

# "Relação Umbilical entre o Turismo e a Cultura: Oportunidades e Desafios"

Oferecer o que temos,  
somos e fazemos como  
produto turístico

Vasco Estrela  
Presidente da Câmara Municipal de Mação



23 OUTUBRO · 2014

Centro Cultural  
VILA NOVA  
da BARQUINHA





Cultura e Turismo são duas linhas que se cruzam no desenvolvimento económico.

Tendo por base a satisfação de necessidades de turistas, a Cultura de uma comunidade e a interacção com a mesma surgem no topo das referências para qualquer visitante.



A Cultura de um povo é o resultado de décadas ou séculos de hábitos e costumes, é a preservação dos mesmos que a valoriza e que a torna, a nível económico, um factor de desenvolvimento e uma mais-valia social.

É na base social e económica que o Concelho e as políticas culturais do Município têm vindo a potenciar todos os seus recursos, sendo um dos exemplos mais recente a edição do livro “Carta Gastronómica – À Mesa em Mação”, que tem na sua pesquisa e resultados o testemunho de dezenas de Maçaenses.





Este livro, um compêndio dos saberes da nossa população sénior, ganhou no ano passado o Prémio de Literatura Gastronómica, atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia, em Paris.

Tem sido solicitado por pessoas de todo o país e para o estrangeiro.

Já está na 2.<sup>a</sup> edição. Isto tem um porquê!

# A cultura na sua expressão mais forte: quem somos e o que sabemos fazer

A MESA EM MAÇÃO  
Légimas e magras...

51



A Sra. D. Felismina da Silva Fernandes já ultrapassou os 87 anos. Vive em Aboboreira. A sua escola foi guardar gado. Começou aos sete anos. Levava numa bolsinha pão e um pouquinho de queijo. Às vezes pão com farinha. A ceia era constituída à base de couves com batatas. **Pior não podia ser**, remata tristemente. Esta Senhora pode não ter experimentado as náuseas causadas pela fome, mas a representação que ela faz desse tempo é elucidativa – **pior não podia ser!**



Aos 95 anos a Sra. D. Beírmira de Jesus, da Ribeira de Boas Eiras, recorda com nitidez os anos da infância: **infelizmente não fui à escola. A minha escola foi acarretar barro, acentua. O pequeno-almoço resumia-se a broa e figos secos, poucos. Ao jantar comiam couves com feijão, uma sardinha repartida por três ou quatro. À ceia o que sobrou do jantar. Para colmatar as faltas recorriam às bolotas cruas, assadas e cozidas. Permutavam presunto por toucinho, davam o bom e recebiam o mau. Trabalhou duramente nas Mouriscas, apenas ganhou um vestido, comia de qualquer maneira. As mulheres paridas tinham mais sorte: uma galinha para oito dias. Os doentes bebiam uma pinguinha de leite, não havia dinheiro para comprar açúcar. Lapidariamente estabeleceu a comparação entre o passado e o presente: **Era trabalhar muito e comer mal. As crianças agora não sabem o que é o mundo...****

A MESA EM MAÇÃO  
As Receitas:  
Peixe

51



## Lampreia ao modo da D. Celeste

Receita obtida junto da Sra. D. Celeste Marques Rito. 75 Anos. Ortiga

Ingredientes: Água, azeite, alhos, cebola, coentros, colorau, funcho, hortelã de burro, louro, noz-moscada, poejo, sal, salsa, vinho tinto.

Pendura-se a lampreia pela cabeça e corta-se-lhe a ponta do rabo. Coloca-se numa tigela, na qual se deitou um copo de vinho tinto para receber o sangue. Despendura-se a lampreia, mergulha-se em água a ferver, estende-se sobre uma mesa e raspa-se muito bem, com uma faca, corta-se aos bocados, cuidadosamente de forma a retirar a tripa sem a partir. Tira-se-lhe uma espécie de espinha da cabeça e os dentes. Deitam-se os bocados num alguidar que contém o sangue e o vinho, acrescentando-se-lhe duas pedrinhas de sal. Num tacho colocam-se alhos picados, cebola picadinha, colorau, louro e um bocadinho de hortelã de burro, ficando a estufar. Quando o estufado principia a alourar, acrescenta-se um pouco de água, tempera-se de sal, coentro, funcho, poejo, noz-moscada, um ramo de salsa, mistura-se tudo, e junta-se-lhes os bocados da lampreia, tapa-se o tacho e deixa-se cozer em lume brando. Um minuto antes de a retirar do lume adiciona-se a mistura de sangue e vinho. 🍷

## Molho de alhada (para o cação)

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

Ingredientes: Água, alhos, azeite, cação, coentros, farinha, louro, sal, salsa, vinagre.

Põe-se num tacho um bocado de azeite com dois ou três dentes de alho e deixam-se frigar estes. Põe-se a água para cozer o peixe e junta-se-lhes um ramo de salsa e um bocado de louro. Coze-se o peixe nesta água. Antes de ir para a mesa juntam-se-lhes uma ou duas colheres de farinha (conforme a quantidade de peixe) que se desfaz num pouco de água, e um bocado de vinagre. Depois disso deixa-se ferver um bocadinho. No tempo dos coentros pode-se-lhes juntar também um ramo. 🍷



# Mercados Turísticos

Falando concretamente de mercados, são as características diferenciadoras de cada local a marcar diferença. É, no entanto, essencial a compreensão de que percorrer o caminho sozinho nem sempre é fácil e que é necessário um trabalho em rede para que sejam evitadas sobreposições de produtos.



O trabalho de preservação e promoção daquilo que cada Município tem de genuíno e único é fulcral, mas...

...inserido numa política intermunicipal e regional poderá alcançar uma dimensão maior.

É, aliás, a única alternativa para os nossos territórios!



## Produtos Prioritários

No caso do território de Mação são quatro os eixos prioritários há muito identificados, tendo por base o seu tecido social, ambiental, económico e cultural:

- Gastronomia
- Desporto
- Lazer
- Arqueologia

# Gastronomia





A aposta nesta área, como produto turístico, tem sido desenvolvida em várias frentes. Na sequência da edição da **Carta Gastronómica - "À Mesa em Mação"** tem sido aposta deste Município a promoção e organização de 4 Festivais Gastronómicos ao longo do ano:



Festival da Lampreia

Março-Abril

Festival Peixe do Rio

Junho-Julho

Festival do Arroz e Maranhos

Setembro-Outubro

Festival do Azeite Migas, Almeirão e  
Enchidos

Novembro-Dezembro

Estes 4 Festivais atraem visitantes ao Concelho de Mação.



A aposta no registo da Marca “**Mação** – Catedral do Presunto” tem como objectivo divulgar a potencialidade do Concelho de Mação que transforma anualmente 70% do Presunto Nacional.

Junta-se a este registo a certificação de Produtos Naturais Endógenos do Turismo como os Enchidos, o Azeite, o Mel e o Queijo, sob a alçada da Marca Mação.





A gastronomia do Concelho é bastante variada e oferece sabores únicos. De entre os diversos e apreciados produtos tradicionais, salienta-se os o presunto e os enchidos fazendo as delícias dos apreciadores mais exigentes.



Aliam-se as azeitonas, o queijo de cabra e de ovelha, todos produtos locais de grande qualidade.



ESTRELAS DO  
MÉDIO TEJO

No que respeita à doçaria são muito procuradas as Fofas de Mação – Galardoadas com a Estrela do Médio Tejo – Doçaria.

De realçar ainda as Tigeladas de Cardigos, o Mel, o Bolo dos Santos e os Torrados.



Uma vez mais a procura e qualidade dos sabores tradicionais exigem um novo passo na área da Panificação e Doçaria, tendo como referência a Carta Gastronómica – À Mesa em Mação. Estamos neste momento a preparar os Cadernos de Especificações.

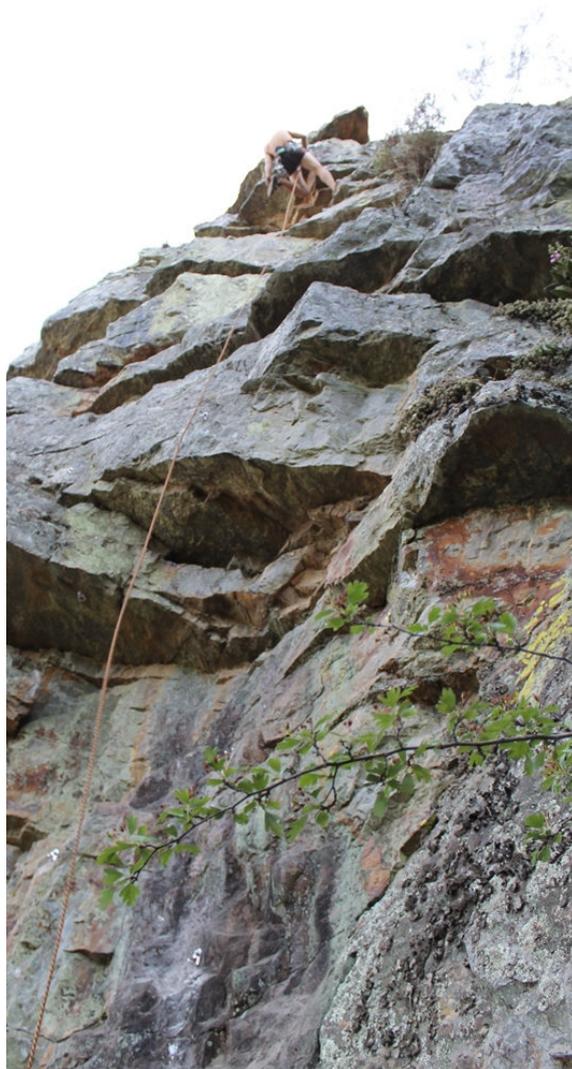
# Desporto





As características naturais do Concelho possibilitam a implementação de estruturas e desenvolvimento da Animação Turística com base nos desportos de ar livre, sejam eles relacionados com os rios e ribeiras ou com desportos de aventura.

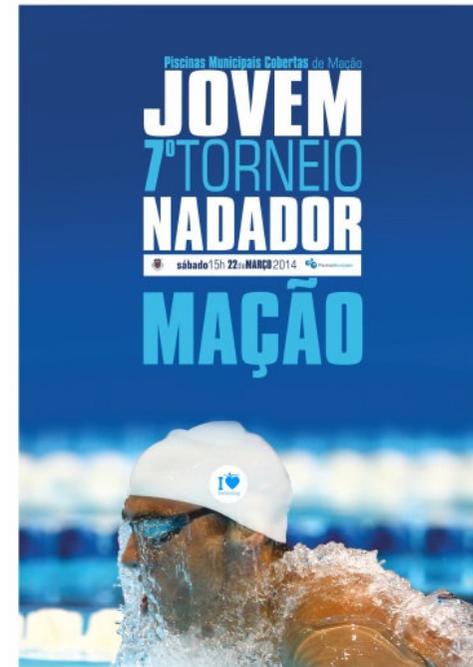
As modalidades todo-o-terreno têm vindo a crescer e a atrair visitantes.



São exemplo a Escalada ou a prática de BTT, ao longo das centenas de estradas florestais em todo o Município.



Juntam-se a estes os investimentos levados a cabo pela Autarquia em centros desportivos como as Piscinas Municipais Cobertas, que têm a capacidade de suportar eventos regionais, acabando por potenciar regularmente a organização de provas e consequentes movimentações de praticantes da modalidade, gerando um efeito económico em cadeia que abrange vários sectores de actividade (como a Restauração).





Os Passeios Pedestres são hoje prática consolidada em todo o Concelho de Mação.

O PR 1 (Trilho de Mação) foi inaugurado em 2013. Tem início junto ao Posto de Turismo.

Este é um percurso pedestre circular em redor de Mação. Pode ser iniciado em qualquer lugar por onde passa . O Percurso Longo tem 13,5 km e o Percurso Curto tem 10 Km.

Preparamos a homologação de mais Trilhos Pedestres.

# Lazer



# Lazer



O investimentos têm-se concretizado na construção ou requalificação de Zonas Balneares como a Praia Fluvial de Ortiga, a Praia Fluvial de Carvoeiro (8 vezes consecutivas distinguida com a Bandeira Azul, 4 vezes com Bandeira de Ouro da Quercus) e, a recente Praia Fluvial de Cardigos que rapidamente se tornou uma das referências de lazer da região.



Praia Fluvial de Cardigos



Praia Fluvial de Ortiga



Praia Fluvial de Carvoeiro

# Lazer



A juntar às Zonas Balneares, também o Parque de Campismo é já uma referência, assim como a Área de Serviço para Autocaravanas, as Zonas de Merendas e os Miradouros, que possibilitam aos visitantes movimentarem-se por todo o Concelho.



Parque de Campismo



Área de Serviço para Autocaravanas

# Arqueología



# Arqueologia



Fundado a 6 de Maio de 1943 por João Calado Rodrigues, este espaço denomina-se, actualmente, Museu de Arte Pré-Histórica e do Sagrado do Vale do Tejo. Sofreu grandes obras de remodelação, recuperação e reorganização do espólio já existente. Reabriu ao público em 2005.

# Arqueologia



O ano 2000 marcou decisivamente uma nova fase na história do Museu e do Município, com a descoberta das gravuras rupestres no Vale da Ribeira do Ocreza.

Foi o início da afirmação do Concelho ao nível científico e cultural.



Resultou ainda na criação de um novo núcleo museológico, em colaboração com o IPT e outras entidades nacionais e internacionais.

Foram criados novos produtos turísticos e novas iniciativas científicas e culturais que passo a apresentar:

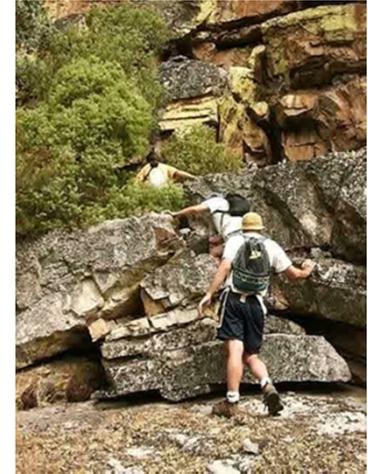
## 2009-2013

- Criação do Instituto Terra e Memória
- Consolidação de espaços formativos internacionais
  - Arqueologia Ibero-americana, Arte Rupestre
  - Gestão de Qualidade do Património Cultural
  - Gestão Integrada do Território
  - Mestrado e Doutoramento
- Presença na Rio+20
- Projectos Ano Portugal Brasil com AIP e Conf. Nac. Indústria do Brasil
- Projectos permanentes em 8 países: Portugal, Espanha, Grécia, Angola, Namíbia, Etiópia, Tanzânia, Brasil
- Parcerias com mais de 20 países

## 2014-2020

- Criação do ITM-Brasil (Março 2014)
- Início do Centro de Estudos Politécnicos - IPT
- Consolidação de novas frentes temáticas
  - Arqueologia e Arte Rupestre (consolidado)
  - Gestão Integrada do Território (consolidado)
  - Educação (início e internacionalização)
  - Artes, Arqueologia e Tecnologia (internacionalização)
- Novos cursos
  - Gestão de Paisagens Culturais
  - Gestão Integrada de Fileiras Produtivas no Interior
- Novos pólos do Museu
- Rede integrada do Médio Tejo

# Arqueologia



O Museu recebe estudantes e investigadores de todo o Mundo. É um pólo internacional de investigação de arte rupestre.

Acolhe o Mestrado Erasmus Mundus de Arqueologia e Arte Rupestre e o Doutoramento em Quaternário, Materiais e Culturas, ambos integrados na rede laboratorial do Doutoramento Europeu em Dinâmicas Humanas, Ambientais e Comportamentais

# Impacto socioeconómico

- Desde 2005 passaram por Mação mais de 150 estudantes em Mestrado ou Doutoramento, e mais de 500 em seminários especializados;
- Dos 500 utilizadores em 2001, o Museu passou a 3000 em 2003, 5000 em 2005 e 15.000 em 2009, (recuou para 10.000 em 2010, devido à actual crise).
- A Câmara contribui com 19% de um orçamento global de cerca de 700.000 euros (o resto são projectos).
- O orçamento continuou a crescer mais de 10% por ano, mesmo com a crise.
- O Museu e ITM representam cerca de 30% do consumo do sector comercial em Mação.



E o caminho?...

Oferecer o que temos, somos  
e fazemos como produto  
turístico

O produto mais genuíno que podemos oferecer é o Saber e o Sabor de Mação.  
Que é único!

Obrigado pela vossa atenção!

23 de Outubro 2014

Vasco Estrela

Presidente da Câmara Municipal de Mação

