

CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS E HUMANIDADES:

SABERES, PRÁTICAS E HORIZONTES DE INVESTIGAÇÃO

JESÚS RIVAS GUTIÉRREZ
(ORGANIZADOR)

VOL IV



**EDITORA
ARTEMIS**
2026

CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS E HUMANIDADES:

SABERES, PRÁTICAS E HORIZONTES DE INVESTIGAÇÃO

JESÚS RIVAS GUTIÉRREZ
(ORGANIZADOR)

VOL IV



**EDITORA
ARTEMIS**
2026



O conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons Atribuição-Não-Comercial NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Direitos para esta edição cedidos à Editora Artemis pelos autores.

Permitido o download da obra e o compartilhamento, desde que sejam atribuídos créditos aos autores, e sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A responsabilidade pelo conteúdo dos artigos e seus dados, em sua forma, correção e confiabilidade é exclusiva dos autores. A Editora Artemis, em seu compromisso de manter e aperfeiçoar a qualidade e confiabilidade dos trabalhos que publica, conduz a avaliação cega pelos pares de todos manuscritos publicados, com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

Editora Chefe	Prof. ^a Dr. ^a Antonella Carvalho de Oliveira
Editora Executiva	M. ^a Viviane Carvalho Mocellin
Direção de Arte	M. ^a Bruna Bejarano
Diagramação	Elisangela Abreu
Organizador	Prof. Dr. Jesús Rivas Gutiérrez
Imagem da Capa	gropgrop/123RF
Bibliotecário	Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Conselho Editorial

Prof.^a Dr.^a Ada Esther Portero Ricol, *Universidad Tecnológica de La Habana “José Antonio Echeverría”*, Cuba
Prof. Dr. Adalberto de Paula Paranhos, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil
Prof. Dr. Agustín Olmos Cruz, *Universidad Autónoma del Estado de México*, México
Prof.^a Dr.^a Amanda Ramalho de Freitas Brito, Universidade Federal da Paraíba, Brasil
Prof.^a Dr.^a Ana Clara Monteverde, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina
Prof.^a Dr.^a Ana Júlia Viamonte, Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP), Portugal
Prof. Dr. Ángel Mujica Sánchez, *Universidad Nacional del Altiplano*, Peru
Prof.^a Dr.^a Angela Ester Mallmann Centenaro, Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil
Prof.^a Dr.^a Begoña Blandón González, *Universidad de Sevilla*, Espanha
Prof.^a Dr.^a Carmen Pimentel, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
Prof.^a Dr.^a Catarina Castro, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Prof.^a Dr.^a Cirila Cervera Delgado, *Universidad de Guanajuato*, México
Prof.^a Dr.^a Cláudia Neves, Universidade Aberta de Portugal
Prof.^a Dr.^a Cláudia Padovesi Fonseca, Universidade de Brasília-DF, Brasil
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos, Universidade Federal da Grande Dourados, Brasil
Dr. Cristo Ernesto Yáñez León – New Jersey Institute of Technology, Newark, NJ, Estados Unidos



Prof. Dr. David García-Martul, *Universidad Rey Juan Carlos de Madrid*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Deuzimar Costa Serra, *Universidade Estadual do Maranhão*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Dina Maria Martins Ferreira, *Universidade Estadual do Ceará*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Edith Luévano-Hipólito, *Universidad Autónoma de Nuevo León*, México

Prof.^a Dr.^a Eduarda Maria Rocha Teles de Castro Coelho, *Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro*, Portugal

Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers, *Universidade de São Paulo (USP)*, Brasil

Prof. Dr. Eloi Martins Senhoras, *Universidade Federal de Roraima*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Elvira Laura Hernández Carballido, *Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, México

Prof.^a Dr.^a Emilas Darlene Carmen Lebus, *Universidad Nacional del Nordeste*, Argentina

Prof.^a Dr.^a Erla Mariela Morales Morgado, *Universidad de Salamanca*, Espanha

Prof. Dr. Ernesto Cristina, *Universidad de la República*, Uruguay

Prof. Dr. Ernesto Ramírez-Briones, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof. Dr. Fernando Hitt, *Université du Québec à Montréal*, Canadá

Prof. Dr. Gabriel Díaz Cobos, *Universitat de Barcelona*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Gabriela Gonçalves, *Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP)*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Galina Gumovskaya – *Higher School of Economics*, Moscow, Russia

Prof. Dr. Geoffroy Roger Pointer Malpass, *Universidade Federal do Triângulo Mineiro*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Gladys Esther Leoz, *Universidad Nacional de San Luis*, Argentina

Prof.^a Dr.^a Glória Beatriz Álvarez, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof. Dr. Gonçalo Poeta Fernandes, *Instituto Politécnico da Guarda*, Portugal

Prof. Dr. Gustavo Adolfo Juarez, *Universidad Nacional de Catamarca*, Argentina

Prof. Dr. Guillermo Julián González-Pérez, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof. Dr. Håkan Karlsson, *University of Gothenburg*, Suécia

Prof.^a Dr.^a Iara Lúcia Tescarollo Dias, *Universidade São Francisco*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Isabel del Rosario Chiyon Carrasco, *Universidad de Piura*, Peru

Prof.^a Dr.^a Isabel Yohena, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof. Dr. Ivan Amaro, *Universidade do Estado do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof. Dr. Iván Ramon Sánchez Soto, *Universidad del Bío-Bío*, Chile

Prof.^a Dr.^a Ivânia Maria Carneiro Vieira, *Universidade Federal do Amazonas*, Brasil

Prof. Me. Javier Antonio Albornoz, *University of Miami and Miami Dade College*, Estados Unidos

Prof. Dr. Jesús Montero Martínez, *Universidad de Castilla - La Mancha*, Espanha

Prof. Dr. João Manuel Pereira Ramalho Serrano, *Universidade de Évora*, Portugal

Prof. Dr. Joaquim Júlio Almeida Júnior, *UniFIMES - Centro Universitário de Mineiros*, Brasil

Prof. Dr. Jorge Ernesto Bartolucci, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. José Cortez Godinez, *Universidad Autónoma de Baja California*, México

Prof. Dr. Juan Carlos Cancino Diaz, *Instituto Politécnico Nacional*, México

Prof. Dr. Juan Carlos Mosquera Feijoo, *Universidad Politécnica de Madrid*, Espanha

Prof. Dr. Juan Diego Parra Valencia, *Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín*, Colômbia



Prof. Dr. Juan Manuel Sánchez-Yáñez, *Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo*, México

Prof. Dr. Juan Porras Pulido, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. Júlio César Ribeiro, *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof. Dr. Leinig Antonio Perazolli, *Universidade Estadual Paulista (UNESP)*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Lúvia do Carmo, *Universidade Federal de Goiás*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Luciane Spanhol Bordignon, *Universidade de Passo Fundo*, Brasil

Prof. Dr. Luis Fernando González Beltrán, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. Luis Vicente Amador Muñoz, *Universidad Pablo de Olavide*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Macarena Esteban Ibáñez, *Universidad Pablo de Olavide*, Espanha

Prof. Dr. Manuel Ramiro Rodriguez, *Universidad Santiago de Compostela*, Espanha

Prof. Dr. Manuel Simões, *Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Márcia de Souza Luz Freitas, *Universidade Federal de Itajubá*, Brasil

Prof. Dr. Marcos Augusto de Lima Nobre, *Universidade Estadual Paulista (UNESP)*, Brasil

Prof. Dr. Marcos Vinicius Meiado, *Universidade Federal de Sergipe*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Mar Garrido Román, *Universidad de Granada*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Margarida Márcia Fernandes Lima, *Universidade Federal de Ouro Preto*, Brasil

Prof.^a Dr.^a María Alejandra Arecco, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof.^a Dr.^a Maria Aparecida José de Oliveira, *Universidade Federal da Bahia*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Maria Carmen Pastor, *Universitat Jaume I*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Maria da Luz Vale Dias – *Universidade de Coimbra*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Maria do Céu Caetano, *Universidade Nova de Lisboa*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Maria do Socorro Saraiva Pinheiro, *Universidade Federal do Maranhão*, Brasil

Prof.^a Dr.^a M^aGraça Pereira, *Universidade do Minho*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Maria Gracinda Carvalho Teixeira, *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof.^a Dr.^a María Guadalupe Vega-López, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof.^a Dr.^a Maria Lúcia Pato, *Instituto Politécnico de Viseu*, Portugal

Prof.^a Dr.^a Maritza González Moreno, *Universidad Tecnológica de La Habana*, Cuba

Prof.^a Dr.^a Mauriceia Silva de Paula Vieira, *Universidade Federal de Lavras*, Brasil

Prof. Dr. Melchor Gómez Pérez, *Universidad del Pais Vasco*, Espanha

Prof.^a Dr.^a Ninfa María Rosas-García, *Centro de Biotecnología Genómica-Instituto Politécnico Nacional*, México

Prof.^a Dr.^a Odara Horta Boscolo, *Universidade Federal Fluminense*, Brasil

Prof. Dr. Osbaldo Turpo-Gebera, *Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa*, Peru

Prof.^a Dr.^a Patrícia Vasconcelos Almeida, *Universidade Federal de Lavras*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Paula Arcoverde Cavalcanti, *Universidade do Estado da Bahia*, Brasil

Prof. Dr. Rodrigo Marques de Almeida Guerra, *Universidade Federal do Pará*, Brasil

Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares, *Universidade Federal do Piauí*, Brasil

Prof. Dr. Sergio Bitencourt Araújo Barros, *Universidade Federal do Piauí*, Brasil

Prof. Dr. Sérgio Luiz do Amaral Moretti, *Universidade Federal de Uberlândia*, Brasil

Prof.^a Dr.^a Silvia Inés del Valle Navarro, *Universidad Nacional de Catamarca*, Argentina

Prof.^a Dr.^a Solange Kazumi Sakata, Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN)- USP, Brasil

Prof.^a Dr.^a Stanislava Kashtanova, *Saint Petersburg State University*, Russia

Prof.^a Dr.^a Susana Álvarez Otero – Universidad de Oviedo, Espanha

Prof.^a Dr.^a Teresa Cardoso, Universidade Aberta de Portugal

Prof.^a Dr.^a Teresa Monteiro Seixas, Universidade do Porto, Portugal

Prof. Dr. Valter Machado da Fonseca, Universidade Federal de Viçosa, Brasil

Prof.^a Dr.^a Vanessa Bordin Viera, Universidade Federal de Campina Grande, Brasil

Prof.^a Dr.^a Vera Lúcia Vasilévski dos Santos Araújo, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Brasil

Prof. Dr. Wilson Noé Garcés Aguilar, *Corporación Universitaria Autónoma del Cauca*, Colômbia

Prof. Dr. Xosé Somoza Medina, *Universidad de León*, Espanha

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

C569 Ciências socialmente aplicáveis e humanidades [livro eletrônico] :
saberes, práticas e horizontes de investigação IV / organização
de Jesús Rivas Gutiérrez. – 1. ed. – Curitiba, PR : Editora
Artemis, 2026.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Edição bilingue

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-81701-94-9

DOI 10.37572/EdArt_270326949

1. Sustentabilidade – Aspectos sociais. 2. Diversidade cultural.
3. Justiça social – Perspectivas contemporâneas. 4. Transformação
digital – Impactos sociais. 5. Humanidades aplicadas – Pesquisa
interdisciplinar. I. Gutiérrez, Jesús Rivas.

CDD 300

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422



Editora Artemis

Curitiba-PR Brasil

www.editoraartemis.com.br

e-mail: publicar@editoraartemis.com.br

PRÓLOGO

El Volumen IV de la colección ***Ciencias Socialmente Aplicables y Humanidades: Saberes, Prácticas y Horizontes de Investigación*** amplía el diálogo político e interdisciplinario al reunir estudios que exploran las relaciones entre economía, cultura, sociedad, territorio y dinámicas contemporáneas, ofreciendo una visión plural y crítica de las transformaciones sociales en distintos momentos y contextos.

El primer eje, política, economía y seguridad internacional, presenta varios análisis orientados a las relaciones geopolíticas, los procesos de integración regional y las estrategias para enfrentar fenómenos complejos, como el crimen organizado y conflictos territoriales. Los trabajos evidencian las tensiones y reconfiguraciones del escenario internacional contemporáneo, destacando la importancia de la inteligencia estratégica y la cooperación entre naciones.

En el eje cultura, arte y comunicación, los estudios abordan manifestaciones culturales y artísticas en sus múltiples expresiones, desde fiestas populares y producciones musicales hasta análisis de la cultura visual y de los medios de comunicación. Las investigaciones destacan el papel del arte y la comunicación en la construcción de identidades, en la circulación de discursos y en la formación de imaginarios sociales, articulando tradición y contemporaneidad en diversos contextos culturales y nutricionales.

El tercer eje, turismo, territorio y patrimonio, reúne investigaciones que exploran la relación entre cultura, identidad y desarrollo territorial, con énfasis en prácticas turísticas y gastronómicas. Los trabajos ponen de relieve el potencial del turismo como motor de valorización cultural y económica, evidenciando la importancia de enfoques sostenibles y sensoriales en la promoción de los territorios.

Por último, el eje salud, sociedad y derechos contemporáneos presenta reflexiones sobre cuestiones sociales urgentes, como el derecho a condiciones dignas de vida, las dinámicas de la salud mental y las experiencias de grupos históricamente marginados. Las contribuciones evidencian las intersecciones entre salud, trabajo, desigualdad y derechos, proponiendo lecturas críticas y contextualizadas de la realidad social.

Al reunir estos diferentes ejes, el Volumen IV reafirma el compromiso con un enfoque interdisciplinario y sensible a las múltiples dimensiones de la experiencia humana. La obra invita al lector a reflexionar sobre los desafíos contemporáneos desde diversas perspectivas, contribuyendo al fortalecimiento del pensamiento crítico y a la construcción de horizontes de investigación cada vez más amplios.

Jesús Rivas Gutiérrez

SUMÁRIO

POLÍTICA, ECONOMIA E SEGURANÇA INTERNACIONAL

CAPÍTULO 1..... 1

LA PUGNA POR LA PREEMINENCIA ENTRE RUSIA Y LA OTAN EN EL ESCENARIO UCRANIANO AL COMIENZO DE LA GUERRA

Javier Fernando Luchetti

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269491

CAPÍTULO 2.....17

LA INTELIGENCIA ESTRATÉGICA COMO HERRAMIENTA CONTRA EL CRIMEN ORGANIZADO. UNA REVISIÓN DE LITERATURA

Juan Carlos Pillihuaman Huamani

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269492

CAPÍTULO 3..... 41

EL PROCESO DE INTEGRACIÓN MÉXICO / ESTADOS UNIDOS: DINÁMICA DEL TERRITORIO Y EL ESPACIO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNA REGIÓN INTERMEDIA

Miguel Angel Vázquez Ruiz

Carmen O. Bocanegra Gastelum

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269493

CULTURA, ARTE E COMUNICAÇÃO

CAPÍTULO 4..... 61

UN SOPLO DE AIRE FRESCO: LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO Y LOS PARACHICOS TRAS LA PANDEMIA DE COVID-19

Emiliano Gallaga

María Celia Báez

Berislav Andrić

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269494

CAPÍTULO 5..... 81

DITADURA MILITAR, CANÇÕES E SONS NO BRASIL PÓS-1964: O GRUPO DE TEATRO OPINIÃO EM CENA

Kátia Rodrigues Paranhos

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269495

CAPÍTULO 6..... 99

STRAVINSKI Y PROKÓFIEV, MÚSICA Y MASCULINIDAD EN EL BALLET RUSO

Laura Elizabeth Espindola Mata

Eduardo Núñez Rojas

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269496

CAPÍTULO 7..... 113

THE VISUAL REGIME OF REVOLUTIONARY PRINT: TYPOGRAPHY AND THE FORMATION OF VIETNAM'S PUBLIC SPHERE (LATE 19TH CENTURY-1954)

Hyungkuk Ryu

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269497

CAPÍTULO 8.....134

REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE RIESGOS NUTRICIONALES EN EL PACKAGING: UN ESTUDIO EUROPA-BRASIL

Noemí Candil Blas

Manuel Montes Vozmediano

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269498

TURISMO, TERRITÓRIO E PATRIMÔNIO

CAPÍTULO 9..... 144

A AMÊNDOA COMO ELEMENTO GASTRONÓMICO E IDENTITÁRIO DE POTENCIAL TURÍSTICO EM TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE: VILA NOVA DE FOZ CÔA E FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Lídia Gonçalves Aguiar

Mónica Lissa Ferreira

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269499

CAPÍTULO 10.....162

A BEIRA INTERIOR E UM TURISMO SENSORIAL ATRAVÉS DA GASTRONOMIA E VINHOS: O DISTRITO DA GUARDA COMO CASO DE ESTUDO

Lídia Gonçalves Aguiar

 https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694910

SAÚDE, SOCIEDADE E DIREITOS CONTEMPORÂNEOS

CAPÍTULO 11.....178

VIDA DIGNA PARA TODOS ¿UN SUEÑO IMPOSIBLE? UNA CONSTRUCCIÓN JURÍDICO-SOCIAL DE SUS ALCANCES Y CONTENIDO EN MÉXICO

Amalia Patricia Cobos Campos

Claudia Patricia González Cobos

Roberto Aude Díaz

César David Hermosillo Saucedo

 https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694911

CAPÍTULO 12 188

PERSPECTIVAS Y NARRATIVAS SOBRE LA SALUD MENTAL ENTRE AFRODESCENDIENTES EN ECUADOR

Patricio Trujillo-Montalvo

Catalina Rivadeneira-Suárez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694912

CAPÍTULO 13..... 198

MOBBING Y TRASTORNO DE ANSIEDAD SOCIAL: SALUD MENTAL, SUBJETIVIDAD Y VIOLENCIA LABORAL EN CONTEXTOS ORGANIZACIONALES

Rocío Fuentes Valdivieso

 https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694913

SOBRE O ORGANIZADOR.....208

ÍNDICE REMISSIVO209

CAPÍTULO 10

A BEIRA INTERIOR E UM TURISMO SENSORIAL ATRAVÉS DA GASTRONOMIA E VINHOS: O DISTRITO DA GUARDA COMO CASO DE ESTUDO

Data de submissão: 09/02/2026

Data de aceite: 27/02/2026

Lídia Gonçalves Aguiar

Instituto Superior de Ciências
Empresariais e do Turismo
Porto, Portugal

CITCEM Grupo Território

Paisagem e Ambiente – FLUP –Porto

<https://orcid.org/0000-0003-1815-8546>

RESUMO: No presente artigo, pretende-se abordar a importância da gastronomia e vinhos para o desenvolvimento económico, social e cultural da Beira Interior, concretamente no Distrito da Guarda. Devido à elevada área, concentrou-se o estudo particularmente nos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel, Almeida e Sabugal. Apresenta-se como objetivo final, estudar a oferta do segmento de gastronomia e vinhos existente neste território. Foca-se em particular no esforço que tem vindo a ser feito pelos locais, sejam eles atores do turismo, entidades públicas ou mesmo residentes, visando o desenvolvimento turístico numa linha de sustentabilidade. Sendo este pedaço da raia da beira interior, rico em patrimónios materiais e imateriais, estes vincam de forma indelével a memória de todos quantos se

permitem experienciá-los. É neste contexto que o turista busca sensações. Assim, impõe-se verificar quão importante é a excelência de uma boa mesa, onde se inclui a gastronomia regional aliada com o vinho, pois, será aí que se sentirá a diferenciação do território, ao oferecer experiências sensoriais únicas. Metodologicamente procedeu-se a uma aprofundada revisão de bibliografia para enquadramento do território, património construído e a sua gastronomia e vinhos. Numa segunda fase elaborou-se um trabalho empírico, visitando a restauração regional, convivendo diretamente com as populações locais e registando os seus saberes ancestrais sobre a gastronomia local. Foram realizadas entrevistas não dirigidas a chefes de restaurantes regionais, bem como a enólogos de quintas de produção vinícola e recolhendo-se testemunhos dos principais decisores políticos. Por último, elaborou-se uma análise qualitativa de dados, onde se pretende concluir a tipologia da oferta existente nesta região e como a mesma se perfila para se transformar num polo de atração turística. Os resultados revelam um destino de evasão positivo, muito em particular marcado por uma oferta diferenciadora, através da experiência sensorial da sua gastronomia e vinhos. Avultado investimento tem vindo a ser feito, resultando numa oferta de comida regional, com um ligeiro toque gourmet e vinhos de excelência, o que lhe permite a singularidade e o desenvolvimento do turismo sensorial. Como grande limitação ao estudo apresentaram-se

as medidas de contenção impostas pela pandemia COVID 19, já que o estudo pressupunha um trabalho de tipo etnográfico com uma permanência elevada de tempo do investigador no terreno. Este constrangimento foi superado nos momentos de abertura dos concelhos, contando-se, também, com a colaboração dos atores locais. Este trabalho empírico permitiu, quer ao nível da história local, quer ao nível etnográfico uma boa sustentação sobre a gastronomia da região, recorrendo à população local, particularmente às anciãs, guardiãs de velhos saberes, fontes orais imprescindíveis para se perceber a origem e modos de confeccionar dos pratos. Implementou-se, desta forma, um estudo inovador, com uma abordagem à gastronomia, onde é particularmente realçada a gastronomia regional e como tem vindo a evoluir, mantendo a tradição e os produtos endógenos. Demonstra-se a existência de uma restauração inovadora, com restaurantes reconstruídos, apresentando novos lay out, decorações de mesa aprimoradas, e um empratamento de excelência, sempre mantendo as receitas tradicionais acompanhadas pelo vinho da região. Neste contexto, conclui-se estar perante um produto diferenciador desta região fronteiriça, onde o turismo, apoiado nos patrimónios alimentares aprimorados, pode marcar a diferença, alavancando a economia do território e contribuindo para a preservação da sua cultura, saberes e tradições.

PALAVRAS-CHAVE: Beira Interior; distrito da Guarda; restauração; quintas vínicas; patrimónios alimentares.

THE BEIRA INTERIOR REGION AND SENSORY TOURISM THROUGH GASTRONOMY AND WINES: THE GUARDA DISTRICT AS A CASE STUDY

ABSTRACT: This article aims to address the importance of gastronomy and wines in the economic, social and cultural development of the Beira Interior region, in particular the Guarda District. Due to its large territorial area, the study concentrated mainly on the municipalities of *Vila Nova de Foz Côa*, *Figueira de Castelo Rodrigo*, *Pinhel*, *Almeida* and *Sabugal*. The main objective is to study the offer of the local gastronomy and wine sector. It focuses mainly on the effort that locals have made, be they tourism players, public entities or even residents, to develop the tourism industry sustainably. This part of the Beira Interior region is rich in tangible and intangible cultural heritage, which live on in the memories of all those who have experience them. It is in this context that the tourist seeks sensations. We must, therefore, determine how important it is to offer excellence at the table through regional gastronomy and wines because therein lies the region's differentiating factor: the offering of unique sensorial experiences. Methodologically, a thorough review of the available bibliography was carried out to identify the region, its built-up heritage and its gastronomy and wines. In the second phase, empirical work was undertaken, which involved visiting regional restaurants, socialising with the local population and recording their ancestral knowledge of the local gastronomy. Non-directive interviews were conducted with chefs of regional cuisine restaurants and oenologists of the wine farms. Testimonies were also collected from key political decision-makers. Finally, a qualitative analysis of the data was performed and recorded, which aims to describe what the region has to offer and why it has the potential to become a tourist attraction. The results show a great getaway destination, markedly differentiated from others through the sensorial experience of its gastronomy and wines. Significant investments have been

made, allowing for a regional cuisine with a slight gourmet touch and wines of excellence, thereby promoting the region's uniqueness and the development of sensorial tourism. The COVID-19 containment measures hampered the study since it was originally intended to be an ethnographic work that required the researcher to stay in the field for some time. This constraint was overcome with the reopening of the municipal boundaries and the collaboration of local players. At both historical and ethnographic levels, this empirical work permitted an excellent overview of the region's gastronomy. We resorted to the local population, particularly the elderly, guardians of ancient knowledge and an essential oral resource in order to understand the origins and cooking methods of the dishes. An innovative gastronomic study was implemented with special emphasis on regional cuisine and how it has evolved whilst maintaining tradition as well as using endogenous products. The study reveals that we are in the presence of an innovative cuisine with renovated restaurants featuring modern layouts, refined table decorations, and plating excellence always faithful to traditional recipes and accompanied by regional wines. We conclude that this border region has a differential product to offer, in which tourism, based on a refined gastronomic heritage, can make a difference, leverage the economy of the region and contribute to the preservation of its culture, know-how and traditions.

KEYWORDS: Beira Interior; Guarda district; restaurants; wine farms; food heritage.

1. INTRODUÇÃO

O distrito da Guarda espalha-se por uma área com cerca de 5.500 Km². É limitado a norte pelo distrito de Bragança, a sul pelo distrito de Castelo Branco, a Este por Espanha, a Oeste pelos distritos de Viseu e Coimbra.

Praticamente todo ele integrado na Região Centro, o concelho de Vila Nova de Foz Côa é o único que integra a Região Norte. Já no que se refere às NUTS III, encontra-se dividido em 4 regiões: A Beira Interior Norte e Serra da Estrela, Dão Lafões, onde se localiza o concelho de Aguiar da Beira, e Douro que integra o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

Perante o exposto, pode-se desde já constatar a diversidade geográfica e paisagística do território do distrito da Guarda. A altitude varia entre dos cerca de 1990 metros no concelho de Seia até aos 84 metros no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Por consequência, diferem os solos a meteorologia o que conduz a produtos endógenos diversificados.

Para uma maior uniformidade e obviamente pela exigência da amostra em estudo, limitou-se a cinco concelhos o presente trabalho; Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo, Almeida, Pinhel e Sabugal. Praticamente, todos são concelhos raianos, à exceção de Pinhel, mas que se encontra mesmo no limbo, também ele marcado pela cultura de fronteira, sendo parte integrante do Grande Vale do Côa.

2. ENQUADRAMENTO AO ESTUDO

Da revisão de bibliografia pode-se facilmente constatar que é um território com ocupação humana desde tempos remotos. A demonstrá-lo as gravuras rupestres do que motivaram a criação do Parque Arqueológico do Côa que do nosso estudo, abrange os concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Figueira de Castelo Rodrigo e Pinhel, estendendo-se por uma área de cerca de 200 Km², com cerca de 80 sítios onde esta arte se encontra bem visível. O Parque, possui várias opções de visita guiada. O Museu do Côa, situado em Vila Nova de Foz Côa, num edifício com excelente enquadramento na paisagem, é uma proposta de descoberta da arte rupestre ao seu visitante (Almeida, 2008).

Além desta importante marca histórica, estes concelhos são profundamente vinculados por património característico de terras de fronteira. Atualmente pode-se verificar a sua desertificação, mas quando a luta contra os castelhanos era um facto eles foram densamente povoados e equipados de majestosos castelos, vilas amuralhadas destacando-se a Vila de Almeida, pelas gloriosas batalhas contra as tropas napoleónicas, ou Castelo Rodrigo, em Figueira de Castelo Rodrigo um território que pelo tratado de Alcanizes foi entregue à coroa portuguesa e para seu repovoamento aos monges cistercienses do Mosteiro de Santa Maria de Aguiar. Foi, aliás por este tratado que se estabeleceram as linhas de fronteira, tendo também o Castelo do Sabugal passado a integrar a coroa portuguesa (Saramago, 2002).

Mas como refere Saramago (2002) todas estas terras, possuem marcas do império romano e os árabes, também aqui deixaram o seu legado, até à reconquista cristã. Porém, a marca da fronteira é possivelmente a que fica mais visível para o turista atual.

O estudo encontra-se, por isso, focado em territórios de ocupação humana remota, com um elevado património histórico cultural, com uma forte identidade oferecida pelos longos anos de convivência com uma fronteira fechada, mas como em tantos outros territórios rurais com uma elevada taxa de desertificação na atualidade.

Pretende-se, pois, verificar qual o investimento que está a ser feito no turismo, nomeadamente na gastronomia e vinhos, neste destino considerado de evasão, sabendo-se que o turista sempre procura novas experiências.

Sendo que a gastronomia é influenciada por múltiplos vetores, combinando produtos endógenos, hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais, torna-se um produto cultural, uma marca distintiva da identidade territorial (Fernandes & Sousa, 2021).

Por consequência, configura-se como elemento diferenciador tornando-se num recurso essencial ao desenvolvimento do turismo da região, influenciando na atratividade dos destinos turísticos (Fernandes & Sousa, 2021).

Sendo assim, pode considera-se que a gastronomia é atualmente um importante recurso imaterial do património cultural, na medida em que se pode tornar num fator de união entre grupos sociais, tornando-se desta forma um elemento representativo da cultura de uma comunidade para o turista. Torna-se fundamental apostar num produto interativo e sensorial, onde o turista participa mediante a degustação de pratos regionais (Schlerter, 2015).

Salienta, ainda, a mesma autora que o turismo cultural tendo as suas raízes no património material, como castelos, conventos, abadias, igrejas ou outros sítios históricos, integra também o património imaterial, como tradições, hábitos costumes ou rituais, onde a gastronomia se integra e está profusamente enraizada (Schlerter, 2015).

Portugal apresenta por todo o seu território uma rica e diversificada gastronomia tradicional que em muito tem vindo a contribuir para a valorização do turismo. Porém os turistas buscam a autenticidade que lhes é transmitida pelas tradições, memórias e patrimónios. Daí que o prato que lhes é servido deve-lhes transmitir um marcador da identidade local (Araújo, 2021).

Na realidade pode constatar-se que os turistas que procuram património tangível e intangível, onde se insere a gastronomia, buscam um prazer acrescido através das experiências sensoriais que a alimentação dos territórios visitados lhes possa oferecer (Correia, 2015).

Para a autora Araújo (2021) estas experiências gastronómicas através de sabores e odores, devem sempre ser acompanhadas pela arte de bem receber contribuindo para uma apreciação assertiva do destino turístico, passando uma imagem positiva, contribuindo para a plena satisfação do turista induzindo-o ao retorno e ao passa palavra.

Na mesma linha de pensamento autor Correia (2015) refere que esta experiência obriga a uma oferta mais alargada, pelo que o conceito de hotelaria e gastronomia surgem muitas vezes relacionados, o que permite ao turista usufruir de experiência únicas, inesquecíveis e autênticas, num só território, envolvido, por isso, num contexto social idêntico.

Na atualidade uma vasta maioria de autores observa que à gastronomia deve estar associado o património, a cultura, mas também a paisagem e o vinho. Todos estes fatores combinados aumentam a capacidade de atratividade dos destinos turísticos. É, pois, neste sentido que a enogastronomia se tem vindo a afirmar como recurso turístico primário (Cunha, Barroco, & Antunes, 2019). Com efeito, uma boa mesa é o único local onde o turista pode experienciar com os cinco sentidos: visão, olfato, audição, gosto e tato, tornado o prazer sensorial de uma refeição de pratos regionais em experiências únicas e verdadeiramente inesquecíveis (Lavandoski, Brambilla, & Vanzella, 2018).

Todo o turista que vivencia este prazer sensorial, por norma procura informar-se mais sobre o destino, tal como aspetos de potencialidades turísticas e estilos de vida. Tudo isto obriga a uma estratégia de marketing territorial, para que todos os atores de turismo surjam com a sua oferta bem integrada, proporcionando, desta forma, mais atividades e aumentando o tempo de estada no território e o seu retorno (Cunha, Barroco, & Antunes, 2019).

2.1. METODOLOGIA, LIMITAÇÕES AO ESTUDO E PROPOSTAS DE PESQUISA FUTURA

Para além da revisão de bibliografia o estudo previa um trabalho empírico, de cariz etnográfico, o que pressupõe que o investigador permaneça um elevado espaço temporal no terreno, para que se aperceba do estilo de vida do território se insira nele, ganhe a confiança das populações e assim obtenha entrevistas não estruturadas que lhe permita extrair as suas análises e conclusões. A pandemia covid 19, limitou toda esta metodologia traçada, já que o investigador só se deslocou ao terreno por curtos períodos de tempo. Agravando, também o desenrolar do estudo, as eleições autárquicas em outubro de 2021, condicionaram muitos dos inquéritos colocados às autarquias.

Neste contexto, apenas se obteve resposta aos inquéritos colocados, da Territórios do Côa, Associação de Desenvolvimento Regional. A Doutora Dulcineia Moura, na qualidade de coordenadora desta associação, conhecedora profunda do território em estudo, aponta para a importância do Património Cultural, fundamental para atrair novos públicos, realçando que a gastronomia e os vinhos são um património imaterial, que transmitido na socialização de uma boa mesa, torna-se uma identidade do território.

Da Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo, bem como da Câmara Municipal de Almeida obtiveram-se repostas ao inquérito. Finalmente, a Câmara Municipal do Sabugal cedeu o seu Plano Estratégico de Marketing Territorial, onde destaca o turismo e em particular o turismo gastronómico.

De igual forma, pelas limitações ao tempo de permanência do autor no terreno, só foi possível aprofundar o estudo em quatro restaurantes de comida regional, aos quais se adicionou uma quinta de vinhos que promove eventos enogastronómicos.

A Quinta da Biaia distingue-se por estar toda ela em produção biológica. Para criar dinâmicas turísticas promovem eventos enogastronómicos. Para os seus dois sócios torna-se importante criar dinâmicas de promoção, já que possuem um vinho de excelente qualidade que merece o seu destaque nos mercados internacionais.

Porém, como salienta a Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior, esta região, embora com tradição muito antiga na produção de vinho, confina a norte com a Região do Douro, a sul com a Região do Alentejo, a poente com a Região do Dão e a nascente com os

vizinhos espanhóis da Sierra Nevada. Encravada no meio de regiões tão distintas, o Vinho da Beira Interior tem que ser um vinho de excelência para se afirmar no mercado.

Por último, verificou-se a restauração em quatro concelhos em estudo. Tal como a revisão de bibliografia aponta, a restauração destes territórios está a voltar-se para proporcionar não uma mera refeição, mas uma experiência sensorial do turista sobre os produtos endógenos da região, tradições no modo de confeccionar os pratos apresentando, também um elevado conhecimento para adequar o vinho da região com a refeição que está a ser servida.

Tabela 1 – Restaurantes visitados.

Município	Restaurante	Características
Vila Nova de Foz Côa	Restaurante Museu do Côa	Paisagem/ Comida tradicional/ Sobremesa de amêndoa
Almeida	Restaurante Wellington	Comida tradicional/excelente lay out/ empratamento aprimorado/ combina com alojamento local
Sabugal	Restaurante Casa da Esquila	Comida Tradicional/ Opção de escolha de degustação Goumet ou Menu rural
Pinhel	Taberna do Juiz	Só jantar – Menu muito tradicional/ combina com alojamento local

Elaboração Própria.

Como se pode constatar, tal como é referido na revisão de bibliografia, dois dos restaurantes estão ligados ao alojamento, proporcionando desta forma uma experiência sensorial à mesa e também uma perfeita integração no território, já que permite o aumento do tempo de estada do turista no mesmo.

Com as limitações ao estudo verificadas e com as condicionantes a que o turismo esteve sujeito no período pandémico, sugere-se como linha de investigação futura mais trabalhos sobre a temática nos territórios aqui apresentados. Apesar de todas as limitações encontradas no presente trabalho, foi possível constatar que existe um forte investimento nesta área, pelo que seria interessante verificar a sua evolução e como acompanham a tendência de crescimento dos territórios de baixa densidade.

3. ANALISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Tendo em conta o amplo conhecimento do território por parte da Coordenadora dos Territórios do Côa, ADR, considerou-se que para a sua análise às questões colocadas era fundamental, pois permitiu perceber um pouco mais da realidade do terreno que pelas restrições encontradas não foi possível ao autor vivenciar.

Questionário colocado á coordenadora dos Territórios do Côa, ADR

1 – Concorda que o Turismo Gastronómico, assente nos produtos endógenos e com uma apresentação aprimorada, pode contribuir para o desenvolvimento económico dos territórios em estudo, bem como para a preservação da sua cultura, saberes e tradições?

R: *Absolutamente de acordo. E note-se que os territórios em estudo têm um vasto e rico património que combina a gastronomia e os vinhos e também as nossas tradições que, muitas delas, se vivem e sentem à mesa.*

2 – O Turismo Cultural é já uma tipologia de turismo bem alicerçada nos territórios em estudo?

R: *O Turismo Cultural deve, acima de tudo, ser uma verdadeira aposta nestes territórios, que são de baixa densidade. Não podemos correr o risco de deixar perder ou reservar para o esquecimento a identidade cultural desta região e talvez seja essa também uma forma de conseguirmos atrair novos públicos e até investimento para a valorização dos territórios do interior, que são de fronteira e também o palco de importantes momentos da História do nosso país.*

De realçar como as respostas às questões por parte da coordenadora dos Territórios do Côa ADR estão de acordo com a revisão de bibliografia, nomeadamente com os autores Araújo (2021) e (Cunha, Barroco, & Antunes (2019).

Proseguindo, tentou-se averiguar até que ponto estes territórios estão preparados para o perfil do turista gastronómico:

3 - Considerando que atualmente o Turista Cultural está cada vez mais exigente e a procura de novas sensações é uma constante, como perspetiva o futuro do turismo de gastronomia e vinhos?

R: *Só encontro um caminho auspicioso que seja possível – através da cooperação e das sinergias entre os diferentes agentes.*

Neste ponto a Doutora Dulcineia Moura revela ter efetiva consciência da importância de o investimento no turismo ser feito em conjunto, em prol de um bem maior. Estando em territórios de baixa densidade a união entre os vários atores do turismo poderá não só captar mais turistas, como aumentar o tempo de estada.

A realidade é que os municípios têm trabalhado em ritmos diferentes. Note-se a diferença que agora parece querer esbater-se entre a Câmara do Sabugal, a Câmara de Almeida e o novo executivo de Figueira de Castelo Rodrigo.

1 – Qual a prioridade do turismo na atuação do seu executivo?

Município de Figueira de Castelo Rodrigo

O turismo tem de ser, obrigatoriamente, um dos pilares para a nossa governação. É uma aposta essencial para o nosso executivo, num território que tem um potencial paisagístico, edificado e cultural riquíssimos.

Município do Sabugal

O turismo é importante nas duas vertentes. Procurar novos mercados emissores de turistas, mas igualmente novos investidores. O executivo aponta para a necessidade de adquirir vantagens competitivas em relação aos concorrentes, daí a necessidade de inovar e diferenciar aproveitando características únicas e singulares.

Município de Almeida

O sector do Turismo é fulcral para o território. Claramente que é prioritário no que diz respeito ao investimento da autarquia.

2 – Em seu entender, qual o contributo do turismo para o desenvolvimento territorial?

Município de Figueira de Castelo Rodrigo

É fulcral para que o nosso território consiga extrair o máximo das suas potencialidades. É uma das melhores maneiras de se conseguir gerar riqueza na região, de dinamizar a economia local e criar postos de trabalho.

Município do Sabugal

O Sabugal sendo um território de baixa densidade apresenta uma economia muito dependente da ação social. Torna-se urgente não deixar partir as camadas jovens da população e cativar novos habitantes, criando empresas e empregos e tudo isto passa muito pelo turismo.

Município de Almeida

É muito importante, ainda mais numa altura em que a atividade turística está orientada para os territórios de baixa densidade e o turismo de interior

3 – No Município existe um departamento/direção responsável pelo turismo?

Município de Figueira de Castelo Rodrigo

O Município está a apostar no Turismo e na Cultura no nosso concelho, tendo nomeado há pouco tempo dois técnicos para estas áreas, a fim de se dedicarem a 100% na criação, desenvolvimento e inovação destas temáticas. Algo que não acontecia.

Município do Sabugal

Verifica-se que o Sabugal tem vários técnicos dedicados ao turismo

Município de Almeida

Sim existe. Tem uma equipa que garante diariamente o apoio à oferta e à informação turística. Possui uma segunda equipa que participa em feiras e certames de promoção turística quer em Portugal quer no estrangeiro.

Como se pode constatar pelas respostas dadas os três Municípios entendem ser o turismo essencial para o desenvolvimento dos seus territórios. No entanto, o Município de Figueira de Castelo Rodrigo refere que nomeou recentemente dois técnicos para trabalhar a 100% na área do turismo. Em contraponto os Municípios de Almeida e Sabugal já possuem equipas dedicadas ao turismo há vários anos.

4 – O Município tem um Plano Estratégico de Turismo e de Marketing Turístico?

Município de Figueira de Castelo Rodrigo

É uma das lacunas do Município e que terá que ser revista.

Município do Sabugal

Tem um Plano Estratégico de Marketing Territorial

Município de Almeida

Tem Plano de Marketing que designou Almeida como “Estrela do Interior” e promove o concelho como um destino turístico que conjuga: turismo militar; turismo de natureza; turismo de aventura; turismo judaico; turismo gastronómico e de experiências.

Tendo o Município do Sabugal o Plano Estratégico de Marketing Territorial constata-se a sua preparação para bem receber o turista e a forma como tem as suas estruturas preparadas para permanecer na senda do desenvolvimento turístico. De salientar, a vontade de Figueira de Castelo Rodrigo em colmatar a falta de Plano de Marketing o mais breve possível. De referir que a resposta a este questionário foi já obtida após as eleições autárquicas. O executivo deste Município alterou, o que poderá justificar esta vontade de apostar no desenvolvimento do turismo. No caso do Município de Almeida que também possui um plano de Marketing as apostas em várias tipologias de turismo são referidas, mas o turismo gastronómico e de experiências são duas das apostas prioritárias desta autarquia.

Os dois municípios que possuem Planos de Marketing para o turismo, como se pode constatar pela tabela que se apresenta, alcançam uma taxa de dormidas em alojamentos indiferenciados muito superiores às de Figueira de Castelo Rodrigo.

Dado que o executivo desta última se alterou, avaliou-se apenas o ano de 2019 (antes da pandemia) e o ano de 2020 (plena pandemia); não se analisou 2021, pois foi o ano das eleições autárquicas.

Total de dormidas em estabelecimentos hoteleiros.

Ano	Sabugal	Figueira de Castelo Rodrigo	Almeida
2019	21.625	12.931	20.139
2020	15.136	7.097	12.145

Fonte: PRODATA - Elaboração Própria.

Como se pode verificar pela tabela, mesmo em 2019, considerado ano de elevadas taxas de turismo em Portugal, Figueira de Castelo Rodrigo obteve uma taxa de dormidas muito abaixo dos seus concelhos vizinhos que detêm Planos de Marketing. O Municípios do Sabugal e de Almeida apresentam uma oferta turística diversificada, dando grande destaque ao turismo gastronómico e de experiências. No entanto, refere o atual executivo de Figueira de Castelo Rodrigo que esta lacuna será colmatada em breve. Consideram que o seu território é rico em produtos endógenos, tem já uma oferta qualificada ao nível da gastronomia, tornando-se necessário investir em eventos que tragam público e dinamizem o concelho.

Voltado à entrevista com a coordenadora dos Territórios do Côa, tentamos perceber como encaram na generalidade os territórios em estudo o Turismo de Gastronomia e Vinhos:

R: *Os municípios envolvidos, em boa verdade, são os timoneiros das boas estratégias. Veja-se a aposta, por exemplo, do Município de Pinhel na valorização e criação de dinâmicas em torno do Vinho. Essa estratégia tem sido possível, porque o Município está a trabalhar em cooperação com a Adega Cooperativa, os produtores privados, a Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior, as associações e os responsáveis pela oferta turística, mobilizando-a ainda a comunidade local.*

Em qualquer que seja o Município em estudo, existe uma clara aposta na gastronomia e nos vinhos e tem sido essa a forma de atrairmos gente à região. A título de exemplo: o Bucho e as Trutas do Côa (Sabugal), o Bacalhau à Fronteira da Paz e a Ginjinha (Almeida); o Vinho e as Cavacas de Pinhel (Pinhel); a Amêndoa, o Vinho e o Azeite (Figueira de Castelo Rodrigo).

5 – Os Territórios do Côa, ADR apoiariam e contribuiriam para criação de uma Rota enogastronómica nestes territórios?

R: *Claramente que sim.*

6 – Até que ponto os stakeholders serão cooperantes na proposta de criação de uma rota enogastronómica?

R: *Os stakeholders desta região sabem que só sendo cooperante é que se pode alcançar os resultados almejados e já há boas práticas a esse nível, que evidenciam o retorno positivo do trabalho em rede e cooperação.*

7 – Sabendo-se, pela revisão de literatura, que as rotas e itinerários são excelentes ferramentas de estruturação dos territórios, em que medida poderia esta rota contribuir para o desenvolvimento regional?

R: *Começando pela qualificação da oferta turística, que exige a definição desse tipo de produtos, também na qualificação dos agentes e, claro está na atracção de novos públicos aos territórios.*

8 – Sendo que temos em estudo territórios de fronteira, considera que com este produto, estruturado por via de uma rota, poderia contribuir para aumentar o tempo de estada dos vizinhos espanhóis em território português?

R: *Com certeza que sim. Até porque temos várias evidências de correspondermos aos gostos dos nossos vizinhos espanhóis, no que diz respeito à oferta de gastronomia e vinhos nesta região transfronteiriça.*

Após a entrevista à Coordenadora dos Territórios do Cão ADR, pode-se concluir que estar diante de um território pleno de capacidades para o desenvolvimento do turismo gastronómico. É ainda salientado que a importância deste produto turístico, nomeadamente estruturado através de uma rota gastronómica, para os vizinhos espanhóis. Para a Doutora Dulcineia Moura “*estamos perante Municípios transfronteiriços, onde é já uma tradição a visita gastronómica dos vizinhos espanhóis, reais apreciadores da nossa gastronomia e vinhos*”, pelo que todas as apostas neste segmento do turismo tornam-se determinantes para a sustentabilidade do destino.

Prosseguiu-se o trabalho empírico com a análise de uma Quinta de Vinhos e 4 restaurantes. Desta forma contou-se com a colaboração da Quinta da Biaia, situada em Figueira de Castelo Rodrigo e com um restaurante dos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Almeida, Sabugal e Pinhel.

A Quinta da Biaia, enquadra-se na Região dos Vinhos da Beira Interior, sub-região de Castelo Rodrigo. Protegida pelas Serras da Estrela, Gardunha, Marofa e Malcata de ventos marítimos, as suas vinhas atingem das mais altas altitudes de Portugal, entre os 300 e os 700 metros. São vinhas que sofrem de grandes amplitudes térmicas, com uma excelente capacidade de envelhecimento. Segundo os sócios desta quinta tanto os vinhos brancos como os tintos são vinhos fortemente aromáticos e de sabores exuberantes e fortes.

A Quinta da Biaia distingue-se por estar toda ela em produção biológica. Para criar dinâmicas turísticas promovem eventos enogastrónomicos. Para os seus dois sócios torna-se importante criar dinâmicas de promoção.

Neste ponto, uma rota enogastronomica seria também de interesse para a comunicação, divulgação desta Quinta.

Por último, verificou-se a restauração em quatro concelhos em estudo. Tal como a revisão de bibliografia aponta, a restauração destes territórios está a voltar-se para proporcionar não uma mera refeição, mas uma experiência sensorial ao turista com produtos endógenos da região, tradições no modo de confeccionar os pratos apresentando, também um elevado conhecimento para adequar o vinho da região com a refeição que está a ser servida. Salienta-se a excelência do empratamento e novos lay out que permitem que as experiências se tornem verdadeiramente únicas e diferenciadas.

Na tabela 1 estão referenciados os restaurantes visitados pelo autor. Todos eles apresentam características diferentes, mas todos com pratos regionais. Quando questionados sobre a origem da carta apresentada, todos deram respostas sem apresentar a mínima dificuldade.

Do restaurante do Museu do Côa, para além da confeção aprimorada do prato, a sobremesa recai sobre a amêndoa, produto marcante da região. A “telha de amêndoa” é uma sobremesa que marca este restaurante. Nos fins de semana, servem entre 6000 a 8000 unidades. Além da qualidade da refeição, este restaurante destaca-se pela paisagem que proporciona.

O restaurante Wellington em Freineda, concelho de Almeida, tem na liderança o Chef Fábio Vaz. O restaurante situa-se numa casa reconstruída, magnificamente enquadrado na paisagem, apresentando um lay out de excelência. O empratamento dignifica qualquer chef de cozinha, mas surpreende pelo saber sobre cada prato apresentado. Do bacalhau ao ensopado de borrego foi possível obter primorosas explicações, desde os produtos confeccionados à relação com a identidade e história local. Foi possível perceber como em tempos idos eram importantes as batatas a murro, o bacalhau desfiado, tudo contado de forma simples e sem levantar a mais pequena dúvida. Sugestões de vinho para acompanhamento dos diferentes menus, sempre com vinhos da região. Sem dúvida a merecer entrar numa rota enogastrónomica que lhe dê maior visibilidade.

Já no concelho do Sabugal referiu-se a Casa da Esquila, onde o Chef Rui Cerveira apresenta dois menus. O menu rural e o Gourmet de degustação. O menu rural é composto pelas entradas com produtos endógenos, um prato e sobremesa. O menu rural

é servido em sala separada do menu Gourmet de degustação. Quem opta por este menu tem serviço à mesa, enquanto o Gourmet de degustação é self-service.

Optou-se pelo menu rural. Para além da excelência das entradas, foi servido um naco de vitela acompanhado com legumes da horta. E porque a visão é também um dos sentidos que o turista apura na sua experiência gastronómica, de referir o primor do empratamento. O serviço de mesa foi assegurado por quem é conhecedor do território e das suas capacidades. A explicação desde as entradas até à sobremesa foi do máximo rigor. Um pormenor interessante revelou-se na sobremesa. No conselho do Sabugal, no tempo da 2ª Guerra Mundial, explorou-se volfrâmio. As pepitas deste minério foram contrabandeadas e constituíram de forma a obter algum rendimento extra para muitas famílias. Atualmente, o Chef Rui Cerveira presta a sua homenagem através de uma pequena dose de mousse de chocolate coberta de pepitas de chocolate negro a simbolizar o volfrâmio. Memórias do Contrabando, em terras de fronteira.

De salientar que o conselho do Sabugal tem várias opções na escolha na restauração. É um conselho onde a gastronomia, como já focado, é já um pilar do turismo. Pelo pouco tempo que o investigador permaneceu no terreno só foi possível experienciar um, mas verificou-se que o Sabugal tenha uma variedade de oferta, nomeadamente pela truta do Rio Côa que nasce neste concelho.

Finalmente no concelho de Pinhel, a Taberna do Juízo, só serve ao jantar e com reserva prévia. É uma experiência diferenciada, embora com boa apresentação. Não existe empratamento. Vivencia-se um ambiente de taberna. Permanecem os produtos endógenos, confeccionados por quem sabe a origem do que colocou à disposição do seu cliente.

Esta pequena taberna, está inserida na unidade de Turismo Rural Casas do Juízo, na Aldeia do Juízo. Apresenta-se, desta forma, uma excelente relação entre a restauração e o alojamento, como referido na revisão de bibliografia.

De referir que muitas outras opções poderiam ter aqui sido mencionadas, mas as limitações ao estudo já referidas obrigaram à alteração do estudo inicialmente previsto.

Contactado os Territórios do Côa, ADR, confirmam-nos a variedade de restauração ao nível da que aqui foi citada, bem como aldeamentos de turismo local com restauração incluída.

Malgrado as limitações, pode-se concluir que o território em estudo tem vindo a fazer fortes investimentos na área da restauração, sabendo manter a sua identidade e cultura.

Torna-se, no entanto necessário, organizar toda a oferta, criar novos produtos turísticos de forma que o turista possa usufruir de todo o território, aumentando o tempo de estada, voltar e recomendá-lo como destino turístico. Como ficou expresso, uma rota

enogastronómica seria um fator capaz de atrair uma vasta gama de turistas culturais, mas também, dadas as características do território, atrair famílias que se dividam entre a cultura e a natureza. Contribuiria para a diferenciação do território, proporcionando o aumento do tempo de estada e incrementando a recomendação do destino.

4. CONCLUSÃO

O estudo que se apresentou teve imensas limitações face ao inicialmente pensado e desejado pelo autor.

Foi, ainda assim, possível concluir que estamos diante de um território pleno de capacidades ao nível do Turismo Cultural e Natural, onde a gastronomia e vinhos tem vindo a ter grandes investimentos. Ao nível do alojamento, como referido também tem estado a crescer, mas urge qualificar a oferta turística bem como diversificar, atraindo desta forma novos e mais públicos e aumentando o tempo de estada no território. Desta forma, a nossa proposta passa pela criação de uma rota enogastronomica com a adesão de todos os municípios pois, só criando sinergias se poderão tornar mais fortes num mercado cada vez mais competitivo.

Apesar de todas as limitações e recomenda-se o aprofundamento do estudo, adicionando-lhe novas linhas de investigação e mais trabalho empírico. Espera-se, atingir com estes estudos o objetivo principal e mais ousado, ou seja, levar para estes territórios, com alto potencial, a vontade em se reinventar para esta nova era do turismo cultural, onde se insere a gastronomia e vinhos.

BIBLIOGRAFIA

Almeida, H. (2008). Património Cultural e Património Mundial: O caso das gravuras do Vale do Côa. *MATHESES*, 305-331.

Araújo, J. M. (2021). Portugal à mesa - Patrimónios Alimentares, Identidade e Tradição: o olhar do turista. *Journal of Tourism & Development* nº33, 243 - 257.

Correia, A. M. (2015). *Turismo Gastronómico, a gastronomia como forma de atração turística cit in Gastronomia e Vinhos do turismo de experiência à experiência pelo turismo*. Coimbra: Edições Minerva Coimbra.

Cravo, F., & Santos, N. (2015). *Gastronomia e Vinhos do turismo de experiência à experiência pelo turismo*. Coimbra: CEGOT - Minerva Coimbra.

Cunha, S., Barroco, C., & Antunes, J. (2019). *O Turismo Gastronómico como factor diferenciador dos destinos: o caso de Portugal*. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação* nºE 24 11/2019.

Cunha, S., Barroco, C., & Antunes, J. (2019). O Turismo gastronómico como fator diferenciador dos destinos. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação*, 409-422.

Fernandes , J., & Sousa, B. (2021). O Turismo gastronómico e a gestão de eventos: um contributo para o desenvolvimento local. *Agora- Revista de História e Geografia da Universidade de Santa Cruz do Sul V23 N1*, 23-45.

Lavandoski, J., Brambilla, A., & Vanzella, E. (2018). *Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e património cultural*. Rio de Janeiro: CCTA João Pessoa.

Moutinho, A. (2007). *Cozinha da Beira Alta*. Lisboa: Colares Editores.

Saramago, A. (2002). *Cozinha da Beira Interior*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Schlerter, R. (2015). *La gastronomía y las nuevas formas de turismo. De la tradición a la innovación cit in Gastronomía e Vinhos do turismo de experiência à experiência pelo turismo*. Coimbra: Edições Minerva Coimbra.

Silva, C., Kastenholz, E., & Marques, C. P. (2021). *Revista de Turismo e Desenvolvimento nº36 vol 1 pp 113 - 123*. Aveiro: Universidade de Aveiro.

SOBRE O ORGANIZADOR

Jesús Rivas Gutiérrez: Pregrado: Licenciatura en Odontología, egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Diplomado en Investigación Educativa en la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Especialidad: Docencia Superior por la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Posgrado: Maestría en Ciencias de la Educación por la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Posgrado: Doctor en Ciencias de la Educación por la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO). Docente de base de tiempo completo por más de 35 años en la Universidad Autónoma de Zacatecas en la Unidad Académica de Odontología y la Unidad Académica de Docencia Superior (UAO/UAZ – UADS/UAZ). Docente invitado en la Maestría en Docencia e Investigación Jurídica de la Unidad Académica de Derecho de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAD/UAZ). Docente invitado en el Doctorado de Farmacología de la Unidad Académica de Medicina Humana de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAMH/UAZ). Ponente en eventos académicos locales, regionales, nacionales e internacionales con temáticas sobre odontología, educación, enseñanza-aprendizaje, práctica docente, medio ambiente, sustentabilidad, representaciones sociales, evaluaciones y reestructuraciones curriculares entre otros temas. Autor de diversos libros, capítulos de libro y artículos en revistas nacionales e internacionales sobre odontología, educación, enseñanza-aprendizaje, práctica docente, medio ambiente, sustentabilidad, representaciones sociales, evaluaciones y reestructuraciones curriculares entre otros temas. Director de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2008-2012. Responsable Académico de la Licenciatura de Médico Cirujano Dentista de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2004-2008. Coordinador de Acreditaciones de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2016-2021.

<https://orcid.org/0000-0001-7223-4437>

ÍNDICE REMISSIVO

A

Acoso laboral 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206

Amêndoa 144, 145, 146, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 160, 161, 168, 172, 174

B

Baixa densidade 144, 146, 147, 157, 160, 161, 168, 169, 170

Ballet ruso 99, 100, 101, 102, 103, 109

Beira Interior 144, 145, 160, 162, 163, 164, 167, 168, 172, 173, 177

C

Chiapa de Corzo 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80

Crimen organizado 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40

D

Derechos humanos 19, 26, 29, 31, 36, 37, 58, 178, 180, 181, 182, 183, 186, 187

Dignidad 178, 179, 181, 182, 183, 185, 186, 187, 199, 205

Dignidad humana 178, 179, 181, 182, 183

Diseño gráfico 134, 136, 143

Distrito da Guarda 144, 145, 162, 163, 164

E

Encenação 81, 86, 88, 92, 94

Estados Unidos 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 15, 26, 27, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 100, 102, 183

Etiquetado frontal 134, 135, 136, 137, 139

Etnografía 188

F

Federación Rusa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

G

Gastronomia 71, 144, 145, 146, 149, 151, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 163, 165, 166, 167, 169, 172, 173, 175, 176, 177

Gestão estratégica 17

Grid systems 113, 114, 118, 119, 129, 132, 133

Grupo de Teatro Opinião 81, 85

Guerra 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 24, 30, 34, 37, 90, 91, 97, 99, 110, 175

I

Identidad 61, 66, 143, 194, 199

Identidade 144, 146, 149, 153, 165, 166, 167, 169, 174, 175, 176

Integración profunda 41, 42, 43, 45, 46

Inteligencia estratégica 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 36, 38

Interculturalidad 188, 189, 196, 197

M

Mobbing 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207

Multidimensional 18, 24, 27, 29, 34, 38, 41, 42, 43, 180, 184, 186, 187, 196

N

Narrativas 69, 70, 82, 100, 101, 188, 190, 192, 203

Nutri-Score 134, 135, 136, 138, 139, 141, 142, 143

O

OTAN 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

P

Packaging alimentario 134

Parachicos 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79

Patrimônio cultural 61, 62, 64, 66, 68, 69, 70, 71, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 149, 157, 158, 166, 167, 176, 177

Patrimónios alimentares 144, 161, 163, 176

Petrushka 99, 101, 102, 103, 104, 105, 110

Prevención del delito 17, 29

Prokofiev 99, 100, 101, 102, 106, 107, 108, 109, 110, 112

Q

Quintas vinicas 163

R

Región intermedia 41, 43, 45, 48, 49, 51, 58
Restauração 90, 156, 162, 163, 168, 174, 175
Revolutionary typography 113, 116, 119, 122, 132
Romeo y Julieta 99, 101, 102, 106, 107, 109, 110

S

Salud mental 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 203, 205, 206, 207
Seguridad nacional 17, 20, 23, 36
Sons 81
Stravinski 99, 100, 101, 102, 103, 104, 111, 112
Subjetividad 198, 200, 201, 203, 204, 205, 206

T

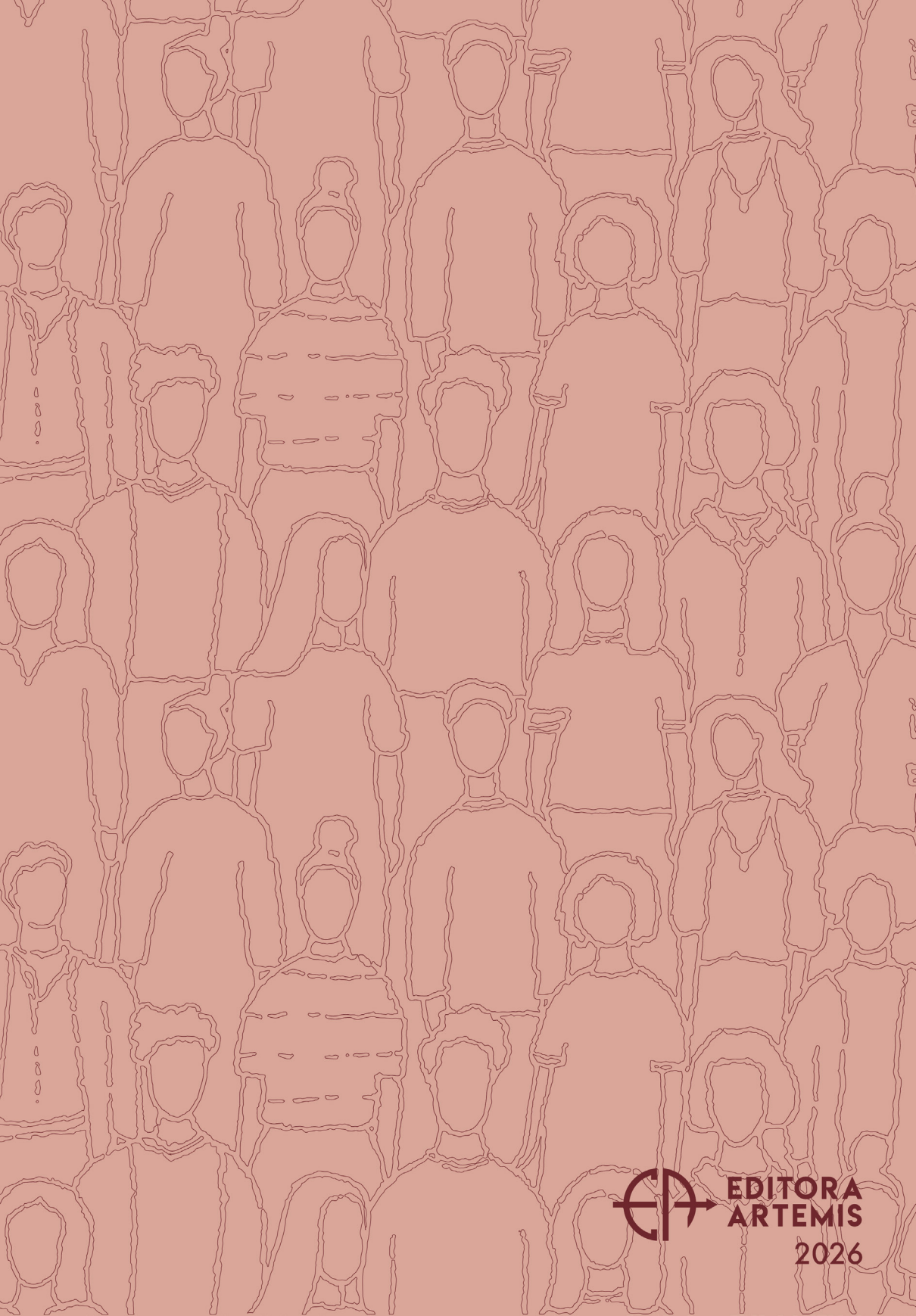
Tambores 188, 194
TLCAN 41, 42, 44, 45, 46, 56, 58, 59, 60
TLCAN/T - MEC 41
T-MEC 41, 42, 44, 45, 46, 47, 56, 60
Trastorno de ansiedad 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205
Turismo 52, 56, 61, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 76, 78, 79, 80, 144, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 158, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 175, 176, 177
Typographic public sphere 113, 114

U

Ucrania 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16

V

Vida digna 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187
Vietnamese revolutionary journalism 113, 114
Visual regime 113, 114, 123, 132



**EDITORA
ARTEMIS**
2026