído?

Bloco 3:

Questão de partida:

Que tipo de produtos têm na ementa?

Questões de apoio:

- Que vinhos tem disponíveis?
- Onde faz compras?
- Que percentagem de produção é comprada a produtores locais?
- Se compra, quais são os desafios de comprar a produtores locais?
- Se não compra, porquê?

Bloco 4:

Questão de partida:

Como “vende” o seu restaurante? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Aposta no património alimentar local? Porquê?
- Aposta na produção local? Porquê?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

6- Operadores turísticos (Alojamentos)

Objetivo:

Identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil:

Hotéis que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património local.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Como começou o alojamento?

Questões de apoio:

- Qual é a capacidade do alojamento?
- Na construção, quais foram as opções feitas em termos de características arquitetónicas?
- Com que materiais foi construído?
- Com que tipo de licenciamento funciona o empreendimento?

Bloco 3:

Questão de partida:

Fornece refeições? Se sim, quais as ementas?

Questões de apoio:

- Os produtos oferecidos estão associados ao património alimentar do território?
- Se compra produtos locais, quais os maiores desafios

Bloco 4:

Questão de partida:

Como “vende” o seu alojamento? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Quais as estratégias de afirmação e agregação de valor?
- Inclui, nessas estratégias de agregação de valor, serviços de restauração e animação turística?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

7- Operadores turísticos (Animação turística)

Objetivo:

Identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil:

Empresas de animação turística que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património local.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Como surge a empresa de animação turística? Porquê?

Questões de apoio:

- Que tipo de produtos oferecem?
- Como envolvem as pessoas do território nessas experiências turísticas que promovem?
- Têm experiências em torno do património alimentar? Qual a sua importância para o negócio da empresa?
- Como se adaptam à sazonalidade da procura? E a outras dificuldades externas (incêndios, gelo, etc.)?

Bloco 3:

Questão de partida:

Têm interesse em desenvolver produtos baseados no património alimentar?

Questões de apoio:

- Quais seriam os maiores desafios?

Bloco 4:

Questão de partida:

Como “vende” as suas experiências turísticas? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Que imagem do território é passada na promoção dos seus produtos?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

Infografia do corolário

Sistema alimentar:



- **1ª Mudança:** primeira mudança decorreu do desenvolvimento, no norte de Portugal, de uma cadeia de **produção de bovinos**, destinada ao fornecimento de carne consumida na **cidade do Porto ou exportada para Inglaterra a partir do Porto**. Assim, as zonas de montanha, minhotas e transmontanas, como o Barroso, fornecem **os vitelos para ser engordados nas zonas baixas**, particularmente nos concelhos ao redor do Porto. Em nenhuma outra região serrana do Norte de Portugal, esse fenómeno teve o impacto que se observou no **Barroso**. O efeito bovino, de Montalegre e Boticas, cresceu 139% entre 1870 e 1925. Se as **pastagens permanentes nos planaltos, os lameiros, sempre foram destinadas, em primeiro lugar, aos bovinos**, a partir de então tornaram-se, de vez, inacessíveis aos caprinos.
- **2ª Mudança:** O território de Montalegre passou por transformações marcantes desde a **década de 1930, começando pela criação de condições para a produção de batata-semente**, favorecida pelo clima frio que reduz a contaminação por viroses. Nos anos 1960, a emigração aumentou o custo da mão de obra, afetando a competitividade local, mas deixou como legado a **Cooperativa Agrícola de Montalegre**. Na década de 1990, a **bovinicultura leiteira prosperou graças ao cultivo de milho para silagem**, sustentada pela **Política Agrícola Comum da União Europeia**. Após a **Reforma de 2013**, a **produção de leite tornou-se inviável**, resultando em mudanças no rebanho, com a **substituição da raça barrosã pela frísia holandesa e, posteriormente, pelo charolês**, cujas marcas ainda são visíveis no território.
- **3ª Mudança :** A transformação iniciada com o **25 de Abril de 1974** trouxe mudanças significativas ao território de Montalegre, como **o aumento do acesso à carne por parte das camadas mais pobres, possibilitando a posse e criação de porcos**. Esse aumento na produção de porcos foi crucial para a consolidação, décadas depois, das **Feiras do Fumeiro**, que hoje são importantes atrativos turísticos. A organização dessas feiras contou com a mobilização de mulheres de famílias humildes, conhecidas como **“cabaneiras”**, que **só puderam criar porcos e consumir carne após as melhorias econômicas e sociais da segunda metade dos anos 1970**.
- **4ª e última mudança:** A partir da **década de 1990**, o sistema agrícola de Montalegre passou a valorizar a qualidade de seus produtos, uma transformação liderada pela **Câmara Municipal de Montalegre, a COOPBARROSO, outras câmaras municipais vizinhas, as Zonas Agrárias locais e diversas organizações**. Esse **esforço coletivo** promoveu o **reconhecimento dos produtos agrícolas da região**, reforçando sua identidade e importância econômica.

Valorização,
certificações e
patrimonialização

Comunitarismo

Especialização
agrícola e a batata
de semente

Setor do turismo

Infografia do corolário

Evolução do sistema alimentar

Sistema Agrário de Montanha

3 sistemas de produção: o sistema de produção de cabras (sistema tradicional de caprinos), o sistema de produção de vacas em zonas altas e o sistema de produção de vacas em zonas baixas (sistema tradicional de bovinos).

3 “subsistemas”: **a horta em torno da casa, o campo onde o gado passa a maior parte do tempo e a floresta.**

A **batata, a couve e o feijão** são os principais produtos da horta, destinados tanto à alimentação da família, isto é, **à sopa**, quanto **à alimentação do porco**. O outro subsistema é o campo, onde o **centeio (ou a aveia)** é cultivado (a) **em rotação com dois anos de pousio: o restolho e o alqueive.**

Por fim, a família extrai alguns produtos espontâneos ou quase-espontâneos da floresta: seja a erva dos baldios pastoreada pelo rebanho; sejam as castanhas e os mísscaros e cogumelos colhidos pelos pastores. Desprezam a bolota. As entidades locais tentam o centeio para o seu resgate na alimentação humana.

Em suma, é um sistema alimentar: dominado por unidades familiares, de produção de legumes, hortaliças e leguminosas, com sistemas naturais de irrigação; criação das raças “bísaro” (porco) e “barrosã” (vaca); produção de salsicharia tradicional e artesanal, pão de mistura e manteiga.



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

Porquê Montalegre? Porquê Barroso ? Porquê RBTGX ?

- Este **município** fica no lado português da **Reserva da Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xeréz**.
- Este município também faz parte do **Barroso**, região que se destaca por condições edafoclimáticas peculiares, que chegam ao ponto de impedir o cultivo tão lusitano da vinha. Nestas condições, desenvolveu-se um sistema agrário e alimentar que tem atraído a curiosidade de pesquisadores e turistas desde o início do séc. XX. Esse sistema é tão singular que a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) o declarou como **Sítio Importante do Património Agrícola Mundial**.
- No **Barroso**, o **sistema agro-silvo-pastoril** interligado não só promove a **conservação ambiental**, mas também **garante a subsistência econômica das comunidades locais** através da **produção de carne de Vacá e Vitela Barrosã**, reconhecida pela sua **qualidade e métodos sustentáveis de produção**.
- A **Reserva** sustenta **práticas comunitárias de gestão de recursos**, como o **uso partilhado de baldios** e a **rotação de pastagens**, promovendo uma **interação sustentável entre habitantes e ambiente**. Essa relação harmoniosa **conserva a biodiversidade**, **valoriza produtos alimentares locais com identidade cultural e ambiental**, e consolida a reserva como **modelo de sustentabilidade**.

Objetivo:

Valorizar sistemas alimentar singulares, por meio do reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados

Juventude rural muitas vezes não é favorecida pelas políticas públicas

Entidades públicas

importância da patrimonialização alimentar . é preocupante que haja dificuldades significativas na implementação dessas denominações

As mulheres, como agentes de mudança e inovação,

Carência de investimentos e os processos burocráticos dos programas governamentais e/ou comunitários, podem desencorajar os jovens

Esforço contínuo de colaboração entre produtores, transformadores, entidades públicas e outros atores relevantes

Empoderamento das mulheres desempenha um papel fundamental na valorização dos sistemas alimentares singulares, especialmente no contexto das explorações agrícolas familiares.. guardião do saber.

Valorização,
certificações e
patrimonialização

Comunitarismo

Especialização
agrícola e a batata
de semente

Setor do turismo

Infografia do corolário

Os agricultores e recolectores, os criadores de animais e os produtores e transformadores de alimento, além de apontaram falta de diálogo, de comunicação e interação das entidades públicas com o património atribuído (FAO/SIPAM e RB Transfronteiriça Gerês-Xurés), ainda não reconhecem benefícios e contrapartidas para o território onde vivem

A patrimonialização dos produtos alimentares da carne suína beneficia talvez a produção semi e intensiva, mas não a produção familiar. Situação diferente é aquela encontrada na carne de bovino, concretamente na Carne Barrosã DOP

Living lab excelente, do ponto de vista antropológico e etnográfico.

Este território (com fronteiras invisíveis) é valorizado pelo seu contributo de dinâmicas de âmbito cultural e económico, tanto mais que a quantidade e diversidade de produtos de qualidade é significativa

O **porco** sempre teve um papel central na região; não obstante o declínio temporário devido ao êxodo rural, a produção de carne de porco passou por uma fase de recuperação, especialmente através de **produtos DOP**, e atualmente **está estável e sustentável**. No entanto, essas tradições não foram reconhecidas como património imaterial, e muitas vezes **são mantidas pelos próprios habitantes locais, que preservam e divulgam a sua qualidade através da produção artesanal**

É uma **paisagem relativamente pouco frequente**

O legado do comunitarismo manifesta-se no respeito pela memória e, em alguns lugares e quase sempre, pela aplicabilidade em boas práticas

Valorização,
certificações e
patrimonialização

Comunitarismo

Especialização
agrícola e a batata
de semente

Setor do turismo

Infografia do corolário

O feijão terrestre, feijão do campo minhoto, variedade tradicional portuguesa, ameaçado de extinção, representa a arca do gosto português

As raças caprinas portuguesas, como a serrana e a bravia, não possuem produtos certificados específicos, embora os cabritos das raças possam ser vendidos com certificação de indicação geográfica protegida (IGP). No entanto, a carne de cabrito patrimonializada não beneficia diretamente os pastores, apesar de sua importância na gastronomia local

Os novos critérios de elegibilidade e a redução de IFAP podem diminuir a pastorícia, (o fator 50% de redução de elegibilidade - introduzido em 2017, para áreas baldias com pastagens deve voltar a 100%).

Patrimonialização dos produtos alimentares da carne suína beneficiará a produção semi e intensiva, mas não a produção familiar. Situação diferente é aquela encontrada na carne de bovino, concretamente na Carne Barrosã DOP

Os pastores de gado bovino ou criadores de gado, podem ser mais propensos a receber apoio governamental ou a ter acesso a mercados mais lucrativos em comparação com os pastores de ovinos e caprinos. Porém, é importante reconhecer que todas as formas de produção animal desempenham papéis importantes na segurança alimentar, na economia rural e na preservação do meio ambiente em diferentes contextos. Valorizar e apoiar todas as comunidades pastoris, independentemente do tipo de gado que criam, é essencial para promover a sustentabilidade e a equidade no setor agrícola dos territórios.

Promoção da Carne Barrosã DOP contribui para o seu reconhecimento internacional e para o retorno ao produtor pecuarista aquando da venda do animal ao matadouro e, logo depois, ao talhante (em todas as outras certificações alimentares do território barrosão, apesar de serem acompanhadas por uma forte carga de qualidade simbólica, não se verifica retorno financeiro ao transformador de alimento da carne de porco, seja presunto ou salsicharia).

Valorização,
certificações e
patrimonialização

Comunitarismo

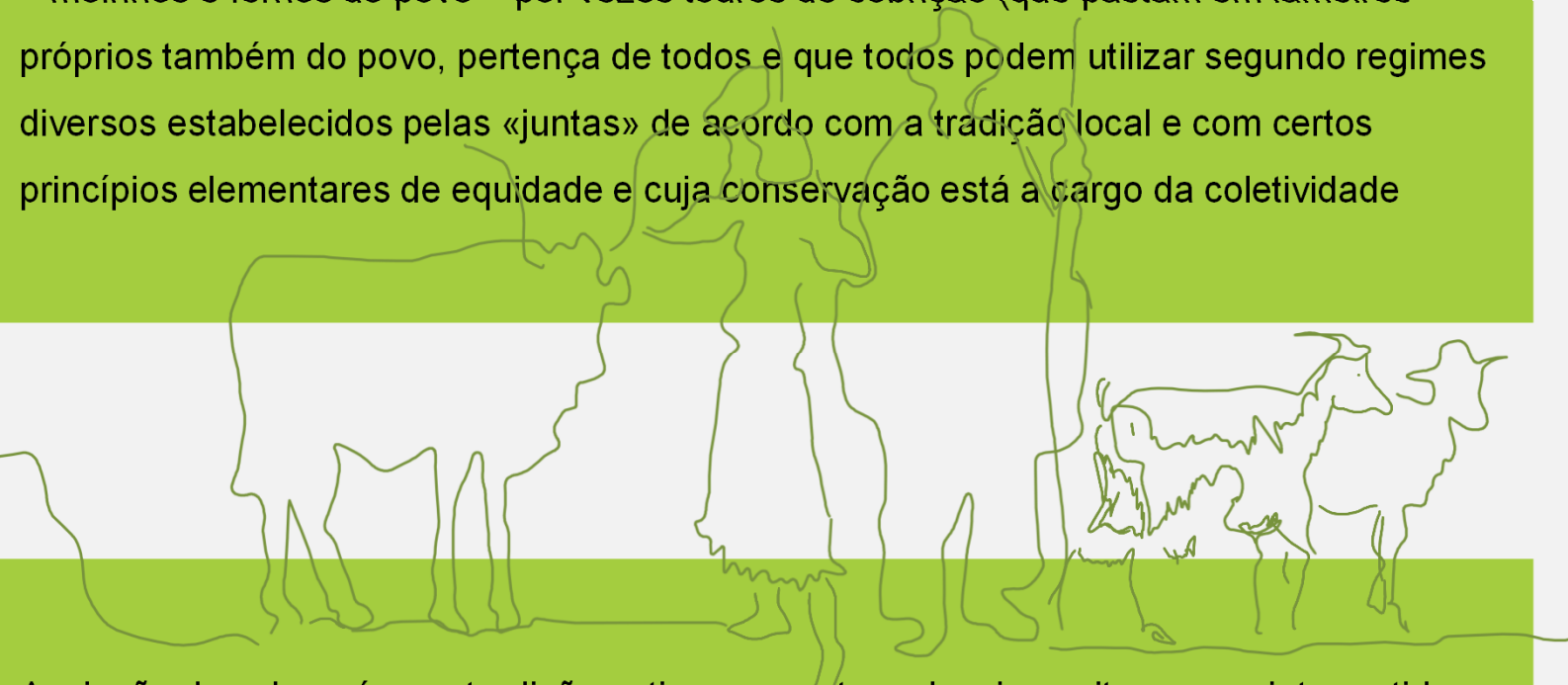
Especialização
agrícola e a batata
de semente

Setor do turismo

Infografia do corolário

No Barroso, devido ao clima rigoroso e à falta de comunicações, as pessoas agrupavam-se em **pequenos povoados**, em comunidade, pastoreando **gados (as vezeiras)** e realizando **atividades agrícolas de subsistência (lameiros comunais)**.

Esta tradição e coesão social deixa vestígios de **organizações comunitárias de tipo pastoril ou agro-pastoril, propriedade comunitária**, representada pelos montados e baldios, de **fruição comum**, revitalizadas face à importância da **pastorícia**, que a torna preferível ao domínio individual, o qual implica um parcelamento fechado que dificultaria e poderia mesmo impossibilitar a **circulação de rebanhos**. Abundam ainda edifícios comuns – moinhos e fornos do povo – por vezes touros de cobrição (que pastam em lameiros próprios também do povo, pertença de todos e que todos podem utilizar segundo regimes diversos estabelecidos pelas «juntas» de acordo com a tradição local e com certos princípios elementares de equidade e cuja conservação está a cargo da coletividade



A criação de cabras é uma tradição antiga; os pastores locais, muitas vezes introvertidos devido ao ambiente montanhoso, mantêm os rebanhos comunitários, pastoreando-os nas encostas das serras.



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

Infografia do corolário

- Os sistemas agrícolas tradicionais são responsáveis pela estrutura (e transformação) da paisagem rural. São eles o sistema tradicional agrícola bovino, caprino e o da exploração e horta, onde a atividade agrícola é multifuncional e as pessoas - criadores de porcos, pastores de cabras e vacas, são “feitores” da paisagem e do património natural e cultural.

- A construção da barragem hidroelétrica do alto Rabagão, iniciada na década de 1960, teve um impacto significativo nas comunidades locais, submergindo terras de cultivo e lameiros e separando populações anteriormente conectadas

- Nos anos 1980, a batata de semente de Montalegre enfrentou um desafio sério de infestação. Autoridades locais e outras entidades (CoopBarroso, Município de Montalegre, instituições académicas...) mobilizaram esforços para recuperar a produção do “ouro branco”, que representa uma fonte de renda relevante e uma parte importante da história e da identidade cultural da região do Alto Barroso

- Especialização agrícola, durante os anos 1930, com destaque para a produção de vitelos e batatas para semente (cooperativa agrícola de produção de batata de semente de Montalegre fundada em 1932).
- Essa especialização foi impulsionada pelo uso das pastagens em regime de baldio, ocupando grande parte da região

- A dinâmica institucional e a procura de maior rendimento por parte do produtor pecuarista determinaram fortemente a evolução dos sistemas agrícolas tradicionais no território, que distingue as zonas de atuação da antiga Cooperativa Agrícola de Montalegre (hoje CoopBarroso, que orientou os seus associados para a melhoria da produtividade agrícola em sentido convencional e, simultaneamente, os criadores de gado optaram pela pecuária de corte, pelo sistema semi-intensivo e pelo peso vivo dos animais) e a zona influenciada pela AMIBA (que envida esforços no sentido da promoção e proteção do bovino barrosão).



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

Infografia do corolário

- Os **sistemas** deixaram de ter **carácter de autossuficiência** e passaram a ser **sistemas comerciais e empresariais, com pouca dependência do exterior**;
- Com a regressão das culturas temporárias, aconteceu a ocupação das terras pelas grandes culturas, sobretudo pelas culturas cerealíferas. Desde 1999, assiste-se ao **processo de extensificação**, no qual **os cultivos agrícolas dão lugar às pastagens**.
- O sistema agrícola parece capaz de se remunerar: **não se observam campos abandonados**. Além disso, a paisagem mostra também uma série de infraestruturas novas: **os agricultores parecem bem equipados, principalmente, em termos de estábulo para bovinos e tratores**. Possivelmente, isso resulta das medidas de apoio da Política Agrícola Comum aos agricultores, mas não apenas disso; é indicador também – uma vez mais – da viabilidade do sistema agrário ali existente
- Foram identificados **quatro produtos agrícolas** – dois de origem vegetal (**cereal - pão de centeio e broa de milho amarelo e leguminosa - feijão**) e restantes de origem animal (**carne de porco, carne de cabra, carne de vaca**). Verificou-se também que, apesar dos esforços públicos, **a proteção de alguns produtos de qualidade tradicional é insuficiente** para reduzir o declínio agrícola.



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

Infografia do corolário

- O turismo **pode complementar as atividades agrícolas existentes**, gerando rendimento adicional, **preservando tradições culturais e modos de vida únicos**.

- O **turismo rural** pode ser uma estratégia eficaz, combinado com **atividades pluriativas**

- Falta de recursos humanos qualificados no setor do turismo

- Falta de um **produto turístico integrado** também pode ser um obstáculo para o desenvolvimento do turismo na região

- Despovoamento: num território tão isolado e tão próprio, genuíno e diverso, o **turismo poderá contribuir para diminuir esta trajetória**.

Sem uma abordagem coordenada para criar uma oferta turística abrangente e coesa, os visitantes podem ter dificuldade em entender e aproveitar todas as experiências disponíveis na área. Isso pode levar a uma percepção fragmentada do destino e diminuir o seu potencial de atratividade.

As entidades públicas locais (incluindo a CIM Alto Tâmega e Barroso) têm vindo a estabelecer estratégias para promover a região

- .Desde a pandemia COVID-19 assentou-se a procura por territórios de baixa densidade procurando **o contacto com o meio rural e a natureza**. Também originou algumas mudanças no perfil do turista que em alguns tipos começaram a **privilegiar a autenticidade e genuinidade que caracteriza a meio rural**,

- Ênfase **no elemento água**, com esforços no sentido da criação de condições para receber os **visitantes através das estâncias termais valorizando os rios, praias fluviais e criação de uma rede lúdica de água**



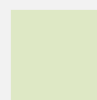
Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo



- A gastronomia do Barroso é caracterizada por pratos tradicionais e sabores autênticos, que utilizam produtos locais como **o cabrito, o fumeiro**, produtos hortícolas (**couve e feijão**), a **batata, vitela Barrosã e mel**.
- A qualidade dos produtos locais e as valências que existem na oferta devem ser destacadas, com uma rede de contactos e cadeias curtas com os produtores locais (por exemplo, os restaurantes conseguem comprar Carne Barrosã diretamente ao produtor; diversos restaurantes dispõem de uma horta e do animal que lhes permite abastecer o seu estabelecimento, entre outros)
- No entanto, existem casos onde o abastecimento por produtos locais é um enorme desafio, como por exemplo: **difículdade em fazer pão com centeio local** pois não existe produção de centeio para as padarias, devido ao trabalho moroso que este exige, e aquele que é produzido é dado aos animais.
- **Sem produtores com capacidade de fornecer os estabelecimentos**, a refeição oferecida aos turistas perde o seu vínculo com a produção local.



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

Infografia do corolário



carne de
porco &
enchidos &
presunto



carne
barresol



cabrito &
charfuná



brasa de
milho &
pão de
Centeio



feijão
turreste

- Dificuldade no acesso a um território onde apenas se chega de carro.
- A falta de transportes públicos, em particular, autocarros, afasta turistas que preferem deslocar-se desse modo

- Falta de recursos humanos qualificados no setor do turismo é um desafio significativo que pode dificultar a implementação de estratégias eficazes para promover um território

- A ausência de uma **rede de animação turística bem desenvolvida** pode resultar numa oferta limitada de atividades e eventos para os turistas, reduzindo assim a atratividade do destino



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Comunitarismo



Especialização
agrícola e a batata
de semente



Setor do turismo

FICHA TÉCNICA:

Autores: Vagari e ACTUAR



Este trabalho foi realizado no âmbito do projeto
PAGE – Paisagens Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras,
com apoio do Plano de Resiliência de Recuperação – PRR.

Consórcio/Parceiros:





PAGE