



**EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL INVENTARIO NACIONAL DEL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PORTUGAL: ANÁLISIS Y
REFLEXIONES**

**FOOD HERITAGE IN THE NATIONAL INVENTORY OF INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE IN PORTUGAL: ANALYSIS AND
REFLECTIONS**

**OS PATRIMÓNIOS ALIMENTARES NO INVENTÁRIO NACIONAL
DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL, EM PORTUGAL:
ANÁLISE E REFLEXÕES**

DE GOMENSORO, P.
Universidade de Coimbra
pat.gomensoro@gmail.com
Orcid: 0000-0002-9406-2477

BAPTISTA, C. M. L. S.
Universidade de Coimbra
manuelbaptista@gmail.com
Orcid: 0000-0002-1872-3579

Recibido: 02/11/2024

Aceptado: 31/12/2024

ABSTRACT

This paper aims to provide an anthropological analysis of initiatives for the inventorying of Portuguese food heritage carried out in the country in recent years. The theme of inventorying intangible cultural heritage has gained academic attention internationally over the past two decades. This can be explained by the multiplication of initiatives for the registration of intangible elements and the particular importance attributed to the instrument of the inventory by the UNESCO Convention for the



Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003). The same importance is evident in Decree-Law No. 139/2009, of July 15, which established the legal framework for safeguarding intangible cultural heritage in Portugal. However, the academic interest in the inventorying of intangible heritage, in general, has not extended to the specific domain of the Portuguese food heritage. The objective of the present work is to contribute to discussions on the heritage-making of intangible culture and the challenges posed by the inventorying of culinary practices and knowledge considered traditional.

Keywords: Intangible cultural heritage; food heritage; cultural inventory; INPCI.

RESUMEN

Este trabalho tem como objetivo proceder à análise antropológica de iniciativas de inventariação do património alimentar português realizadas no país nos últimos anos. O tema da inventariação do património cultural imaterial têm ganho atenção académica, a nível internacional, nas duas últimas décadas. Isso se explica pela multiplicação das iniciativas de registo de bens intangíveis e pela relevância particular atribuída ao instrumento do inventário pela Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO (2003). A mesma relevância observa-se no Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho, que veio estabelecer o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial, em Portugal. O interesse académico devotado à inventariação do património imaterial em geral não se tem, contudo, estendido ao domínio específico do património alimentar português. Pretende-se, com o trabalho aqui apresentado, contribuir para as discussões acerca da patrimonialização da cultura imaterial e dos desafios impostos pela inventariação de práticas e saberes culinários assumidos como tradicionais.

Palabras clave: Património cultural imaterial; património alimentar; inventariação cultural; INPCI.

INTRODUÇÃO

O presente artigo tem por tema geral a patrimonialização de manifestações culturais relacionadas com a alimentação, em Portugal. Mais especificamente, tomamos por objeto de estudo os pedidos de inventariação de conhecimentos e práticas alimentares submetidos ao Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial (INPCI), que centraliza este tipo de procedimento no país. Nossos objetivos principais foram: compreender quais conhecimentos e práticas alimentares foram submetidos a pedidos de inventariação, desde a implementação do INPCI; de que modo as manifestações foram descritas e caracterizadas nos dossiers que constituem os pedidos; e qual a representatividade destes pedidos no conjunto mais amplo de processos de registo do património imaterial. Secundariamente, buscamos traçar o histórico da inclusão de patrimónios alimentares no INPCI, observar a distribuição geográfica dos pedidos, perceber que tipos de atores têm estado à frente deles e quem são as comunidades detentoras apontadas nos dossiers.

Inicialmente, tencionávamos utilizar como campo de pesquisa a plataforma digital MatrizPCI, o sistema de gestão do património imaterial português, em operação desde 2011. No entanto, há alguns anos a plataforma vinha apresentando problemas de funcionamento que dificultavam a consulta às fichas dos processos de inventariação e, em algum momento do primeiro semestre de 2024, ficou inacessível. Assim, a 16 de julho de 2024, fomos pessoalmente à *Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação* (DCIC) do Património Cultural, I.P., em Lisboa, para consultar as cópias dos documentos dos processos, e a 11 de setembro fizemos uma segunda visita. As consultas presenciais permitiram-nos aceder a um conjunto de informações mais amplo do que o que anteriormente era disponibilizado pela plataforma. Também submetemos por e-mail à DCIC um questionário sobre o total de pedidos de inventariação recebidos, analisados, registados e arquivados no INPCI, desde o início da vigência do sistema (cuja resposta chegou-nos a 12 de setembro de 2024) e esclarecemos, pela mesma via, dúvidas pontuais.

É importante mencionar que este estudo parte de uma visão não essencialista do património cultural, que o entende como um tipo de “acordo social” acerca dos elementos de uma cultura considerados representativos e, portanto, merecedores de serem conservados e transferidos às gerações seguintes (Medina, 2024). Os sistemas de “patrimonialização” são as vias institucionais de legitimação destes acordos, que estabelecem o modo de gestão daqueles elementos a partir de legislações e regulamentos específicos. Nas palavras de Bienassis (2011: 129), a patrimonialização é um “processo de

apropriação” por parte de um certo grupo, capaz de conferir às manifestações implicadas um novo valor cultural. Ao mesmo tempo em que este tipo de procedimento pode afigurar-se como um mecanismo de afirmação de identidades, não se deve perder de vista que ele está sujeito a racionalidades científicas variadas e que as possibilidades de ação existentes são condicionadas pelos quadros sociais de poder, como apontam Pereira e Fernandes (2018: 332). Os processos de patrimonialização — e, como parte deles, os inventários — são produtos culturais, enfim, nascidos de contextos históricos e sociais específicos. É sob esta ótica que os abordamos aqui, visando contribuir para as discussões acerca da patrimonialização da cultura imaterial em Portugal, particularmente no que toca às práticas e saberes alimentares.

A CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL E A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL

“Bolo de Tacho de Monchique já está no forno para tornar-se património de Portugal”, anuncia uma reportagem da Agência Lusa e do caderno Fugas, postada no site do jornal Público no dia 13 de janeiro de 2025¹. A matéria tem como gancho a publicação no Diário da República, naquele mesmo dia, do início da fase de “consulta pública” do processo que visa registar as práticas e saberes relacionados com a confeção do bolo no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial (INPCI). O texto descreve as características gerais do doce, identifica-o como “típico da gastronomia de Monchique, município de onde a receita e confeção são originárias” e dá conta dos prazos da consulta pública e para a decisão sobre o pedido de inventariação, que cabe ao instituto público Património Cultural. Também oferece ligação para o site do instituto, onde é possível consultar o processo, e finaliza apresentando ao leitor uma receita do bolo, fornecida pela Câmara Municipal de Monchique.

Não sendo um caso isolado na Comunicação Social portuguesa recente², a reportagem ilustra bem a visibilidade que o conceito de *património cultural imaterial* (PCI) e o instrumento da *inventariação* têm, hoje, na esfera pública, em Portugal, bem como a assimilação ao campo patrimonial de elementos

¹ <https://www.publico.pt/2025/01/13/fugas/noticia/bolo-tacho-monchique-ja-forno-tornars-e-patrimonio-portugal-2118603> (consultado a 14 de janeiro de 2025).

² Analisando a patrimonialização das manifestações festivas em Portugal, Fernandes (2022: 388) destaca a “mediatização” do discurso patrimonial, fornecendo exemplos de títulos chamativos de reportagens sobre candidaturas intencionais às Listas de Património Cultural Imaterial da UNESCO.

culturais relacionados com a alimentação e a culinária. Pode-se dizer que as duas últimas décadas foram essenciais para a conformação deste cenário. Em 2003, a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* da UNESCO foi responsável por consolidar a distinção entre património cultural *material* e *imaterial*, fornecendo ao segundo um enquadramento normativo que vinha sendo reclamado no seio da instituição desde os anos 1990 (Cabral, 2009b: 34-36). O novo campo do património imaterial tornou passível de patrimonialização toda uma ordem de elementos culturais — “práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões” (UNESCO, 2003) — que até então permanecia restrita aos interesses antropológicos e à recolha etnográfica. Em outras palavras, abriu-se um caminho institucional para incluir nos processos patrimoniais bens culturais pertencentes à vida quotidiana das comunidades, como o são as cozinhas, os receituários, os alimentos artesanais ou as formas de consumo (Medina, 2024).

O caminho para a aceitação da alimentação como categoria patrimonial pela UNESCO foi longo e teve de ser pavimentado por muitos encontros e discussões entre especialistas (Romagnoli, 2019: 10-11). As primeiras candidaturas centralmente relacionadas com a alimentação foram incluídas na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2010: *A Cozinha tradicional mexicana: uma cultura comunitária, ancestral e viva e o paradigma de Michoacán* (México); *a Refeição gastronómica dos franceses* (França); e a *Dieta mediterrânica* (Espanha, Grécia, Itália e Marrocos)³. Desde então, muitos outros dossiers sobre saberes e práticas alimentares têm sido enviados à UNESCO pelos estados signatários da Convenção. No período entre 2010 e 2020, Moreira (2022: 94) contou 25 elementos inscritos, correspondentes a 33 países, e a relação não cessou de crescer. Na base de dados sobre o PCI disponibilizada pela UNESCO⁴, chama a atenção a diversidade de características dos elementos inscritos, por exemplo: *A cultura e a tradição do café à turca* (Turquia, 2013); *O prato tradicional “oshi palav” e seus contextos socioculturais no Tajiquistão* (Tajiquistão, 2016); *Conhecimentos, práticas e tradições vinculadas à preparação e ao consumo do cuscuz* (Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia, 2020); *Técnicas tradicionais de fabrico de chá e práticas sociais associadas na China* (China, 2022); *Cultura da cidra asturiana* (Astúrias, 2024). Se, por um

³ Estes quatro países foram os proponentes iniciais da candidatura submetida à UNESCO em 2009 e inscrita em 2010. Em 2013, foi realizado um processo de adesão pelo qual três novos países reclamaram oficialmente a sua relação com a Dieta Mediterrânica: Chipre, Croácia e Portugal. (Medina, 2018: 18).

⁴ <https://ich.unesco.org/en/lists> (consultado a 16 de janeiro de 2025).

lado, tal diversidade reflete a ausência de uma definição oficial da UNESCO para o que seria um “património gastronómico” (Romagnoli, 2019: 9), por outro, ela espelha a complexidade da alimentação enquanto fato social e, logo, as dificuldades particulares impostas ao seu tratamento patrimonial. As práticas e saberes alimentares são, afinal de contas, elementos vivos, em constante evolução e que, muitas vezes, não possuem uma relação direta com um espaço geográfico definido, sendo o resultado de empréstimos, intercâmbios e adaptações (Medina, 2024).

Vale mencionar que, em Portugal, a integração da gastronomia ao âmbito do património imaterial havia sido proposta ainda no início deste século, pela Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000. A “gastronomia nacional” foi ali definida como sendo:

“o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade”.⁵

Em que pese a problemática equivalência entre “gastronomia” e “receituário tradicional”, a resolução foi importante, de acordo com Carvalho e Barata (2008: 12), para colocar em relevo a emergência de um tipo de património que não era habitualmente protegido no país e por reclamar a necessidade de se estabelecer procedimentos para a sua inventariação. O aparato legal que possibilitaria a inventariação do PCI em Portugal, não obstante, levaria ainda alguns anos para ser constituído e, também quanto a isto, a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* foi um marco.

A *Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural* de 1972 já recomendava o inventário como instrumento de reconhecimento dos patrimónios naturais e culturais da humanidade existentes nos territórios de seus Estados-membros, afirmando-o como importante para a identificação, localização e valorização dos bens culturais (Bienassis, 2011: 135). Mas foi a Convenção de 2003 a responsável pela extensão do inventário aos bens imateriais, tornando-o obrigatório nos processos de candidatura à Lista Representativa do Património Cultural Imaterial e à Lista do Património Cultural Imaterial que Necessita de Salvaguarda Urgente. No Artigo 12º, estipula-se que cada Estado Parte deve elaborar, segundo a sua própria situação, “um ou vários

⁵ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179> (consultado a 16 de janeiro de 2025).

inventários do património cultural imaterial presente no seu território”, os quais devem ser objeto de atualização periódica (UNESCO, 2003).

Como observou Duarte (2018: 18), foi a partir da Convenção de 2003 que os Estados subscritores adotaram legislações específicas para definir as manifestações culturais que podem ser inscritas no Inventário de cada país, assim como as regras para a submissão de pedidos de registo de manifestações nacionais nas listas da UNESCO. Em Portugal, a Convenção foi aprovada e ratificada em 2008 e, no ano seguinte, o Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho, veio estabelecer o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial. Ali se reconhece “a importância do património cultural imaterial na articulação com outras políticas sectoriais, e na própria internacionalização da cultura portuguesa”, ao mesmo tempo em que se estipula o estabelecimento do sistema de inventariação, através de uma base de dados em linha de acesso público⁶. Denominado MatrizPCI, o sistema de gestão do PCI em Portugal entrou em operação em 2011. Inicialmente sob a tutela do Instituto dos Museus e da Conservação (IMC), foi mais tarde assumido pela Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) e, desde 2024, encontra-se submetido ao Património Cultural, I.P.

Vale destacar que apenas nos primeiros anos da vigência da *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* foi possível efetuar candidaturas a Património da Humanidade diretamente à UNESCO, sem que passassem pelo processo de inventariação a nível nacional (Duarte, 2018:18). Este foi o caso dos elementos: *Fado, Música Popular Urbana Portuguesa* (2011), *O Cante Alentejano, Cantar Polifónico do Alentejo* (2014), *Falcoaria, Património Humano Vivo* (2016) e da adesão à *Dieta Mediterrânica* (2013), inscritos na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade; e da *Manufatura de Chocalhos em Portugal* (2015), inscrita na Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade que Necessita de Salvaguarda Urgente. A obrigatoriedade de inscrição de uma manifestação do PCI no Inventário Nacional previamente à sua candidatura à UNESCO consta do Decreto-Lei n.º 149/2015 de 4 de agosto, que veio para revisar e atualizar o Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho⁷. Portanto, os bens culturais portugueses inscritos mais recentemente pela UNESCO encontram-se também registados no INPCI, a saber: *Produção de figurado em barro de Estremoz* (2017), *Festa de Carnaval dos Caretos de Podence* (2019), *Festas do*

⁶ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/139-2009-494544> (consultado a 9 de janeiro de 2025).

⁷ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/149-2015-69935162> (consultado a 17 de janeiro de 2025).

Povo de Campo Maior (2021) e *Arte Equestre em Portugal* (2024), na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade; e o *Processo de Manufatura da Olaria Preta de Bisalhães* (2016), na Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade que Necessita de Salvaguarda Urgente⁸.

Por fim, a ratificação da Convenção da UNESCO e a implementação de políticas públicas para o património cultural imaterial, em Portugal, tiveram reflexos no âmbito académico. Um conjunto relevante de publicações propôs-se a pensar o campo do património imaterial no país a partir da análise do seu recente aparato legal e normativo, com atenção ao instrumento do inventário (Carvalho e Barata, 2008; da Costa, 2008; Cabral, 2009a; da Costa, 2013; Sousa, 2015; Duarte, 2018; Fernandes, 2022). O procedimento da inventariação do PCI em geral também tem sido objeto central de algumas dissertações de mestrado e de teses de doutoramento (Cabral, 2009b; Querol, 2011; da Costa, 2018; Cordeiro, 2021). Contudo, tal interesse não se tem estendido à inventariação, em específico, das práticas e saberes alimentares, que ainda carece de análises e publicações focadas. A exceção, até aqui, é o já mencionado texto de Moreira (2022), no qual a autora aborda a presença da gastronomia na legislação portuguesa para o PCI, destaca a importância da plataforma MatrizPCI e oferece um levantamento dos registos relacionados com a alimentação e a gastronomia então presentes tanto no Inventário Nacional, quanto na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade.

É neste mesmo cruzamento entre o campo institucional do património cultural imaterial e as práticas e saberes alimentares, em Portugal, que está situado o presente trabalho. Todavia, para além da enumeração dos registos atualmente existentes no Inventário Nacional, realizamos aqui o exame do conteúdo dos pedidos de inventariação, buscando descrevê-los analiticamente.

A nossa análise se diferencia daquela empreendida por Moreira (2022) ainda em um segundo aspecto. Nós estabelecemos como critério de filtro para a identificação de “patrimónios alimentares” no INPCI a *centralidade das práticas e saberes alimentares* na manifestação inventariada. Isto quer dizer que há entre os pedidos de inventariação manifestações patrimoniais em que a alimentação aparece de modo *tangencial* (em certas festividades populares, por exemplo), ou de modo *indireto* (no caso de ofícios que produzem objetos utilizados na alimentação, como a olaria de barro), mas tais processos não foram incluídos neste estudo.

⁸ Mencione-se, ainda, a presença de um elemento cultural luso-galaico no Registo das Boas Práticas de Salvaguarda da UNESCO: o projeto *Ponte... nas ondas!* (2022).

O INVENTÁRIO NACIONAL DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL (INPCI)

Sucintamente, pode-se dizer que o Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial de Portugal (INPCI) compreende a relação de elementos culturais que foram submetidos formalmente a um processo de pesquisa, documentação, pedido de inventariação e registo. Tal processo subentende uma sequência padrão de fases, que se inicia com a constituição pelo proponente do registo de um *dossier de pedido de inventariação*. Neste deve constar um estudo prévio acerca da manifestação, com documentação associada, em que se caracteriza em detalhes o elemento cultural e se justifica a pertinência de que seja considerado um património. O *pedido de inventariação* é, então, enviado à *Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação* (DCIC) para a realização do *Parecer Técnico – apreciação prévia*. Se estiver em conformidade com o que se espera deste tipo de requisição, o pedido segue adiante para a *consulta direta* aos municípios e serviços regionais de cultura e para a *consulta pública*. Se não, é solicitado o *aperfeiçoamento*, após o qual o pedido é reanalisado. Se as melhorias não forem realizadas ou não houver resposta por parte do proponente à solicitação de aperfeiçoamento, o pedido é *arquivado*. Após a fase de consulta, o pedido pode ser *registado*. Passados dez anos desde o registo, deve-se proceder à *revisão* do pedido. Nos processos em que se demonstre a necessidade de “salvaguarda urgente” a consulta pública pode ser dispensada.

Como mencionado anteriormente, desde 2011 os pedidos de inventariação em Portugal vinham sendo realizados através de uma plataforma digital, de acesso público e gratuito, denominada MatrizPCI. Ela também permitia a consulta aos processos em andamento e a visualização dos diferentes elementos já inventariados ou em processo de análise, sob a forma de fichas. Infelizmente, em 2024 a plataforma foi retirada do ar por problemas técnicos e ainda permanece inacessível⁹. Atualmente, a submissão dos pedidos de registo deve ser feita com o envio do dossier, em suporte impresso, pendrive ou CD/DVD, diretamente para o endereço do Património Cultural, I. P., em Lisboa¹⁰.

⁹ Através da comunicação pessoal de um técnico superior da DCIC, soubemos que nos últimos meses a plataforma tem estado sob reparos, com vistas a sua reabilitação, até que uma nova plataforma possa ser colocada em funcionamento.

¹⁰ Conforme explicado no website do Património Cultural, I.P. <https://www.patrimoniocultural.gov.pt/inventarioinpci/?lang=pt-PT&httproute=True> (consultado a 18 de janeiro de 2025).

OS PATRIMÓNIOS ALIMENTARES NO INPCI

Distribuição temporal, distribuição geográfica e enquadramento dos pedidos de inventariação

Na consulta que fizemos à DCIC foi possível saber que, desde o desenvolvimento deste sistema de inventariação, foram inscritas 59 manifestações. À data de 12 de setembro de 2024, havia dez pedidos de inventariação na fase de *apreciação prévia* e vinte e seis em fase de *aperfeiçoamento*. Um total de 45 pedidos havia sido até então *arquivado*. No que diz respeito aos pedidos centralmente relacionados à alimentação, apenas cinco foram até hoje submetidos ao processo de registo. Destes, um encontra-se *registado*: a *Produção de Vinho de Talha* (INPCI_2023_014). Como vimos, o pedido referente ao *Bolo de tacho* acaba de avançar para a fase de *consulta pública*. E há um terceiro elemento, a *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, que se encontra em fase de *pedido de aperfeiçoamento* ao proponente. Ficamos a saber, ainda, que outras duas práticas alimentares chegaram a figurar em pedidos de inventariação submetidos à plataforma em anos anteriores: o *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança* e a *Feitura da broa de milho*. Por razões distintas, das quais trataremos mais adiante, ambos foram arquivados.

No que diz respeito à distribuição temporal destes cinco pedidos de registo, o primeiro a dar entrada no sistema MatrizPCI foi o da *Feitura da Broa de Milho*, em dezembro de 2014. Cerca de um ano depois, em novembro de 2015, o sistema recebeu o pedido da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*. No princípio de 2021, foi submetido à plataforma o pedido referente ao Bolo de tacho. E em 2022, o da *Produção de Vinho de Talha* e o do *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança*.

Quanto à distribuição geográfica, temos a ressaltar, no conjunto dos dossiers, a prevalência de pedidos de registo oriundos da região Norte do país¹¹. Ora vejamos: o dossier relativo à broa de milho foi proposto pelo Município de Vila Nova de Famalicão (NUTS¹² II: Norte, NUTS III: Ave); o da Confeção das “*passarinhas*” e “*sardões*”, por um município próximo, o de

¹¹ No que diz respeito aos pedidos de inventariação, em geral, submetidos pela região Norte de Portugal, Duarte (2018: 22) esclarece que “o resultado [dos pedidos] é um peso relativo da região Norte, em relação às restantes regiões do país. Na realidade, os organismos da tutela estão a ter dificuldade em dar resposta aos pedidos de inventariação

¹² Acrónimo de Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos”. <https://www.pordata.pt/> (consultado a 30 de julho de 2024).

Guimarães (NUTS II: Norte, NUTS III: Ave); e o processo de patrimonialização da confeção artesanal de cuscus, pelo Município de Bragança (NUTS II: Norte, NUTS III: Terras de Trás-os-Montes). Já o pedido de registo relativo ao bolo de tacho foi proposto pela Junta de Freguesia de Monchique (Município de Monchique, NUTS II: Algarve, NUTS III: Algarve), enquanto o da produção do vinho de talha, teve como proponente a Câmara Municipal de Vidigueira (NUTS II: Alentejo, NUTS III: Baixo Alentejo), incluindo um protocolo assinado com várias outras câmaras daquela região. Como se depreende do exposto, nos casos que aqui analisamos os organismos da administração pública local constituem a totalidade das entidades proponentes.

No que toca ao enquadramento nos domínios e categorias estabelecidos pela legislação patrimonial, os pareceres técnicos realizados no princípio do processo de inventariação deixam-nos saber que quatro dentre os cinco elementos culturais foram qualificados como “Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais”, sendo o único a diferenciar-se o “Bolo de tacho”, classificado no âmbito das “Práticas sociais, rituais e eventos festivos”. Também quatro dos cinco elementos encaixaram-se na categoria “Cozinha, alimentação e estimulantes”, sendo a exceção a “Produção de Vinho de Talha”, enquadrada entre as “Atividades transformadoras”.

Finalmente, no que diz respeito à denominação escolhida para as manifestações a serem patrimonializadas, observa-se em quatro delas a ênfase colocada sobre o *saber-fazer* e o *processo* ou *técnica* tradicional que levam ao produto final — tal como preconizado pela legislação: a *Produção de Vinho de Talha*, a *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, o *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança* e a *Feitura da broa de milho*. A exceção é o *Bolo de tacho*.

Antes de passarmos à análise do conteúdo dos três dossiers que avançaram no procedimento de registo no INPCI, cabe mencionar as justificações para o arquivamento dos outros dois. O dossier da *Feitura da broa de milho* recebeu, na primeira apreciação, uma extensa solicitação de reformulação, detalhadamente apresentada no parecer técnico assinado a 23 de janeiro de 2015, mas que não recebeu resposta da entidade proponente. Em linhas gerais, afirma-se que o pedido carece da devida documentação, tanto no que diz respeito à presença e dinâmica daquela prática social na comunidade, na contemporaneidade, quanto no que diz respeito ao seu percurso histórico, impossibilitando a caracterização da sua relevância patrimonial. Aponta-se, por exemplo, a carência de informações de caráter histórico, sociológico e económico que permitiriam problematizar a relação

entre a atual produção caseira da broa, na localidade, a sua produção industrial e o consumo de ambas; bem como a ausência de dados relativos à memória oral dos detentores. O pedido foi arquivado em 2019.

O caso do *Processo de confeção artesanal de cuscos no Concelho de Bragança* foi um tanto diferente. O pedido de inventariação também recebeu um “convite a aperfeiçoamento”, no parecer técnico assinado a 30 de agosto de 2022. Ainda que com “alguns pontos a rever”, considera-se que o pedido inicial apresentou análise “em fase satisfatória” no que diz respeito à presença da manifestação no município de Bragança. A solicitação de aperfeiçoamento prendeu-se, principalmente, à sugestão de que se introduzisse dados referentes à confeção artesanal dos cuscos no município vizinho de Vinhais, chegando-se mesmo a sugerir a organização de um Pedido de Inventariação conjunto entre os dois municípios. Na ausência de submissão da reformulação do pedido ou de comunicação por parte do proponente inicial, o Património Cultural, I. P. procedeu ao arquivamento do processo em 2024.

A caracterização das manifestações, de acordo com os pedidos de inventariação

Produção de Vinho de Talha

A produção de vinho de talha é uma prática tradicional profundamente enraizada no concelho de Vidigueira e em vários concelhos da região do Alentejo. Este processo caracteriza-se por ser um método pré-industrial que utiliza talhas de barro para vinificação natural e que remonta à época romana. As talhas de barro são recipientes de várias dimensões que podem chegar aos 2,00m de altura e capacidade até 2.000 litros de mosto. As talhas servem para fermentação do mosto e para armazenamento de vinho. Também conhecido por “vinho novo”, “vinho de amigo”, “vinho dos potes”, “vinho de favor” e “vinho do tareco”, este método produtivo tem início na vindima, realizada geralmente em meados de agosto, e termina no final de novembro, com a abertura das talhas e a prova dos vinhos coincidindo com o Dia de S. Martinho.

De acordo com a informação que nos foi disponibilizada no dossier do pedido de inventariação, o processo de produção inicia com a seleção e apanha das uvas na vinha, colhidas à mão por grupos de vindimadores, compostos maioritariamente por familiares e amigos (reforçando o caráter comunitário da prática). De seguida, as uvas são transportadas em caixas ou a granel até às adegas, onde são esmagadas e parcialmente desengaçadas,

com a ajuda de um moinho ou mesa de ripanço, sem as tritular. Com a ajuda das mangueiras ligadas ao moinho, o mosto, películas e grainhas são transferidos para dentro das talhas de barro de forma a que as talhas não fiquem muito cheias.

Passado algumas horas da colocação do mosto, dentro das talhas, inicia-se o processo de “fermentação”. Para garantir que ocorra de forma adequada, o adegueiro (pessoa responsável pelo processo) mexe as massas vínicas duas vezes ao dia durante duas a três semanas. Quando a fermentação se aproxima do fim, o adegueiro observa a subida das grainhas à superfície das talhas, um sinal de que o processo está quase concluído. As massas, que se depositam no fundo da talha, atuam como um filtro natural, permitindo que o vinho seja retirado de forma limpa quando a talha é aberta. Este período de fermentação dura, em média, cerca de 40 dias. Em meados de novembro, por volta da época de São Martinho, coloca-se a torneira na talha, o vinho é afinado e depois já está pronto para retirar e consumir. É nesta altura que as adegas se transformam em locais de sociabilidade, onde amigos e familiares se reúnem para provar o vinho novo e celebrar o fim da colheita. A prova do vinho de talha é, assim, não apenas um ato de consumo, mas também um momento de fortalecimento dos laços comunitários e de partilha das tradições locais.

Antigamente, o vinho era “passado a limpo” e guardado nas talhas para consumo diário, mas atualmente o vinho é engarrafado, acondicionado em diferentes recipientes para ser vendido ou guardado. A utilização de talhas de barro, adegas de construção tradicional, vários utensílios vinários e os processos culturais relacionados com o vinho de talha refletem a continuidade de uma prática ancestral, passada de geração em geração pela transmissão oral, e principalmente realizado por homens.

No concelho da Vidigueira, onde a prática é preservada como parte integrante da cultura local, as pessoas responsáveis por este saber-fazer, valorizam o processo de produção como uma "arte" e mantêm uma relação próxima com a natureza, respeitando os ciclos anuais de cultivo e produção. A produção do vinho de talha não é apenas uma atividade agrícola e económica, é também um reflexo da identidade regional e do modo de vida tradicional de quem produz.

Historicamente, são várias as referências às práticas vitivinícolas na região alentejana. Estudos arqueológicos na Villa Romana de S. Cucufate, no concelho de Vidigueira, evidenciam a produção de vinho por terem sido encontradas grainhas de uvas e pedicelos na zona de lagares. No ano de 1867, por meio de estudos agronómicos, as referências a esta prática são descritas

criticamente por alguns autores que mencionam o método de produção da vinha de talha no Alentejo.

No início do século XX, José Fialho de Almeida na obra “Estancias d’Arte e de Saudade” descreve com detalhe a visita a uma adega em Évora que tinha vinho de talha:

“... a adega não põe tonneis, e guarda-se o vinho ainda no vasilhame tradicional do velho Alentejo – explicando melhor, em talhas de barro pesgadas, das quaes multiseccularmente tiveram monopólio as olarias de Reguengos e algumas villas mais. As talhas primitivas eram de formato pequeno, barrigudas, cómicas, côr de saragoça como frades gordos, e sem pesçoço, apopléticas, de bocal curtíssimo, levando entre vinte e cinco e trinta almudes. As modernas, dobraram, e triplicaram mesmo de capacidade receptora, esvasando-se no gargalo e base, curiosamente, e rebentando até, na época da fermentação do mosto, com relativa galhardia ...”¹³.

Na atualidade, a Associação VITIFRADES teve um papel fundamental na retoma da prática de produção de vinho de talha, quase desaparecida. Embora algumas ferramentas e métodos tenham sido modernizados para facilitar certas etapas da produção, como a utilização de moinhos elétricos para o esmagamento das uvas e as mangueiras para transportar o mosto diretamente para as talhas, o processo fundamental manteve-se praticamente inalterado.

Bolo de tacho

O bolo de tacho é apresentado no dossier como um doce “típico” do concelho de Monchique (Algarve). Conforme nos é informado, trata-se de um bolo de preparo eminentemente caseiro e individual, de receita variável, mas que se assenta em quatro ingredientes fundamentais, endógenos ao território: a farinha de milho, o mel, o azeite e a banha de porco. Além destes, costumam ser acrescentados chá de casca de limão e erva-doce em grão, café, chocolate ou cacau em pó, canela, erva-doce e aguardente de medronho ou de anis, conforme o gosto de quem prepara. A forma característica do bolo é cilíndrica, com altura e diâmetro também variáveis, a depender do tacho usado para cozinhá-lo. Da lista de instrumentos de preparo fazem parte, ainda, o alguidar de tamanho grande, de barro ou plástico; o “colherão” de madeira ou de plástico; e a cafeteira de alumínio, para o preparo do chá e do

¹³ Pedido de inventariação da *Produção de Vinho de Talha*, Anexo I, p. 23.

café. Eventualmente, outros tipos de forma podem ser empregados, que não os tachos.

Na maior parte das vezes, o bolo de tacho é confeccionado por mulheres, mas há também homens que o preparam. A transmissão é informal e em família, normalmente de mães e avós para filhas ou filhos e netas ou netos. O processo de preparação inicia-se pelo esquentar a farinha no chá e/ou no café, de véspera ou algumas horas antes da adição dos demais ingredientes. A ordem em que estes são acrescentados à massa e as suas proporções na receita variam conforme o cozinheiro. Em seguida, a massa é despejada no tacho untado com banha (pode-se também adicionar um fio de azeite ao fundo ou forrá-lo com papel vegetal) e levada ao forno. O modo de cozimento tradicional é no forno a lenha, a que se atribuem os melhores resultados, mas quem não o tem recorre ao forno a gás ou elétrico, ao serviço de uma padaria local ou ao único forno comunitário remanescente, na freguesia de Alferce.

A comunidade detentora da manifestação corresponde, segundo o pedido de inventariação, ao conjunto dos moradores das três freguesias do concelho: Alferce, Marmeleite e Monchique. Somam-se a estes os não residentes que preparam o bolo “pelos suas ligações de proximidade familiar e/ou sentimental à serra.¹⁴” Na caracterização desenvolvida, frisa-se a ideia de que o bolo de tacho de Monchique é uma “tradição da terra”, cujo valor assenta na memória que os monchiquenses têm da feitura do bolo em família. Seriam esta memória e o desejo de manter viva a tradição dois dos elementos responsáveis pela continuidade da produção caseira. Não se desconsidera, contudo, o fato de o método de confeção tradicional ter vindo a sofrer alterações, particularmente pela necessidade de adaptá-lo aos ingredientes hoje disponíveis. Cita-se, com particular acento, a substituição da farinha de milho e do azeite outrora comprados no moinho e no lagar locais por aqueles disponíveis nas grandes superfícies comerciais.

O contexto temporal é particularmente relevante na caracterização desta manifestação. Por muito tempo o bolo de tacho foi confeccionado apenas em maio, para os farnéis ou merendas que os trabalhadores levavam para os piqueniques nos campos e zonas rurais, no feriado do dia 1 — os chamados “desmaios”. Juntamente com a aguardente de medronho, o bolo de tacho era um dos principais produtos presentes naqueles momentos de convívio. Na atualidade, o primeiro de maio das famílias monchiquenses não é mais passado apenas no concelho e o bolo consumido não é, necessariamente, preparado em casa. Mas o pedido de inventariação dá conta de que a sua

¹⁴ Pedido de Inventariação do *Bolo de tacho*, Anexo I, p.3.

partilha continua a acontecer, registando-se uma grande procura nos estabelecimentos de venda ao público nos dias próximos ao feriado. Além disso, as três freguesias do município realizam festas para marcar o 1 de maio, nas quais têm convidado a população a preparar e partilhar as suas receitas do bolo. Nas pastelarias comerciais, ele é produzido e vendido durante todo o ano.

Finalmente, no que concerne ao historial do produto, fundamenta-se a presença e relevância do bolo de tacho nas festividades do primeiro de maio, em Monchique, a partir, principalmente, das referências bibliográficas. Elas permitem recuar até 1945, quando, às vésperas do término da Segunda Guerra, o primeiro de maio coincidiu com a abertura da Estrada da Fóia, para onde acorreu muita gente que “se cumprimentava, comentava a vista, apontava o horizonte e oferecia um copo de bebida ou um naco de bolo”¹⁵. Também as fontes orais dão sustentação a uma certa antiguidade do produto, ao afirmarem que o conhecem “desde sempre”, pelo fazer de suas mães e avós. Contudo, conforme afirma o proponente do pedido, a origem da confeção do bolo de tacho não está documentada.

Confeção das “passarinhas” e “sardões”

A confeção das “passarinhas” e “sardões” é uma prática doceira presente nas romarias vimaranenses de N.^a Sr.^a da Conceição e de Santa Luzia, e enquadra-se no figurado simbólico ritualista com motivos zoomórficos. São figuras com conotação erótica, modeladas com massa de farinha de centeio e cobertas com uma pasta de açúcar branco, com 10 a 30 cm de comprimento. A “passarinha” é em forma de ave e representa o órgão genital feminino e o “sardão” é uma forma abstrata de lagarto que representa o órgão genital masculino. Ambas provêm de uma tradição antiga associada aos relacionamentos amorosos, uma forma de educação para a sexualidade. Assim, anualmente, na festividade de N.^a Sr.^a da Conceição realizada a 8 de dezembro, os homens ofereciam o “sardão” às mulheres, e na de Santa Luzia, realizada a 13 de dezembro, as mulheres ofereciam a “passarinha” aos homens.

Na atualidade, este ritual mantém-se com algumas variantes e, de acordo com o pedido de inventariação, é uma prática reconhecida pela única detentora remanescente,romeiros e antigas doceiras. As figuras zoomórficas continuam a ser trocadas por homens e mulheres, mas a compra de ambos

¹⁵ Pedido de Inventariação do *Bolo de tacho*, Anexo I, p.30.

dá-se nas duas festas, “perdendo-se, ao longo do tempo, a tradição da oferta dos “sardões” [apenas] em dia de festa da N.ª Sr.ª da Conceição e das “passarinhas” [apenas] em dia da romaria a Santa Luzia”¹⁶. Ainda segundo o mesmo dossier, a compra dos doces é realizada por alguns casais mais velhos, que recordam a sua juventude e incentivam esta prática aos mais jovens, fomentando assim a transmissão intergeracional desta tradição familiar vimaranense.

Além das duas figuras simbólicas de temática sexual, o dossier dá conta de que também se confeccionam, em Guimarães, doces com outras formas e significados, nomeadamente: o “cãozinho” e o “relógio”, destinados ao público infantil para serem consumidos como um brinquedo doce, e as “caixinhas dos segredos”. Estas últimas são constituídas por “um sardão, uma passarinha e um coração — figuras com cerca de 5 cm modeladas em massa de fécula de batata, que são colocadas dentro de uma caixa em cartão, onde também se inclui uma frase de amor”¹⁷. As frases de amor pertencem a uma “herança familiar das doceiras”, são diferenciadas e fazem parte do sucesso do negócio.

A produção de figuras modeladas associadas a festas religiosas e com variados conteúdos simbólicos não é exclusividade de Guimarães. Nas celebrações em honra ao Espírito Santo (cinquenta dias após a Páscoa), na Ilha Terceira (Açores), é possível encontrar figuras modeladas em “alfenim” e na festa da Senhora da Vida em Achada (14 de março), na ilha de S. Miguel (Açores), há os “bonecos de massa sovada”. Na celebração anual da Páscoa na região do Alentejo, os “folares lagarto” são oferecidos pelos padrinhos aos afilhados. E nas romarias do norte de Portugal, são comercializados os doces com uma simbologia erótica: além das “passarinhas” e “sardões” em Guimarães, encontram-se também os “pitos” e as “ganchas” nas festas de Santa Luzia (13 de dezembro) e de São Brás (3 de fevereiro) em Vila Real (estando os primeiros também nas montras de pastelarias da região). Há, ainda, os “doces fálicos” ou “quinhõezinhos de S. Gonçalo”, presentes na festa de São Gonçalo (10 de janeiro), em Amarante.

Segundo a informação expressa no pedido de inventariação ao INPCI, existem vários estudos etnográficos e históricos sobre os bolos figurativos confeccionados pelo país, mas não foi possível determinar a origem da confeção das “passarinhas” e dos “sardões”. O documento histórico mais antigo que expressa a presença de alimentos com caráter profano nos arraiais

¹⁶ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 9.

¹⁷ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 8.

das festividades religiosas no município de Guimarães data do início do século XVIII. As informações encontradas na literatura sobre o historial dos produtos de romaria vimaranenses foram complementadas com o recurso à memória de antigas doceiras.

O que distingue as “passarinhas” e os “sardões” de outros doces é o “modo de fazer”¹⁸ e o facto de serem produzidos para a venda nas duas festas religiosas¹⁹. As figuras modeladas são elaboradas com métodos transmitidos geracionalmente por mulheres, entre família ou entre “mestras” e suas “ajudantes”, através de uma aprendizagem informal. O processo de produção desses doces é longo: tem início no segundo domingo de setembro e vai até meados de novembro. As figuras são modeladas manualmente e é necessário bastante tempo para as produzir em quantidade necessária para abastecer as bancas de doces presentes nas duas festividades. Na atualidade, existe apenas uma doceira portadora do saber-fazer que confecciona e comercializa. O processo de produção inicia-se com o envolvimento manual da farinha de centeio com água. Depois dessa mistura estar bem amassada, transformada em massa de pão, é separada em pequenas partes que são destinadas à modelação das figuras simbólicas. As figuras são levadas a cozer e depois são revestidas com pasta de açúcar branco. Esta pasta de açúcar deve conservar uma temperatura alta e ser manipulada com as mãos “(...) o que, obviamente, contribui para a existência de poucas doceiras hábeis na execução desta tarefa”²⁰. O figurado é coberto com duas camadas sucessivas de pasta de açúcar e fica a secar naturalmente até ficar bem compacto e incorporar a estrutura das figuras. Por último, as figuras são enfeitadas com fitas coloridas de papel de seda.

O proponente do pedido de inventariação da confeção das “passarinhas” e “sardões” foi o município de Guimarães, tendo sido o dossier produzido pelo Departamento de Cultura, Turismo e Juventude da Câmara Municipal. A “comunidade” foi então definida como sendo constituída pelos romeiros devotos da N.ª Sr.ª da Conceição e de Santa Luzia, enquanto no campo “indivíduos” descrevem-se três “tipos” de detentores deste saber-fazer: o primeiro deles é constituído pela única doceira então em atividade; o segundo, é o das antigas doceiras que deixaram de confeccionar, mas que partilham conhecimentos sobre o saber-fazer; e o terceiro, é formado por antigas ajudantes ou familiares (irmã e nora) das doceiras, que também

¹⁸ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 10.

¹⁹ Em comunicação pessoal com a atual detentora, soubemos que o figurado simbólico é vendido na cidade de Guimarães em outros momentos.

²⁰ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 10.

produzem e/ou vendem esses doces. O fato dos oragos serem duas mulheres que representam a “mãe”, no caso de N.^a Sr.^a da Conceição, e a temática da virgindade, no caso de Santa Luzia, acentua o papel matriarcal das doceiras na transmissão desta tradição.

Em março de 2022, o município de Guimarães encaminhou carta à *Direção-Geral do Património Cultural* (entidade anteriormente responsável pela tutela do INPCI) na qual perguntava sobre a possibilidade de alterar o tipo de registo no inventário para “salvaguada urgente”, pelo facto de haver apenas uma detentora das técnicas e do saber-fazer do figurado simbólico ainda a comercializá-los nas festas. Em janeiro de 2025, quando este artigo estava a ser finalizado, fizemos, por e-mail, nova consulta à DCIC para saber se houvera algum avanço no pedido de inventariação da Confeção das “passarinhas” e “sardões”. A resposta foi negativa, permanecendo o processo na fase de *aperfeiçoamento*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cardeira da Silva (2024: 33-34), define o património imaterial como “um modo de produção cultural do presente, com recurso ao passado”, que “produz o local para exportações” e que tem como característica “a relação problemática dos seus objetos com os seus instrumentos”. Trata-se de um conceito complexo que, desde a Convenção da UNESCO de 2003, tem se feito presente não apenas na esfera propriamente patrimonial, pelo estabelecimento do aparato legal e normativo que permite a valorização e salvaguarda dos elementos culturais assim identificados, como também no domínio público. Como vimos, a assimilação de práticas e saberes alimentares ao campo do património imaterial é recente e, a julgar pela quantidade de patrimónios alimentares nas listas da UNESCO, encontra-se consolidada.

A patrimonialização de práticas e saberes alimentares em Portugal, contudo, tem se feito de modo mais lento, ainda que notícias sobre possíveis pedidos de inventariação ao INPCI e candidaturas às listas da UNESCO apareçam na Comunicação Social com alguma frequência. O processo efetivo de patrimonialização de bens culturais intangíveis é longo. Por aqui, ele começa no pedido de inventariação ao INPCI, instrumento hoje sob a tutela do Património Cultural, I.P., e que tem sofrido com mudanças institucionais e problemas técnicos no sistema de gestão. Mas é de esperar que, à medida em que novas manifestações centralmente relacionadas com a alimentação cheguem ao final do processo de registo, outras venham a segui-las, valendo-se do aprendizado possibilitado pela consulta aos processos anteriores.

Foi nosso objetivo aqui apresentar o ponto de situação da presença de patrimónios alimentares no INPCI, descrevendo a distribuição temporal e geográfica dos pedidos, observando a sua representatividade em relação às demais manifestações, destacando os tipos de atores que estiveram à frente dos pedidos de inventariação e, sobretudo, dando a ver o modo como este tipo de elemento cultural têm sido caracterizado ao longo do caminho institucional em que se busca reconhecê-lo como património cultural imaterial. Neste sentido, destacamos a valorização do caráter “tradicional” do saber-fazer, associado a uma certa antiguidade de sua presença no território; a busca pela demonstração da existência de transmissão oral e intergeracional das técnicas de preparação, definidas como “ancestrais”; a permanente relação entre a preparação com uma data comemorativa publicamente relevante; e a ênfase na sociabilidade associada à prática, expressa por meio do convívio e da partilha. Esperamos que o quadro aqui brevemente apresentado possa servir de estímulo para o desenvolvimento de mais pesquisas académicas sobre o tema.

ACKNOWLEDGMENTS

Esta publicação é financiada com Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do programa de Bolsas de Investigação para Doutoramento.

Agradecemos a colaboração da Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação, do Património Cultural, I. P., sem a qual não teria sido possível a realização deste estudo.

FONTES

Pedido de Inventariação do *Bolo de Tacho de Monchique* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Junta de Freguesia de Monchique.

Pedido de Inventariação da *Confeção das “Passarinhas” e “Sardões”* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Câmara Municipal de Guimarães.

Pedido de Inventariação do *Processo de Produção de Vinho de Talha* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Município de Vidigueira.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bienassis, L. (2011). Quelle carte pour quel territoire? Impossibles et nécessaires: Les inventaires du patrimoine alimentaire. *Food and History*, 9(2): 127-152.
- Cabral, C. B. (2009a). A Convenção da UNESCO: Inventários e salvaguarda. Em *Atas do Colóquio Museus e Património Imaterial: Agentes, fronteiras, identidades*. P. F. da Costa (Coord.), Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação; Softlimits.
- Cabral, C. B. (2009b). Património cultural imaterial: proposta de uma metodologia de inventariação. Dissertação de Mestrado, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, Universidade Técnica de Lisboa.
- Carvalho, A.; Barata, F. T. (2008). *Le patrimoine culturel immatériel au Portugal: Questions d'aujourd'hui et défis de demain*. Évora: CIDEHUS-Universidade de Évora.
- Cordeiro, P. (2021). Inventário do Património Cultural Imaterial. Contributos para uma caracterização da sua implementação em Portugal, entre 2011-2021. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Universidade do Porto.
- da Costa, C. S. Q. (2018). Património Cultural Imaterial: Políticas patrimoniais, agentes e organizações. O processo de patrimonialização do Kola San Jon em Portugal. Tese de Doutoramento, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.
- da Costa, P. F. (2008). Discretos Tesouros: Limites à proteção e outros contextos para o inventário do Património Imaterial. *Revista Museologia.pt*, (2): 17-35.
- da Costa, P. F. (2013). O Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial: Da prática etnográfica à voz das comunidades. Em *Atas do Colóquio Internacional Políticas Públicas para o Património Imaterial na Europa do Sul: Percursos, concretizações, perspectivas*. Lisboa: Direção Geral do Património Cultural.
- da Silva, M. C. (2024). *Património à solta*. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- Duarte, C. (2018). O processo de inventariação do Património Cultural Imaterial. A experiência da zona Norte de Portugal. *Revista Memória Rural*, (1): 17-25.
- Fernandes, A. (2022). A espiral do património: Um olhar sobre os discursos e processos de patrimonialização do imaterial. Em *Festividades, culturas e comunidades: Património e sustentabilidade*. R. Ribeiro, E. Araújo, M. Silva e A. Fernandes (Eds.). Braga: UMinho Editora/Centro de Estudos de Comunicação e Sociedade. <https://doi.org/10.21814/uminho.ed.73.32>
- Medina, F. X. (2024). Algunas claves para el estudio del patrimonio cultural alimentario. Em *Food studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*. Y. Acosta; R. Ingram (Eds.). Madrid: Fragua Editorial.
- Medina, F. X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(14): 6-23.

- Moreira, R. (2022). Gastronomia: Um património apetecível. Em *Pensar e agir no campo do turismo e da hotelaria*. ESHTÉ Tourism Talks. Vol. 1. C. Cadavez; J. Ferraz.; V. Andrade (Eds.). Cascais: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- Pereiro, X.; Fernandes, F. (2018). *Antropologia e Turismo: Teorias, métodos e praxis*. Tenerife: Pasos.
- Querol, M. L. S. (2011). El Patrimonio cultural inmaterial y la sociomuseología: Estudio sobre inventarios. Tese de Doutoramento, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia.
- Romagnoli, M. (2019). *Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category*. *International Journal of Intangible Heritage*, 14: 157-171.
- Sousa, F. (2015). *Património cultural imaterial. MEMORIAMEDIA e-Museu: Métodos, técnicas e práticas*. Alenquer: Memória Imaterial CRL.
- PÁGINAS WEB
- Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho. *Regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial*.
<https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2009-70053210>
- Decreto-Lei n.º 149/2015, de 4 de agosto.
<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/149-2015-69935162>.
- Jornal Público. *“Bolo de Tacho de Monchique já está no forno para tornar-se património de Portugal”*. <https://www.publico.pt/2025/01/13/fugas/noticia/bolo-tacho-monchique-ja-forno-tornarse-patrimonio-portugal-2118603>.
- Património Cultural I.P. *Propor o inventário de um bem imaterial*.
<https://www.patrimoniocultural.gov.pt/inventarioinpci/?lang=pt-PT&httproute=True>.
- Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000 (DR - I Série B, nº 171 - 26 de julho de 2000). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179>.
- UNESCO (2003). *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*.
<https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>
- UNESCO. *Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/lists>