

#01

Diagnóstico Territorial

Diagnóstico da Paisagem Alimentar da Serra da Estrela



	1.1	
	1.1	
	1.1	
	1.1	
	1.1	
	1.1	
	1.1	
1. Introdução		3
	1.1	
2. O património alimentar da Serra da Estrela		5
	1.1	
3. Caracterização do sistema agrícola da Serra da Estrela		10
a) Análise da paisagem		14
b) Caracterização sucinta do sistema agrícola		19
c) Análise quantitativa dos pastores		20
d) Análise qualitativa dos pastores		23
	1.1	
4. Análise do setor do turismo		28
a) Análise quantitativa da oferta turística		29
b) Avaliação qualitativa do setor		31
	1.1	
5. a) Conclusões		36
b) Recomendações		40
	1.1	
6. Bibliografia		48
	1.1	
7. Anexos		50

INTRODUÇÃO

O Projeto PAGE – *Paisagens Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras* tem como objetivo valorizar sistemas alimentares singulares, por meio do reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados, da sistematização de inovações associadas 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 liderada pela a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu (ESAV), e da qual fazem parte igualmente a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, I.P. (CCDRC), a Associação dos Jovens Agricultores de Portugal (AJAP), o Centro de Competências de Agricultura Familiar e Agroecologia (CeCAFA), representado pela ACTUAR - Associação para a Cooperação e o Desenvolvimento, as PME VAGARI e ERVITAL e quatro jovens agricultores (Virtudes Outonais, Filipa Amaral, Vanessa Andrade e Sebastião Machado).

O projeto decorre em três territórios-piloto: a Serra da Estrela, o Barroso e a Serra de Serpa, onde serão realizados diagnósticos territoriais, que visam (i) proceder à identificação do património alimentar desse território; (ii) fazer uma caracterização breve 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.

Assim, a identificação do património alimentar de determinado território é apenas a porta de entrada do diagnóstico; o cerne deste trabalho é, portanto, a caracterização dos sistemas agrícolas tradicionais subjacentes a ele. É a compreensão destes sistemas agrícolas que permite encontrar sinergias entre atores, produtos e serviços, no contexto da dinamização da oferta turística.

Por este motivo, e em paralelo com a caracterização dos sistemas agrícolas, foi realizada também uma análise dos desafios do setor do turismo para valorizar a paisagem alimentar do território.

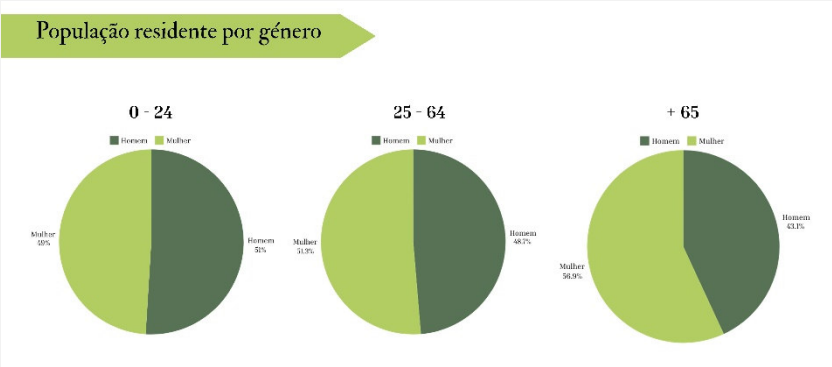
Neste contexto, apresenta-se o Diagnóstico Territorial da Serra da Estrela.

Este trabalho de caracterização dos sistemas agrícolas e de análise dos desafios no setor do turismo implicou três fases: (i) Em primeiro lugar, procedeu-se ao levantamento da informação secundária existente sobre os sistemas agrícolas e desafios no setor do turismo. Foram considerados dados estatísticos (incluindo, Recenseamentos Agrícolas); dados espaciais, particularmente relacionados às condicionantes da produção de alimentos e à ocupação e uso do solo; levantamento de informação primária e secundária dos estabelecimentos turísticos (RNT), levantamento de produtos e serviços turísticos e pesquisa de dados quantitativos da oferta e da procura da região em estudo (INE/TravelBi). (ii) Em seguida, tiveram lugar incursões no terreno para entrevistar operadores turísticos bem como produtoras e produtores de alimentos, visando aprofundar a reflexão sobre as dinâmicas atuais dos seus sistemas agrícolas. A pesquisa focou-se no norte do Parque Natural da Serra da Estrela, por razões que serão apontadas oportunamente. (iii) Por fim, foram sistematizadas informações secundárias e primárias e propostas recomendações que serão discutidas e aprofundadas durante a reunião de restituição e validação, prevista para o mês de junho de 2024.

Breve caraterização socio demográfica

	População total	0 - 24	25 - 64	+ 65
Beiras e Serra da Estrela	210 602	39 115	102 162	69 325
Celorico da Beira	6 583	1 200	3 072	2 311
Covilhã	46 455	9 228	23 387	13 840
Gouveia	12 222	2 095	5 458	4 669
Guarda	40 117	8 642	21 341	10 134
Manteigas	2 909	464	1 355	1 100
Seia	21 755	3 873	10 382	7 500

População empregada por C.A.F.			
	Total	Agricultura, produção animal, caça, floresta e pesca	Alojamento, restauração e similares
Beiras e Serra da Estrela	79 595	4 273	4 043
Celorico da Beira	2 436	190	119
Covilhã	18 130	424	1 034
Gouveia	4 032	246	189
Guarda	17 469	513	710
Manteigas	887	31	133
Seia	7 972	221	373



O PATRIMÓNIO ALIMENTAR DA SERRA DA ESTRELA

A valorização do património alimentar não é algo novo. Os processos de reconhecimento da qualidade de produtos associados a determinado território começaram no setor de vinhos e bebidas espirituosas, com a criação da Região Demarcada do Vinho do Porto, em 1756. O modelo de proteção atualmente em vigor, regulamentado pela Comunidade Europeia, entretanto, inspirou-se no modelo francês, cuja origem coincide com a criação do Comité Francês de Denominações de Origem dos Vinhos e Bebidas Espirituosas, em 1937 (Dias, 2005).

No caso da Serra da Estrela, a valorização do queijo teve um forte impulso em 1978, com a criação do Parque Natural da Serra da Estrela (PNSE). Como parte das suas atividades, o Parque promoveu, desde a sua criação até ao final da década de 1980, feiras do queijo destinadas não apenas a promover o produto, mas também com o intuito de melhorar a sua qualidade (Martinho, 1993). Contudo, apenas em 1984, com o decreto-lei n.º 146/84, tornou-se possível proteger legalmente o queijo, com a criação dessa região demarcada (Dinis, 1999). O decreto-lei foi influenciado por esse processo de revalorização do queijo tradicional da Serra da Estrela, que coincidiu com o momento de inversão na tendência de abandono da produção de ovinos, e estava acompanhado de um programa de investimentos: o Programa de Ovinocultura, Produção e Comercialização de Queijo Serra da Estrela – PROSERRA (idem).

Atualmente, o quadro regulatório encontra-se estabelecido pelo Regulamento (CEE) nº 2081/92. Este regulamento estabelece as Denominações de Origem Protegida (DOP) e Indicações Geográficas Protegidas (IGP). 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 (Dias, 2005). O modelo europeu resultou do desenvolvimento do modelo francês de reconhecimento da qualidade de vinhos (*idem*).

Este quadro normativo constitui-se, de imediato, uma alavanca do desenvolvimento rural (Piacchini *et. al.*, 2001), em particular para os países da Europa do Sul (Dias, 2005). 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 (Piacchini *et. al.*, 2001).

1. Não obstante, o processo só foi concluído em 1991. Apesar da região de produção do queijo Serra da Estrela ter sido demarcado em 1985, no ano seguinte, a acreditação da entidade certificadora só ficou concluída seis anos mais tarde (Dinis, 1999).

Rodrigues, Costa e Sardo (2021) fizeram um trabalho semelhante junto a 185 restaurantes dos municípios da Comunidade Intermunicipal das Beiras e da Serra das Estrela. O número de restaurantes entrevistados em cada município foi definido de forma proporcional à população, tendo sido selecionados os mais bem avaliados no website TripAdvisor. Este estudo incluiu produtos típicos que não estão protegidos, como é o caso dos enchidos.

Os seus resultados mostram que o cabrito, os enchidos e o borrego estão entre os pratos mais frequentemente oferecidos nas ementas nos restaurantes da região. Pela ordem de importância segue-se o queijo da Serra da Estrela e o vinho Dão. Curiosamente, as frutas e legumes – talvez até pelo seu “estatuto” nas refeições – aparecem em penúltimo lugar, à frente das compotas, bem atrás do bacalhau, dos enchidos citados individualmente e da carne bovina, e agrupadas em um item de hortaliças e frutas.

Os mapas foram elaborados a partir das informações contidas nos Cadernos de Especificações disponíveis em DGADR (2023).

A lista de produtos de qualidade utilizada por Duque e Pato diverge daquela usada no âmbito do presente Diagnóstico Territorial, uma vez que os territórios não coincidem. Duque e Pato consideraram o Queijo Serra da Estrela (DOP), a o Requeijão Serra da Estrela (DOP), o Borrego Serra da Estrela (DOP), a Maçã Bravo de Esmolfe (DOP), a Maçã da Beira Alta (IGP), a Castanha dos Soutos (DOP) e o Vinho do Dão (DOC). A lista usada no âmbito do presente Diagnóstico Territorial pode ser observada na Figura 1.

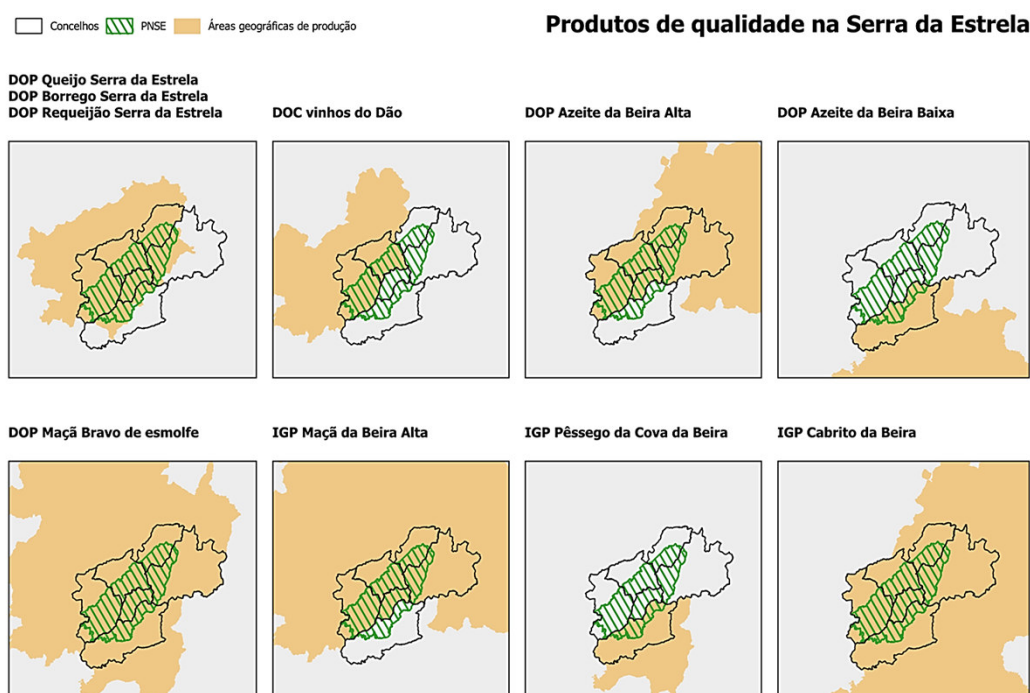


Figura 1 – Territórios dos produtos de qualidade da Serra da Estrela.
Fonte: Elaboração própria com base em DGADR (2003)

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, como 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). É, portanto, expectável que seja mais fácil promover, a título de exemplo, o cabrito das Beiras do que a maçã Bravo de Esmolfe.

Na Tabela 1, procurou-se entender o efeito das denominações de origem protegida em cada um dos seus territórios. Por certo, os dados do INE não indicam o tamanho dos efetivos ou as áreas plantadas com certificação DOP e IGP. Por essa razão, foi necessário considerar a totalidade de efetivos e áreas plantadas totais, certificadas e não certificadas. Assim, para ponderar o efeito das DOP do queijo, do borrego e do requeijão Serra da Estrela calculou-se a evolução do número de ovinos, medido em cabeças normais, entre 1989 e 2019, para o território correspondente à denominação de origem. Os resultados foram comparados com a variação nacional para o mesmo indicador.

Tabela 1 – Evolução de alguns indicadores agrícolas nos territórios protegidos com DOP, DOC ou IGP

Território	Indicador (INE)	1989	2019	Variação	Variação Nacional
DOP Queijo Serra da Estrela	Ovinos (CN)	17.221	12.734	-26,1	-25,4
DOC Vinhos do Dão	Vinha (ha)	25.662	15.158	-40,9	-34,9
DOP Maçã Bravo de Esmolfe	Macieiras (ha)	6.806	5.942	-12,7	-48,3
DOP Azeite da Beira Alta	Olival (ha)	12.419	13.269	6,8	10,8
DOP Azeite da Beira Baixa	Olival (ha)	44.603	34.065	-23,6	10,8
IGP Cabrito da Beira	Caprinos (CN)	71.860	37.217	-48,2	-48,3
IGP Maçã das Beiras	Macieiras (ha)	6.194	5.953	-3,9	-48,3
IGP Pêssego da Cova da Beira	Pessegueiros (ha)	2.380	1.530	-35,7	-77,5

Fonte: Elaboração própria com base em dados do INE.

A despeito do esforço realizado pelo Estado para proteger esses produtos, a Tabela 1 mostra que a proteção legal teve poucos efeitos na preservação dos efetivos e das áreas plantadas. Apenas nos territórios da Maçã Bravo de Esmolfe, da Maçã das Beiras e do Pêssego da Cova da Beira se nota uma redução das áreas plantadas de culturas permanentes substancialmente inferior à registada a nível nacional. Mas isso parece decorrer do facto dessas áreas serem historicamente reduzidas.

3

CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA AGRÍCOLA
DA SERRA DA ESTRELA

Na secção anterior, foi feita uma aproximação ao património alimentar da Serra da Estrela. Essa aproximação implicou a identificação dos produtos agrícolas que são alvo de políticas públicas pela sua qualidade tradicional vinculada ao território. Foram identificados dez produtos agrícolas, estando os três primeiros intimamente associados. Verificou-se também que, apesar dos esforços públicos, a proteção de alguns produtos de qualidade tradicional é insuficiente para reduzir o declínio agrícola.

A despeito de limitações que possam existir na caracterização do património alimentar, nesta seção procura-se entender os sistemas agrícolas subjacentes a eles. O ponto de partida é a constatação de que quatro desses produtos provêm da produção pecuária e os demais seis correspondem a culturas permanentes.

Por isso, os mapas da Figura 2 apresentam a principal cultura permanente, em hectares de plantação, e o principal rebanho, em cabeças normais, por freguesia.

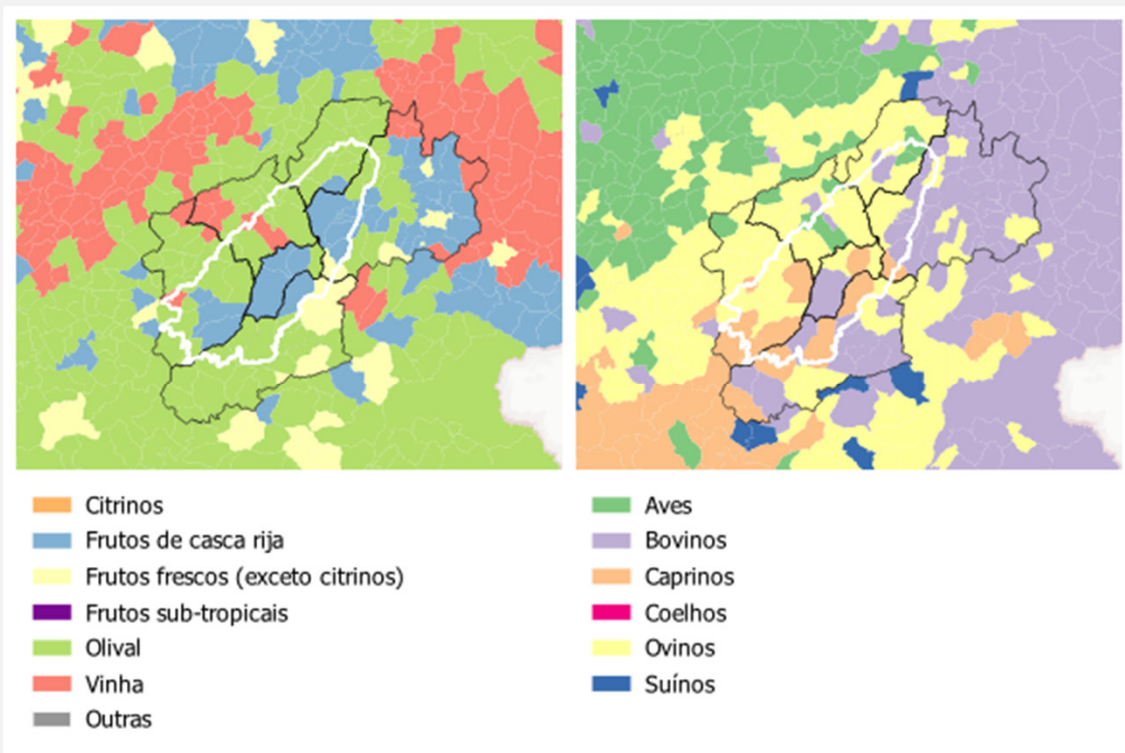


Figura 2 – Principal cultura permanente, em hectares plantados, e rebanho, em cabeças normais em torno do Parque Natural da Serra da Estrela. Fonte: Elaboração própria com base em dados do INE.

As culturas perenes estão, principalmente, nas zonas mais baixas. Particularmente a vinha está distante dos limites do PNSE, inclusive fora dos seis concelhos pelos quais o PNSE se distribui. O próprio caderno de encargos da Maçã Bravo de Esmolfe indica que a zona de cultivo ótima dessa variedade se localiza entre os 350 e os 550 metros de altitude. O olival, por sua vez, parece alcançar zonas mais altas, mas, no centro do PNSE, dá lugar ao castanheiro. Já os ovinos ocupam a vertente oeste e o topo da serra, dividindo com os bovinos a importância na vertente leste do PNSE.

São estas considerações que nos permitem associar as denominações de origem e indicações geográficas acima referidas com dois sistemas agrários distintos: um de zonas baixas e de meia encosta onde as culturas permanentes são viáveis e outro nas zonas mais altas da serra, dominado pela pecuária, em particular, pelos ovinos. 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, em função das entrevistas e auscultações realizadas, foi decidido focar sobre a área do Parque Natural da Serra da Estrela, isto é, analisar o sistema agrário de montanha. Presumiu-se que este sistema estaria mais bem conservado no sentido ecológico e social. Por outras palavras, esta seleção foi baseada na hipótese segundo a qual o Plano de Ordenamento do Parque Natural da Serra da Estrela funciona como um limitante ao desenvolvimento da agricultura convencional. Assim, esperava-se um sistema mais biodiverso e portador de técnicas legadas pela tradição e adequadas ao ecossistema.

A conservação dessa biodiversidade e dessas técnicas tradicionais são propícias ao desenvolvimento de paisagens alimentares. Por um lado, elas asseguram produtos alimentares de qualidade extraordinária, que constituem um recurso cada vez mais valorizado pelos turistas. Por outro lado, essa biodiversidade e esse conjunto de conhecimentos e técnicas tradicionais associadas constituem, por si mesmos, um recurso turístico. Os turistas, particularmente os de elevada formação e rendimento, sentem prazer em observar espécies animais e vegetais, bem como atividades humanas com características particulares, particularmente, aquelas associadas às tradições dos lugares que visitam.

Entretanto, a decisão de focar o trabalho de campo no PNSE passou ainda por refinamento posterior. Para isso, foram utilizados dados cartográficos, estatísticos e realizada uma reunião com atores do território. Dos diversos mapas do território produzidos antes das visitas ao terreno, a Carta de Ocupação de Solo (COS) de 2018, produzida pela Direção Geral de Ordenamento do Território, revelou-se o mais útil. O recorte da Carta para os concelhos que fazem parte do Parque Natural da Serra da Estrela é apresentado na Figura 3.

A partir da análise deste recorte (ver Figura 3), verifica-se que a agricultura é muito mais relevante fora dos limites do PNSE do que dentro. Em toda a parte, os limites do Parque 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%), mas também pelas restrições impostas pelo Plano de Ordenamento do PNSE às atividades humanas. Note-se uma mancha a sudoeste dos limites do PNSE sem agricultura. Também aqui os declives são superiores a 25%, mostrando que a topografia é um fator mais determinante da ausência de atividade agrícola do que a circunscrição legal do parque.

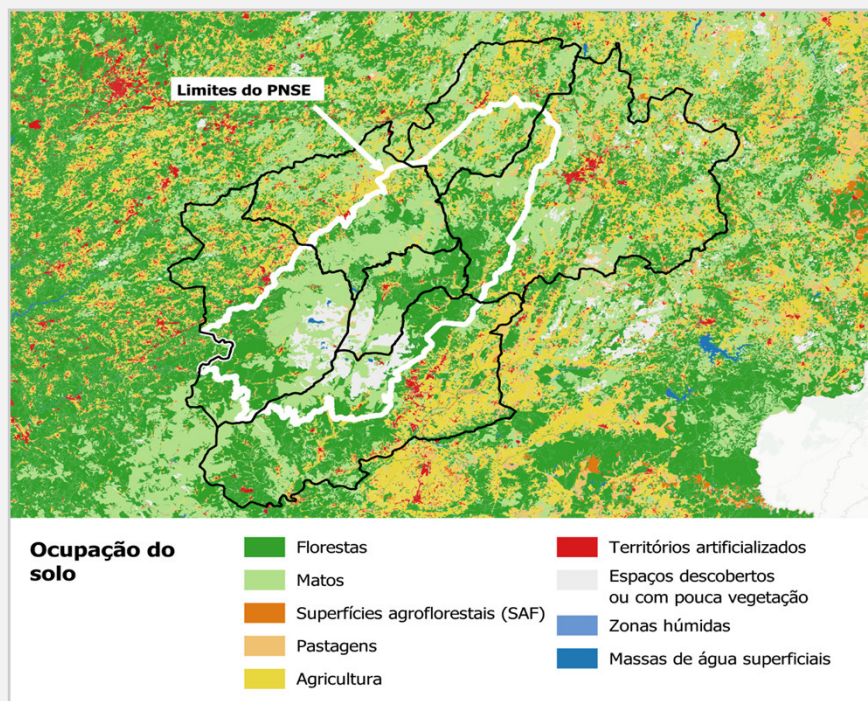


Figura 3 – Carta de ocupação de solo do ano para o ano de 2018 para os concelhos da Celorico da Beira, Covilhã, Gouveia, Guarda, Manteigas e Seia.

Fonte: Elaborado por Vagari, com base em dados da DGOT.

A leitura de mapas indicou a necessidade de focar o projeto na metade norte da Serra da Estrela, onde declives menos acentuados parecem explicar a presença de atividade agrícola. Mas não só. Na medida em que importantes pontos turísticos se encontram na metade sul da serra, em particular, na Torre e Penhas Douradas, aventou-se a hipótese de que a maior presença da atividade agrícola a norte decorria também de uma menor competição por recursos, em particular, a mão-de-obra, particularmente com o turismo.

3 a) Análise da paisagem

A proposta de centrar o trabalho na metade norte da serra foi confirmada na primeira reunião com atores locais, realizada no dia 4 de novembro de 2023. Dados os objetivos do PAGE, foi recomendado prestar particular atenção às aldeias de Videmonte e Folgoso, onde a agricultura e a pastorícia tradicional têm maior dinamismo

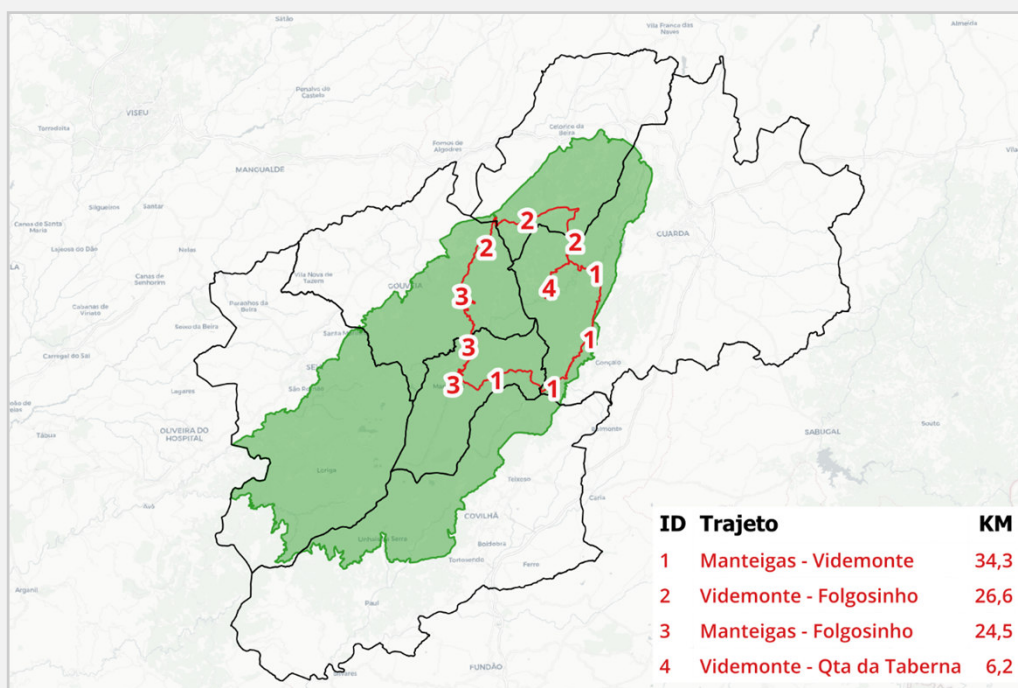


Figura 4 – Trajetos utilizados para realizar a leitura da paisagem do PNSE.

Fonte: Elaborado por Vagari.

Portanto, a Serra da Estrela foi dividida, no âmbito desta análise, entre uma parte a nordeste de Manteigas e outra a sudoeste desta vila. A análise, pelas razões indicadas, incidiu apenas sobre a primeira. Ainda assim, a parte “norte” (mais exatamente nordeste, mas é referida assim também pelos atores locais) foi dividida em duas zonas, para efeitos da análise: o sistema de vales encaixados da montanha e o planalto da serra.

Zona 1: Vales encaixados de meia encosta

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. Nos vales da Serra da Estrela (ver Figura 5) verificam-se algumas diferenças que podem ser atribuídas à menor produtividade das culturas, decorrente da altitude: a ausência de lugares e a ausência de hortas. Os campos ocupam aqui, regra geral, todo o espaço entre a água e a floresta.

Estes campos são trabalhados, provavelmente, pela população da aldeia mais próxima, a saber, Famalicão da Serra. Como já assinalou Orlando Ribeiro (1941), para fazer face à menor produtividade das terras (ou à necessidade de optar por culturas menos produtivas, como o centeio em lugar do trigo) os habitantes das serras são obrigados a cultivar áreas maiores, que se estendem para longe das suas casas. Pela distância entre estes campos e a aldeia, também aqui não se encontram hortas: elas estão junto às aldeias.

A paisagem também indica um abandono dos campos bastante marcado. Alguns terrenos que já foram arroteados no passado, manifestam agora o surgimento de floresta secundária (ver locais marcados com setas brancas na Figura 3). Isso não depende da qualidade dos solos, isto é, da sua localização na paisagem – geralmente, os terrenos mais próximos à linha de água são mais produtivos, não apenas pelo acesso à água, mas também pela sedimentação de materiais erodidos de terrenos mais elevados. O abandono da atividade agrícola é generalizado

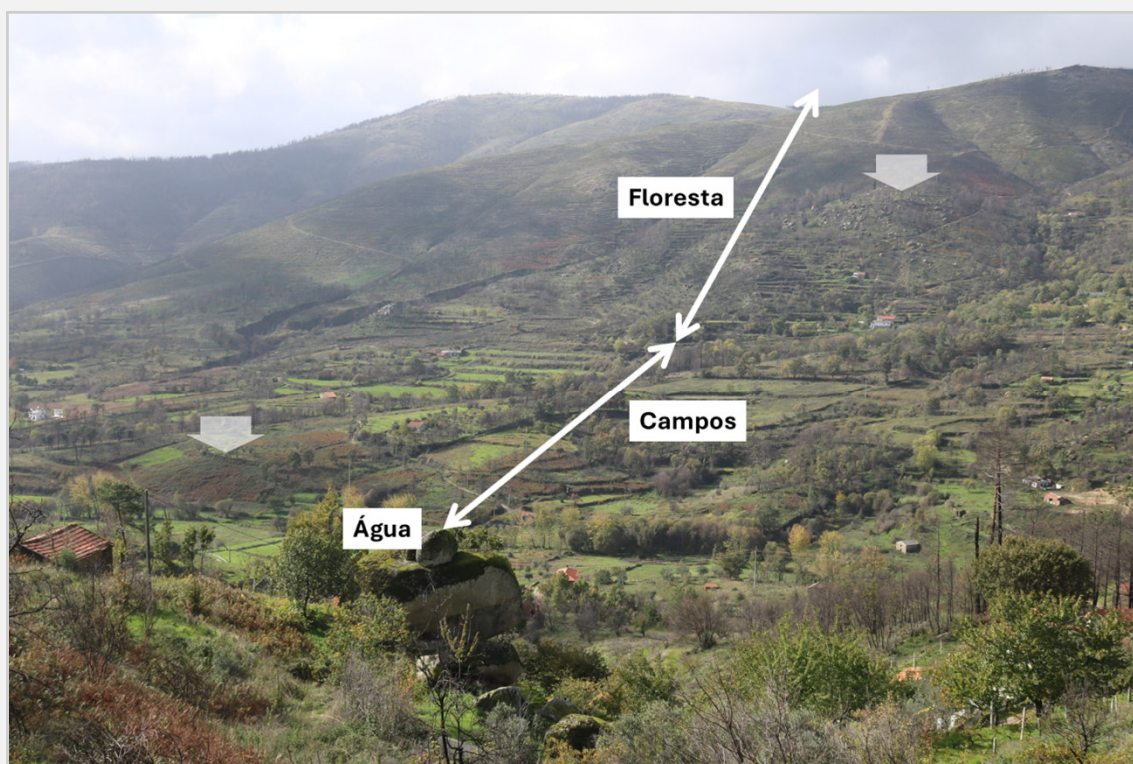


Figura 5 – Vale encaixado na Serra da Estrela, junto à aldeia de Famalicão da Serra. Foto de Joana Dias

Apesar de se observarem poucas ovelhas, por toda a parte se veem redes ovelheiras mantidas em boas condições. Algumas delas mesmo novas. Isto indica que a produção de pequenos ruminantes, aparentemente, parece estar em desenvolvimento. Além disso, é impossível distinguir os campos agrícolas das pastagens, pois – como será detalhado adiante – não apenas o pousio, inserido na rotação com o centeio, serve de pastagem, com o próprio centeio, entre até março, serve de pastagem.

Por fim, encontram-se poucas culturas perenes. Apenas em torno de Linhares da Beira, isto é, no extremo norte do PSNE, a vinha e o olival parecem ganhar importância. Alguns olivais novos e muitas vinhas sem manutenção, entretanto, parecem indicar que enquanto o olival mantém a sua competitividade, as vinhas estão a perdê-la.

Esta paisagem retrata também importantes sequelas dos incêndios florestais. A zona florestal é hoje solo descoberto, onde a madeira ardida já foi retirada. Em alguns pontos da paisagem, ainda se vêem máquinas a retirar a madeira queimada pelo incêndio florestal de 2022. A reflorestação em curso é feita em linha e com a construção de pequenos socacos, o que só resultará da intervenção de entidades especializadas, provavelmente, do PNSE.

Zona 2: Norte do planalto da Serra da Estrela

Ao longo do Caminho Natural, estrada que liga Manteigas a Folgoso (caminho 4, na Figura 2), bem como na Quinta da Taberna, localidade da freguesia de Videmonte, a paisagem distingue-se das demais paisagens do norte do PNSE que foi possível observar. Apesar da altitude, em torno dos 1.000 metros, a topografia é muito mais plana, como mostra a Figura 6.

Aqui não se veem campos agrícolas; tudo são pastos. Também não existem aldeias, mas apenas algumas casas dispersas pela paisagem e, em torno delas, algumas hortas. As pastagens alternam-se, na paisagem, com áreas incultas, em particular, de afloramento rochoso e giestas. É possível observar alguns bovinos e as cercas, com dois arames, sendo o de cima elétrico, são incapazes de conter ovelhas.

Nesta zona, parece que os pequenos ruminantes deram lugar a bovinos (ou melhor, vêm dando lugar: as estatísticas ainda mostram uma presença maior de pequenos ruminantes, mas em declínio).



Figura 6 – Vale Gaspar, Serra da Estrela. Foto: Tânia Cunha

Os terrenos também não apresentam o retalhamento observado nos vales encaixados. Aqui os “casais” (como foram chamados em algumas entrevistas) têm algumas dezenas ou mesmo uma centena de hectares. Tão importante quanto a topografia é a estrutura fundiária que distingue as suas zonas.

Muito embora, de um ponto de vista cénico, esta zona seja bastante apreciada, esta é também a que mais se afasta do sistema alimentar tradicional da Serra da Estrela. Antecipando informações discutidas adiante, esta região passa por um processo de “extensificação”, entendida como redução do trabalho investido na agricultura. Por essa razão, o gado bovino tem tomado o lugar dos rebanhos de ovinos e caprinos. Entretanto, Casais de Folgosinho, freguesia de Folgosinho, e Quinta da Taberna, na freguesia de Videmonte, são locais de transição entre as duas zonas. Apresentam já algumas características cénicas do planalto da Serra da Estrela, mas os rebanhos de ovelhas e cabras ainda não deram lugar aos bovinos.

2 b) Caracterização sucinta do sistema agrário

Os ovinos e caprinos ocupam o centro do sistema agrícola tradicional da Serra da Estrela. São estes 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). Apesar disso, o sistema agrícola não se confunde com a produção de pequenos ruminantes. Como mostra a Figura 7, grande parte da produção que alimenta a família agricultora provém da horta em torno da casa. Os produtos do campo, incluindo o queijo e o borrego, são principalmente destinados ao mercado.

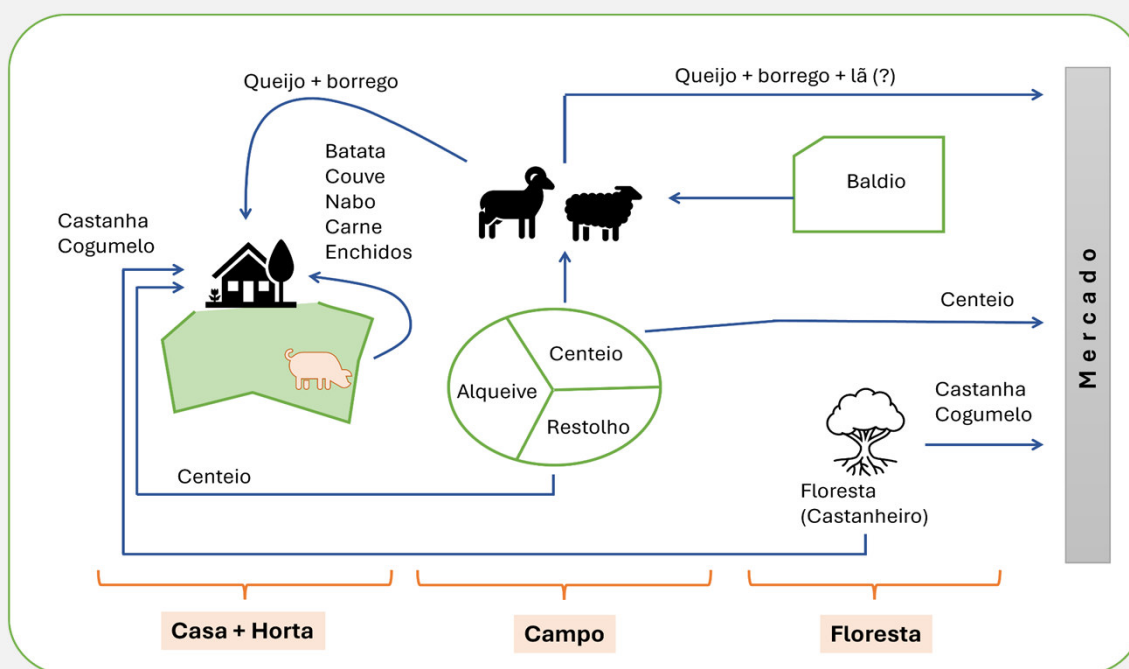


Figura 7 – Diagrama de fluxo de produtos do sistema agrícola tradicional da Serra da Estrela. Fonte: Elaborado por Vagari.

O sistema pode ser descrito considerando três “subsistemas”: a horta em torno da casa; o campo, onde o rebanho passa a maior parte do tempo; e a floresta. A batata, a couve e o nabo 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 é cultivado em rotação com dois anos de pousio: o restolho e o alqueive. O gado pastoreia o centeio, fazendo uma poda da planta entre novembro e fevereiro; do restolho e do alqueive, é retirada, ainda, parte da sua alimentação. 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.

3 c) Análise quantitativa dos pastores

Na área do PNSE existiam, à passagem do Censo Agrícolas de 2019, 553 explorações especializadas em pequenos ruminantes, 634 explorações com ovinos e 441 explorações com caprinos. Infelizmente, os dados dos censos não permitem conhecer quantas explorações com ovinos têm também caprinos e vice-versa; também não é possível saber quantas empresas com ovinos e/ou caprinos são especializadas na produção de pequenos ruminantes. Além disso, enquanto os indicadores económicos estão disponíveis segundo o tipo de especialização, os indicadores técnicos são apresentados para todas as explorações com ovinos ou caprinos. Logo, as tentativas de quantificação dos pastores abaixo têm limitações decorrentes das estatísticas disponíveis.

O indicador económico mais importante é a dimensão das explorações. Segundo o INE, metade das explorações especializadas em pequenos ruminantes são muito pequenas, isto é, têm um faturamento anual menor que 8 mil euros. Um terço fatura entre 8 e 25 mil euros e são consideradas pequenas. E cerca de 17% são médias ou grandes, isto é, têm um rendimento anual superior a 25 mil euros (ver Figura 8).

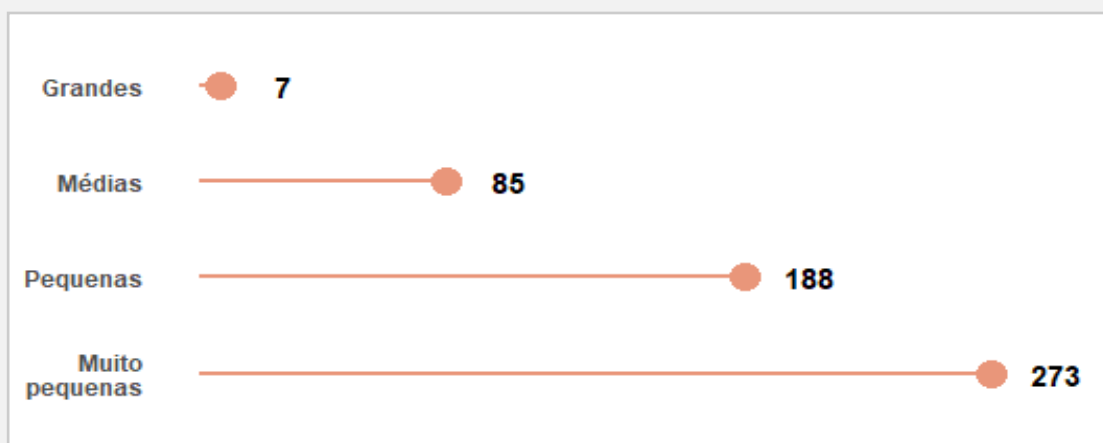


Figura 8 – Distribuição das explorações especializadas em pequenos ruminantes por dimensão económica. Fonte: Elaborado por Vagari com base em dados do INE.

Entretanto, para avaliar o tamanho dos rebanhos deve considerar-se não as explorações especializadas em pequenos ruminantes, mas aquelas que têm ovinos, uma vez que é assim que o INE organiza os dados disponibilizados. Das 634 explorações com ovinos, cerca de 70% das explorações têm menos de 50 animais; 15% têm entre 50 a 100 animais e outros 15% têm mais de 100 animais (ver Figura 9).

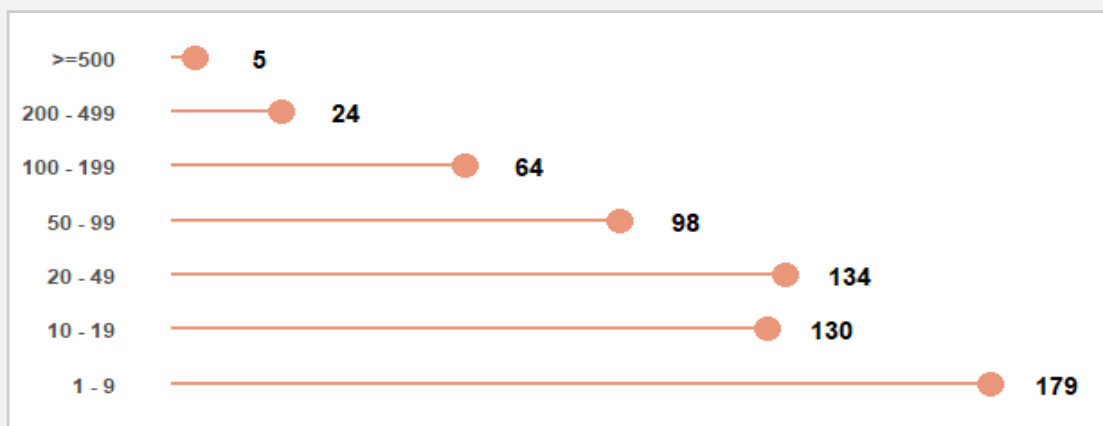


Figura 9 – Distribuição das explorações com ovinos por classes de rebanho (em n.º de ovinos). Fonte: Elaborado por Vagari com base em dados do INE.

Por certo, os pastores, além de ovelhas, regra geral, têm cabras. Assim, é necessário supor que os rebanhos são maiores do que aquilo que a Figura 9 dá a entender. Não obstante, dados do Recenseamento Agrícola não são adequados à caracterização de rebanhos com diferentes espécies.

Na área do PNSE existem 65 freguesias, das quais 44 estão inteiramente dentro do Parque e 21 apenas de forma parcial. Dos 1.392 km² que ocupam estas 65 freguesias, apenas 981 pertencem ao PNSE. Apesar desta diferença, é inevitável tomar os dados estatísticos relativos às 65 freguesias como representativos da agricultura feita no PNSE, uma vez que a freguesia é a unidade mínima considerada no Recenseamento Agrícola.

Por isso, uma vez apresentados os grandes números sobre a principal espécie, os ovinos, devem-se ajustar as conclusões com base em dados qualitativos recolhidos durante o trabalho de campo. Os pastores visitados tinham em torno de 100 animais, dos quais 20 eram cabras. Logo, assumindo esta proporção de 4:1, se 70% das explorações têm até 50 ovinos, então 70% dos pastores criam entre 60 a 65 animais, entre ovinos e caprinos. Os rebanhos com mais de 200 ovelhas são raros, entre outros motivos, porque implica a construção de infraestruturas, em particular, ovis maiores, o que é bastante dificultado pelo Plano de Ordenamento do PNSE. Por outro lado, rebanhos menores que 20 a 30 animais são vistos como um hobby, e não como profissão.

Note-se, ainda, que algumas zonas da Serra da Estrela são mais propícias a cabras do que a ovelhas. São regiões de declives acentuados, mas ainda aproveitáveis pelo pastoreio, das quais se destaca a margem direita do rio Zêzere. Nestes casos, os pastores podem ter rebanhos exclusivamente de cabras ou com mais cabras que ovelhas (ver Figura 2 acima).

Por último, vejam-se as superfícies forrageiras com que contam as explorações com ovinos. De acordo com dados do Recenseamento Agrícola de 2019, um quinto das explorações com ovinos conta com pelo menos 20 hectares de pastos, prados e forragens. Muito embora haja um bom número de explorações de menor dimensão – 50% das explorações têm menos de 5 ha de superfície forrageira –, as explorações com ovinos são relativamente grandes, para o contexto português. Além disso, ainda contam com acesso a áreas consideráveis de baldios.

3 d) Análise qualitativa dos pastores

As entrevistas realizadas focaram-se em pastores mais bem-sucedidos, mas que ainda preservam práticas e saberes tradicionais. Esta opção visava identificar inovações que não descaracterizam as formas de produção tradicional e, mais do que isso, contribuem para a sua produção dinâmica. Os entrevistados foram identificados por instituições locais.

Esta abordagem não permitiu identificar famílias agricultoras com cerca de 20 a 40 animais, uma vez que não são vistos como pastores. Para os entrevistados, estes criam ovelhas como “passatempo”. No extremo oposto, também não foi possível identificar pastores com 150 ou mais ovelhas. São poucos os que conseguem ter rebanhos tão grandes na Serra da Estrela e os identificados não estavam disponíveis para entrevista, durante o período de trabalho de campo. Sabe-se, contudo, que estes grandes pastores tendem a vender o leite, em vez de produzir queijo.

Os pastores entrevistados são, regra geral, um casal que possui entre 50 a 100 ovelhas e vende queijo. Podem ser filhos de pastores, que, por falta de oportunidades ou amor à profissão, permaneceram na atividade da família, ou neo-rurais que fugiram da vida urbana. Tradicionalmente, o homem cuida das ovelhas e a mulher da queijaria; contudo, em alguns casos, a mulher também já se envolve no pastoreio. Entretanto, nenhum dos homens entrevistados participa diretamente do fabrico de queijo. O pastoreio não apenas assegura o aproveitamento de terras pouco férteis, como argumenta Orlando Ribeiro, mas também assegura a manutenção da sua fertilidade. As ovelhas reciclam os nutrientes do campo e, sobretudo, transferem nutrientes da floresta, em particular, do baldio, para o campo. Além disso, o centeio é produzido em rotação com dois anos de pousio, que pode ser alongado caso a fertilidade do solo não esteja restaurada..

Os pastores veem o surgimento do sargaço (*Cistus monspeliensis*) como indicador de que a fertilidade do solo foi restabelecida. Durante os dois anos de pousio, os terrenos são fertilizados pelos dejetos dos animais que os pastoreiam. Antes da sementeira de centeio, aplicam-se estrumes.

Até há alguns anos, era comum fazer uma queimada antes da sementeira do centeio. Sabe-se que essa técnica mineraliza matéria orgânica, tornando os nutrientes imediatamente disponíveis (Gliessman, 2015). Uma gramínea, como o centeio, é bastante favorecida por esse tipo de prática ⁶. Contudo, a legislação atual exige que as queimadas sejam supervisionadas por bombeiros e, nos últimos anos, estes não têm tido disponibilidade para apoiar os pastores nessa atividade. Por isso, as queimadas foram praticamente abandonadas.

Do ponto de vista económico, o sistema parece rentável. Muito embora não tenha sido possível fazer uma análise da estrutura de custos deste sistema agrícola, algumas informações qualitativas testemunham a sua competitividade. Em primeiro lugar, os entrevistados indicam que não têm qualquer dificuldade em vender a sua produção de queijo e de borrego (a lã, pelo contrário, quase não tem valor, sendo, por vezes, necessário pagar para que seja descartada). Em segundo lugar, o obstáculo ao investimento é o Plano de Ordenamento do PNSE – o que indica haver um excedente de exploração disponível para investir.

6. As queimadas são desaconselhadas porque o material vegetal é incorporado ao solo mineralizado, isto é, como cinza. Perde-se assim a oportunidade de incorporar esse material como matéria orgânica, o que favorece a estrutura do solo e a sua fertilidade a longo prazo. Além disso, o material mineralizado num solo pobre em matéria orgânica é rapidamente lixiviado pela água das chuvas; apenas parcialmente pode ser aproveitado pelas plantas. Não obstante, e sem prejuízo de avaliações técnicas mais detalhadas, deve ser aventada a hipótese que esses efeitos negativos são mais do que compensados pelas práticas de pousio e pelo uso de estrumes

Certamente, este excedente de exploração deve-se, em boa medida, à vida austera do pastor. O rebanho exige que esteja na exploração 365 dias por ano, pastoreando ovelhas e cabras. Logo, o seu modo de vida e, por consequência, o “custo” do seu trabalho são bastante modestos.

O PNSE também dá a sua contribuição. Muito embora seja percebido como um obstáculo ao desenvolvimento da pastorícia – e das atividades económicas em geral –, não pode deixar de ser notado que os pastores entrevistados vendem o queijo não certificado mais caro que o preço médio fora do Parque, por exemplo, na cidade de Seia ⁷. Isto muito se deve à imagem da Serra da Estrela criada pelo Parque.

Saber comercializar é essencial para o sucesso

A despeito de condições “especiais” para a comercialização de queijo (ver texto principal), o acabamento do produto pode contribuir e muito para o sucesso da comercialização do queijo. Alcina Correia, pastora de Videmonte, filha de pastores, conta que a forma de produzir e de vender mudou quando ela ficou responsável por ir à Guarda vender o queijo. Ainda jovem, o pai adoeceu e coube a ela viajar até ao mercado da Guarda para vender o queijo. O pai tinha por costume acomodar o queijo, lado a lado, em uma cesta de madeira. Ela foi e não gostou. Comprou caixas de plástico e panos, que passou a semana a bordar para levar ao mercado. Os queijos passaram a ser acomodados separados por esses panos, numa caixa de plástico mais higiénica do que a de madeira. Em pouco tempo, atraiu diversos clientes; a meio da manhã, ao contrário de outros comerciantes, já tinha vendido toda a mercadoria. Certa altura, um comprador prometeu-lhe comprar toda a mercadoria em sua casa; não precisaria mais de deslocar-se à Guarda. E, na sexta-feira seguinte, apareceu em Videmonte para comprar todos os queijos. Desde então, nunca mais a família sentiu necessidade de sair de Videmonte para vender o seu queijo. Essa relação incomum com o comprador de queijo chamou a atenção. Os vizinhos interessaram-se pelo queijo e começaram a comprar. Tradicionalmente, o pastor não gosta de vender “quebrado”, isto é, a retalho. “O dinheiro não funde”, como dizem os pastores. O dinheiro da venda “quebrada” desaparece rapidamente. A Alcina, essa tese nunca pareceu correta. Se o queijo é vendido mais caro, como é que o dinheiro não rende? É uma questão de organização. Assim, organizou-se e passou a privilegiar a venda “quebrada”. Já há mais de dez anos que não vende a sua produção “em quantidade”, quer dizer, por atacado. Os seus clientes são vizinhos e não só. Pessoas de cidades próximas vêm a Videmonte comprar o seu queijo. Ela e o seu marido tornaram-se uma das famílias de pastores mais bem-sucedidas da Serra da Estrela.

Caixa 1 – História de uma inovação comercial do queijo tradicional da Serra da Estrela Fonte: Elaborado por Vagari.

7. O preço do queijo não certificado em Videmonte e Folgoso situa-se entre 17 a 20 €/kg, enquanto em Seia pode encontrar-se queijo certificado DOP a 15 €/kg.

Apesar disso, o número de pastores, na Serra da Estrela, está a desaparecer. Entre os Recenseamentos Agrícolas de 2009 e 2019, ocorreu uma redução de 11% das explorações agrícolas especializadas em pequenos ruminantes. No mesmo período, a redução total de explorações nas mesmas 65 freguesias foi de apenas 9%, isto é, menos de metade. Pois, a despeito da rentabilidade económica deste sistema agrícola, tal rentabilidade não compensa a vida árdua dos pastores⁸. Mais do que isso, os pastores vivem isolados, impedidos de divertir-se e com pouco tempo disponível para conviver até entre eles.

Neste ponto, há que distinguir os pastores tradicionais dos neo-rurais. Os neo-rurais adaptaram o sistema de produção por forma a não necessitar de pastorear todos os dias. Utilizando cercas, eles conduzem as ovelhas até ao pasto pela manhã e recolhem-nas ao final da tarde. Isso assegura-lhes maior liberdade em relação à exploração e permite “tirar” alguns dias quando necessitam. Contudo, na maior parte dos dias, pastoreiam as ovelhas, tal como os pastores tradicionais.

Apenas em um caso, o “ovinocultor” neo-rural abandonou por completo o pastoreio, recorrendo diariamente a cercas. Esse ovinocultor combina a produção de ovelhas com um emprego assalariado na cidade de Manteigas.

Em face da dureza da vida de pastor, alguns filhos de pastores tradicionais estão a trocar os pequenos por grandes ruminantes. As vacas são mais fáceis de conduzir. Podem ser soltas de manhã no pasto e confinadas no estábulo à noite. As cercas para bovinos são também mais simples e exigem menos investimentos do que aquelas usadas em ovinos (segundo entrevistas, nem as redes ovelheiras são capazes de conter os caprinos que, quando não escapam, enrolam os chifres nas redes e se lesionam).

8. Em 1993, Alberto Martinho fez observação semelhante baseando-se em notas etnográficas tomadas no Sabugueiro. Segundo o antropólogo, a rentabilidade do queijo causava inveja nos vizinhos e isso era motivo de briga no café da aldeia. Entretanto, o argumento dos pastores é lembrar que alguns desses vizinhos já haviam sido pastores e que abandonaram a profissão, porque sabiam o que ela exigia.

Assim, está em curso uma conversão da produção de ovinos em bovinos na Serra da Estrela, como mostra Figura 8. É verdade que, segundo o INE, o número de explorações especializadas em bovinos também diminuiu, mas a um ritmo bastante inferior àquele das explorações especializadas em pequenos ruminantes. Igualmente importante, enquanto a quantidade de pequenos ruminantes, nas 65 freguesias do PNSE, permaneceu estável entre 2009 e 2019, o número de bovinos cresceu 44%.

4

ANÁLISE DO SETOR DO TURISMO

A secção anterior visou captar as características do sistema agrícola que subjaz ao património alimentar da Serra da Estrela. Constatando, de forma preliminar, uma oposição entre vale e serra, que opõe também a produção de culturas permanentes à de pequenos ruminantes, fez-se uma opção por aprofundar a análise do agroecossistema da serra e a produção de pequenos ruminantes.

A análise dos pastores mostrou que a produção de ovinos está em declínio acentuado. Contudo, nas condições de hoje em dia, isso deve-se menos ao preço pago aos produtores pelo queijo e pelo cordeiro, do que à dureza desse modo de vida e, em particular, à solidão que o pastoreio itinerante. As cercas têm resolvido parcialmente isso para alguns pastores, particularmente, os neo-rurais; mas muitas famílias de pastores tradicionais têm preferido abandonar a atividade, ou substituir os pequenos por grandes ruminantes.

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

a) Análise quantitativa da oferta turística

Os dados estatísticos sobre o setor do turismo têm, como unidade mínima, o município. Logo, é impossível restringir esta análise quantitativa apenas à área do Parque Natural da Serra da Estrela, sendo necessário considerar todo o território dos seis municípios pelos quais o PNSE está distribuído. Isso quer dizer que a maior parte da dinâmica refletida nos gráficos abaixo ocorre fora do Parque. Não obstante, são limitações de disponibilidade de dados inultrapassáveis.

A primeira constatação que deve ser sublinhada é o caso especial da Covilhã. Em 2022, Covilhã registou cerca de 290 mil dormidas; os demais cinco concelhos juntos registaram aproximadamente o mesmo número. Curiosamente, Seia é o município com maior número de alojamentos. Consequentemente, Seia apresenta o menor número de dormidas por alojamento, o que indica uma estrutura de oferta turística com poucos empreendimentos de grande dimensão

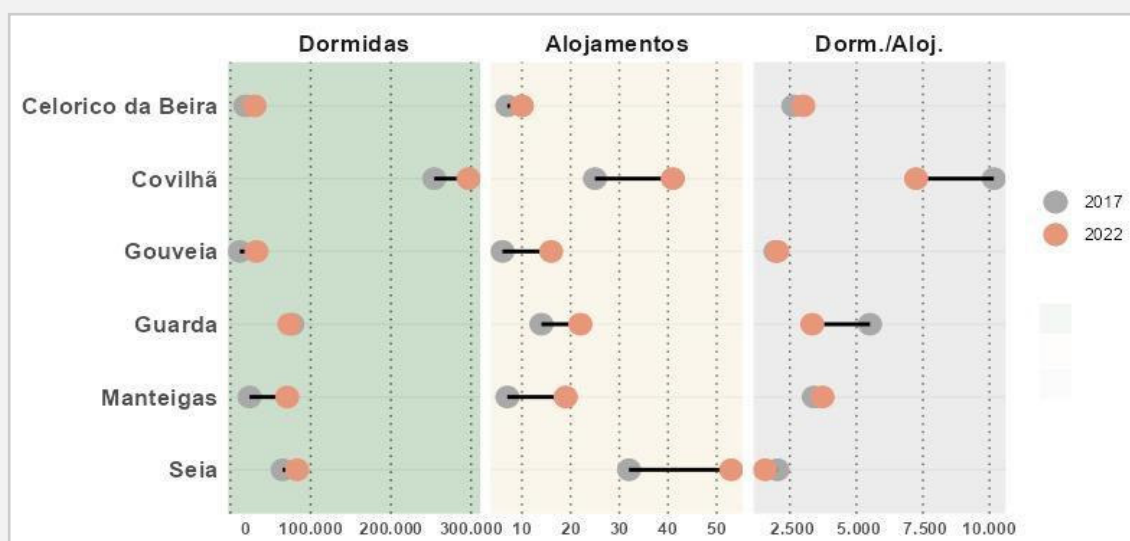


Figura 10 – Evolução do número de dormidas, do número de alojamentos e das dormidas por alojamento nos municípios da Serra da Estrela. Fonte: Elaborado por Vagari com base em dados do INE.

Em todos os municípios houve um aumento da procura, isto é, do número de dormidas, e da oferta, medida pelo número de alojamentos. Esse crescimento foi consideravelmente superior à média nacional. As dormidas cresceram 30% nos seis municípios em análise, enquanto em todo o país apenas 7%. Já o número de alojamentos cresceu 77%, enquanto no país apenas 21%. Este crescimento da oferta muito acima da procura, isto é, do número de alojamento acima do número de dormidas decorreu, provavelmente, da criação de novas opções de alojamento, com destaque para o alojamento local, turismo rural e turismo de habitação. Esta tendência foi favorecida pelas novas plataformas de reserva online, como o Airbnb e o Booking, que facilitam a entrada de pequenas unidades de alojamento no mercado. Em termos económicos, isso significou um crescimento dos proveitos totais dos alojamentos, de 53%: de, aproximadamente, 22 para 34 milhões de euros (compare-se com a mesma variação para o país, que foi de 32%). São os hotéis que auferem a maior parte desses proveitos com alojamento turístico (71%), não obstante o crescimento rápido de outras formas de alojamento. Em 2017, este valor era de 74%. Note-se, entretanto, que boa parte destes alojamentos estão fora do PNSE.

Manteigas é o único município inteiramente dentro do Parque; por essa razão, deve ser considerado individualmente, não obstante ter apenas 12% da procura (dormidas) e 11% da oferta (alojamentos). Apesar disso, representa cerca de 20% dos proveitos, quase 7 milhões de euros. Uma fatia importante, 72%, é apropriada por hotéis, 20% pelo turismo rural e de habitação e apenas 8% pelo alojamento local. Isto é resultado de um crescimento das receitas acima da média dos municípios vizinhos: entre 2017 e 2022, os proveitos do alojamento no concelho triplicaram.

Os municípios dentro do PNSE dispõem de 66 empresas de animação turística e 175 restaurantes - concentrados nos municípios da Covilhã, Guarda e Seia, refletindo a dimensão dos municípios.

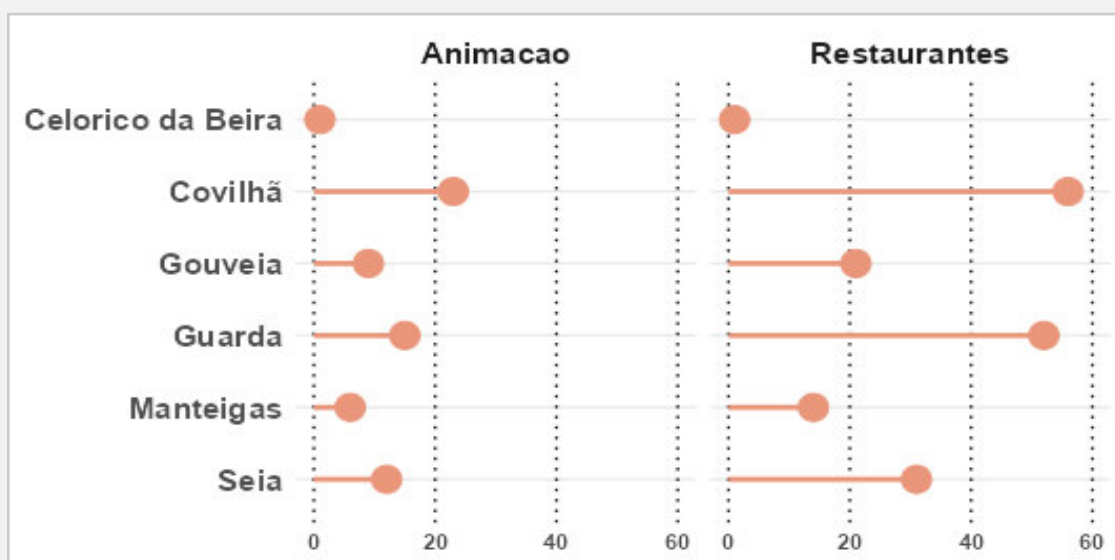


Figura 11 – número de empresas de animação turística e restaurantes nos municípios da Serra da Estrela. Fonte: Elaborado por Vagari com base em dados de RNAT e câmaras municipais

A animação turística apresenta um menor número de empresas comparativamente com os outros subsectores do turismo. Em geral, são micro e pequenas empresas compostas por poucos trabalhadores em que a força de trabalho é familiar. Estas consideram mais benéfico ter as suas sedes nas regiões delimitadas pelas “beiras”, no entanto realizam a maior parte das suas atividades no PNSE. Os municípios da Covilhã, Guarda e Seia apresentam maior número de empresas de animação turística.

4 a) Análise qualitativa do setor

Durante os trabalhos de campo, as entrevistas foram realizadas com atores do setor que se destacam pelos esforços empreendidos para oferecer produtos de qualidade, ligados ao património local, em particular, ao património alimentar. Não obstante, a imagem do PNSE está muito associada à neve e é reforçada, ano após ano, pela comunicação social. A neve é, entretanto, um produto sazonal. Por essa razão, os operadores turísticos procuram outras formas de promover outros tipos de turismo, como o turismo de natureza, o turismo de aventura e o turismo gastronómico.

Os agentes públicos têm avançado na construção de programas de promoção do Parque Natural da Serra da Estrela em outros moldes. Iniciativas públicas como “À descoberta da Serra da Estrela” e privadas como as “Aldeias Históricas” e “Aldeias de Montanha” procuram valorizar o património natural e cultural da Serra da Estrela, para além da neve. Estas estratégias, contudo, não têm, ainda conseguido transformar radicalmente a imagem do território e, por essa razão, não têm adesão suficiente por parte dos atores privados, que procuram consolidar as suas estratégias individualmente – a despeito da semelhança entre essas estratégias.

Regra geral, particularmente do ponto de vista das unidades de alojamento, a concorrência dá-se no preço. Esta opção não é nova, mas foi reforçada pelo crescimento recente do alojamento local que pressiona hotéis a baixarem os preços. Consequentemente, existem poucos empreendedores turísticos capazes de desenvolver uma oferta turística diferenciada, particularmente quando esses produtos exigem a coordenação entre operadores dos diferentes subsectores: alojamento, restauração e animação.

As empresas de animação turística, pela sua natureza, têm uma visão mais alargada, geralmente encetando esforços de cooperação com outros operadores do setor. Contudo, esbarram na falta de interesse dos demais atores do setor. Os estabelecimentos hoteleiros, pressionados pelo crescimento dos alojamentos locais, não querem oferecer um produto que, a despeito da qualidade, é mais caro do que o da concorrência. Já os restaurantes estão adequados à sua procura regular, tendo dificuldade em comprometer-se com novas estratégias cujos resultados são incertos.

Relativamente à oferta, o turismo de natureza e de aventura assumem um papel fundamental na oferta turística da região. A envolvente permite a criação de rotas pedestres, cicláveis e rodoviárias (terra batida) para a realização de atividades como pedestrianismo, trekking, escalada, esqui de montanha e moto 4 que permitem ao turista percorrer toda a paisagem e conhecê-la. Também há outras opções e para aqueles que pretendem algo mais relaxante, podem sempre deslumbrar-se observando as estrelas. Para a valorização do património alimentar realiza-se a transumância que promovem as tradições e costumes da Serra.

Uma destas estratégias é a valorização dos produtos alimentares locais, como o queijo Serra da Estrela, o borrego, o pão de centeio, o porco e os enchidos, a couve e, no caso de Manteigas, a feijoca. Contudo, tais pratos são, via de regra, confeccionados com produtos de fora do território. Isto decorre, segundo os operadores turísticos entrevistados, da debilidade do setor agrícola e dos elevados custos de transação associados à compra da produção local, a qual é:

- Principalmente destinada a autoconsumo. Apenas se comercializam excedentes;
- Sazonal. A sua disponibilidade é irregular;
- Não rastreável, obrigando os seus clientes (restaurantes) a arcar com a totalidade do ónus de uma crise alimentar⁹.

9. Segundo entrevistas, a fatura é o instrumento comumente usado na rastreabilidade dos produtos alimentares. Entretanto, a maior parte dos produtores locais não emite fatura na venda dos seus produtos.

As poucas exceções são marcadas pela “integração vertical” dos produtores pelos restaurantes. Por exemplo, o maior produtor de feijoca de Manteigas vende toda a sua produção a um único restaurante. O Albertino, de Folgoso – restaurante famoso em todo país pela sua valorização do património alimentar da Serra da Estrela – conta com uma rede de produtores locais cultivada ao longo de 40 anos. Essa rede desenvolveu-se em sinergia 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 vêm-se obrigados a fazer os pratos típicos locais com base em ingredientes de outras regiões.

Esta dificuldade foi notada não apenas nos restaurantes. A entrevista realizada com um padeiro, que valoriza o seu pão com a utilização de centeio de Videmonte, mostrou o mesmo fenómeno. O centeio, hoje, é produzido apenas por pastores, que o utilizam para alimentar ovelhas e para autoconsumo. Logo, é muito difícil obter centeio local para produzir pão, exceto quem o semeia. Além disso, são poucos os moinhos existentes. Logo, é necessário deslocar-se para encontrar onde moer o centeio. Por todas essas razões, o centeio local é duas a três vezes mais caro que o centeio disponível no mercado globalizado. Não se deve estranhar, portanto, que esse padeiro use 20% de farinha local e 80% de farinha “globalizada” e, mesmo assim, se possa apresentar como exceção na valorização da produção endógena. Antecipando as recomendações que serão detalhadas abaixo, o desenvolvimento do turismo gastronómico da Serra da Estrela parece exigir o fortalecimento dos “elos intermediários” da “cadeia de valor” (a despeito de se tratar de cadeias curtas de comercialização). Sem produtores com capacidade de fornecer novos empreendedores, a oferta de refeições para turistas corre o risco de perder o seu vínculo com a produção local.

Além disso, os operadores do setor turístico referem a existência de dificuldades operacionais ao seu funcionamento. Desde logo, o Plano de Gestão do PNSE limita a construção, pelo que o surgimento de infraestruturas necessárias para novos empreendimentos está dependente da recuperação de ruínas de casas antigas. Logo, a edificação tem algum espaço para crescer verticalmente, mas o seu crescimento horizontal está fortemente limitado. As soluções encontradas nem sempre têm a qualidade estética exigida pela atividade turística e nem sempre entram na coerência com a paisagem. Além disso, os operadores turísticos, em particular o setor da restauração, reclamam da falta de mão-de-obra em geral, e muito particularmente da mão-de-obra qualificada, não obstante a existência da Escola de Hotelaria da Covilhã que tem amenizado esta tendência.

Assim, se por um lado, se constata a ausência de oportunidades de estudo, profissionais e de lazer, o que faz com que muitos jovens migrem para outras regiões do país ou mesmo para o estrangeiro; por outro lado, a baixa oferta de mão-de-obra impede a criação de novas oportunidades e melhoria da qualidade.

Por fim, os entrevistados notam 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. Ou seja, faz falta uma política que coloque o PNSE nas rotas dos serviços de transporte rodoviário do país.

5 a) Conclusões

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

No que diz respeito aos produtores e transformadores de alimentos, reconhecer e aproveitar o conhecimento empírico das 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 protegida (DOP) comunitárias. No entanto, é preocupante que haja dificuldades significativas na implementação dessas denominações, incluindo a burocracia, os rigores da legislação, excesso de escrúpulo. 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 importantes a superar. 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 do leite realizada pela queijeira.

Além disso, ao envolver as mulheres na sistematização de inovações e processos, o projeto PAGE não apenas reconhece a 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 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 a sua permanência e participação ativa nas comunidades rurais. No entanto, 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 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.

No decorrer da análise, buscou-se fazer uma caracterização do património alimentar da Serra da Estrela. Para esse efeito, foram identificados os esforços do Estado para promover alimentos tradicionais de qualidade, em particular, as Denominações de Origem Protegida e as Indicações Geográficas Protegidas. No território da Serra da Estrela, isto é, dentro dos limites dos seis municípios pelos quais se distribui o Parque Natural da Serra da Estrela, foram identificados dez produtos tradicionais de qualidade.

Tendo por base estes dez produtos, procedeu-se à análise dos sistemas de produção que lhes subjazem. O primeiro aspecto relevante encontrado foi a existência de duas zonas no território envolvente à Serra da Estrela: o vale e a serra. Grosso modo, as culturas permanentes, em particular, o vinho do Dão e a maçã Bravo de Esmolfe, vêm do vale; a produção pecuária, isto é, o queijo, o requeijão e o borrego Serra da Estrela, vêm da Serra. Trata-se, portanto, de dois sistemas agrários evidentemente distintos do ponto de vista edafoclimático, mas certamente também do ponto de vista socioeconómico.

Este relatório foca-se na serra, particularmente, na região norte do Parque Natural da Serra da Estrela (PNSE) onde, segundo dados secundários e entrevistas com atores do território, esperamos encontrar a agricultura tradicional melhor preservada. São três as características essenciais deste sistema: 1) a horta alimenta a família de pastores enquanto o campo visa a produção de queijo para o mercado; 2) há uma divisão (ainda que a esbater-se) do trabalho por género: o homem cuida do rebanho e a mulher fabrica o queijo; e 3) o sistema é lucrativo, mas impõe condições de vida que leva muitos pastores a abandonar a profissão.

A partir desta conceção, foi realizada uma análise da contribuição dos operadores turísticos para a valorização do património alimentar da Serra da Estrela, envolvendo os produtores de alimentos. Notou-se que as estratégias dos operadores turísticos são dificultadas por dois fatores: pela imagem da Serra da Estrela (conhecida, antes de mais, pela neve), colocando o património alimentar em segundo plano; e por uma forte concorrência no preço, o que impede o desenvolvimento de serviços de qualidade.

As relações entre os restaurantes e os produtores locais são excecionais e, quase sempre, implicam ligações pessoais fortes. Isto porque, por um lado, o queijo e o borrego são escoados facilmente a bom preço, enquanto o centeio, a couve, e outros produtos da horta não existem em volume suficiente para interessar aos operadores turísticos. Consequentemente, novos operadores somente entram no setor reproduzindo o património alimentar local com produtos dos mercados globalizados.

5 b) **Recomendações**

Apesar das lacunas identificadas, sugerem-se os seguintes eixos de trabalho, necessários para a promoção da paisagem alimentar da Serra da Estrela:

Eixo 1) O primeiro eixo de trabalho de um plano de promoção da paisagem alimentar da Serra da Estrela é tornar o seu principal sistema agrícola viável, o que, de acordo com a análise realizada depende pouco da rentabilidade dos produtores, que já é elevada; o turismo, se pode agregar algo, é diminuir a solidão dos produtores.

Planeado ou não, esse esforço começa já a ser realizado. As festas anuais realizadas pelo poder local são para pastores, queijeiras e outros produtores locais de alimentos, antes de serem para turistas. Podem as visitas a pastores ajudar igualmente a contribuir para a diminuição da solidão dessas famílias?

A relação dos pastores com o turismo pode inicialmente parecer contraditória, especialmente quando expressam inicialmente relutância em receber turistas, mas demonstram abertura e interesse durante a interação.

A criação de ovinos e a condução de rebanhos está muito associada à herança de família. A tradição familiar é apontada como uma das razões importantes pela decisão de enveredar pela criação de ovinos e pelo gosto por esta atividade.

Esse contraste pode ser atribuído a diversos fatores, incluindo preocupações com a preservação dos meios de subsistência e do modo de vida tradicional, bem como incertezas sobre os impactos do turismo nas suas comunidades.

No entanto, é importante reconhecer que o turismo rural pode ser uma oportunidade valiosa para as comunidades pastoris, desde que seja desenvolvido de forma responsável e sustentável. Isso implica em criar formas de turismo que não comprometam os meios de subsistência locais nem causem danos ao ambiente natural.

Eixo 2) O segundo eixo de trabalho de um plano de promoção da paisagem alimentar da Serra da Estrela é valorizar e diversificar o leque de produtos tradicionais locais disponíveis para os operadores turísticos.

O queijo e o cabrito são apenas dois produtos do sistema agrícola tradicional da Serra da Estrela. Este também produz a castanha, a batata, a couve, os enchidos, a carne de porco, etc. e, particularmente, o pão de centeio. Estes produtos são tão valorizados pelos restaurantes quanto o queijo ou o borrego. Entretanto, a produção existente é feita, sobretudo, para autoconsumo das famílias.

Será necessário estimular a produção destes produtos para o mercado. Isto já se faz no caso da feijoca de Manteigas, produto das hortas dos assalariados urbanos da cidade. A Câmara Municipal de Manteigas atribui um subsídio à área de produção para estimular o surgimento de produtores capazes de fornecer a procura existente no setor da restauração. O esforço é recente e ainda não é possível aferir o seu impacto na restauração, que, salvo exceções, continua a depender de feijocas provenientes de outros locais. Contudo, esta experiência aponta a direção a seguir. O centeio deve ser a prioridade nos produtos “secundários” a valorizar. O pão de centeio da Serra da Estrela é muito procurado. Mas mesmo aqueles que buscam cozer pão com centeio local não conseguem garantir mais do que um quinto da farinha local. Por certo, será necessário apoiar a produção para que ela possa satisfazer a procura de um produto diferenciado. Mas, além disso, também é necessário reduzir os custos da transformação do grão em farinha. O apoio à compra de pequenos moinhos elétricos poderá diminuir os custos de transformação que incorrem hoje os padeiros quando, depois de comprar a farinha localmente, são obrigados a ir a cidades vizinhas, moer o grão para obter a farinha

Anexos. Corolário

• Valorização, certificações e patrimonialização

- Agricultura é mais relevante fora dos limites do Parque Nacional da Serra da Estrela devido às restrições impostas pelo Plano de Ordenamento do PNSE

- O quadro normativo europeu de 1992 estabeleceu as DOP e IGP (alavanca de desenvolvimento rural) contudo o queijo e requeijão da Serra da Estrela e o vinho Dão estão presentes na maioria dos estabelecimentos

- Preocupa as dificuldades significativas na implementação dessas denominações, incluindo a burocracia, o rigor da legislação e excesso de escrupulo

• Abandono dos campos e incêndios florestais

- O abandono da agricultura é generalizado;

- A reflorestação observada é feita em linha e com a construção de pequenos socalcos o que resulta da intervenção de entidades especializadas (Parque Natural da Serra da Estrela e ICNF);
- Redução das explorações agrícolas especializadas em pequenos ruminantes – 11%, em 10 anos;

- A economia na Serra da Estrela é pastoril. Haverá sempre pastorícia mas menos pastores remanescentes e mais neorurais (adaptação ao sistema de produção por forma a não pastorear todos os dias). Mais, importa genericamente, dar importância dos pastores, do pastoreio extensivo e dos serviços de ecossistema prestados por esta actividade. Importa também salientar a ligação do agrossilvopastoril ao turismo e à identidade regional.

- Os novos critérios de elegibilidade e a aplicação de fatores de redução de IFAP, poderá contribuir para a diminuir a pastorícia dada a sua ligação aos baldios (o fator 50% de redução de elegibilidade - introduzido em 2017, para áreas baldias com pastagens deve voltar a 100%).

- É de salientar os serviços que a pastorícia tem um impacto positivo nos ecossistemas naturais, presta serviços ligados à gestão da paisagem , prevenção de incêndios rurais e sequestro de carbono em pastagens.

- Presisamos de pastores: encontrar forma de remunerar os serviços de ecossistemas, prestados pela pastorícia ligados à gestão da biodiversidade e paisagem, prevenção de incêndios e sequestro de carbono.

Anexos. Corolário

A produção agrícola na parte norte do PNSE

Os ovinos e caprinos estão no centro do sistema tradicional agrícola da Serra da Estrela. São estes animais que tiram aproveitamento de terras menos férteis devido à altitude mais elevada e até partes da floresta (baldios). Apesar de se observarem poucas ovelhas proliferam redes ovelheiras mantidas em boas condições. Mesmo novas o que indica, aparentemente, algum desenvolvimento das explorações pecuárias;

Alguns filhos de pastores tradicionais estão a trocar os pequenos pelos grandes ruminantes. O gado bovino é mais fácil de conduzir. As cercas, também para bovinos são também mais simples e exigem menos investimento (menos de 50% de superfície forrageiras).

As explorações agrícolas com ovinos são relativamente grandes e contam com áreas de acesso de baldios.

Encontra-se poucas culturas perenes. Regressão da IGP - Pêssego da Cova da Beira;

Zona de Linhares da Beira (extremo norte PNSE) a vinha e o olival parecem ganhar importância, enquanto o olival mantém a sua competitividade, as vinhas estão a perde-la;

Os rebanho com mais de 200 ovelhas são raros, entre outros motivos, porque implica a construção de ovis maiores o que é bastante dificultado pelo Plano de Ordenamento do PNSE;

Os rebanhos menores que 20 a 30 animais são vistos como hobbie e não como profissão.

O queijo e o cabrito são apenas dois produtos do sistema tradicional agrícola encontrado. O sistema agrícola estudado indica que também produz a castanha, a batata, a couve, os enchidos, a carne de porco e, particularmente, o pão de centeio. A produção existente é para autoconsumo da família.

Relevância da feijoca deverá ser acompanhada com a dos produtos acima referidos;

Anexos. Corolário

Setor do turismo

Crescimento da oferta turística relativamente a unidades de alojamento. Tendência favorecida pela facilidade de entrada nas plataforma online e na legislação para entrada no mercado. Grande parte destas unidades encontram-se fora do PNSE;

Esforço das iniciativas publicas (À Descoberta da Serra da Estrela) e privadas (Aldeias históricas e Aldeias de Montanha) na promoção e comunicação da imagem do PNSE como destino para lá da neve, promovendo o património cultural e natural da Serra da Estrela. No entanto, por via dos vários municípios a promoção do Parque Natural da Serra da Estrela é feita separadamente,

Os atores privados do setor preocupam-se em trabalhar individualmente e não em rede.

As empresas de animação turística procuram cooperar no entanto, existem falta de interesse em dos restaurantes e unidades de alojamento em agregar valor à sua oferta.

O território procura valorizar os produtos com a integração de festividades gastronómicas e com atividades como a realização da transumância.

Apesar das ementas dos restaurantes conter pratos tradicionais os mesmos por vezes, não são confeccionados com produtos locais.

O setor turístico reclama por falta de mão de obra e já não pedem só a qualificada;

Falta de transportes públicos;

Conflito com o Parque Natural da Serra da Estrela

Anexos.

Infografia do Corolário

Agricultura é mais relevante fora do PNSE

DOP e IGP impulsionam produtos como queijo da Serra e vinho Dão.

Dificuldade na implementação do património imaterial incluem burocracia e rigor excessivo

A reflorestação na Serra da Estrela segue um padrão em linha com socacos, conduzida por entidades especializadas como o ICNF e o Parque Natural.

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%).

O abandono da agricultura é generalizado

A economia da Serra da Estrela é marcada pela pastorícia, que, embora enfrente a diminuição do número de pastores tradicionais, vê o surgimento de neorurais que adaptam suas práticas de produção. É fundamental reconhecer a importância dos pastores e do pastoreio extensivo, não apenas pelos serviços ecossistêmicos que oferecem, mas também pela sua conexão intrínseca com o turismo e a identidade regional. Em suma, a pastorícia na Serra da Estrela é um pilar cultural e econômico que evolui com o tempo

A pastorícia impacta positivamente os ecossistemas, contribuindo para a gestão da paisagem, a prevenção de incêndios rurais e o sequestro de carbono em pastagens.

Precisamos de pastores. É necessário remunerar os pastores pelos serviços ecossistêmicos que prestam na gestão da biodiversidade, paisagem, prevenção de incêndios e sequestro de carbono.

Valorização, certificações e patrimonialização

Abandono dos campos e incêndios florestais

A produção agrícola na parte norte do PNSE

Sector do turismo

Anexos.

Infografia do Corolário

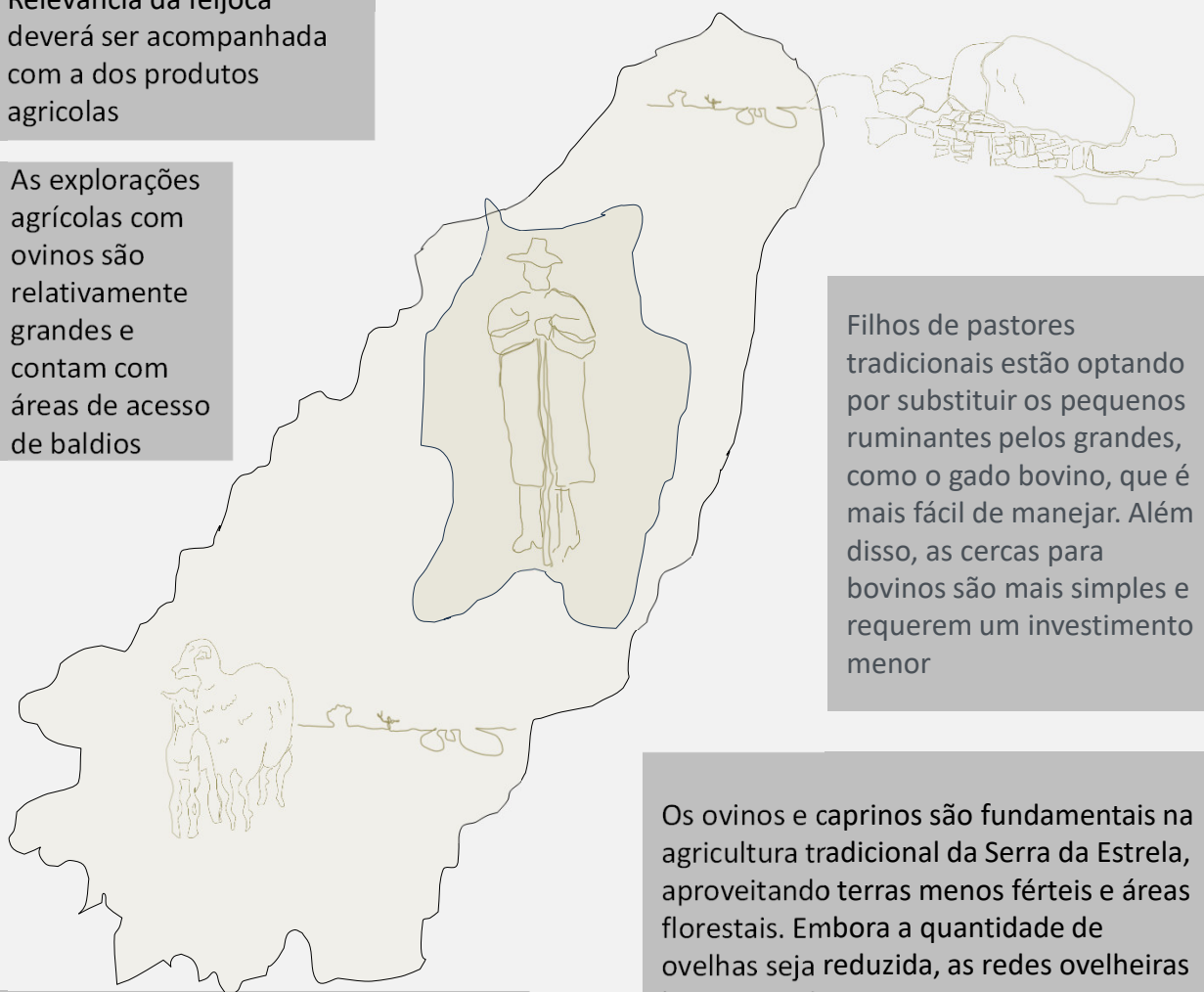
Topo norte do PNSE (Linhares da Beira), o olival ganha competitividade enquanto as vinhas a perdem.

Relevância da feijoca deverá ser acompanhada com a dos produtos agrícolas

As explorações agrícolas com ovinos são relativamente grandes e contam com áreas de acesso de baldios

Rebanhos com mais de 200 ovelhas são raros, entre outros motivos, devido às dificuldades impostas pelo Plano de Ordenamento do PNSE na construção de ovis maiores

Encontram-se poucas culturas perenes. Regressão da IGP - Pêssego da Cova da Beira



Filhos de pastores tradicionais estão optando por substituir os pequenos ruminantes pelos grandes, como o gado bovino, que é mais fácil de manejar. Além disso, as cercas para bovinos são mais simples e requerem um investimento menor

Os ovinos e caprinos são fundamentais na agricultura tradicional da Serra da Estrela, aproveitando terras menos férteis e áreas florestais. Embora a quantidade de ovelhas seja reduzida, as redes ovelheiras bem mantidas sugerem um desenvolvimento positivo das explorações pecuárias

Rebanhos pequenos, com menos de 20 a 30 animais, são considerados um hobby, não uma profissão

O sistema tradicional agrícola em questão não se limita apenas ao queijo e ao cabrito; ele também abrange uma variedade de produtos, como castanhas, batatas, couves, enchidos, carne de porco e, especialmente, o pão de centeio. Essa diversidade de produção visa principalmente o autoconsumo da família, refletindo práticas sustentáveis e uma forte conexão com o meio rural.



Valorização,
certificações e
patrimonializaçã
o



Abandono dos
campos e incêndios
florestais



A produção
agrícola na parte
norte do PNSE



Setor do turismo

Anexos.

Infografia do Corolário

Os atores privados do setor preocupam-se em trabalhar individualmente e não em rede.

O território procura valorizar os produtos com a integração de festividades gastronómicas e com atividades como a realização da transumância.

As empresas de animação turística buscam colaboração, mas enfrentam desinteresse dos restaurantes e unidades de alojamento em valorizar sua oferta

As iniciativas públicas e privadas promovem o PNSE além da neve, destacando seu património cultural e natural, mas a comunicação é fragmentada pelos diferentes municípios

Apesar das ementas dos restaurantes conter pratos tradicionais os mesmos por vezes, não são confeccionados com produtos locais.

O setor turístico reclama por falta de mão de obra e já não pedem só a qualificada

Falta de transportes públicos

Cresce a oferta turística com unidades de alojamento facilitadas por plataformas online e legislação, muitas fora do PNSE

Conflito com o Parque Natural da Serra da Estrela



Valorização,
certificações e
patrimonialização



Abandono dos
campos e incêndios
florestais



A produção
agrícola na parte
norte do PNSE



Setor do turismo



6 Bibliografia

- Câmara Municipal Celorico da Beira. (2023). <https://www.cm-celoricodabeira.pt/>
- Câmara Municipal Covilhã. (2023). <https://www.cm-covilha.pt/>
- Câmara Municipal Gouveia. (2023). <http://www.cm-gouveia.pt/>
- Câmara Municipal Guarda. (2023). Turismo. <https://www.mun-guarda.pt/>
- Câmara Municipal Manteigas. (2023).. <https://cm-manteigas.pt/>
- Câmara Municipal Seia. (2023). <https://visitseia.pt/>
- Comunidade Intermunicipal Beiras e Serra da Estrela. (2023). **Plano de atividades 2023**. <https://cimbse.pt/wp-content/uploads/2023/01/Plano-Atividades-2023.pdf>
- CONTRERAS, J. e GARCÍA, M. (2011). **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora da Fiocruz - Fundação Oswaldo Cruz.
- CRV Dão. (2023) **Vinhos Dão**. [website] <https://www.cvrdao.pt/>
- DIAS, J. V. R. (2005). A construção institucional da qualidade dos produtos tradicionais. Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade. [Tese de mestrado].
- DINIS, I (1999). Denominações de origem e desenvolvimento rural: o caso do «Queijo Serra da Estrela». Lisboa: Instituto Superior de Agronomia / UTL.
- Direção-Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural. Produtos tradicionais portugueses: produtos agrícolas, géneros alimentícios e pratos preparados. (2023) [website]. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/>.
- Direção Geral do Ordenamento do Território (2019). Carta de uso e ocupação do solo para 2018. <https://snig.dgterritorio.gov.pt/rndg/srv/por/catalog.search#/home>
- Instituto Nacional de Estatística (INE). (2023). Base de dados de indicadores. https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_base_dados&conteyto=bd&selTab=tab2.

- MARTINHO, A. (1993). “O pastoreio em Portugal (subsídios para o seu estudo”. *Gestão e desenvolvimento*. 53-76.
<https://journals.ucp.pt/index.php/gestaoedesenvolvimento/article/view/175/162>.
- PIACCINI, A.; BELLETTI, G.; MARESCOTTI, A. e SCARAMUZZI, S.(2001) “The role of typical products in fostering rural development and the effects of Regulation EEC 2081/92”. 73rd Seminar of the European Association of Agricultural Economists. Ancona.
- RIBEIRO, O. (1941). “Contribuição para o estudo do pastoreio na Serra da Estrela. Separata da revista da Faculdade de Letras, 7.
- RODRIGUES, C.; COSTA, A e SARDO, A. (2021). “A carta gastronómica da região da comunidade intermunicipal das Beiras e da Serra da Estrela como instrumento para o desenvolvimento do turismo gastronómico numa região do centro de Portugal”. In GARCÍA-MARTUL, D. *Ciências socialmente aplicáveis: integrando saberes e abrindo caminhos vol. II*. Curitiba: Editora Artemis.
- RNAT. (2023). *Registo Nacional de Agentes de Animação Turística*.
https://rnt.turismodeportugal.pt/RNT/Pesquisa_AAT.aspx
- Salgado, M. A. B., & Leitão, M. L. (2011). Estratégia de desenvolvimento turístico da Serra da Estrela. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 16, 97–113. <https://doi.org/10.34624/rtd.v0i16.13373>
- Silva, C., Abrantes, J. L., & Kastenholz, E. (2018). A imagem da Serra da Estrela, na perspetiva dos turistas. *Turismo No Centro de Portugal: Potencialidades E Tendências*, 1a, 279–298.
<https://repositorio.ipv.pt/handle/10400.19/5042>
- Turismo de Portugal. (2022). *TravelBi*. [Website]
<https://travelbi.turismodeportugal.pt/>

7 Anexos

A – Lista de entrevistados

Entrevistado		Local	Data
Alcina Correia	Pastora e queijeira	Videmonte	5 nov. 23
Manuel Proença e Céu	Padeiro	Videmonte	5 nov. 23
Neuza Almeida	Hotel “Terra Sense”	Videmonte	5 nov. 23
José Maria Saraiva	Associação de Amigos da Serra da Estrela	Manteigas	6 nov. 23
	Restaurante “O Olival”	Manteigas	6 nov. 23
Rafael Martins	Hotel e restaurante “O Berne”	Manteigas	6 nov. 23
António Carvalho Coelho	Junta de Freguesia de Videmonte	Videmonte	6 nov. 23
Afonso Proença	Associação de Baldio de Videmonte	Videmonte	6 nov. 23
Bruno	Hotel “A fábrica”	Manteigas	6 nov. 23
Marta Craveiro	Restaurante “A Cascata”	Manteigas	7 nov. 23
Albino Massano Leitão	Ex-Presidente da Câmara de Manteigas	Manteigas	7 nov. 23
Joaquim Venâncio	Artesão (cesteiro)	Famalicão da Serra	7 nov. 23
João Claro e Joana Claro	Ecolã	Manteigas	7 nov. 23
Ana Cristina Salvado	Artesã (tecidos)	Manteigas	7 nov. 23
	“Sabores Altaneiros” animação turística	Manteigas	7 nov. 23
Samuel Nunes	“Trilhos e cumes” animação turística e alojamento	Manteigas	7 nov. 23
Albertino Moreira	Restaurante e alojamento “O Albertino”	Folgosinho	8 nov. 23
Hugo Teixeira	Associação de Baldios de Folgosinho	Folgosinho	8 nov. 23
Isabel Teixeira	Presidente da Junta de Folgosinho	Folgosinho	8 nov. 23
Pe. António Morais	Padre de Folgosinho	Folgosinho	8 nov. 23
Dona Maria	Café Maria e “A Fidalga” agroturismo	Linhares da Beira	9 nov. 23
Hermínio Carvalhinho	Pastor	Folgosinho	9 nov. 23
Avelino	Pastor	Folgosinho	9 nov. 23
Sr. Albino	Pastor	Folgosinho	9 nov. 23
Carlos Ferrão	Artesão (lanifícios)	Linhares da Beira	10 nov. 23
	Alojamento “Casa Penedo”	Linhares da Beira	13 nov. 23
Júlia Oliveira e Nuno Marcelo	“Estrela E-Bike” animação turística	Manteigas	13 nov. 23
Ana Paula Matos	Pastora	Folgosinho	13 nov. 23
Paulo Mimoso	Restaurante “Cova da Loba”	Linhares da Beira	17 nov. 23

Hugo Teixeira	Associação de Baldios de Folgoso	Folgoso	8 nov. 23
Isabel Teixeira	Presidente da Junta de Folgoso	Folgoso	8 nov. 23
Pe. António Morais	Padre de Folgoso	Folgoso	8 nov. 23
Dona Maria	Café Maria e “A Fidalga” agroturismo	Linhares da Beira	9 nov. 23
Hermínio Carvalhinho	Pastor	Folgoso	9 nov. 23
Avelino	Pastor	Folgoso	9 nov. 23
Sr. Albino	Pastor	Folgoso	9 nov. 23
Carlos Ferrão	Artesão (lanifícios)	Linhares da Beira	10 nov. 23
	Alojamento “Casa Penedo”	Linhares da Beira	13 nov. 23
Júlia Oliveira e Nuno Marcelo	“Estrela E-Bike” animação turística	Manteigas	13 nov. 23
Ana Paula Matos	Pastora	Folgoso	13 nov. 23
Paulo Mimoso	Restaurante “Cova da Loba”	Linhares da Beira	17 nov. 23

B – Guias de entrevistas

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
<u>Objetivo:</u> Compreender o contexto histórico de desenvolvimento da paisagem e do sistema alimentar. <u>Perfil:</u> 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: <u>Introdução:</u> 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: 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 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:

Nota que o turismo tem valorizado o património gastronómico da Serra da Estrela?

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 mantêm 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 perspectiva 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 perspectiva 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:

Fornecer 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?

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