

A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO NOS PERIÓDICOS DO ALGARVE (PORTUGAL) – SÉC. XIX E XX (1850 - 1950)

Carlos Afonso¹

Cláudia H. N. Henriques²

Manuel Serra³

Resumo:

A gastronomia tem vindo a ser reconhecida como um importante ativo económico e cultural dos destinos turísticos. Neste contexto, o presente artigo visa investigar de que modo a gastronomia do Algarve, nomeadamente através de ‘antigas receitas’ – está valorizada nos periódicos históricos regionais dos séculos XIX e XX – no período compreendido entre 1850 e 1950. Assim, após uma reflexão teórica sobre a relevância da gastronomia como património intangível para o turismo, segue-se a apresentação da metodologia qualitativa, assente na análise de conteúdo de 1123 periódicos integrantes da ‘Hemeroteca Digital do Algarve - HDA’. Em termos de resultados, a análise permite a obtenção de um conjunto de receitas tradicionais que colocam em destaque memórias de práticas gastronómicas e da sociabilidade à mesa.

Palavras-Chave: Gastronomia, Património Intangível, Periódicos do Algarve, Receitas, Memória, Turismo.

THE IMPORTANCE OF GASTRONOMIC HERITAGE IN JOURNALISTIC PERIODICALS – THE CASE OF THE ALGARVE (PORTUGAL) BETWEEN 19TH AND 20TH CENT (1850 - 1950)

Abstract:

Gastronomy is currently recognized as an important economic and cultural asset in tourist destinations. In this context, the present paper aims at investigating how algarvian gastronomy, namely, through ‘old recipes’ - is highlighted on regional historic

¹ *University of the Algarve/ CITUR, cafonso@ualg.pt*

² *University of the Algarve/CINTURS, chenri@ualg.pt*

³ *University of the Algarve/CITUR, mserra@ualg.pt*

journalistic periodicals – during 19th and 20th centuries (between 1850 and 1950). Thus, firstly, it presents a theoretical framework discussing the importance of gastronomy as an intangible heritage for tourism. Secondly, based on a qualitative methodology, it considers a content analysis of 1123 Algarvian periodicals of the Algarve Digital Library (“Hemeroteca Digital do Algarve - HDA”). The main results point out a set of traditional recipes as well as memories of gastronomic practices and sociability at the table.

Keywords: Gastronomy, Intangible Heritage, Algarve Journalistic Periodicals, Recipes, Memory, Tourism

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia, enquanto património intangível identitário, tem vindo a ser reconhecida como um importante ativo dos destinos turísticos.

Neste contexto, o presente artigo visa averiguar de que modo a gastronomia da região do Algarve (Portugal), nomeadamente através de “antigas receitas”, está valorizada nos periódicos regionais dos séculos XIX e XX – no período compreendido entre 1850 e 1950. Este intento, enquadra-se por sua vez no âmbito das preocupações do projeto em curso intitulado IT-AMGABA Algarve - Inovação Tecnológica na Arte de Maridar e Gestão de Alimentação e Bebidas do Algarve, o qual visa desenvolver uma plataforma online inovadora para a gestão de iguarias e vinhos do Algarve.

Após uma reflexão teórica sobre a relevância da gastronomia como património intangível e sua relação com o turismo, apresenta-se uma metodologia qualitativa assente na análise de conteúdo de 1123 periódicos integrantes da Hemeroteca Digital do Algarve (HDA), recorrendo ao método de recolha assente no programa *Acrobat Reader*.

Em seguida, discutem-se os resultados associados ao conjunto de receitas obtidos, tendo em conta um conjunto de critérios metodológicos.

Por fim apresentam-se as principais conclusões e apresentam-se as perspetivas futuras investigacionais.

1. Gastronomia como património cultural de destinos turísticos

Cultura é um conceito complexo e em evolução que deve ser perspetivado tendo em conta a sua crescente associação, não apenas à designada “high culture” mas também à “cultura popular” e “cultura do dia a dia” (*everyday culture*) (Griswold, 2012). Esta associação pressupõe o reconhecimento da importância não só das expressões culturais tangíveis, mas igualmente das intangíveis.

Na atualidade, a cultura detém um papel determinante no desenvolvimento, sendo reconhecida como o 4º pilar do desenvolvimento sustentável dos territórios, tal como preconiza a Agenda 2030 (UN, 2015). O documento *Culture in the Sustainable Development Goals – A Guide for Local Action*’ (UCLG, 2018) enuncia de que modo a cultura pode atingir as 17 metas de desenvolvimento sustentável destacando que “os aspetos culturais desempenham um papel pivot para a Agenda 2030 ter sucesso. Direitos

culturais, património, diversidade e criatividade são os componentes *core* do desenvolvimento sustentável e humano” (UCLG, 2018: 2).

Ao longo das últimas duas décadas, vários documentos foram alicerçando o reconhecimento da importância da cultura e património intangível para o desenvolvimento. Destacam-se, entre outros, documentos com o cunho da UNESCO, tais como: - *Universal Declaration on Cultural Diversity* (2001); *Intangible Heritage Convention* (2003); *The Convention on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions* (2005); *The Power of Culture for Development* (2010); *First Global Report monitoring the aforementioned 2005 convention* (2015); *The second Global Report on the 2005 convention* (2018) e *ReShaping Cultural Policies for the promotion of fundamental freedoms and the diversity of cultural expressions*.

Neste contexto, caberá igualmente salientar a relevância de um conjunto de Conferências Mundiais da UNWTO/UNESCO e sequentes Declarações que colocam em interconexão o Turismo, Cultura e Metas de Sustentabilidade. A Declaração de Quioto – *Preserving Cultural Identities for the Future of Tourism* (UNWTO/UNESCO, 2019), reafirma a valorização do turismo através da transmissão de culturas e compreensão mútua, com a sensibilização dos *stakeholders* para a diversificação de produtos, o desenvolvimento sócio-económico e o crescimento sustentável; a celebração da diversidade cultural, a criação de iniciativas comunitárias, entre outras. A Declaração de Istambul - *Tourism and Culture: For the benefit of All*, põe a tónica no turismo como motor da salvaguarda do “património vivo”, “património intangível” enquanto catalisador da criatividade nas cidades e gerador de benefícios sócioeconómicos para todos (UNWTO, Republic Turkey Ministry Culture and Tourism, UNESCO, 2018). A relevância da cultura para atingir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (Declaração de Muscat, Oman, 2017) e a ênfase no estabelecimento de parcerias entre os *stakeholders* da cultura e turismo têm vindo a ser igualmente assinaladas (Declaração de Siem Riep, Cambodja, 2015).

Quanto à gastronomia, ela é reconhecida como um património cultural intangível (UNESCO, 2003), “ritual secular e manifestação cultural” (Hegarty, O’Malony e Barry, 2001: 3), associada à “arte de bem comer” (Zahari et al., 2009) e “arte de bem viver” (Santisch, 2004). O facto deixa patente a forte relação não só com o que se come e bebe, mas com as dinâmicas de socialização das populações/comunidades. A comida e o vinho constituem elementos integrantes das práticas culturais das comunidades tradutoras do modelo cultural-simbólico dos diferentes grupos e/ou lugares (Fieldhouse, 1986; Furst et. al., 1996; in Henriques e Custódio, 2010).

A Gastronomia alicerça-se numa forte dimensão identitária (Urry, 1995), envolvendo aspetos como a autenticidade e intercâmbio social, em articulação com a dimensão territorial. Frequentemente associada aos espaços rurais, há também a destacar a sua grande relevância nos espaços urbanos. Por exemplo, a Rede de Cidades Criativas da gastronomia (UNESCO, 2021) visa promover a cooperação entre cidades que contemplam a criatividade como fator estratégico para o desenvolvimento sustentável destes espaços.

A multidimensionalidade da experiência gastronómica, nomeadamente em termos sociais, temporais, espaciais, e de serviço (Andersson & Mossberg, 2004; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016; Kauppinen-Räsänen, Gummerus, & Lehtola, 2013; cit. in

Le et al., 2019: 259), conduz a que se perspetive autenticidade na sua inter-relação com os conceitos “nível de cosmopolitismo” e “nível de familiaridade” (Wang & Mattila, 2015; cit. in Le et al., 2019: 259). Simultaneamente, conduz a considerar a existência de “várias” autenticidades tais como a genérica, da comida, da atmosfera, existencial, dos empregados, encenada, cultural, do menu oferecido e etnicidade percecionada (Wang & Mattila, 2015; in Le et al., 2019: 259).

No referente à autenticidade percecionada através da ótica da oferta, o património é validado no seu referencial histórico e seu valor intrínseco (real, genuíno, ...), onde se reflete a oportunidade de heterogeneizar produtos (Le et al, 2019: 258) com o intento de oferecer aos turistas, o “fascínio pela diferença e mercantilização do étnico e alteridade” (Hall et al., 2003: 77), assente no fomento de experiências interculturais (Hall et al., 2003).

A identidade e autenticidade assentam na criação de uma “imagem” do passado através de processos simbólicos interpretativos (Visser, 1991; in Hegarty, O’Mahony e Barry, 2001) com significado educacional para residentes e visitantes. No entanto, o passado em si pressupõe por sua vez uma seleção entre as múltiplas realidades históricas e aquilo que será a sua autêntica representação. O intento de lhe dar um “papel” no futuro, inscreve-o no que Thurley (2005) designava pelo diagrama “Ciclo do Património” (Thurley, 2005). Neste ciclo, o património ganha importância nomeadamente através da sua “compreensão” (*by understanding*), “valorização” (*by valuing*), “cuidado” (conservação, preservação, ...) (*by caring*), “usufruto” (*by enjoying*), e ao usufruir compreendendo, e assim sucessivamente, contemplando processos de patrimonialização a par do reconhecimento da sua forte dimensão histórica.

No entanto, e como vários autores sublinham, a autenticidade pode em si constituir um “mito” (Fox, 2007: 555), tendo em conta que a maioria dos pratos foi “inventada” nos últimos 200 anos (Laudan, 2001; in Fox, 2007: 555). Ao longo dos séculos, o comércio, as viagens e a tecnologia afetaram e foram alterando e transformando as “identidades” gastronómicas de regiões e países.

A gastronomia, enquanto elemento cultural com papel a desempenhar no desenvolvimento local/regional, está frequentemente em interconexão com o turismo (Medina & Tresseras, 2018). Esta interconexão pressupõe o cruzamento entre a cultura de origem e a cultura de destino do turista, constituindo-se como a participação noutra cultura e de relacionamento com pessoas e lugares com um forte sentido da sua própria identidade (Santisch, 2004: 20), nem sempre potencializadoras de uma fácil recetividade por parte do turista. Por outro lado, o turismo pode igualmente adulterar a oferta gastronómica dos lugares.

2. METODOLOGIA

O projeto IT-AMGABAlgarve (2021) - Inovação Tecnológica na Arte de Maridar e Gestão de Alimentação e Bebidas do Algarve – visa desenvolver uma plataforma online inovadora para a gestão de iguarias e vinhos do Algarve (Figura 1). Neste contexto, o Inventário de iguarias regionais algarvias, era um dos seus objetivos, o qual assentou não só na pesquisa de bibliografia de apoio mas igualmente complementado pela identificação de que modo é feita a comunicação da gastronomia algarvia na ótica dos periódicos do

Algarve, nomeadamente detendo como sub-objetivos: (1) Identificar as receitas ofertadas; (2) Identificar referências a *eventos* gastronómicos, com especificação da respetiva localização, e *stakeholders* envolvidos; (3) Identificar concursos gastronómicos; (4) Determinar referências a Confrarias gastronómicas e ao seu papel na valorização da gastronomia do Algarve; (5) Identificar restaurantes; (6) Identificar referências a cozinheiros_e emprego no setor da restauração; (7) Identificar os elementos da terra/agrários (laranjas, amêndoas, figos, ...), e do mar_(peixe, marisco, ...) alvo de referência, e respetivo contexto; (8) Contributos da restauração para o desenvolvimento local; (9) Identificar vinhos, produtores de vinhos, quintas.

Figura 1. Logo do Projecto IT-AMGABAlgarve



Fonte: <https://itamgabalgarve.pt/sobre-nos/>

Tendo em conta os sub-objetivos enunciados, este artigo assentou na reflexão sobre o primeiro deles, ou seja, na identificação das receitas disponibilizadas nos periódicos do Algarve, entre 1850 e 1950. Nesse enquadramento, consideraram-se para a pesquisa os periódicos contantes na Hemeroteca Digital do Algarve (2021) (HDA), “composta por mais de 400 títulos de publicações periódicas, em formato digital, entre elas jornais, revistas, boletins, almanaques, entre outros, editados no Algarve, a partir de 1850, num total de mais de 200.000 imagens” (Hemeroteca Digital do Algarve, 2021).

A digitalização documental por parte de bibliotecas e arquivos, criando as hemerotecas, vem permitir uma maior facilidade no acesso a dados históricos dos mais diversos temas. Paralelamente, aumenta a possibilidade de se publicarem mais estudos, com dados históricos e os mesmos puderem ser encontrados com maior rapidez e melhor enquadramento dos acontecimentos (Torrebadella-Flix & Nomdedeu-Rull, 2014). Adicionalmente, os arquivos de periódicos/jornais ao incorporarem facetas relativas à história social, política e económica de um país constituem parte do seu património nacional e, conseqüentemente, a respetiva preservação digital permite tanto a salvação de material (papel) ameaçado como a criação de serviços de biblioteca digital conducente à utilização integral dos arquivos por todas as partes interessadas (Gatos et al., 2000).

Para além dos artigos associados à criação de hemerotecas, verifica-se o recurso a Hemerotecas na produção científica sendo utilizadas em artigos de investigação como fonte de dados (Giordano, 2016) com um perfil histórico e âmbito temporal mais alargado que permite à literatura científica colmatar a lacuna com a criação de base de dados de acontecimentos temáticos. São exemplo disso os trabalhos de investigação de Martínez (2001), Torrebadella-Flix e Nomdedeu-Rull (2014, 2013), Needham (2010), Rosa (2020), Melo (2015), Lampoglia (2012), Azevedo et al. (2019), Azevedo Netto et al. (2014), Silva Cunha (2019), Junior (2021), Ortiz et al. (2020), Silva (2021), Cárdenas et al. (2021),

Baena et al. (2021), Coromines (2019), Santos et al. (2016), Oliveira (2019), Campos (2007), entre outros. A preocupação em analisar receitas constantes nos periódicos, tem em consideração vários estudos que apontam para o reconhecimento do papel da imprensa como fonte de conhecimento para a área da gastronomia (Poyatos & Martínez, 2017).

Em termos metodológicos, o estudo assentou numa metodologia qualitativa alicerçada em três fases principais, com decurso entre setembro 2020 e fevereiro de 2021: (1) Período de recolha de periódicos, em formato PDF, da HDA; (2) Recolha das receitas/notícias bem como das imagens correspondentes, com vista a estabelecer um arquivo próprio associado à temática gastronomia & vinhos, apoiada na HDA, através do programa Acrobat Reader (análise por “palavra”); (3) Análise de conteúdo dos elementos.

Quanto à primeira fase, o número de periódicos algarvios recolhidos da HDA para análise foi de 1123.

Quanto à segunda fase, tendo em conta o número elevado de periódicos considerados recorreu-se a um método de recolha assente no programa *Acrobat Reader*. Através da barra de pesquisa do programa *Acrobat Reader* (análise por “palavra”), consideraram-se os ficheiros em formato PDF previamente retirados da HDA e avançou-se através das designadas palavras-chave de pesquisa relacionadas com ingredientes, unidades de medida e modos de confeção. As palavras consideradas foram: sal, açúcar (assucar), arroz, assado, azeite, alho, atum, bacalhau, bifes, bolo, caçarola, cataplana, carne, cebola, chocos, cozido, ervas aromáticas (coentros, salsa, hortelã, ...), frito, grão, grelhado, galinha, litros, marisco, peixe, porco, tempero, vaca, molho, estrugido, presunto, coser, coze, cozem, culinária, ferver, massa, moscada, pimenta, leite, ovo, ovos, gema, bolos, guarnecer, banha, quente, ameijoas, conquilhas, amêndoa, figo, alfarroba. Tendo em conta a diferença de grafismo, na atualidade face ao século XIX e início do XX houve a preocupação de ter em conta o grafismo considerado à época (exemplo: assucar, coser). No total estas palavras foram identificadas em 1123 documentos e 2132 instâncias.

Quanto à terceira fase de análise qualitativa de conteúdo dos elementos associados à gastronomia e respetivas receitas, averiguou-se a presença de receitas de gastronomia regional semelhantes às contantes no estudo IT-AMGABA Algarve. Avançou-se com construção de uma “ficha de análise” que integra os seguintes itens: número, designação da revista (título), data, título artigo/notícia/receita; autor (da receita); categoria, existência de imagem (da receita). Os dados recolhidos foram analisados com recurso a técnicas de análise qualitativa de conteúdo, particularmente análise categorial propostas por Bardin (2015). Adicionalmente, considerou-se a nuvem de palavras através do programa Woordle, com vista a colocar em evidencia as tipologias/ingredientes de receitas encontradas.

3. ESTUDO DE CASO - A GASTRONOMIA NOS PERIÓDICOS ALGARVIOS

3.1. A gastronomia enquanto património intangível em Portugal

O séc. XVI assiste a uma alteração no modo de perspetivar a culinária (Guerreiro, 2018). Anteriormente, a culinária tendia a relacionar-se com uma alimentação que fazia bem à saúde, ligada a efeitos de robustez física e de tornar os alimentos digestivos, tendo em consideração as conceções médicas em vigor desde a Antiguidade. Como sublinha

Braga (2014: 132) “Os alimentos adequados compensariam os humores insuficientes ou corrompidos nas partes doentes do paciente. Este entendimento implicava o conhecimento das características dos alimentos, resultantes de descobertas empíricas, de solicitações dos sentidos (gosto e tacto) e de experiências”. Assim, “na Europa Medieval e Moderna as preocupações culinárias resultavam dos conhecimentos de dietética, com as suas restrições, de forma a criarem ou consolidarem equilíbrios de acordo com a teoria dos humores. Estas realidades ficaram patentes nas produções científicas ou paracientíficas da época, designadamente nos tratados de bromatologia escritos em latim durante os séculos XVI e XVII, e em alguns livros de cozinha” (Ibidem). Posteriormente, a culinária passa a associar-se ao sabor que proporciona.

Neste contexto, e como Flandrin (2001: 261-278; in Guerreiro, 2018) assinala “Nascia, assim, a gastronomia” – “a pseudociência do bem comer que visava cuidar dos homens com a melhor, leia-se a mais saborosa, alimentação possível” (Braga, 2014: 133). No entanto, importa referir que a designação “gastronomia” só se irá disseminar no século XIX, assumindo um significado mais amplo, tendo em conta o gosto e a apresentação dos pratos, num claro apelo a todos os sentidos gustativos (Drouard, 2007: 264).

Até ao século XVI, era igualmente comum, por toda a Europa, a existência de receituários com procedências espaciais diversas, que continham as mesmas designações e conteúdos similares (Braga, 2004). Os primeiros livros de cozinha europeus não privilegiavam um receituário de matriz nacional ou regional. “Esta prática não tinha como objetivo a valorização das especialidades de um espaço. Pelo contrário, aspirava a juntar experiências diversas, evidenciando internacionalização e procurando um modelo de culinária universal” (Braga, 2014: 133).

No entanto, com o passar dos séculos, a “identidade culinária” (Scholliers, 2001: 3-22) associada a territórios foi-se consolidando como algo visível nos livros de cozinha refletindo-se no nascimento das cozinhas nacionais e regionais fundamentalmente a partir da segunda metade do século XIX e início do século XX. É neste período que as obras de culinária, começam a apresentar um número crescente de pratos com designações específicas do país, numa manifestação identitária de afirmação de uma cozinha nacional (Braga, 2014). Porém, é recorrente muitas dessas obras culinárias conterem uma forte influência estrangeira, principalmente das cozinhas francesa e espanhola.

Quanto aos primeiros livros de cozinha portugueses, eles tendem a evidenciar igualmente uma forte influência estrangeira (Braga, 2004; in Guerreiro, 2018), muito embora também se registem situações de referências históricas a determinados receituários associados a países/regiões/locais⁴, distinguindo a sua qualidade excepcional. Paralelamente, começam a surgir indicativos de localidade em contexto de elevada qualidade dos produtos alimentares, patente no surgimento mais generalizado de nomes de pratos com designações ao nível da nacionalidade, bem como de quem inventou o

⁴ A obra “Arte de Cozinha” (de Domingo Rodrigues 2ª metade do séc. XVI) refere o açúcar da Madeira, os mexilhões de Aveiro, o queijo e a farinha do Alentejo, como sendo especialmente bons (Braga, 2014: 137). Francisco Borges Henriques, autor de um receituário manuscrito da primeira metade do século XVIII (Braga, 2004b: 61-99) apresentou as ameixas de Guadalupe, o café do Levante, o cacau das Índias de Castela, de Curaçau, de Martinica e do Maranhão, assim como as passas de Corinto. Já na segunda metade do século XVIII, Lucas Rigaud, no seu “Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha” (Rigau, 1999), apontou como especialmente bons os presuntos de Lamego e de Melgaço, e os bois da Beira (Braga, 2014; in Guerreiro, 2018: 223).

prato ou o comeu (Ibidem: 104)⁵. Guerreiro (2018: 225) sublinha: “Já no que se refere aos livros de cozinha, apesar de privilegiarem uma cozinha nacional, com referências a pratos à portuguesa, começaram timidamente a aparecer alguns pratos marcadamente regionais”. “A cozinha regional desenvolveu-se de forma progressiva no século XX e, em especial, a partir da década de 1930” com o Estado Novo e o seu programa nacionalista.

O Estado Novo (e tendo em conta a política de António Ferro) preocupou-se em proceder à recriação de formas que se integravam e se completavam no modo de estar na sociedade, defendendo os ideais nacionalistas e os princípios do corporativismo, de forma a praticar uma cultura popular (Consiglieri, 2000: 7). “O próprio SNI – Secretariado Nacional de Informação (que antes de 1944 designava-se por SPN – Secretariado da Propaganda Nacional), tinha a competência específica, como refere a legislação, “a orientação, o estímulo e a coordenação de todas as atividades que se destinem a elevar o nível moral e intelectual do povo português e a exaltar e valorizar a sua individualidade nacionalista” (Melo, 2001: 57; in Guerreiro, 2018: 226).

Desta forma, em relação à alimentação, apostou em “concursos gastronómicos regionais e nacionais e das ementas das Pousadas de Portugal” (Consiglieri, 2000: 9). A par disto, fomentou-se a divulgação de receitas dedicadas à família, de forma que muitas publicações possuíam seções de culinária e receitas, pois era desejável “instruir” a mulher para o “seu mundo” doméstico, de cuidado da casa e do marido (Consiglieri, 2000:10). A gastronomia tornava-se, assim, “um fator de mudança em que as pousadas, como as adegas e os restaurantes, serviram de modelo com o seu mobiliário, a sua loiça de tipo regional, à beirã, à ribatejana etc., e os produtos portugueses eram enaltecidos, pela sua abrangência e qualidade” (Consiglieri, 2000: 9).

Aquando da ênfase dos nacionalismos/regionalismos assistiu-se a invenções “culinárias”, novos eventos gastronómicos nacionais e regionais, destacando-se os pratos mais “emblemáticos” por região (Ferro, 1996). Neste contexto, surgem obras como “Culinária” (1928⁶), *Culinária Portuguesa*⁷ (1936), “Digressões gastronómicas no país das uvas”⁸ (1938 e 1939). No respeitante ao livro “Culinária Portuguesa” distingue-se pela apresentação de receituário português – de matriz nacional e regional – (Quitério, 2015: 351) e foi o primeiro livro de receitas português a fazer a distinção entre pratos nacionais e regionais (Ferro, 1996: 65). O objetivo da “Culinária Portuguesa”, para além de evitar que excelentes preparações caíssem no esquecimento, também pretendia “chamar a atenção dos hoteleiros e proprietários dos restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçada do automobilismo, para as receitas culinárias nacionais, lembrando a conveniência para eles, que executem com cuidado, empregando só produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos ou transformados na própria região” (Bello, 1936: XIII; in Guerreiro, 2018: 226).

⁵ Como é o caso, dos pratos à Condé, ou à Colbert (Braga, 2004a; in Guerreiro, 2018). “E note-se que podem existir pratos “à moda de”, que apenas combinam ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local, sem que nesse mesmo local se faça aquele prato, como também importa referir a existência de pratos “à moda de”, que são completamente genuínos de um determinado espaço” (in Guerreiro, 2018).

⁶ António Maria de Oliveira Bello foi um industrial, mineralogista e gastrónomo, responsável pela fundação da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, em 1933 (in Guerreiro, 2018: 226).

⁷ Idem.

⁸ Adolfo Coelho.

Neste processo, o turismo como atividade em ascensão vai fomentar o aumento de nacionalismos e regionalismos gastronómicos, nomeadamente expressos nos guias de viagens, guias de turismo, onde a culinária é não raras vezes um elemento integrante. Mais tarde surgem especificamente os guias gastronómicos (Braga, 2014).

O património intangível em Portugal tende a ganhar reconhecimento principalmente a partir da Lei do Património Cultural (Lei nº 13/85), a qual reflete sobre os processos de patrimonialização da cultura.

Mais tarde, a Lei do Património Cultural Português nº.107/2001 conduz à institucionalização e instrumentalização das políticas de proteção e salvaguarda ao património intangível tendo em conta as suas especificidades. Esta lei, no seu artigo 91º/2 (Dos bens imateriais) estabelece o regime de proteção do património imaterial, os modos tradicionais de fazer, incluindo os modos de preparar os alimentos. Mais tarde, o Decreto-Lei 115/2012, de 25 de maio (atribui à Direção Geral do Património Cultural, a coordenação, a nível nacional, das diversas iniciativas no âmbito da salvaguarda⁹) e o Decreto-Lei n.º 149/2015, de 4 de agosto (altera o Decreto-Lei n.º 139/2009,) estabelecem mudanças no regime jurídico de salvaguarda do património cultural intangível) que reforçam a importância de ações.

A Resolução do Conselho de Ministro nº 96/2000, publicado no DR nº 171/2000¹⁰ reconhece a gastronomia portuguesa como um bem imaterial do património cultural e estabelece medidas de salvaguarda. Para além de constituir uma expressão cultural, a gastronomia era “fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português” (DRE, 2000: 3618).

Conhecer um património alimentar requer, numa primeira instância, identificar as receitas gastronómicas, seus ingredientes, suas formas de confeção, seus atores, seus canais de divulgação, formas de sociabilidade à mesa. Como salienta Braga (2014), qualquer abordagem à história da alimentação deverá pressupor a consciência da produção e distribuição dos produtos alimentícios, da sazonalidade de certos bens, das técnicas de conservação dos produtos alimentares, do estágio de desenvolvimento das técnicas culinárias bem como do poder de compra das diferentes tipologias de consumidores, assim como conhecer os próprios utensílios utilizados quer na confeção, quer durante a prática de degustação.

3.2. As receitas tradicionais do Algarve

O Algarve, característico destino de sol e mar, constitui-se como uma das principais regiões turísticas de Portugal. Em, 2018 registou cerca de 18,8 milhões de dormidas em estabelecimentos hoteleiros e 4,2 milhões de hóspedes, que correspondem a 32,6% das dormidas na hotelaria nacional e 20,5% do total nacional de hóspedes. A região obteve 30,2% do total dos proveitos globais (Portal do INE, 2021).

Na estratégia de desenvolvimento do turismo no Algarve, para complementar o produto sol e mar, golfe e para atenuar a sazonalidade, o produto gastronomia e vinhos é valorizado, estimando-se que o seu impacto económico represente 30% das receitas

⁹ Mais informações in <<http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/>> Acesso 18 de agosto 2020

¹⁰ Cf. <<https://dre.pt/application/file/a/314165>> Acesso 29 de agosto 2020.

turísticas. Dados apontam para que a procura de viagens associadas à gastronomia e aos vinhos tenha vindo a crescer ao ritmo de 5% a 8% ao ano (Turismo de Portugal, 2015).

Uma pesquisa sobre as receitas tradicionais do Algarve no decurso do projeto IT-AMGABAlgarve (2021) identificou 250 receitas. As fontes foram os trabalhos relacionados com receitas tradicionais do Algarve de Adão e Costa (2006), Gastronomias.com (1997), Confraria dos Gastrónomos do Algarve (2005), Cruz e Pisco (2013), Vila (2010), Saramago (2001), Câmara Municipal de Loulé - Divisão de Turismo (sem data). A estrutura das receitas identificadas é formada por 66 receitas de carne (26%), 46 de peixe (18%), 38 de legumes, vegetais, cereais e frutos não doces (15%), 38 de cefalópodes, mariscos e moluscos de concha aquáticos e terrestres (15%), 62 de sobremesas (25%).

Seguidamente, a análise da Hemeroteca levou-nos a identificar 32 receitas constantes em 17 periódicos¹¹ (Tabela 1), destacando-se a Terra Algarvia e o Progresso Algarvio como aqueles que maior número de referências gastronómicas detém. A maioria das receitas encontradas reportam-se à primeira metade do século XX.

Tabela 1. Receitas nos periódicos da HDA

| Nº | Revista | Data | Título do artigo / Notícia / Receita | Autor | Categoria / Categoria no IT-AMGABAlgarve | Palavras-chave |
|----|-------------------------------------|------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 1 | Correio Algarvio - Nº15 - Semanário | 11/01/1934 | Sopa de carne com grão (x) | - | Sopa / Legumes e Vegetais | #Carne #Grão |
| 2 | Correio Algarvio - Nº15 - Semanário | 11/01/1934 | Massa e hortaliça (x) | - | Massa / Legumes e Vegetais | #Massa |
| 3 | Correio Algarvio - Nº15 - Semanário | 11/01/1934 | Carne guisada com arroz (x) | - | Carne / Carnes não Vermelhas | #Carne #Arroz |
| 4 | Terra Algarvia - Nº48 - Semanário | 23/02/1930 | Paio com ervilhas | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Carne / Legumes e Vegetais | #Molho #Culinária #Salsa #Porco #Pimenta #Cebola |
| 5 | Terra Algarvia - Nº48 - Semanário | 23/02/1930 | Pudim de queijo | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Doces / Sobremesas Doces | #Molho #Culinária #Salsa #Porco #Pimenta #Cebola |
| 6 | Terra Algarvia - Nº48 - Semanário | 23/02/1930 | Bifes de presunto à maringau | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Carne / Carnes Vermelhas | #Molho #Culinária #Salsa #Porco #Pimenta #Cebola |
| 7 | Terra Algarvia - Nº45 - Semanário | 02/02/1930 | Açorda de Beja | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Açorda / Cereais | #Receita #Alho #Bolo #Sal #Carne |
| 8 | Terra Algarvia - Nº45 - Semanário | 02/02/1930 | Lulas guisadas | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Peixe / Cefalópodes | #Estrugido #Molho #Receita #Utilidades #Alho |
| 9 | Terra Algarvia - Nº45 - Semanário | 02/02/1930 | Pudim para gulosos | José A. De Brito/António R. Rodrigues | Doces / Sobremesas | #Assucar #Receita #Gema |
| 10 | Filmagem - Nº3 - Mensal | 09/11/1929 | Saladas | - | Saladas / Legumes e Vegetais | #Ovos |

¹¹ Os periódicos são: Terra Algarvia - Nº45; Progresso Algarvio - Nº15; Semanário Ecos do Sul - Nº22; Almanach do Algarve - 2º ano de publicação; Algarvio - Nº33 – Semanário; Progresso Algarvio - nº9 – Semanário; A Juventude - Nº4 – Semanário; Progresso Algarvio - Nº12; Correio Algarvio; Terra Algarvia; A Foz do Guadiana; O Petiz de Silves; Echo do Algarve; Notícias de Silves; Filmagem; Almanach do Algarve; A constituição; Primeiro Centenário de D. Francisco Gomes do Avelar, Bispo do Algarve, 16 de Dezembro, de 1816-16 de Dezembro de 1916: publicação comemorativa.

| | | | | | | |
|----|--|------------|--|--|------------------------------------|--|
| 11 | Ecos do Sul - Nº45- Quinzenário | 20/06/1928 | Vários | - | - | |
| 12 | Ecos do Sul - Nº22 - Quinzenário | 19/06/1927 | Receitas práticas - Lagosta à bordelesa | Jaime Passos Pinto/Jaime Felix Pontes/José Pedro da Cruz | Marisco / Mariscos | #Alho #Caçarola #Cebola #Azeite #Sal #Salsa #Coze |
| 13 | Progresso Algarvio - Nº33 - Semanário | 20/03/1926 | Arte Culinária - Polme de batata temperada | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Legumes / Legumes e Vegetais | #Conhecimentos Uteis #Salsa #Ovo #Moscada #Guarnecer #Gema # Bolos |
| 14 | Progresso Algarvio - Nº16 - Semanário | 14/11/1925 | Arte Culinária - Rins de carneiro salteados | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Carne / Carnes não Vermelhas | #Culinária #Sal #Ferver |
| 15 | Progresso Algarvio - Nº13 - Semanário | 24/10/1925 | Arte Culinária - Ovos escalfados em canapé | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Ovos / Cereais | #Culinária #Ovo #Cozido |
| 16 | Progresso Algarvio - Nº12 - Semanário | 17/10/1925 | Arte Culinária - Ovos Escalfados | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Ovos / Cereais | #Ovo #Sal |
| 17 | Progresso Algarvio - Nº9 – Semanário | 26/09/1925 | Arte Culinária - Pudim de Carne Cosida | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Carne / Carnes não Vermelhas | #Caçarola #Porco #Banha |
| 18 | Progresso Algarvio - Nº9 – Semanário | 26/09/1925 | Arte Culinária - Bifes Enrolados | João da Cruz Simões/José Francisco Cabrita/Joaquim Guerreiro Pereira | Carne/ Carnes Vermelhas | #Receita #Alho #Ovo #Carne #Cozido #Azeite #Molho |
| 19 | A Foz do Guadiana – Semanário | 18/09/1921 | Sopas de Peixe (Sopa de Carapau) | - | Sopa / Peixes de sabor leve | #Culinária #Peixe |
| 20 | A Foz do Guadiana – Semanário | 18/09/1921 | Sopas de Peixe (Sopa de sardinha) | - | Sopa / Peixes de sabor leve | #Culinária #Peixe |
| 21 | A Foz do Guadiana – Semanário | 18/09/1921 | Sopas de Peixe (Sopa de peixe-escama) | - | Sopa / Peixes de sabor leve | #Culinária #Peixe |
| 22 | A juventude - Nº4 – Semanário | 03/09/1917 | Receitas úteis (Costeletas de gafanhoto) | José Martins Rainha | Humor / Curiosidades | #Receitas |
| 23 | A juventude - Semanário | 27/08/1917 | Bifes (Bifes de carne de cão) | - | Humor / Curiosidades | #Carne #Ovo |
| 24 | Primeiro Centenário de d Francisco Gomes do Avelar Bispo do Algarve | 16/12/1916 | Vários | - | - | |
| 25 | A Constituição 1915 - Semanário | 28/04/1915 | Emulsão Duarte (Óleo de fígado de bacalhau) | | Saúde | #Bacalhau |
| 26 | O petiz de Silves - Nº2 - Mensal | 01/08/1909 | O Caldo (de galinha) Secção Higiene | - | Sopa / Base culinária | #Carne #Pimenta |
| 27 | Noticias de Silves - Nº5 | 10/07/1908 | Compota de Pêssegos | - | Doces / Sobremesas Doces | #Gramma #Ferver |
| 28 | Revista “Almanach do Algarve” 1904 Autor: Amélia Lobão D'Oliveira - Anual | 01/01/1904 | Besugo assado | - | Peixe / Peixes de sabor leve | #Receitas #Caçarola #Pimenta #Ferver #Cebola #Ameijoas |
| 29 | Revista “Almanach do Algarve” 1904 Autor: Amélia Lobão D'Oliveira - Anual | 01/01/1904 | Ameijoas de fricassé | - | Marisco / Mariscos | #Receitas #Caçarola #Pimenta #Ferver #Cebola #Ameijoas |
| 30 | Revista “Almanach do Algarve” 1904 Autor: Amélia Lobão D'Oliveira | 01/01/1904 | Bife à Chateaubriant | - | Carne / Carnes Vermelhas | #Receitas #Caçarola #Pimenta #Ferver |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|------------|-------------------------|---|-----------------------|
| | | | | | #Cebola #Ameijoas |
| 31 | Almanach do Algarve 1903 - Anual | 01/01/1903 | Ameijoas à João Giménez | - | Marisco / Mariscos |
| 32 | Echo do Algarve - Semanário | 13/12/1868 | Vários | - | #Moscada |

Nota: Categoria Referenciada (gastro, vinho, confraria, ...) (Palavras-chave)
Revista (designação, nº revista e periodicidade)

Legenda: (x) referência, mas sem a receita explicitada

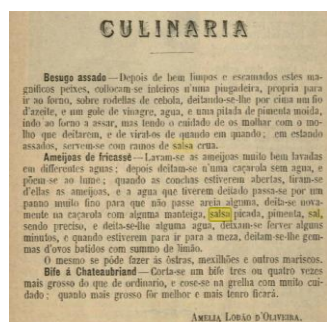
Fonte: Elaboração própria com base na análise de conteúdo dos periódicos

Tal como referido anteriormente, a gastronomia portuguesa nacional e regional começa a ganhar expressão e a ser perspectivada como elemento identitário fundamentalmente na primeira metade do século XX. Esse processo foi sendo construído paulatinamente iniciando com livros e estendendo-se seguidamente a guias (de viagem, turísticos, gastronómicos).

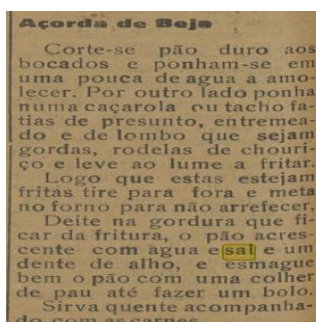
No respeitante aos periódicos, e no que tange ao Algarve especificamente, a comunicação de receitas é modesta, pressupondo que os periódicos se debruçavam privilegiadamente sobre aspetos sociais, políticos, económicos, humorísticos¹².

No início do século XX verifica-se a influência da gastronomia francesa, tal como exemplifica a receita “Bife à Chateaubriant” (1904). Simultaneamente, poucas são as receitas que se reportam a uma região ou local, muito embora com a inflexão surgida no âmbito da política do Estado Novo e do reconhecimento das gastronomias regionais/locais destaca-se na nossa pesquisa a “Açorda de Beja” (1930) (vide Figura 1).

Figura 1. Imagens de Receitas - Besugo assado; Ameijoas de fricassé; Bife à Chateaubriand, Açorda de Beja e Bifes enrolados



Fonte: Revista “Almanach do Algarve” 1904 | Autor: Amélia Oliveira



Fonte: Terra Algarvia - Nº45 02/02/1930

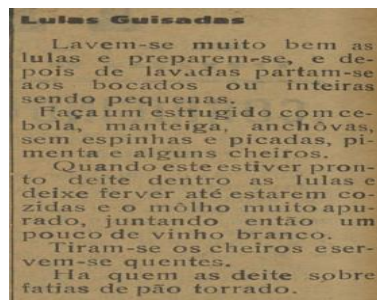


Fonte: Progresso Algarvio - Nº9 – Semanário - 26/09/1925

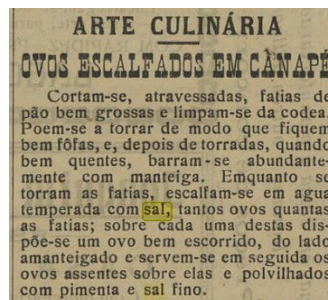
¹² Por exemplo, Poyatos e Martínez (2017) salientam que nas publicações da imprensa se verificava a relação entre a gastronomia e “curiosidades”, que se relacionavam com o que designa por “productos insólitos”, bem como notícias jucosas de personagens da época (cujo excesso alimentar era conhecido) ou ainda situações humorísticas. Na nossa pesquisa destacam-se as receitas relativas a “Costeletas de gafanhoto” e “Bifes de carne de cão”.

Nas receitas encontradas, os elementos identitários encontram-se principalmente nos ingredientes e menos na designação do prato. A consideração da receita deixa pressupor a sua associação com a Dieta mediterrânea (património da humanidade da UNESCO) e seus elementos constitutivos – tais como azeite (Bifes Enrolados), pão, ervas aromáticas (salsa) (vide Tabela 1 e Figuras 1 e 2).

Figura 2. Imagens de Receitas



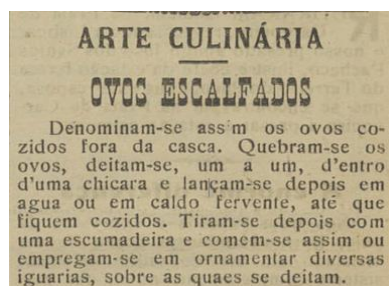
Fonte: Terra Algarvia - Nº45 02-02-1930
Legenda: Lulas Guisadas



Fonte: Progresso Algarvio - Nº 13 24-10-1925
Legenda: Ovos Escalfados em Canapé



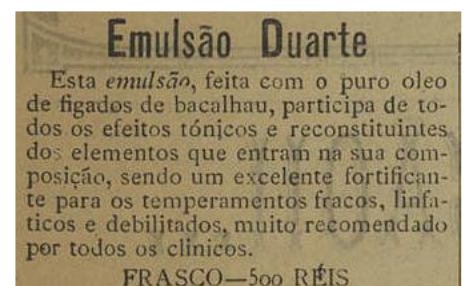
Fonte: Progresso Algarvio - Nº33
Legenda: Polme de batata temperada



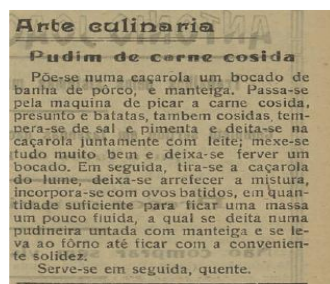
Fonte: Progresso Algarvio Nº 12 17-10-1925
Legenda: Ovos Escalfados



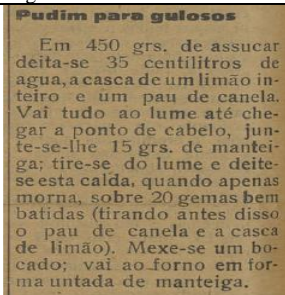
Fonte: Progresso Algarvio Nº 16
Legenda: Rins de carneiro salteados



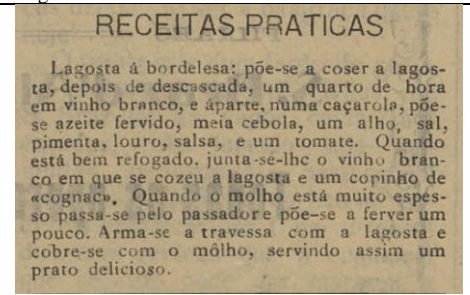
Fonte: A Constituição 1915 - 28-04-1915
Legenda: Emulsão Duarte



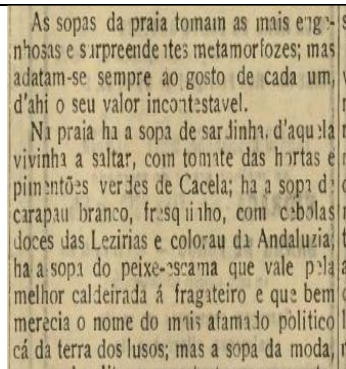
Progresso Algarvio - Nº9 – Semanário
Legenda: Pudim de carne cosida 26-09-1925



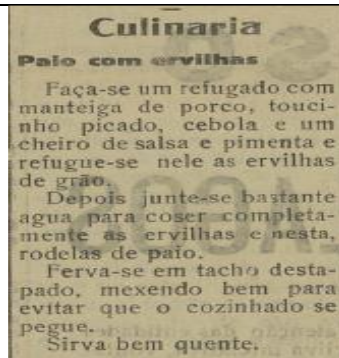
Terra Algarvia 02-02-1930
Legenda: Pudim para gulosos



Ecos do Sul Nº22 19-06-1927
Legenda: Lagosta à bordalesa



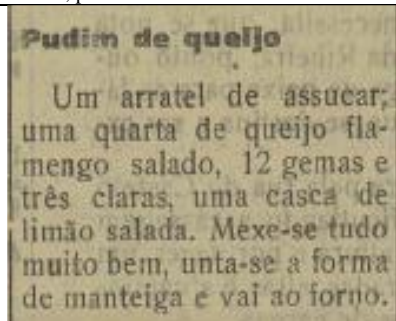
A Voz do Guadiana 10-09-1921
 Legenda: Sopas da praia, sardinha, carapau branco, peixe escama



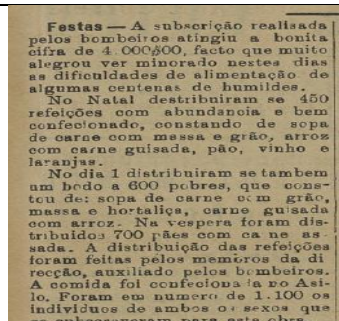
Terra Algarvia Nº48 23-02-1930
 Legenda: Paio com ervilhas



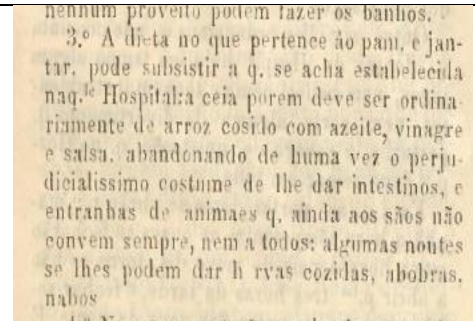
Almanach do Algarve 1903
 Legenda: Ameijoas à João Giménez



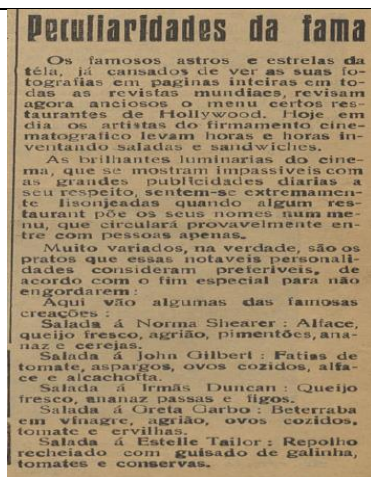
Terra Algarvia Nº48 23-02-1930
 Legenda: Pudim de queijo



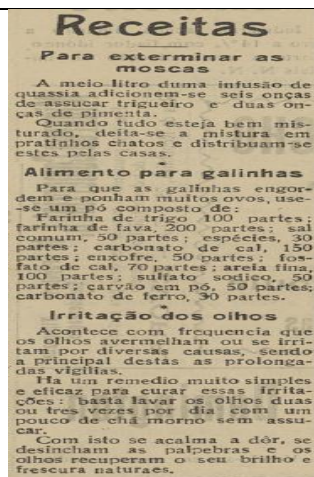
Correio Algarvio Nº15 11-01-1934
 Legenda: Bodo



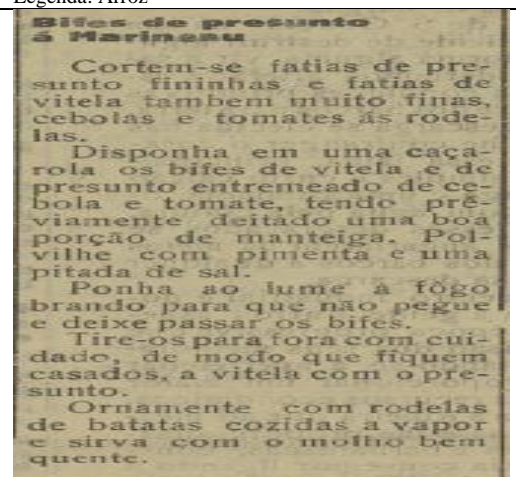
Primeiro Centenário de D Francisco Gomes do Avelar Bispo do Algarve 16-12-1916
 Legenda: Arroz



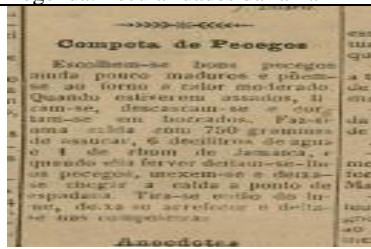
Filmagem Nº3 11-1929
 Legenda: Peculiaridades da fama



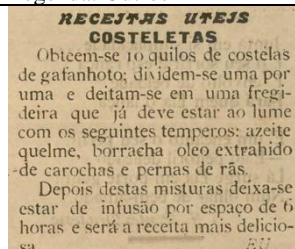
Ecos do Sul 20-06-1928
 Legenda: Outros



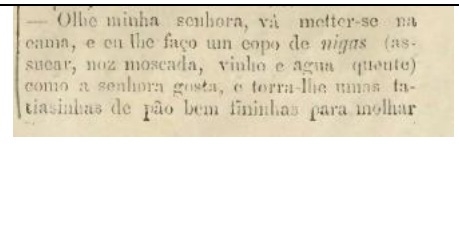
Terra Algarvia Nº48 23-02-1930
 Legenda: Bifes de presunto à Marinou



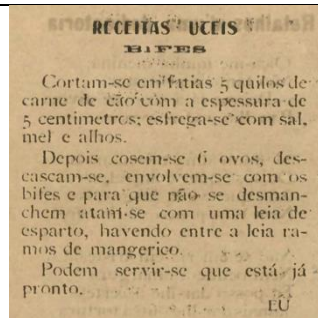
Noticias de Silves 07-1908 n005
 Legenda: Compota



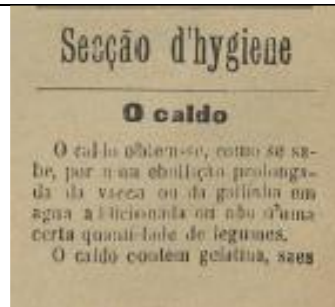
A Juventude - Nº4 - Semanário 03-09-1917
 Legenda: Costeletas



Echo do Algarve 13-12-1868
 Legenda: migas



A Juventude 27-08-1917
Legenda: Bifes (Carne de Cão)



O petiz de Silves N2 08-1909
Legenda: O Caldo

Fonte: Elaboração própria

No respeitante aos ingredientes, para bolos (por exemplo) destacam-se produtos alimentares enraizados na cultura regional e economia local dos finais do século XIX e início do século XX, tais como a amêndoa¹³ e o figo, uma vez que surgem respetivamente em 71 e 108 documentos, bem como em 93 e 157 instâncias (com base na pesquisa assente no software *Acrobat Reader*). Estes elementos (amêndoa e figo) não estão associados a receitas, mas fundamentalmente a questões relacionadas com a sua importância económica e comercial. As notícias reportam-se à produção agrícola, exportações e importações, mercados, ruralidade, anúncios a produtores, anúncios a pastelarias que vendem os tradicionais bolos de amendoa e figo, anúncios a importadores/exportadores de figo, lavradores, informações sobre como produzir, sazonalidade, transporte, compra e venda, indicação de como semear, leilões, comércio, ilegalidades no comércio, agricultura (datas adequadas à apanha figo), movimento marítimo e comercial, aguardente de figo, jurídico-legal, utilização do figo, armazenamento (armazéns de compra e venda), fábricas, bolos de figo/decoração.

As receitas identificadas nos periódicos do Algarve estão na sua maioria nos livros e guias identificados anteriormente no artigo e que serviram de base sistemática de identificação de receitas a constar no site do IT-AMGABAlgarve (2021). No referido site, o item intitulado “Iguarias Regionais do Algarve” apresenta o receituário que em muito se assemelha às receitas encontradas nos periódicos, por exemplo a receita “Pudim para gulosos” (constante na Terra Algarvia 1930-02-02) é similar ao “Pudim caseiro” constante no site (Figuras 3 e 4).

¹³ 1) A Foz do Guadiana 1921-08-28 (+ 12 anúncios iguais na revista Foz do Guadiana); 2) A Ideia Republicana 1929-02-21 (anúncio) (+ 4 anúncios iguais); 3. A Ideia Republicana 1929-03-28; 4. 27-11-1929 A Foz do Guadiana; Nº 5) Almanach de S. Brás d’Alportel 1893; Nº 6) Almanach de S. Brás d’Alportel 1894; 7) 1933-10-25 Correio Algarvio; 8) Correio do Algarve 1930-03-08 (anúncio); 9) cruzada nova, 1905-10-18; 10) Echos do Arade 1922-01-21; 11. Ecos do Sul 1926-09-12; 12) O Messinense 1924-02-01; 13. O Messinense 1924-02-15

Figura 3. Iguarias Regionais do Algarve – Pudim caseiro



Fonte: Elaboração própria com base no site do Projeto IT-AMGABAlgarve (2021) e Terra Algarvia 1874648_1930-02-02

Quanto à consideração das “receitas por [categoria](#) de ITAMBA Algarve” cabe destacar que “Legumes e Vegetais” (16%) e “Peixes de sabor leve” (13%) tendem a captar um número maior de referências. Seguem-se em igual percentagem (9%) os “mariscos”, “carnes não vermelhas”, “cereais”. Após as “sobremesas doces” e “curiosidades” (ambas com 6%, 2 referências) temos por fim os “cefalopedes” e outros tipos de “sobremesa” (com apenas uma referência – 3%).

Figura 4. Nuvem de palavras dos títulos das Receitas (HDA)



Fonte: elaboração própria com base nos títulos das receitas constantes da tabela 1.

A consideração da figura 4 deixa perceber que nas receitas encontradas nos periódicos da HDA, sopas, carne e peixe, ganham proeminência, associados à “Arte culinária”. Outros elementos como ovos e ameijoas têm igualmente um enquadramento relevante.

4. CONCLUSÕES

A gastronomia é um importante elemento identitário na valorização dos destinos turísticos. Contudo, cabe destacar que a gastronomia nacional e regional tem a sua ascensão fundamentalmente a partir dos finais do século XIX, ganhando mais proeminência a partir século XX. Em Portugal, a valorização da gastronomia nacional e regional ascende no contexto do Estado Novo, o qual promove ideais nacionalistas e os princípios do corporativismo assente na ênfase à cultura popular/tradicional.

No contexto do Projeto IT-AMGABAlgarve e da sua preocupação em inventariar as iguarias regionais algarvias delimitou-se um estudo investigacional de receitas tradicionais assente na análise de 1123 periódicos integrantes da Hemeroteca Digital do Algarve.

A gastronomia revelou ter uma presença modesta na imprensa regional Algarvia no período em estudo, obtendo-se referências a 32 receitas distribuídas por 17 periódicos. A publicação Terra Algarvia e Progresso Algarvio, são aquelas onde consta o maior número de referências, associadas à primeira metade do século XX. As categorias sopa, carne, peixe, doces, entradas, ovos, surgem de forma recorrente, mas também surgem pontualmente as humorísticas e de saúde. Adicionalmente, surgem de forma marcada referências a produtos agrícolas tais como amêndoa e figo.

Nas receitas identificadas, os elementos identitários encontram-se principalmente nos ingredientes e menos na designação do prato. A análise da receita deixa pressupor a sua associação com a Dieta mediterrânea (património da humanidade da UNESCO) e seus elementos constitutivos – tais como azeite, pão, ervas aromáticas (salsa) (vide Tabela 1 e Figura 1 e 2).

No seguimento do reconhecimento do papel da imprensa como fonte de conhecimento para a área da gastronomia (Poyatos & Martínez, 2017), verifica-se a conveniência de alargar o período de análise bem como as linhas de investigação nesta área da gastronomia com a verificação de outras publicações constantes na biblioteca regional do Algarve. Assim, para futuros trabalhos, para além da identificação das receitas ofertadas, julga-se importante alargar a pesquisa a outras referências tais como eventos gastronómicos, concursos gastronómicos; papel das confrarias gastronómicas restaurantes, cozinheiros, produtores, entre outros.

Agradecimentos

Este trabalho foi financiado por Fundos Europeus Estruturais e de Investimento (FEEI) - Feder, no âmbito do projeto SAICT-ALG/39590/2018.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adão, D., & Costa, R. (2006). *Em lume brando*. Caleidoscópio. Edição e Artes Gráficas, S.A.
- Arte Digital, Design e Publicidade, Lda. (1997). gastronomias.com. Consultado em <http://www.cgalgarve.com/receitas.html>
- Azevedo, L. P. de M. C., Pessoa, L. S., & Neta, O. M. de M. (2019). A Hemeroteca Digital Brasileira: Fontes e possibilidades para a pesquisa em história da educação. *Cenas Educacionais*, 2, 39–55.
- Azevedo Netto, C. X., Torres, N. H., Alves, C. A., & de Farias, M. L. M. (2014). A hemeroteca enquanto espaço documental, informacional e memorial. *Em Questão*, 20(2), 72–85.
- Baena, F., Delgado, I. C., & Cuadros, M. T. (2013). Una biblioteca digital de prensa antigua. El caso de las relaciones de sucesos sevillanas (siglo XVI-XVIII). *RIHC. Revista Internacional de Historia de la Comunicación*, 1(1), 1–32. <https://doi.org/10/gjhfr8>
- Bardin, L. (2015). *Análise de Conteúdo* (1ª edição). Lisboa: Edições 70.
- Braga, I. M. R. M. D. (2014). Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso. *ArtCultura*, Uberlândia, v. 16, n. 28, p. 129-142, jan-jun. 2014.
- Braga, I. M. R. M. D. (2011). Dos tachos e panelas aos açucareiros e bules. Recipientes para confeccionar e servir alimentos em Portugal na época moderna. *Historia. Questoes & Debates*, 28(54), 71–101.
- Câmara Municipal de Loulé - Divisão de Turismo. (2019). *Gastronomy in the municipality of Loulé*. Teaser.pt.
- Campos, N. C. J. (2007). *Património e simbologia: Os casos de Silves e Faro*. Obtido de <https://repositorioaberto.uab.pt/handle/10400.2/696>
- Cárdenas, S. L., Holguín, J. A. T., & Piñón, F. A. P. (2021). Uso de recursos digitais en la historia de la educación. *Anuario Mexicano de Historia de la Educación*, 2(2), 133–143. <https://doi.org/10.29351/amhe.v2i2.334>
- Confraria dos Gastrónomos do Algarve. (2005). Confraria dos Gastrónomos do Algarve. Consultado em <http://www.cgalgarve.com/receitas.html>
- Consigliari, C. (2000). Prefácio. In Sónia Monteiro (org.). *Gastronomia Portuguesa dos anos 30: guia completo da culinária portuguesa*, Lisboa: Ulmeiro, 2000.
- Coromines, J. (2019). European Digital memories in a transnational era. The references from the European Observatory on Memories. *Culture & History Digital Journal*, 7, 018. <https://doi.org/10/gjhnqg>
- Cruz, C., & Pisco, A. (2013). *Receitas das Aldeias Típicas do Algarve* (CCDR Algarve).
- da Silva Cunha, E. N., & Ferreira, M. S. (2019). *Análise da Memória no Portal “O Povo Online de Fortaleza” Como Ferramenta de Qualidade no Ciberjornalismo*.
- Drouard, A. (2007). Chefs, gourmets and gourmands. *French Cuisine in the 19th and 20th Centuries*, 264–265.

Journal of Tourism and Heritage Research (2021), vol.4, nº 2, pp. 261-281, Afonso, C., Henriques, C.H.N. & Serra, M. “The importance of gastronomic heritage in journalistic periodicals – the case of the Algarve (Portugal) between 19th and 20th cent (1850 - 1950)”

- Ferro, J. P., & de Oliveira Marques, A. H. (1996). *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Dom Quixote, 1996.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations, *International Journal of Hospitality Management*, 26 (2007) 546-559.
- Gatos, B., Mantzaris, S. L., Perantonis, S. J., & Tsigris, A. (2000). Automatic page analysis for the creation of a digital library from newspaper archives. *International Journal on Digital Libraries*, 3(1), 77–84. <https://doi.org/10/ggb23c>
- Griswold, W. (2012). *Cultures and Societies in a Changing World* (4th ed.). Pine Forge Press. <https://www.scholars.northwestern.edu/en/publications/cultures-and-societies-in-a-changing-world-2>
- Guerreiro, F. J. B. (2018). Uma Cozinha Portuguesa, com certeza: A ‘Culinária Portuguesa’ de António Maria de Oliveira Bello. *Revista Trilhas da História*, 8(15), 221–236.
- Hall et al.(Eds) (2003): *Food tourism around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth- Heinemann, Oxford.
- Hegarty, J. (2001): O’Mahony, Barry, G. (2001), “Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living”, *International Journal of Hospitality Management* 20 (2001) 3-13.
- Hemeroteca Digital do Algarve. (2021). Obtido 31 de Março de 2021, de Hemeroteca Digital do Algarve website: <http://hemeroteca.ualg.pt/>
- Henriques, C. & Custódio, M^aJ. (2010). Turismo e Gastronomia: A Valorização do Património Gastronómico na Região do Algarve. *Econtros Científicos – Tourism & Management Studies* Nr. 6, pp.69-81
- IT-AMGABAlgarve (2021). Inovação Tecnológica na Arte de Maridar e Gestão de Alimentação e Bebidas do Algarve. Obtido 31 de Março de 2021, de <https://itamgabalgarve.pt>
- Junior, W. da S. P. (2021). O malandro e a baiana sambaram na Exposição Internacional do Centenário da Independência do Brasil: Discursos sobre a identidade carioca e nacional em 1923. *Revista Cantareira*, 34, Article 34. <https://periodicos.uff.br/cantareira/article/view/42877>
- Lampoglia, F. (2012). *Discursividades da/sobre a ditadura militar em uma hemeroteca digital*. <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/1079>
- Le, T., Arcodia, C., Novais, M., & Kralj, A. (2019). What we know and do not know about authenticity in dining experiences: A systematic literature review. *Tourism Management*, 74(1), 258-275.
- Martínez, M. D. B. (2001). La importancia de las hemerotecas en el estudio y la investigación: La Hemeroteca de la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad de Murcia. *Tejuelo: Revista de ANABAD Murcia*, 2, 9–15.
- Martins, J. A. (2019). *As mais antigas receitas de batata doce nos livros de culinária dos séculos XVIII e XIX* (2a ed., rev.atualizada, com novas receitas). Associação de

Defesa do Património Histórico e Arqueológico de Aljezur.
jajm2010@gmail.com

E-mail:

- Medina , F. , & Tresserras , J. (2018). Introduction . *Gastronomy and Tourism : Social and Cultural perspectives* . In F. Medina & J. Tresseras (Eds .) , *Food Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives*, Colección Estudios Del Hombre. Universidad Guadalajara.
- Melo, V. A. de (2015). Entre la elite y el pueblo: El deporte en Rio de Janeiro del siglo XIX (1851-1857). *Tempo*, 21(37), 208–229. <https://doi.org/10/ghzttg>
- Needham, H. (2010). Identifying historic storm surges and calculating storm surge return periods for the Gulf of Mexico coast. *LSU Master's Theses*. https://digitalcommons.lsu.edu/gradschool_theses/3341
- Oliveira, I. L. (2019). *Em cartaz: O Cine Theatro Independência como patrimônio cultural da cidade de São Leopoldo (RS)*. Obtido de <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/212467>
- Ortiz, A. A. T., Ferraz, G., & Cordova, M. J. W. (2020). O ideal cívico republicano na escola pública paranaense na revista A Escola. *História & Ensino*, 26(2), 431–448. <https://doi.org/10/gjhdn7>
- Portal do INE. (2021). Obtido 2 de Abril de 2021, de https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0001542&contexto=bd&selTab=tab2&xlang=PT
- Poyatos, M. D. F., & Martínez, A. A. (2017). La comunicación periodística de la gastronomía en España en el primer tercio del siglo XX (1900-1936) / Journalistic Communication of Gastronomy in Spain During the First Third of the Twentieth Century (1900-1936). *Vivat Academia*, 77–95. <https://doi.org/10/gjk3zt>
- Quitério, J. (2015). Homenagear Olleboma. In: SERRÃO, Joel, MARQUES, A. H de Oliveira (Dir.). *Bem Comer & Curiosidades*. Lisboa: Documenta, 2015, p. 350 – 353.
- Rosa, L. F. (2020). Transmissão musical entre flautistas do século XIX e início do século XX: Uma pesquisa nos periódicos do Rio de Janeiro. *Música Popular em Revista*, 7, e020013–e020013. <https://doi.org/10.20396/muspop.v7i00.14305>
- Santisch, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, *International Journal of Hospitality Management* 23 (2004) 15-24
- Santos, P. K. A. dos, & Oliveira, E. R. de. (2016). Conjunto Ferroviário da Estação Guanabara (Campinas, SP): Estudo sobre práticas de preservação e usos sociais do patrimônio ferroviário. *Geografia e Pesquisa*, 10(1). Obtido de <http://vampira.ourinhos.unesp.br/openjournalssystem/index.php/geografiaepesquisa/article/view/255>
- Saramago, A. (2001). *Cozinha Algarvia* (640.^a ed.). Assírio & Alvim.
- Scholliers, P. (2001). Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present. Em *Food, drink and identity: Cook, eating and drinking in Europe since the middle ages*. (pp. 3–22). Nerk: Berg

- Silva, I. M. da. (2021). O maior cinema na história de Barbacena: Panorama dos primeiros anos do Cine-Theatro Apollo (1923 a 1925): The largest cinema in the history of Barbacena: overview of the first years of the Cine-Theatro Apollo (1923 to 1925). *Revista Caminhos da Historia*, 26(1), 148–164.
- Thurley, S. (2005). Into the Future. Our Strategy for 2005–2010. *Conservation Bulletin* 49 (2005): 26–27
- Torreadella-Flix, X., & Nomdedeu-Rull, A. (2013). Foot-ball, futbol, balompié... Los inicios de la adaptación del vocabulario deportivo de origen anglosajón. *RICYDE. Revista internacional de ciencias del deporte*, 9(31), 5–22. <https://doi.org/10/gjhc2g>
- Torreadella-Flix, X., & Nomdedeu-Rull, A. (2014). Repertorio bibliográfico del fútbol en España (1900-1936). 121 obras para interpretar el impacto social del fútbol en la historia contemporánea. *Apunts Educación Física y Deportes*, 114, 7–32. <https://doi.org/10/gjhfrk>
- Turismo de Portugal. (2015). *Plano Marketing Turismo Algarve 2015-2018*. Obtido de https://www.cm-albufeira.pt/sites/default/files/public/RepositorioDocumentos/plano_marketing_turismo_algarve_2015_2018.pdf
- UNESCO (2003). Intangible Heritage, 2003 Convention
- UNESCO (2021). Rede cidades Criativas. In <https://unescoportugal.mne.gov.pt/pt/redes-unesco/cidades-criativas>
- United Cities and Local Governments (UCLG). (2018). *Culture in the Sustainable Development Goals: A Guide for Local Action*. UCLG. (Barcelona). Obtido de https://www.uclg.org/sites/default/files/culture_in_the_sdgs.pdf
- UNWTO, Republic Turkey Ministry Culture and Tourism, Unesco (2018). Istanbul Declaration on Tourism and Culture: For the Benefit of All. Turkey, 3-5 December. Link
- UNWTO/UNESCO (2019). 4th Unwto/Unesco World Conference on Tourism and Culture: Investing in future generations. Kyoto, Japan, 12-13 December. Link
- Urry, J.(1995): *Consuming places*, International Library of sociology, Lancaster University, Routledge, London.
- Vila, J. (2010). *Sabores da Cozinha Algarvia*. Clube do Autor.
- Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfifly, M.I., Rodzi, S.M., Othman, Z., (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2 (2); 66-71