

Crónica de Eventos

Real Food - Guia de Restauração de Vila Real

Vitor Rodrigues* Xerardo Pereiro**

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal)

O turismo gastronómico é um fenómeno emergente e relativamente recente, constituindo-se, cada vez mais, como um produto turístico de relevo. Acresce que a gastronomia de um destino tem ganho uma importância considerável no que à avaliação da experiência turística diz respeito. No sentido de dar a conhecer a oferta gastronómica de Vila Real, a equipa de investigação CETRAD-DOUROTUR organizou uma apresentação dedicada à Restauração do Município. Assim, inserindo no âmbito do projeto Dourotur, decorreu, no passado dia 3 de outubro de 2018, no Auditório da Biblioteca Central da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) a apresentação pública do projeto gastronómico *Real Food* – Guia de Restauração de Vila Real, que contou com a participação de mais de 130 pessoas (estudantes de turismo e animação, docentes, jornalistas, agentes sociais locais e demais convidados).

O peso da alimentação, no presente, vai além da mera necessidade e imperativos biológicos. Hoje, é também entendida como forma de mediação e representação simbólica das identidades culturais, posicionando-se como uma componente imprescindível do património cultural. Conscientes dessa realidade, os destinos orientam e sustentam, cada vez mais, a sua oferta na componente gastronómica ou, pelo menos, usam-na como atrativo complementar de elevada importância.

A sessão de abertura e boas-vindas aos convidados ficou a cargo do Sr. Vice-Reitor da UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro) para o Planeamento e Internacionalização, Artur Cristóvão, e do Director do Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD), Timothy Koehnen. A intervenção de Artur Cristóvão centrou-se, em larga medida, na importância da alimentação no contexto mundial. Afirmou que falar e investigar sobre alimentação está na moda, que a alimentação é um prazer e um ritual que proporciona felicidade. Do mesmo modo, chamou para debate o facto de existirem 800 milhões de pessoas no mundo a passar fome, abordando a questão dos desperdícios alimentares (considerados exagerados), um fenómeno que se assiste nas próprias cantinas universitárias. Ideia que acabou por retomar no final da sua intervenção.

Alertou os participantes sobre o que está por trás do processo de produção, distribuição e consumo de alimentos, e para a necessidade de se pensar o esforço implícito nesse processo (relação terra, água, tempo de trabalho). Frisou, igualmente, a diferença entre alimentação e gastronomia, esta última mais ligada às artes culinárias e à cozinha, enquanto a primeira associada à produção agrícola, ao transporte de alimentos, aos conhecimentos e saberes, à tecnologia e à cultura. Seguidamente deixou uma importante nota sobre a recuperação da ética, a política, a sustentabilidade e a soberania alimentar como base da produção de alimentos. Através de casos pessoais, fruto das suas viagens em contexto profissional (ex. Salão do Gosto em Torino, Itália), transmitiu também a estreita conexão entre gastronomia e cultura, como forma de um visitante mergulhar e contactar com os hábitos e costumes do local visitado, sublinhando, assim, a importância do guia apresentado, como forma de melhor ligar visitantes com visitados.

Introduziu, da mesma forma, o conceito e movimento *slow food*, defendendo os produtos e pratos locais e/ou regionais, em detrimento das cadeias de *fast-food* que, num contexto muito particular, podem retirar a componente da experiência e do prazer que, muitos de nós, associamos ao momento das refeições, especialmente quando viajamos. Realçou e assumiu, em todo o caso, não ter uma posição

* Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal); E-mail: vitoragr@utad.pt

** Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal); E-mail: xperez@utad.pt

totalmente negativa e contrária em relação aos restaurantes de comida rápida. Aproveitou o seguimento para louvar projetos como o Terra Madre e outros que se assemelham.

O discurso prosseguiu com a sensibilização da plateia para a importância da temática do desperdício alimentar e do trabalho desenvolvido por um conjunto de entidades (e.g. ReFood Vila Real¹). Entidades essas que procuram mitigar ou, amenizar, um problema atual, num País e Mundo que se querem sustentáveis, também no campo alimentar, mas onde as desigualdades sociais e económicas ainda imperam.

Por seu turno, Timothy Koehnen começou por sublinhar o importante contributo que o Guia de Restauração de Vila Real traz à cidade duriense, mas também à própria região, estendendo os agradecimentos e felicitações à coordenação, na pessoa do Sr. Prof. Doutor Xerardo Pereiro, e aos autores, Gonçalo Mota e Vitor Rodrigues. Aproveitou, assim, a ocasião e o seguimento para demonstrar, aos presentes, a preponderância do CETRAD enquanto centro de investigação com distintos grupos de trabalho² que, embora atuando em áreas diferenciadas, acabam por se interligar e complementar. O foco do seu discurso orientou-se, posteriormente, para o Projecto Dourotur e respectivo trabalho desenvolvido até à data. Segundo o próprio, a equipa em muito tem contribuído para aprofundar o conhecimento sobre a actividade turística na região, fruto de um trabalho e metodologias que privilegiam a proximidade com os agentes locais e regionais. Incluiu, neste ponto, o guia de restauração da cidade de Vila Real, atribuindo-lhe um peso considerável, muito pela ausência de trabalhos semelhantes o que, por si, se constitui como uma inovação. Por fim, referiu a o valor da questão afetiva entre gastronomia e a sua fixação em Portugal e em Vila Real, há 30 anos. Enquanto consumidor, afirmou ter sido a gastronomia nacional a despertar uma ligação sentimental e emocional ao território e, conseqüentemente, à identidade deste.

O evento prosseguiu com a apresentação da temática do Seminário, feita através da intervenção de Manuel Luís Tibério, presidente da ECHS (Escola de Ciências Humanas e Sociais) da UTAD e vice-diretor do CETRAD. O facto de muita da sua investigação se centrar na componente agrícola e alimentar acabou por facilitar a introdução ao tema. Uma intervenção também ela centrada na íntima relação entre alimentação, território e identidade. Entre outros apontamentos de relevo, ressaltar dois em específico que, proposadamente, foram referidos como forma de demonstrar a associação simbólica entre a região de Trás-os-Montes e Alto Douro (Norte interior de Portugal) e a alimentação. O primeiro, “peixe não puxa carroça”, é-nos familiar e estabelece a ligação entre a necessidade do consumo de carne e a força/energia a aplicar para o desenvolvimento de trabalhos forçados e pesados (e.g. trabalho nas vinhas). O segundo, “as mulheres consomem mais peixe e vinho branco” e os homens “mais carne vermelha e vinho tinto”, deixa bem patente as questões de género e a relação com a alimentação, que ainda se fazem sentir na região, permitindo estabelecer um paralelismo entre as atividades profissionais, mais ou menos exigentes fisicamente, e nas quais o corpo é a principal ferramenta de trabalho, desenvolvidas por uns e outros. O Professor Tibério também afirmou que a alimentação implica relações e afetos, festa e trabalho como marcadores identitários. Na continuação, agradeceu aos alunos da licenciatura em turismo o seu envolvimento nos passos que antecederam a construção deste guia interativo e digital dos restaurantes de Vila Real, que representou um bom treino para a investigação social do turismo e um primeiro envolvimento dos agentes sociais da restauração local. O guia, frisou, é uma resposta a uma necessidade identificada pelos restauradores, na investigação preliminar publicada recentemente na revista da SPAE (Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia). Nessa investigação, a alimentação e turismo foram analisados na ótica do desenvolvimento do território. Em específico, o olhar sobre a alimentação transportou-a para o campo patrimonial, ou seja, uma paisagem no prato, que consumida em lugares sociais como os restaurantes, tem múltiplos significados que devemos decodificar.

No seguimento desta intervenção, foi apresentado, pelo Professor Xerardo Pereiro, o artigo “Comer e Beber As Paisagens: Alimentação e Turismo nos Restaurantes de Vila Real³”, da sua autoria e co-autoria de Manuel Luís Tibério e Vitor Rodrigues. Neste trabalho, os autores abordaram e refletiram sobre as relações entre alimentação e turismo, sustentando a sua análise no estudo de caso da restauração de Vila Real. A metodologia aplicada no desenvolvimento do artigo, deve muito aos alunos de 3º ano da licenciatura em Turismo da UTAD, tal como Xerardo Pereiro fez questão de sublinhar e reforçar, uma vez que o trabalho preliminar por eles desenvolvido permitiu, em grande medida, caracterizar a oferta de restauração existente na cidade. O artigo percorre, depois, as diversas dimensões associadas à alimentação e à gastronomia, em particular. Desde a sua função primária, de cariz biológico, a uma dimensão sensorial que transporta o consumidor para uma experiência ímpar e de desfrute. Na continuação, associa-se a gastronomia ao património cultural de um local ou destino turístico, estabelecendo-se, assim, a ponte com o que havia sido dito pelos anteriores intervenientes. Por último, foram apresentados os resultados desta investigação, através da caracterização dos espaços de restauração envolvidos, da sua oferta alimentar e do perfil dos visitantes, com base na opinião dos proprietários entrevistados. Do

mesmo modo, Xerardo Pereiro, defendeu as vantagens da utilização do método antropológico aplicado ao turismo, da co-investigação com os agentes sociais envolvidos e, simultaneamente do trabalho em equipa promovido pelos investigadores. Acrescentou ser desta forma o melhor processo de praticar a responsabilidade social investigadora, transferir e partilhar o conhecimento com a sociedade.

Posto isto, procedeu-se à apresentação do guia, motivo central do evento, que foi responsabilidade direta dos seus respetivos autores, Gonçalo Mota e Vitor Rodrigues. Na introdução, optaram por estender os agradecimentos aos convidados presentes, sublinhando a importância da investigação colaborativa para o sucesso do trabalho desenvolvido. No seguimento, foi referida a complexidade da tarefa, tendo sido exemplificados alguns obstáculos que tiveram de ser contornados durante todo o processo. Acima disso, foram também identificadas as valências do seu contributo, tanto para a cidade de Vila Real, como para a própria região do Douro. Nas suas palavras, assumem que o guia é um trabalho piloto e estático, mas que se pretende dinâmico e aplicado a toda a região, se as vontades dos diferentes *stakeholders* convergirem nesse sentido. Posto isto, apelaram à continuação e atualização deste trabalho, sensibilizando a plateia para o valor acrescentado que este tipo de projetos acaba por gerar. Terminada a apresentação, foi aberta a discussão ao público, tendo sido levantadas e debatidas questões relacionadas com a metodologia de trabalho de campo aplicada, os principais constrangimentos na realização do guia, os critérios de seleção e categorização, as curiosidades e demais aspetos que se consideraram ser relevantes para o momento.

No final da apresentação, deu-se a transição para uma mesa redonda, não sem antes os envolvidos despendermos alguns minutos para conceder entrevistas aos órgãos de comunicação social da região. Esta interrupção, ainda que de certa forma forçada, acabou por ser útil na promoção e divulgação de um trabalho que pretende servir a comunidade, o município de Vila Real e a região do Douro.

A mesa redonda contou com a participação de Alexandre Guedes (representante do Turismo do Porto e Norte de Portugal - TPNP), José Meireles (Técnico Superior de Turismo da Câmara Municipal de Vila Real), Florência Ramos (representante da Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo - APHORT), Celeste Gonçalves (gerente do Hotel e Restaurante Miraneve) e Daniel Gomes (chef do restaurante Cais da Villa), tendo sido moderada pelo Professor Xerardo Pereiro. Após uma breve apresentação da composição da mesa, teve a palavra Alexandre Guedes, que se mostrou agradável e positivamente surpreendido pela exibição do resultado, agradecendo o empenho e dedicação da equipa do Dourotur, pelo serviço prestado à região. Referindo-se à gastronomia (e vinhos), como um produto estratégico e preponderante para o Douro, realçou as ações, estratégias e eventos que têm vindo a ser idealizados e implementados pela entidade regional, no sentido de materializar e dar significado ao produto (e.g. Fins de Semana gastronómicos com mais de 1000 restaurantes envolvidos e 200 ementas). Ainda que a ótica do TPNP seja global, abrangendo toda a região Norte de Portugal, fincou a relevância de dar continuidade ao trabalho desenvolvido até à data, como forma de o replicar no território. Em certa medida, acabou por mostrar abertura para a colaboração construtiva entre as duas entidades, como complemento ao que de positivo tem sido concretizado.

A segunda intervenção foi da responsabilidade de José Meireles, também ele extremamente agradado com o contributo e mais-valia trazidos pelo guia. Explicou, durante a sua exposição, os grandes constrangimentos que se atravessam no caminho de entidades como as autarquias e que, na grande maioria das vezes, colocam o sucesso de iniciativas similares em causa. Isto é, verificam-se muitas resistências e desconfianças por parte dos restauradores face às propostas municipais, que nem sempre são fáceis de ultrapassar. Referiu, simultaneamente, os esforços desenvolvidos pela CM de Vila Real no âmbito turístico, patente através da participação em 10 feiras turísticas por ano e também nos três roteiros desenvolvidos (Natureza, Património, Gastronomia e Vinhos), numa clara articulação com a Loja Interativa do Turismo do concelho de Vila Real, cuja função primária passa pela recolha de dados sobre os visitantes. Foi também demonstrada abertura para incluir o guia nas plataformas *on-line* da Câmara Municipal, como forma de completar e atualizar a informação existente.

Na voz de Florência Ramos, a APHORT teve a possibilidade de demonstrar o papel ativo e acompanhamento constante que mantém junto dos seus associados. Após uma breve contextualização sobre as funções da associação, a convidada citou alguns exemplos de ações de formação, *workshops* e demais eventos organizados com o propósito de qualificar, aproximar e dotar o sector da restauração de recursos apropriados ao seu bom funcionamento. *Afirmou igualmente que a restauração precisa hoje muita mão-de-obra bem qualificada.* Convergindo com as ideias anteriores, disponibilizou-se para estabelecer parcerias com a UTAD para que, no futuro, iniciativas como esta alcancem uma visibilidade e peso superiores e que, ao mesmo tempo, partilhem conhecimento e valorizem as experiências comunitárias e turísticas da restauração.

O contributo trazido por Celeste Gonçalves esteve, essencialmente, relacionado com a sua história e longa experiência profissional. Centrou-se no percurso percorrido desde a adolescência, enquanto rececionista, até ao presente, como responsável máxima de um empreendimento turístico e espaço de restauração na cidade de Vila Real, o restaurante Miraneve, cujo traço principal é o facto de se encontrar aberto 24 horas/dia. Celeste Gonçalves, que se apaixonou pelo turismo aos seus 16 anos, demonstrou, através de variados exemplos, a sua versatilidade enquanto profissional de turismo e a importância dessa polivalência. Num tom confessional e cúmplice, com a plateia, frisou a importância da divulgação do guia para que disso resulte o aumento do número de visitantes. Aproveitando o momento, deu muitos bons conselhos aos jovens estudantes de turismo para que se mostrem pró-ativos, que tenham qualidade no serviço, que pensem na relação entre qualidade-preço, no valor dos produtos regionais e, acima de tudo, que demonstrem prazer e gosto no gostar na atividade que irão desenvolver futuramente. Em conclusão, felicitou todos os envolvidos na elaboração do guia e terminou reforçando que “temos que manter as nossas tradições e divulgá-las”, manifestando o seu interesse na participação em iniciativas futuras promovidas pela equipa Dourotur e/ou pela UTAD.

Também o chef Daniel Gomes optou por contextualizar o seu percurso de formação e profissional, até ao momento em que “ingressou” no Douro, mais concretamente, em Vila Real. Como chef de um dos ex-libris da restauração local, o restaurante Cais da Villa, começou por sublinhar que, no presente, só se vende “a parte bonita da atividade”, em detrimento das horas de pesquisa, motivação de equipas, procura por produtos de qualidade, entre outras tarefas de complexidade considerável que, estando implícitas, passam, muitas das vezes, despercebidas ao público. De forma aberta e sincera, explicou a transformação positiva que implementou aos pratos locais e regionais, na ótica da *nouvelle cuisine*, sem que com isso tenha adulterado as receitas originais. Em último lugar, salientou e aplaudiu (figuradamente) o guia de restauração de Vila Real, disponibilizando-se para manter a colaboração com o projeto atual ou futuros. Durante a sua intensa e vibrante apresentação, mostrou a sua filosofia como chef de cozinha: o amor à profissão, os pratos regionais apresentados de forma moderna e a capacidade de traduzir a região através das 400 referências de vinhos. Segundo ele “os turistas vêm à procura de uma história” e os empregados de mesa têm, como missão, saber transmitir essa mensagem e ir ao encontro dessas expectativas.

Terminada a primeira ronda da mesa, o moderador moveu a audiência para a discussão, o que precipitou um conjunto de comentários e questões que enriqueceram o evento. José Meireles afirmou que o turismo era antigamente o parente pobre das Câmaras Municipais do interior, algo que hoje em dia já não acontece, pois já se trabalha mais o turismo desde a identidade coletiva e a geração de riqueza. Finalizado o debate, o Professor Xerardo Pereiro deu por encerrado o evento, endereçando e reforçando os agradecimentos quer aos convidados, quer ao público presente, e também parabenizando aos autores do guia⁴, pelo excelente trabalho que atribui um novo *tunning* cultural à gastronomia de Vila Real.

Notas

¹ Página Oficial no Facebook: <https://pt-pt.facebook.com/pages/category/Nonprofit-Organization/Refood-Vila-Real-356685601182512/>

² Grupos de Investigação CETRAD: <https://cetrad.utad.pt/geralgrupo>

³ Ver: Pereiro, Xerardo; Tibério, Manuel Luís; Rodrigues, Vítor (2018): “Comer e beber as paisagens: Alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real”, em *Trabalhos de Antropologia e Etnologia* 2018, vol. 58, pp. 359-385. ISSN: 2183-0266. Online em https://revistataeonline.weebly.com/uploads/2/2/0/2/22023964/11d.tae58_comer_xerardopereiro_final.pdf

⁴ Disponível, em breve, na web do projeto Dourotur (<http://dourotur.utad.pt/>).

Recibido: 17/10/2018

Reenviado: 15/12/2018

Aceptado: 29/03/2018

Sometido a evaluación por pares anónimos