



PAGE

PAISAGENS AGRÍCOLAS E ALIMENTARES
COM GERAÇÕES DE MULHERES INOVADORAS

N.º 17/C05-i03/2022 – PRRC05- i03-I-000217

A1.1 Diagnósticos territoriais e análise de redes territoriais

Diagnóstico da Paisagem Alimentar
do Montado de Serpa
**Diagnóstico da Paisagem
Alimentar da Serra de Serpa**

2024-25



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Índice

PDF interativo



1.	Introdução.....	5
1.1	Enquadramento.....	7
1.2	Metodologia utilizada.....	9
02.	Parque Natural do Vale do Guadiana.....	12
03.	O montado da Serra de Serpa.....	13
04.	Atributos da paisagem do montado.....	15
05.	Estrutura e dinâmica agroecológica no montado da Serra de Serpa.....	18
06.	Sistemas de uso do solo e multifuncionalidade agrícola na Serra de Serpa.....	21
07.	O baldio da Grande Serra de Serpa, antiga charneca de águas escuras.....	22
08.	Elementos sociais e ecológicos do território.....	30
09.	Estrutura fundiária, dinâmicas populacionais Serra de Serpa: análise histórica e atual.....	33
10.	Olival tradicional de sequeiro, o semi e intensivo.....	43
11.	Património alimentar Serra de Serpa, herança mediterrânica terras de latifúndio agrário.....	47
11.1	Génese e desenvolvimento do sistema alimentar.....	55
12.	O sistema agro- silvo- pastoril do montado.....	57
13.	Os sistemas agrícolas tradicionais de grande e pequeno ruminante.....	60
14.	O sistema tradicional montanheiro, de chiqueiro e cortiça.....	61
15.	Os sistemas extensivos mediterrâneos - culturas arvenses de sequeiro.....	58
16.	Leitura e análise da paisagem em campo.....	58
17.	Leitura da paisagem em Vales Mortos.....	68
18.	Leitura da paisagem em Pias.....	69
19.	Leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho.....	70
20.	Análise ao sistema agrário.....	74
21.	Análise qualitativa dos criadores de gado e transformadores de alimento.....	76
22.	Análise do setor do turismo.....	77
22.1	. Porquê as paisagens alimentares e o turismo sustentável?.....	80
23.	Proposta de roteiro emblemático.....	91
24.	Conclusão.....	93
	Outras considerações.....	96
25.	Referências Bibliográficas.....	99
26.	Apêndices.....	110

Índice de figuras

PDF interativo



01.	Os três diagnósticos, sistemas agrários e alimentares.....	08
02.	Área de interceção do Parque Natural do Vale do Guadiana com o concelho de Serpa. Elaborado por Vagari.....	12
03.	Mapa da localização do montado mediterrâneo	16
04.	Fluxos de pastoreio, nutrientes e mão de obra do montado. Elaborado por Vagari.....	18
05.	O montado e a agroecologia. Elaborado por Vagari.....	19
06.	Interações sistema agro-silvo-pastoril do montado..Elaborado por Vagari.....	19
07.	Tomadas de vistas da 1º visita à Serra de Serpa.. Fotografia Vagari.....	22
08.	Fotografia livro “Do Baldio Serra Grande De Serpa”. João Inácio Formosinho Bentes, 1918.....	23
09.	Imagem do cartaz da 13ª Feira Histórica Centro Histórico de Serpa. CMS 18 a 20 de agosto de 2023.....	24
10.	Fotografia livro “A Serra de Serpa. Ensaio de Monografia Social”. Jorge Vernex, 1944.....	25
11.	Quadriculação de terreno na Serra de Serpa.....	26
12.	Faixas curvilíneas à volta do castelo de Serpa. Magali Watteaux.....	26
13.	Localização das propriedades de José Maria Parreira Cortez	27
14.	Fotografia da revista. A Tradição (1899 -1904) - revista mensal d’Ethnographia Portugueza. Serpa.....	27
15.	Fotografia livro “Flora dos Lusíadas “ Conde de Ficalho Typographia da Academia das sciencias, 1880.....	28
16.	Fotografia Livro “ o elemento árabe na linguagem dos pastores alentejanos” Conde de Ficalho	29
17.	Estrutura demográfica da Serra de Serpa. Elaborado por Vagari.....	32
18.	Numero de alunos UF Serpa, UF VNSB e VV e Freguesia de VVde Ficalho.....	32
19.	O montado e a cultura do olival. Elaborado por Vagari.....	32
20.	Zona do Baldio de Serpa. Elaborado por vagari.....	34
21.	Ocupação de solo. Elaborado por Vagari.....	35
22.	O subsistema de Ardila. EDIA, Évora, 2024.....	37
23.	As áreas equipadas pela EDIA no concelho de Serpa. Elaborado por Vagari	37
24.	Rede viária concelho Serpa. Elaborado por Vagari	38
25.	Os pontos cardeais da rede de atores locais da Serra de Serpa.....	38
26.	Tabela 1. Efetivo pecuário. Recenseamento Agrícola – 2019. Elaborado por Vagari.....	39
27.	Efetivo pecuário dominante. Elaborado por Vagari.....	40
28.	União e Freguesias de Serpa. União e Freguesias incluídas na área de estudo.....	41
29.	Áreas ocupadas por montado, porco de montanha e comum PNVG na Serra de Serpa.....	41
30.	Prospecção no concelho de Serpa. Coleção Cultivares Regionais /Locais.....	44
31.	Património alimentar – DOP e IGP existentes no concelho de Serpa.....	50
32.	Tabela 2. Produção comercializada queijos DOP Alentejo.....	51
33.	Tabela 3. Produção comercializada carne de borrego DOP e IGP Alentejo.....	51
34.	Tabela 4. Produção comercializada carne de porco alentejano (apenas presunto) DOP e IGP Alentejo.....	52
35.	Raça bovina garonesa e o rio mira. Fotografia de Ricardo Guerreiro.....	60
36.	Porco alentejano. Herdade da Abóbada. Fotografia Actuar	62
37.	Serra de Serpa. Empresa Paladares Alentejanos.Trabalho de campo. Fotografia Actuar	63
38.	Trabalhos de fenação. Vale do Poço, Fotografia Marcelo Borges.....	64
39.	Leitura da paisagem em Vales Mortos, Foto de Marcelo Borges.....	68
40.	Leitura da paisagem em Pias.....	69
41.	Leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho I.....	70
42.	Leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho II.....	71
43.	Rota 1	72
44.	Rota 2	72
45.	Corte Serra de Serpa orientação norte /sul.....	73
46.	Interações exploração agropecuária Serra de Serpa.....	74
47.	Roteiro emblemático do montado da Serra de Serpa. Elaborado por Vagari.....	92
48.	Património molinológico do concelho de Serpa	97

Diagnóstico da paisagem alimentar do montado da Serra de Serpa



01 Introdução

O Projeto PAGE – Paisagem Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras tem como objetivo valorizar sistemas alimentares singulares, por meio do reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados, da sistematização de inovações associadas a mulheres, da sistematização de processos capazes de atrair agentes inovadores (jovens) e da construção de redes e capital social nos territórios. O projeto é implementado por uma parceria entre a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu (ESAV), a Direção Regional de Agricultura e das Pescas do Centro (DRAPC); a Associação de Jovens Agricultores Portuguesas (AJAP), o Centro de Competências de Agricultura Familiar e Agroecologia (CeCAFA), representado pela ACTUAR, a empresa Vagari e 5 PME's que incluem jovens agricultores.

As áreas de estudo decorrem em três territórios distintos: a Serra da Estrela, o Barroso e a Serra de Serpa ([Figura 1](#)). Apresenta-se agora, o diagnóstico do montado da Serra de Serpa. Estes diagnósticos visam (i) proceder à identificação do património alimentar desse território; (ii) fazer uma caracterização dos sistemas agrícolas subjacentes a esse património alimentar; (iii) conhecer os principais desafios para a valorização deste património alimentar e seus “guardiões” pelo setor do turismo.

Para compreender o património alimentar da região da Serra de Serpa, procedeu-se à sua identificação com foco principal entender os sistemas agrícolas tradicionais e o sistema agrário do montado da Serra de Serpa, que o sustentam. Ao **compreender esses sistemas**, é possível **identificar conexões entre diferentes atores, produtos e serviços**, promovendo o **desenvolvimento do turismo local**.

O estudo dos sistemas agrícolas envolveu três etapas. Inicialmente, foi realizado um levantamento de dados secundários, incluindo estatísticas agrícolas e dados espaciais sobre produção de alimentos e uso da terra; visitas de campo, e subsequente tratamento dos dados e resultados do trabalho de campo.

A partir de Viseu a acessibilidade à cidade de Serpa faz-se através da A2 em direção ao sul de Portugal, percorrendo-se 460 km em autoestrada, numa viagem de 5 horas. Na saída 10 (Beja, Ferreira) deverá ser alcançado o IP 8 (E.N. 260) em direção a Espanha. Após a saída da autoestrada são percorridos 75 Km até Serpa.

Em Serpa deverá ser alcançada a estrada nacional 265 (direção Mértola). Após serem percorridos 5 Km surge a localidade de Santa Iria, a primeira que se encontra na Serra quem vem de Serpa. A área de estudo proposta – o montado da Serra de Serpa, situa-se ainda a cerca de 190 Km da cidade de Sevilha, na província de Andaluzia, no país vizinho.

A área correspondente do estudo iria ser trabalhada com as visitas de campo e com a pesquisas de mapas de dados abertos da administração pública. O mapeamento da área de estudo, iniciou-se, com área do antigo Baldio da Grande Serra de Serpa que tinha 40 000 hectares. Foi outrora, o mais vasto território comunal, o maior baldio da península ibérica, extinto em 1907. Um gigantesco baldio que assim se manteve ao longo de séculos, até que foi loteado “a régua e esquadro”, resultando numa curiosa grelha sobreposta sem qualquer relação natural com o terreno, uma manta de retalhos perfeitamente visível com as diversas linhas e cores dadas pelas diferentes opções de práticas agro-silvo-pastoris dos seus proprietários. Esta área era delimitada a norte por Aldeia Nova de São Bento (atualmente Vila Nova de São Bento - VNSB), a sul pelo concelho de Mértola, a nascente pela Ribeira de Chança e por Vila Verde de Ficalho e a poente pelo Rio Guadiana (ver [figura 16](#)).

No caminho para a Serra de Serpa, tem-se a perceção de um território raiano a sudeste do concelho, onde correm os rios Guadiana e Chança. Aqui poderá ser visto, uma extensa área de sobreiral e azinhal. De seguida era importante estabelecer a área do montado da Serra de Serpa, para se estabelecer uma paisagem alimentar, utilizando a mesma metodologia dos anteriores diagnósticos territoriais. Dessa forma, foi necessário percorrer de carro a estrada IP8, até Vila Verde de Ficalho, visualizar a paisagem em torno desta freguesia, com o olival tradicional de sequeiro e de olival de regadio. Do mesmo modo, houve a necessidade de visualizar também a paisagem no Vale do Enxôê (União das Freguesias de VNSB e Vale de Vargo) e nos arrabaldes de Pias, com o mesmo tipo de olival.

De seguida, cruzou-se os dados do montado do IFAP, do INE, das Associações de criadores de porco alentejano – Associação de Criadores de Porco Alentejano (ACPA) e Associação Nacional de Criadores de Porco Alentejano (ANCPA), com intervenção na área do município de Serpa e com o montado associado. Analisou-se ainda o plano de rega do Alqueva com a sua influência geográfica de rega no concelho. Deste modo, encontrámos uma área de montado puro, com quercíneas, arbustos, cerealicultura forrageira, bovinos, ovinos e caprinos e porco de montanha.

Estabeleceu-se um sistema alimentar constituído por azeite, pão, ervas aromáticas, a carne de porco, queijo de cabra e ovelha. Identificados quem produz e quem transforma o alimento, juntamente com operadores turísticos constitui-se uma rede de atores locais. Seria o início do diagnóstico territorial da dinâmica alimentar e turística local.

Como indica a lista de produtos de qualidade ([Figura 27](#)), a carne de bovino e os derivados de carne de porco, a carne dos pequenos ruminantes, o queijo e o azeite são alvo de valorização. Aliás, esta valorização não limitou apenas ao reconhecimento dos produtos e à sua certificação como DOP ou IGP. Incluiu também a organização de vários eventos para atrair turistas e promover a sua comercialização, de entre os quais deve ser destacado a **Feira do Queijo do Alentejo**, a **Feira do Azeite em Vale de Vargo**, a **Feira do Enchido e do Presunto de Vila Nova de S. Bento**, o **Festival de Artes e Ofícios da Raia em Vila Verde de Ficalho**, a **Feira Transfronteiriça de Vale do Poço**, a **Mostra de Doçaria de A-do-Pinto** e a **Mostra Enogastronómica de Pias**. O quadro regulatório das DOP e IGP, encontra-se estabelecido pelo regulamento CEE nº 2081/92.

Por fim, mas não em último, a área do **Parque Natural do Vale do Guadiana**, pela **proteção da biodiversidade**, ou seja, pela **proteção das espécies animais e vegetais ameaçadas de extinção e a preservar ecossistemas frágeis**, pela **conservação da natureza**, isto é, conservação de habitats naturais e a manutenção de processos ecológicos; pelo **turismo ecológico**, onde se promove o **turismo sustentável**, contribuindo para a dinamização da economia local e a valorização da natureza; pela educação ambiental e pesquisa científica, aumentando a conscientização sobre a importância da conservação, proteção do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável. Assim se consolidou a área do montado da Serra de Serpa (**Freguesia de Vila Verde de Ficalho e União de Freguesias de Serpa e de VNSB e Vale de Vargo**) e a sua paisagem alimentar, conforme ilustrado na [Figura 24](#).

1.1 Enquadramento

Em julho de 2024, iniciou-se a preparação do diagnóstico territorial da Serra de Serpa, cujo sistema de montado constituído por sobreiros, azinheiras, oliveiras e culturas arvenses (cereais e pastagens) possuem características únicas no quadro da agricultura mediterrânica tradicional de sequeiro.

Serpa perdeu **13% da sua população agrícola entre 2011 e 2021** e **aumentou a população idosa em 28% também em 2021** (INE, Recenseamento Agrícola 2019, Censos 2011 e 2021). No entanto, **Serpa é o concelho que menos população perdeu na margem esquerda**. Tal como os outros dois territórios-piloto, a desertificação populacional incorpora a dimensão do abandono por pequenos e médios produtores, do envelhecimento da população, alterações na paisagem e no meio ambiente, da erosão do património e da identidade alimentar territorial, processos sobre os quais se torna necessário atuar.

A componente de **conservação dinâmica das paisagens alimentares tradicionais** é, portanto, fundamental para **regenerar produtos e serviços turísticos** potencialmente oferecidos a segmentos emergentes no **turismo cultural, de natureza e gastronómico**.

Em seguida, foram conduzidas entrevistas com produtores locais para entender melhor a dinâmica de seus sistemas agrícolas. Essa pesquisa concentrou-se no sudoeste do concelho de Serpa e a norte da área comum do Parque Natural do Vale do Guadiana (Pulo do Lobo), de Pias a Vila Nova de São Bento, de Santa Iria a Vale do Poço, parando em Vales Mortos. Em Pias pelo Cante e não houve trabalho de campo na Serra do Ficalho, por razões específicas que serão explicadas posteriormente. Na cidade de Serpa também houve pessoas entrevistadas. A técnica do apuramento de histórias de vida é cada vez mais usada na antropologia e na sociologia em consequência de memória oral e dos documentos pessoais na investigação em ciências sociais.

Por fim, as informações secundárias e primárias foram sintetizadas.

Além da caracterização do sistema agrário encontrado – silo pastoril do montado e dos sistemas agrícolas tradicionais a ele associados, também foi realizada uma análise dos desafios enfrentados pelo setor do turismo para promover a paisagem alimentar local.

Essa análise seguiu uma abordagem semelhante aos anteriores diagnósticos (Serra da Estrela e Barroso), com levantamento de dados secundários, pesquisa de campo, síntese de informações e delimitação e diagnóstico da paisagem alimentar.

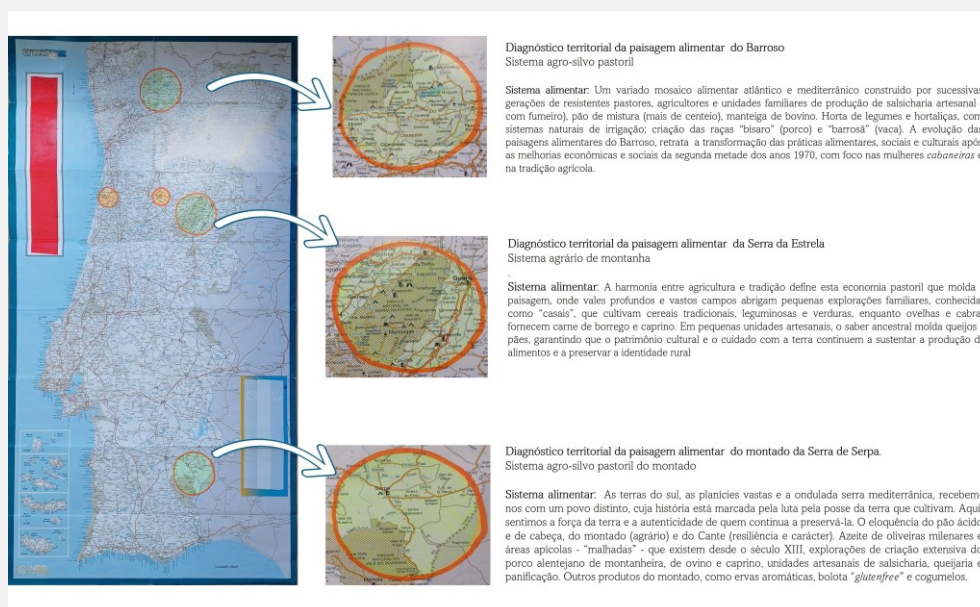


Figura 1. Os três diagnósticos, sistemas agrários e alimentares .
Elaborado por Vagari

1.2 Metodologia utilizada

A metodologia usada no **diagnóstico territorial do sistema alimentar** tem como objetivo a **valorização dinâmica do patrimônio alimentar local**, promovendo a **preservação e inovação das paisagens alimentares** através do **fortalecimento do capital social dos "guardiões"** dessas paisagens.

A estratégia destaca o conceito de paisagem alimentar, que integra o **patrimônio imaterial de um território**, permitindo aos **turistas vivenciar não apenas a gastronomia, mas também a história, as relações sociais, o patrimônio material e as manifestações culturais associadas à alimentação** (Soini, 2016; Gössling, 2018).

Esta abordagem oferece uma **visão holística da alimentação** enquanto patrimônio, envolvendo atores locais e promovendo a sustentabilidade ambiental e cultural.

A implementação da metodologia passa por várias etapas. Inicialmente, realiza-se uma caracterização da paisagem alimentar, onde se analisa a sua gênese, evolução, principais atores e recursos. Isso é seguido pela **promoção em rede**, fortalecendo a interação entre produtores, pescadores, agricultores familiares e outros parceiros locais (Carvalho & Costa, 2021). Em seguida, busca-se a melhoria da qualidade dos produtos e serviços, alinhando sistemas de produção com as características sensoriais locais e promovendo a inovação participativa (Barcellos *et al.*, 2020). Essa estratégia enfrenta desafios contemporâneos, como a **perda de biodiversidade e a erosão do conhecimento tradicional**, impulsionados pela modernização agrícola (Altieri *et al.*, 2015; Fernandez - Llamazares *et al.*, 2020).

A metodologia propõe soluções para a sustentabilidade, como **práticas agrícolas sustentáveis**, diversificação económica e **fortalecimento de redes colaborativas**, promovendo **vínculos rurais-urbanos** e **resiliência cultural e ambiental** (López *et al.*, 2017) e tem como foco, a identificação de territórios com potencial para desenvolver modelos de negócios sustentáveis, priorizando a conservação ambiental, a transmissão intergeracional de saberes e o desenvolvimento económico local.

Delimitação do território

A definição do território é flexível, inicialmente baseada em limites administrativos de um município, mas passível de expansão, conforme o diagnóstico da dinâmica alimentar e turística local. O território a ser analisado deve ser ampliado para incluir áreas de identidade partilhada, como regiões contíguas ou macrorregiões (ex.: Serra da Estrela, Noroeste Transmontano ou Baixo Alentejo), para uma compreensão mais abrangente do sistema alimentar e das suas dinâmicas inter-regionais (Wilson *et al.*, 2019).

Análise de fontes secundárias

A etapa inicial de levantamento de dados secundários visa fornecer uma base para o diagnóstico territorial. As fontes incluem estatísticas oficiais, mapas online e bibliografia científica.

As estatísticas são usadas para caracterizar a dinâmica do sistema alimentar e turístico e delinear o perfil dos atores locais (UNESCO, 2013). Os mapas online ajudam a compreender a geografia e os limites do território, enquanto a análise de estudos académicos permite entender a evolução do sistema alimentar local e identificar desafios e oportunidades (Bucarelli *et al.*, 2020).

O uso de ferramentas como QGIS, software livre, é essencial para análise detalhada dos dados geográficos.

Planeamento e execução do Diagnóstico

A logística do trabalho de campo deve ser bem organizada, incluindo a definição da equipa, apresentações iniciais aos atores locais, entrevistas com informantes-chave e leituras de campo.

A criação de uma base de dados de operadores turísticos e alimentares é fundamental para integrar todos os atores no processo, utilizando plataformas como *TripAdvisor* e *Booking* para mapear empresas relevantes.

Durante o trabalho de campo, a equipa foca-se na análise da paisagem alimentar e mobilização dos atores locais, identificando recursos turísticos e áreas de interesse para a criação de rotas turísticas (Bourdeau *et al.*, 2020).

Esse trabalho culmina na sessão de restituição (reunião de parceiros locais), onde os resultados são apresentados e validados pelos atores locais, garantindo maior precisão nas conclusões.

Produto final e planeamento estratégico

O diagnóstico inclui uma **descrição detalhada da paisagem alimentar**, a **gênese do sistema alimentar** e um **plano de conservação**, abordando a sustentabilidade e riscos.

A partir do diagnóstico, constrói-se um plano estratégico participativo, que envolve todos os atores locais e delinea ações prioritárias para a conservação e valorização da paisagem alimentar (Gössling *et al.*, 2020).

Este plano estratégico passa pelo **estabelecimento de uma plataforma de colaboração participativa e empoderamento comunitário**. O plano inclui também a identificação de recursos turísticos que podem ser integrados a rotas turísticas locais ou **roteiros emblemáticos**.

2 Parque Natural do Vale do Guadiana

O Parque Natural estende-se por cerca de 70 000 ha (69 665,94 ha), abrangendo parte dos concelhos de Mértola e Serpa, num troço de rio que se estende desde uma zona a montante do Pulo do Lobo até à foz da ribeira de Vascão, fronteira entre o Alentejo e o Algarve.

Em termos geomorfológicos, esta região, assume a forma de uma extensa peneplanície, onde ocorrem três grandes estruturas geomorfológicas: as planícies, com ligeira ondulação, e que dominam na área; as elevações quartzíticas das serras de Alcaria Ruiva e São Barão; e os vales encaixados do rio Guadiana e os seus afluentes. É a presença nessas estruturas de numerosos **biótopos** – margens e leitos dos cursos de água, matagal mediterrânico, afloramentos rochosos, montados, matos, estepes cerealíferas, pousios e alqueives – que conferem a toda a área do Parque Natural do Vale do Guadiana uma biodiversidade que merece ser preservada.

Trata-se de uma zona constituída principalmente por rochas metamórficas, tais como xistos, grauvaques, metarenitos, silfios, conglomerados, entre outras, e que é atravessada, neste território, por uma faixa piritosa, que se estende desde Sevilha até Grândola, constituída por rochas vulcânicas que compõe uma estrutura mineralizada que teve elevada importância económica para Portugal, durante a segunda metade do séc. XIX e primeira metade do séc. XX.

À paisagem árida e agreste de verão sucedem-se os prados verdes no inverno que vão dando lugar a uma explosão de cores com a aproximação da primavera.

Subjugado a um regime de forte caudal e intenso, nos verões mais secos as ribeiras afluentes do Guadiana ficam reduzidas a pegos (linha de água funda) enquanto nos invernos mais chuvosos o caudal aumenta significativamente, submergindo por completo, sob um turbilhão de água barrenta, a queda do Pulo do Lobo.



Figura 2. Área de interceção do Parque Natural do Vale do Guadiana com o concelho de Serpa.
Elaborado por Vagari

Sendo a área do Parque Natural do Vale do Guadiana (PNVG) de 69 700 ha e do concelho de Serpa de 115 400 ha, a **área comum** entre o concelho de Serpa e o PNVG é de **13 000 ha**. Este parque tem águas muito pouco mineralizadas das planícies arenosas do oeste mediterrânico, matagais arborescentes de *Juniperus phoenicea*, montado de *Quercus suber* e ou *Quercus ilex*, prados mediterrânicos de ervas altas e juncos (*Molinion-Holoschoenion*), Vegetação nas vertentes rochosas do tipo siliciosas; carvalhais de *Quercus faginea*; floresta-galeria com *Salix alba* e *Populus alba*; galerias ribeirinhas termomediterrânicas (*Nerion-Tamaricetea*) e do sudoeste da península ibérica (*Securinegion tinctoriae*); floresta de *Olea*, *Ceratonia* e de *Quercus ilex*; espécies da flora *Marsilea batardae* e *Salix salvifolia ssp. australis*. Na fauna, espécies da fauna *Lutra lutra* (lontra); *Mauremys leprosa* (cágado); *Emys orbicularis* (cágado-de-carapaça-estriada); *Acipenser sturio* (esturjão); *Alosa alosa* (sável); *Alosa fallax* (savelha); *Anaecypris hispânica* (saramugo); *Chondrostoma polylepis wilkommi* (boga); *Petromyzon marinus* (lampreia); *Rutilus alburnoides* (bordalo); *Rutilus lemmingii* (boga-de-boca-arqueada) e *Oxygastra curtisii*. *Coenagrion mercuriale* (ICNF. PGVG – 2008)

O montado de azinho tem aqui alguma expressão, sobretudo em associação com as pastagens.

Nesta área em que a intervenção humana menos se fez sentir, marcam presença a aroeira, a murta, o medronheiro, o zambujeiro, o tojo, o alecrim e rosmaninhos, combinados com azinheiras que podem ser não só admiradas, mas também cheiradas, pois exalam cheiros incrivelmente intensos. No **Pulo do Lobo**, um dos mais dramáticos trechos do grande rio do sul – o Guadiana, a linha de água pode levar à rede ou à linha com anzol, lampreias, sáveis, savelha, barbos e enguia.

3

O montado da Serra de Serpa

Na região da Serra de Serpa, localizada no concelho de Serpa, distinguem-se povoamentos florestais que constituem montados mistos — compostos por **azinheiras** (*Quercus ilex subsp. rotundifolia*) e **sobreiros** (*Quercus suber*) - bem como **montados puros**, quer de sobro, quer de azinho. Uma das particularidades desta paisagem produtiva é a **predominância de explorações de pequena a média dimensão**, com áreas que oscilam, em média, entre 60 e 100 hectares.

A estrutura fundiária, de tipo **latifundiário**, apresenta-se assim numa escala funcional que permite, apesar das dificuldades do meio físico, uma gestão integrada e sustentável do território. O montado constitui um sistema agro-silvo-pastoril único, criado e mantido por **ação antrópica contínua**, sob condições edafo-climáticas adversas — clima mediterrânico, com verões quentes e secos, invernos amenos e precipitação irregular; **solos geralmente pobres, delgados e xistosos; e uma fisiografia de relevo suave a ondulado**.

É neste quadro que comunidades humanas, ao longo dos séculos, desenvolveram práticas de uso múltiplo do solo que visam a rentabilização de recursos escassos, promovendo a resiliência ecológica e a sustentabilidade económica (Pinto-Correia & Godinho, 2013).

O montado representa, assim, uma **rara convergência entre conservação ambiental e produção económica**. O **estrato arbóreo**, dominado por espécies autóctones, combina-se com um **estrato herbáceo** que serve de pastagem e com um **estrato arbustivo** cuja presença é estrategicamente gerida pelo **gado** que apascenta

A vegetação original - composta por matos densos e garrigues ¹ foi sendo progressivamente eliminada pela **ação humana** para dar lugar a **sistemas abertos**, com densidades controladas de árvores (**entre 15 e 100 por hectare**), permitindo a **coexistência de atividades agrícolas, pecuárias e florestais num mesmo espaço**.

Uma das práticas que esteve na origem da formação dos montados foi a **proteção seletiva dos jovens sobreiros e azinheiras** (designados localmente por *chapparros*) **contra o pastoreio e as queimadas**, promovendo a **regeneração natural**. Esta estratégia permitiu o estabelecimento de povoamentos permanentes cuja importância económica se afirmou, sobretudo, pela produção de cortiça e de bolota - esta última fundamental na engorda tradicional do porco de raça alentejana durante a montanha (Belo *et al.*, 2009).

Como sistema agrário, o montado da Serra de Serpa exemplifica o que Mazoyer e Roudart (2010) definem como uma **“combinação histórica e geograficamente localizada” de formas de apropriação e uso do solo, recursos de trabalho e meios de produção**. Trata-se de um sistema multifuncional, onde se integram diversas atividades: a produção de cortiça, de bolotas e pastagens; a criação extensiva de suínos e pequenos ruminantes; o cultivo de cereais em rotação; a apicultura; a recolção de plantas aromáticas e medicinais; a exploração cinegética; e, mais recentemente, o turismo de natureza.

A **multifuncionalidade do montado** é, portanto, não apenas um **traço distintivo**, mas uma **condição de viabilidade e perpetuação** deste sistema. A sua manutenção assegura não só uma elevada biodiversidade (com mais de 130 espécies de vertebrados e 135 espécies vegetais por cada 1000 m², segundo dados da World Wide Fund For Nature (WWF), como também um conjunto de bens patrimoniais, paisagísticos, sociais e culturais que definem a identidade rural do Alentejo (Belo *et al.*, 2009; Pinto-Correia *et al.*, 2011).

1. Garrigue- Pertence à floresta mediterrânea original. É uma formação vegetal mais aberta do que o maquis, constituída por vegetação arbustiva, mais ou menos dispersos, e herbácea (formação vegetal que surge em áreas onde o solo é mais pobre – de origem calcária – onde outrora predominou a azinheira). Forma áreas muito aromáticas e onde predominam a oliveira brava, o buxo, o carrasco, o alecrim, a lavanda, o rosmaninho, a alfazema e o timo, entre outras plantas aromáticas de muito pequeno porte

Atributos da paisagem do montado

A paisagem de montado é um **exemplo paradigmático** de um **sistema socioecológico singular**, profundamente enraizado na história e cultura do sul de Portugal. Caracteriza-se pela sua **amenidade e diversidade visual**, proporcionando sensações de bem-estar e tranquilidade tanto a residentes quanto a visitantes (Pinto-Correia et al., 2011). Trata-se de um **sistema biofísico notável**, adaptado a condições edafo-climáticas adversas, onde predomina uma vegetação resiliente, sustentada por práticas agro-silvo-pastoris de baixa intensidade (Costa et al., 2016).

É uma **paisagem cultural viva e dinâmica**, cuja sustentabilidade depende da intervenção contínua do homem. Essa intervenção, longe de ser intrusiva, respeita a matriz natural, não introduzindo elementos construídos, mas moldando o ecossistema de forma harmoniosa e funcional (Joffre et al., 1999). O equilíbrio desta paisagem é instável e requer manutenção constante, sendo a **ação humana o garante da sua continuidade ecológica e económica**.

Do ponto de vista estético, o montado distingue-se pela sua **diversidade cromática sazonal, luminosidade** e pela **modelação do relevo** e da **copa das árvores**, criando uma paisagem única e cativante (Pinto-Correia & Mascarenhas, 1999). A sua manutenção até aos dias de hoje confere-lhe um **estatuto patrimonial**, dado o seu **valor histórico, económico e ecológico** (Costa et al., 2016).

É, portanto, um verdadeiro **ex-libris da paisagem tradicional do sul ibérico**, símbolo de um património civilizacional onde natureza e cultura se entrelaçam de forma indissociável. São, deste modo, **bens civilizacionais, patrimoniais e culturais**.

O montado por permitir, numa mesma parcela, a **coexistência da produção de cereais**, do **pastoreio de ruminantes e suínos autóctones** (nomeadamente o porco alentejano), bem como a **exploração florestal sustentável das árvores** para cortiça e lenha, será um modelo que não só promove a **conservação da biodiversidade**, como também a **resiliência dos territórios** onde se insere (Joffre *et al.*, 1999; Bugalho *et al.*, 2011).

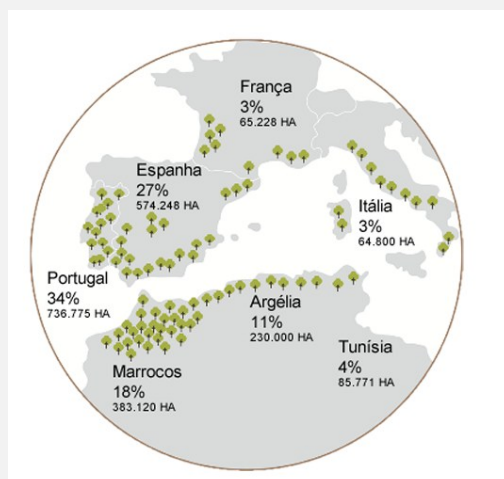


Figura 3 . Mapa da localização do montado (2019)
Fonte APCOR - Associação Portuguesa de Cortiça
Adaptado por Vagari

Em Portugal, a área ocupada pelo montado é estimada em cerca de um milhão de hectares, concentrando-se sobretudo no Alentejo, onde se distinguem três variantes principais: os **montados puros de sobreiro**, os **montados puros de azinho**, e os **montados mistos de sobreiro e azinheira**. A **Serra de Serpa** insere-se nesta última tipologia, sendo marcada por **propriedades de média dimensão**, contrastando com as grandes explorações características de outras regiões alentejanas (Pinto-Correia *et al.*, 2011).

Na Europa, até à Idade Média, era comum a remoção de alguma parte da vegetação arbustiva e herbácea na floresta para cultivar alimentos nessas áreas desmatadas, aproveitando o material lenhoso (Paulo, 2020). A *dehesa* espanhola e o montado português **são sistemas agroflorestais** de extrema importância representativos das respetivas paisagens agrícolas, compostos por espécies de elevado valor ambiental e cultural como a azinheira (*Quercus ilex*), o sobreiro (*Quercus suber*) e carvalhos-cerquinhos (*Quercus faginea*), que remontam também à **Idade Média** (Naranjo e Álvarez, 2020).

Estes sistemas tradicionais de **agroflorestas** eram bastante complexos e multifuncionais, permitindo obter múltiplos produtos (Naranjo e Álvarez, 2020).

A origem do montado nesta região está ligada ao desbravamento dos matos no final do século XVIII, inicialmente impulsionado pela procura de combustível para a navegação a vapor, nomeadamente através da produção de “*chisco*” (carvão vegetal) exportado por Mértola.

No século XIX, o cultivo do trigo e o aforamento do baldio da Serra de Serpa em 1907 consolidaram o sistema, com **os colonos** a protegerem os **chaparros** nascidos espontaneamente, assegurando uma **regeneração natural sustentável** (Costa & Mesquita, 2015). O montado configura-se como uma **paisagem antropogenicamente** modelada, cuja **sustentabilidade** depende intrinsecamente da **gestão humana contínua e adaptativa dos recursos vivos** que o compõem.

A particular resiliência do montado da Serra de Serpa resulta, em grande parte, da diversificação das atividades económicas exercidas em unidades produtivas de média escala, que combinam **usos florestais, pecuários e agrícolas**, mantendo assim a **viabilidade económica e ecológica do sistema**. Esta multifuncionalidade é, atualmente, vista como chave para a sustentabilidade de sistemas agrícolas tradicionais em paisagens mediterrânicas (Bugalho *et al.*, 2011).

O montado configura-se como uma **paisagem arcaica, sistema agroecológico evolutivo**, no qual a **ação humana é central** tanto na sua configuração estrutural como na sua persistência ao longo do tempo profundamente enraizada em modos de gestão tradicionais que, longe de responderem à lógica produtivista moderna, assentam numa **sabedoria empírica** e numa adaptação subtil às limitações edafo-climáticas do território mediterrânico. Tentativas de modernização baseadas em **intensificação produtiva** ou mecanização pesada tendem a **desestabilizar o equilíbrio ecológico do sistema**, revelando a sua fragilidade face a **intervenções externas desajustadas** (Pinto-Correia & Mascarenhas, 1999).

A sustentabilidade do montado resulta, assim, de uma relação sofisticada entre o **coberto arbóreo e a baixa fertilidade dos solos**, explorando os **efeitos de orla e microclima proporcionados pelas árvores** — uma “**sebe horizontal**” que **mitiga a aridez e favorece a sobrevivência de culturas e pastagens**. Trata-se de um modelo agro-silvo-pastoril que, apesar das suas aparentes fragilidades, **demonstra elevada resiliência ecológica e cultural quando gerido segundo os princípios herdados de práticas ancestrais** (Joffre *et al.*, 1999).

5 Estrutura e dinâmica agroecológica no montado da Serra de Serpa

A exploração agrícola (ou *monte*) da Serra de Serpa, constitui um exemplo singular dum sistema agro-silvo-pastoril multifuncional enraizado na tradição mediterrânica, caracterizado por uma notável diversidade produtiva e ecológica.

Neste território, a estrutura agrária reflete um caso raro no contexto alentejano: a **predominância de pequenas e médias explorações familiares**, fenómeno resultante da histórica partilha do antigo Baldio da Serra de Serpa, com cerca de 40 mil hectares, a maior propriedade comunal do país, que foi parcelada a partir do final do século XIX (Silva *et al.*, 2009; Ribeiro, 1987). As componentes físicas e produtivas da exploração incluem parcelas arborizadas, pastagens pobres, matos, olivais tradicionais (com oliveiras milenares e variedades regionais dispersas), hortas familiares e áreas de cerealicultura extensiva.

O **sistema de pastoreio extensivo**, com grande mobilidade do gado entre diferentes parcelas (montado, olival tradicional, pousios, restolhos), **é o elemento agregador do uso do solo**, promovendo a **reciclagem de nutrientes e garantindo a limpeza do espaço**, o que contribui para **reduzir o risco de incêndios** – um fenómeno recorrente nas paisagens mediterrânicas (Pinto-Correia & Godinho, 2013).

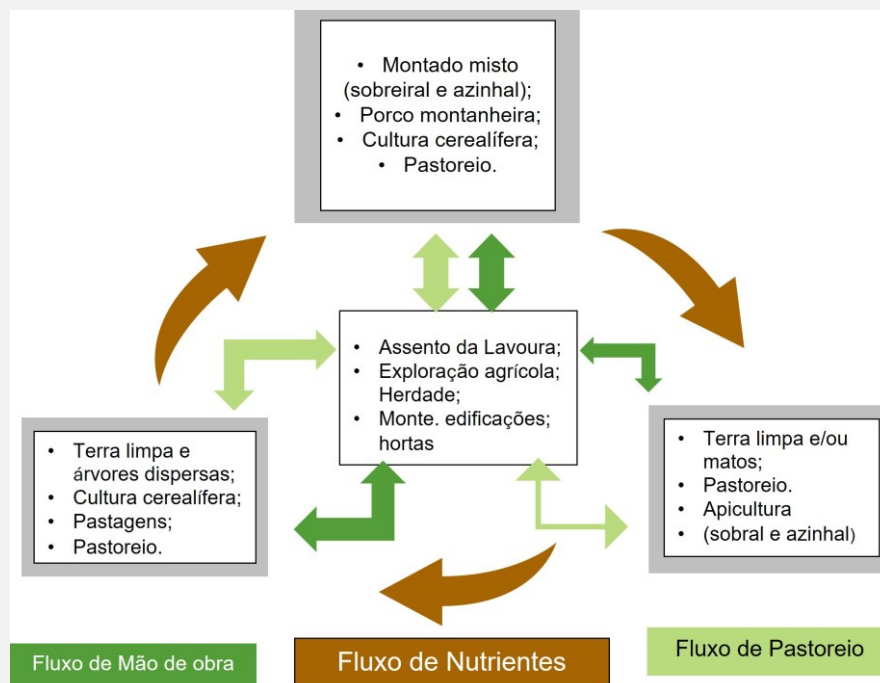


Figura 2. Fluxos de pastoreio, nutrientes e mão de obra do montado
Elaborado por Vagar

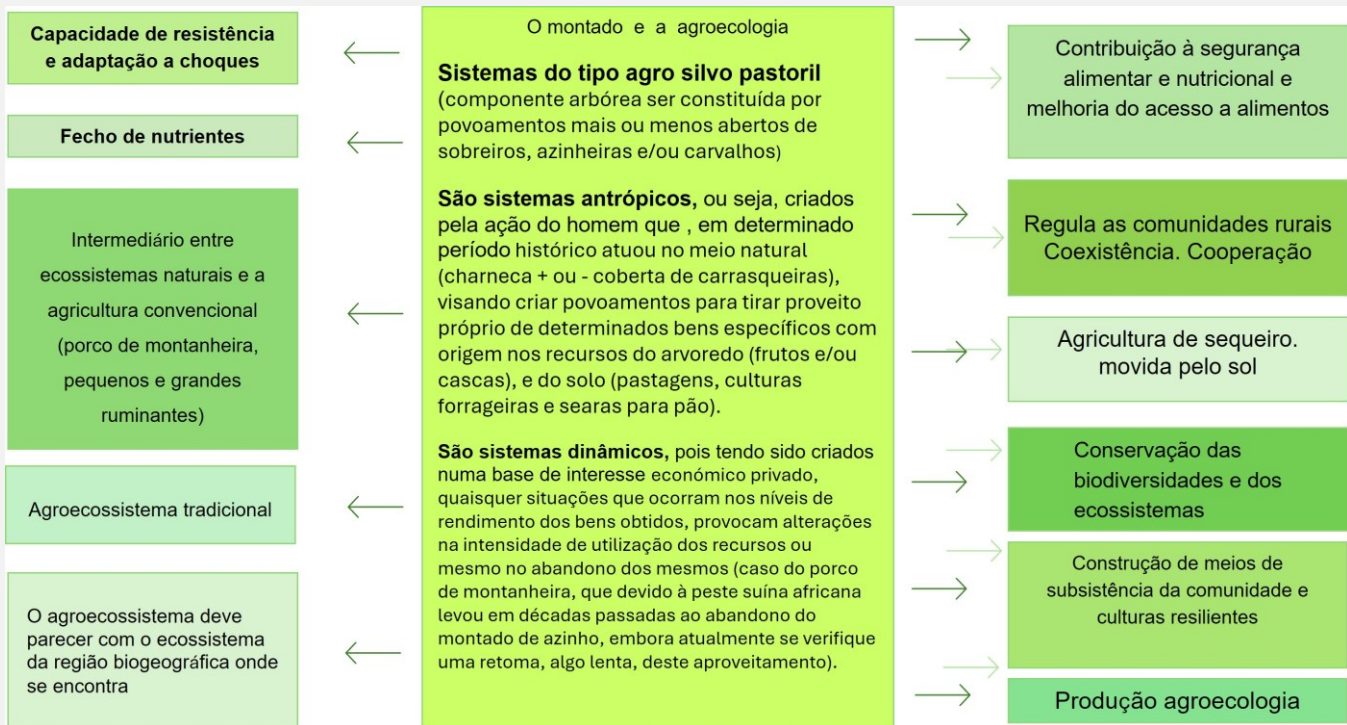


Figura 5 . O montado e a agroecologia. Elaborado por Vagari

Este **mosaico agrário-pastoril** permitiu o desenvolvimento de uma **cultura alimentar robusta, sustentável** e com **territorialidade**, cuja expressão máxima está na **dieta mediterrânica**, classificada como Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

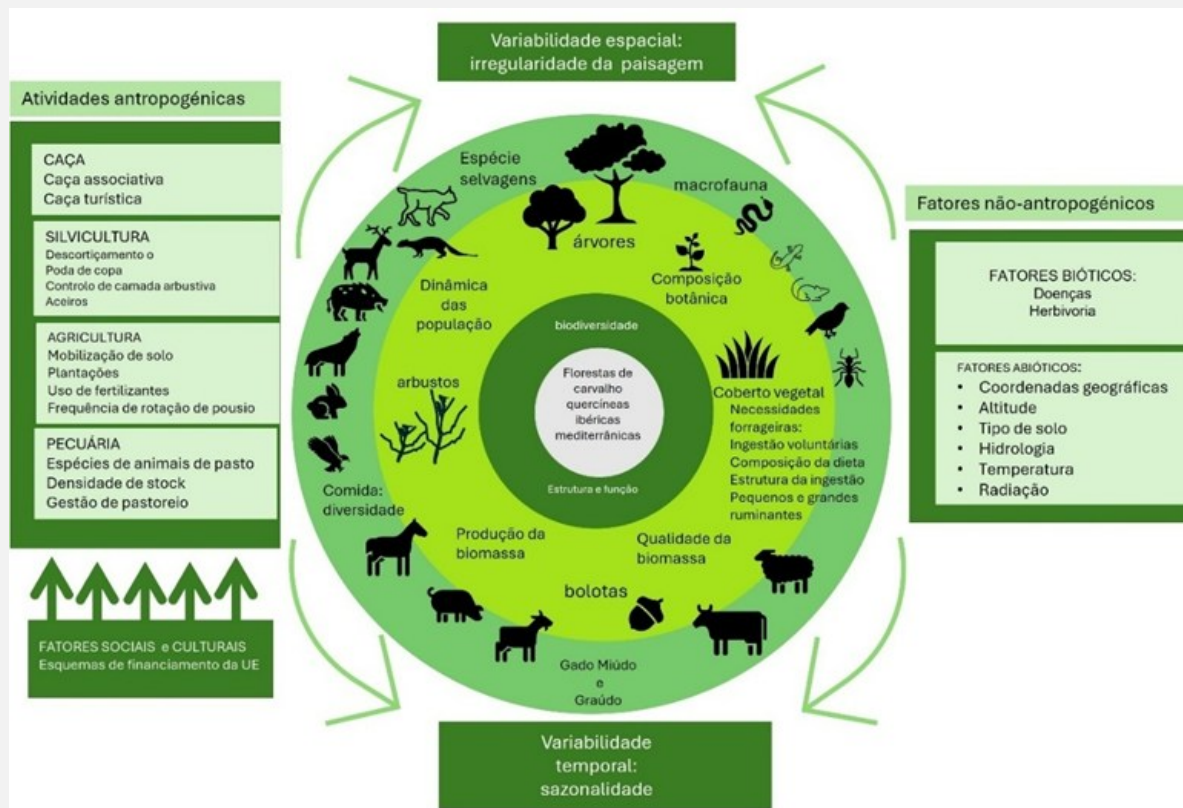


Figura 6. Interações do sistema agro-silvo-pastoril do montado: Fatores antrópicos, naturais e variabilidade da paisagem agrícola e alimentar. Elaborado por Vagari

A **comida regional** baseia-se na produção local de **pão** de mistura, mais trigo, **azeite, mel, queijos de cabra e ovelha, enchidos e carne de raças autóctones**, como o porco alentejano, a **cabra serpentina**, os **ovinos merinos e campaniços**. Os bovinos alentejana e mertolenga e raças bovinas mestiçadas são para engorda, para os matadouros. São bovinos de corte, e a sua carne é para consumo nacional e de exportação.

Estes sistemas alimentares promovem uma elevada segurança alimentar, sendo muitos produtos certificados com DOP, IGP, ETG ou TRADICIONAL.PT (Aguiar *et al.*, 2018), conforme [Figura 31](#).

De referir que os “**mangotes da aldeia**, hoje **Vila NSB**, tem a marca **tradicional.pt** e estão presentes na “**arca do sabores**” do **Slowfood** – ONG de Carlo Petrini, 1986.

Do ponto de vista cultural, o sistema agro silvo pastoril do montado da Serra de Serpa está imerso numa teia de saberes e práticas locais, como o **cante alentejano**, a **construção em taipa** (aldeia de Vales Mortos), o **património molinológico** do rio Guadiana e a **memória viva de práticas como o contrabando** no rio Chança. Estas manifestações revelam a profunda integração entre o meio natural e o capital cultural das comunidades locais (Cavaco, 1990; Costa, 2015).

A **resiliência do sistema local** reside na sua **diversificação produtiva**, condição essencial para enfrentar ameaças contemporâneas como as **alterações climáticas**, o **despovoamento** e a **pressão de modelos agrícolas intensivos**, frequentemente incentivados por **políticas públicas desajustadas à realidade local**. A manutenção deste sistema requer, portanto, **políticas públicas de apoio adaptadas ao território**, que **valorizem as práticas sustentáveis**, a **multifuncionalidade agrícola** e o **papel dos pequenos produtores** como **agentes de conservação da biodiversidade** e da **paisagem cultural** (Bugalho *et al.*, 2011; Pinto-Correia & Mascarenhas, 1999).

É de sublinhar ainda a **inserção do montado da Serra de Serpa** em **áreas de conservação da natureza**, nomeadamente o **Parque Natural do Vale do Guadiana** e a **Rede Natura 2000** (ZPE e Sítio do Guadiana), o que atesta o seu **valor ecológico**. A paisagem resultante combina a **abertura do montado**, os **vales encaixados** do Guadiana, os **olivais de meia encosta** (Vila Verde de Ficalho), e os **ecossistemas de alta biodiversidade** da Serra de Ficalho, revelando a **coexistência harmoniosa entre produção e conservação** (Lomba *et al.*, 2020).

6 Sistemas de uso do solo e multifuncionalidade agrícola na Serra de Serpa

A Serra de Serpa destaca-se por **um uso do solo** fortemente **orientado para o setor agroflorestal**, ocupando cerca de **96,5% da superfície territorial**, valor significativamente superior à média nacional (INE, 2021). Neste contexto, verifica-se a preponderância das classes “florestas” (30%) e “superfícies agroflorestais” (23%), enquanto os espaços urbanos, corpos hídricos e zonas desarborizadas representam uma fração ínfima (cerca de 1%) (DGT, 2020). A agricultura, apesar de representar uma menor proporção (18%) quando comparada com a média concelhia (28%). Contemplou-se aqui a freguesia de Vila Verde de Ficalho e as UF de Serpa e Vila Nova de São Bento e Vale do Vargo. A região insere-se num dos mais expressivos domínios dos sistemas agrícolas extensivos em Portugal, com destaque para o **uso de sequeiro**: mais de 90% da Superfície Agrícola Utilizada (SAU) e 88% da área agrícola total seguem este regime (INE, 2021).

O montado cobre aproximadamente **33% da área da Serra**, superando a média do concelho (26%), e representa uma **simbiose de pastoreio, silvicultura e culturas permanentes**, sendo um **modelo de gestão sustentável adaptado às condições mediterrânicas** (Pinto-Correia & Fonseca, 2009)..

A **silvicultura** tem particular relevância económica, representando **2,1% da riqueza gerada no território**, onde a **cortiça** se destaca com cerca de **40%** deste valor (ICNF, 2022). O **pastoreio extensivo mantém forte expressão**, com pastagens permanentes ocupando 48% da SAU – valor superior à média municipal (40%) – sustentando a **criação de bovinos, ovinos e suínos em regime extensivo**. A **bovinicultura**, em particular, **tem crescido** notoriamente nas últimas décadas, passando de menos de 20% em 1999 para 35% em 2009, enquanto os efetivos de ovinos diminuíram de 72% para 56% no mesmo período (INE, 2011).

A composição da produção agrícola reflete uma equivalência atual entre os valores da produção vegetal e animal, contrastando com o passado recente, em que a produção vegetal representava até 75% do valor económico (INE, 1991, 2011). Este reequilíbrio deve-se ao incremento da bovinicultura e à valorização dos pequenos ruminantes e suínos de raças autóctones, em contexto extensivo, articulando sustentabilidade e identidade cultural (Silva et al., 2020).

7 O baldio da Grande Serra de Serpa, antiga Charneca de Águas Escuras



Figura 5. Tomadas de vistas da 1ª visita à Serra de Serpa.
Foto Vagari

Até há um século atrás o mais vasto território comunal do país situava-se a sul na raia de Serpa. O **baldio da Serra de Serpa** totalizava perto de **40 000 hectares** delimitados a norte pela **Aldeia Nova de São Bento**, a sul pelo concelho de Mértola, a nascente pela **ribeira de Chanca** e **Vila Verde de Ficalho** e a poente pelo **rio Guadiana**.

Este território comunal, conhecido como o **maior baldio de Portugal**, era caracterizado pela sua gestão coletiva e pela sua importância para a comunidade local. Os recursos naturais presentes, como pastagens, florestas e água, eram utilizados de forma sustentável pelos habitantes da região, seguindo normas e práticas tradicionais de uso comum da terra. No entanto, com a chegada do século XX e as transformações sociais e económicas que ocorreram, **o baldio da Serra de Serpa viu-se ameaçado**.

Pressões externas, como a industrialização e a expansão da agricultura intensiva, levaram à fragmentação e degradação deste território comunal.

A **falta de regulação** e de **políticas públicas eficazes** contribuíram para a **perda de recursos naturais** e para a **desestruturação do sistema de gestão comunitária**.

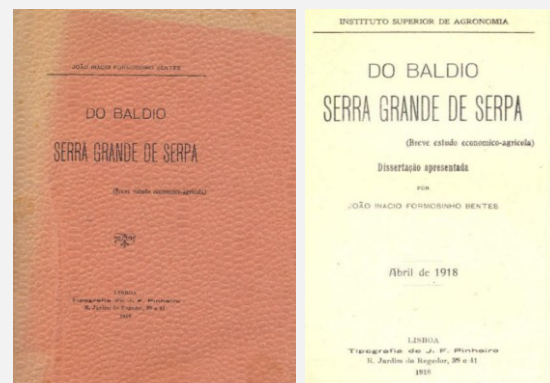


Figura 8. . Do Baldio Serra Grande De Serpa. João Inácio Formosinho Bentes, 1918

Este território comunal, conhecido como o **maior baldio de Portugal**, era caracterizado pela sua gestão coletiva e pela sua importância para a comunidade local. Os recursos naturais presentes, como pastagens, florestas e água, eram utilizados de forma sustentável pelos habitantes da região, seguindo normas e práticas tradicionais de uso comum da terra. No entanto, com a chegada do século XX e as transformações sociais e económicas que ocorreram, o baldio da Serra de Serpa viu-se ameaçado.

O mel serve de narrativa inicial a esta história. Se as abelhas falassem, zumbiriam tal como hoje o drama dos incêndios de mão humana e a perda dos seus horizontes.

A acidentada Serra de Serpa era um extenso matagal de azinheiras, sobreiros e vegetação arbustiva com predomínio da esteva, rosmaninho, alecrim, urze, lentisco, sargaço, medronheiro, entre outros. Aí durante séculos o uso comum da lenha e pastos conviveu com a peculiar concessão privada do uso do baldio que, remontando à Idade Média, foi regulamentada no final do século XV no chamado Aranzel das Malhadas. As 26 malhadas concessionadas somavam perto de 10 000 colmeias, com o cuidado de abarcar em torno de cada malhada uma légua colmeeira para garantia dos pastos florais desse gado do ar.

A sobreposição desses direitos e usos comuns no baldio veio a acentuar-se nos séculos XVII e XVIII. A apicultura comportava uma relação com o pastoreio e a agricultura que colidia na prática incendiária dos matos para conquista de terras. Contribuía deste modo para o arroteamento do espaço produtivo.

A agricultura é acentuada em 1690 com a instituição do Celeiro Comum de Serpa com o qual se dá início à perda das terras comunais. O arrendar do baldio em troca de um sexto do cereal das searas abriu caminho ao manifesto desprezo dos usos e recursos da serra. Desordenados cortes de madeira e queimadas que levam à infrutífera proibição régia das roças dos matos em 1726, para que a Serra voltasse a ser terreno baldio, para que “*não se lavrasse lá e se restabelecesse o seu uso comum*” (Jorge Vernex, 1944). Repetem os Juizes da Serra – que haviam substituído a gestão medieval dos homens bons ou homens antigos – a importância de evitar-se cortes de mato e arvoredos das serras.-



Figura 9 . Imagem do cartaz da 13ª Feira Histórica Centro Histórico de Serpa 18 a 20 de agosto de 2023

. Em maio de 1775, o povo de **Aldeia Nova de S. Bento** dirige-se a Serpa, em grande clamor para “se acabar com a prática de alguém ter **eitos** na Serra de Serpa ou **de possuir o usufruto de parte dela**, pois deveria ficar totalmente para **pastos comuns a utilizar por todos**” (João Bentes, 1918) Quatro anos depois reclamam, com respeito pelos **direitos das malhadas**, que tão pouco lhes deveria ser **impedido colocar as suas colmeias ao pé das moitas**.

Somado ao não pagamento dos foros, chega a surgir em 1897 a proposta de uma **Colónia Militar Agrícola e Disciplinar na Serra de Serpa**. A questão no **século XIX era a falta de trigo e o aumento demográfico. Dessa pressão resulta o aforamento do baldio em lotes**. E rapidamente à Câmara de Serpa surgem disputas entre vizinhos e freguesias e a soberba de proprietários. Em 1904, uma firma de Lisboa pretende abarcar o aforamento da Serra de Serpa, que aprovado inicialmente veio a ser anulado judicialmente face à onda de protestos.

Em **1906**, inicia-se por fim a desamortização do maior baldio do país. Em **1906-1907**, na sequência de uma campanha de modernização da agricultura, o imenso baldio de Serpa, denominado então por **Serra Grande de Serpa**, foi dividido por um **agrimensor** em lotes distribuídos aos agricultores. Essa iniciativa provocou uma **modificação muito pesada da planimetria** e teve importantes **consequências agronômicas, sociais, ecológicas e planimétricas**. Essa divisão foi identificada e descrita pela primeira vez por **Maria José Roxo** na sua tese de **doutorado em geografia**, em **1994**. Uma iniciativa que rapidamente se revelou desastrosa para o povo serrano e lucrativa para as grandes famílias que concentram a propriedade.

Da ilusão mercantilizada e colonizadora resultou a destruição dos pastos comunais e afetada a riqueza secular das abelhas.

Sorteadas as terras, seguiu-se a intensificação da cultura cerealífera. Esgotados os solos, as glebas foram vendidas e abandonadas aos grandes proprietários. Caía por terra a ilusão da propaganda agrária que desmantelou o baldio, uma terra comum com lugar à concessão de malhadas respeitando a natureza do lugar. A diabolização modernista do Portugal inculto inscrito na política nacionalista da agricultura nunca quisera ouvir os ensinamentos do voo do gado do ar.

Os **malhadeiros** (proprietários de **apiários**) foram substituídos por **criadores de outro gado** – o **gado do ar** foi substituído pelo **gado vacum**.

A serra começou assim a ficar pulverizada em pequenas propriedades.

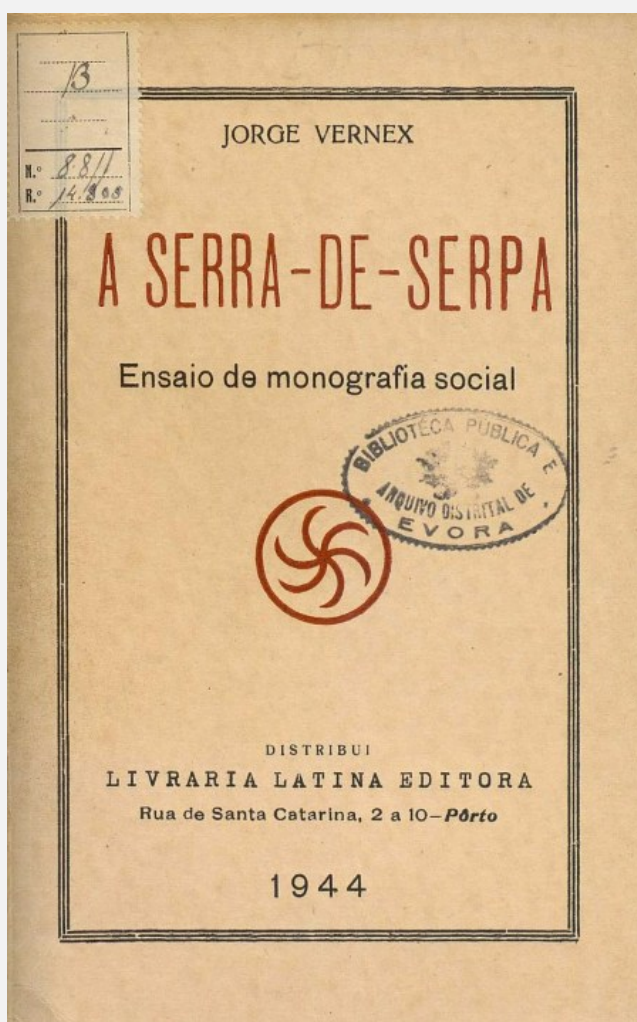


Figura 10 . A Serra de Serpa. Ensaio de Monografia Social. Jorge Vernex, 1944

Faziam a desmatção dando lugar às searas de trigo. Criava-se o porco e surgiu a montanha. Apareceram os montes – casa com pequena propriedade onde a presença do poço e a horta era presença constante e imprescindível. Havia os legumes da horta, a laranjeira e a oliveira. Por todo o lado cheirava-se a farinha da bolota e do café (do contrabando).

A **tradição do magusto de bolota** e a comida tradicional era o **ensopado de galinha** e o **serraburra** (na época da matança do porco), como era conhecido o serrabulho com as miudezas do porco (essencialmente fígado e sangue). O **panito** (pão) matava a fome é associado sempre a um lado sentimental



Figura 11. Quadriculação de terreno na Serra de Serpa



Figura 12. Faixas curvilíneas à volta do castelo de Serpa. Colonização agrícola medieval do Alentejo Magali Watteaux.

Em **1823-1834**, aconteceram vários episódios de nacionalismo e contra-revolução em Portugal. Com D.Miguel por rei, **o Alentejo ficou pintado de vermelho de sangue**, Após dois anos de lutas intensas, em que as tropas miguelistas revelam as suas fraquezas, a guerra civil termina no Alentejo com a assinatura da Convenção de Évora-Monte (26/5/1834). **Remexido** e a sua **guerrilha miguelista** escolheram a **Charneca da Água Escura**, como era conhecido **o Baldio da Serra Grande de Serpa**, como refúgio aos liberais. Autêntico cenário de **“Robin Hood português”**, acompanhado com o nome que o Alentejo apelidou o guerrilheiro algarvio, o **Mafarrico**.

Estes territórios – terras comuns, passaram por diversos regimes de gestão e governança e a sua maior parte foi arborizada no século XIX.

Atualmente, são estruturas, em que os proprietários, ou seja, **compartes**, estão organizados em assembleias onde todos os compartes têm assento, e podem optar por diferentes formas de gestão dos baldios.

A localização destes terrenos em zonas montanhosas e por vezes com baixa qualidade dos seus solos nem sempre permitiram o seu aproveitamento agrícola mais nobre. Assim, a utilização destas terras para a produção de lenha, carvão e lã tornou-se a base da economia e da sobrevivência da população serrana local.

Em Portugal, os **governos ditatoriais**, que vigoraram por **quatro décadas desde a década de 1930**, muito contribuíram para uma mudança forçada no tipo de uso do solo e na restrição dos direitos de posse das comunidades locais sobre o uso dos terrenos comunitários

Portugal avançou para o fim da **figura dos baldios** no início do **século XIX** fundamentalmente devido a três perspetivas que se desenvolveram durante essa época:

- i. uma **perspetiva política** que considerava a **posse comunitária da terra** como um **regime ineficaz**;
- ii. uma **perspetiva ambiental** que evocava a necessidade do **controlo de erosão do solo** nessas áreas e **bacias hidrográficas** e
- iii. uma **perspetiva económica** que considerava o uso destes terrenos importantes para a **produção florestal**.

O processo da **florestação dos baldios serranos** começou em **1888**. Os primeiros anos de ocupação dos baldios pelo Estado para motivos de arborização provocaram uma série de protestos das populações locais, visto terem perdido o acesso a um dos seus mais importantes meios de subsistência.

Os baldios foram parcelados e deixaram de se concluir como terrenos comunais, primeiro em **Serpa (1907)** e depois o baldio de Mértola.

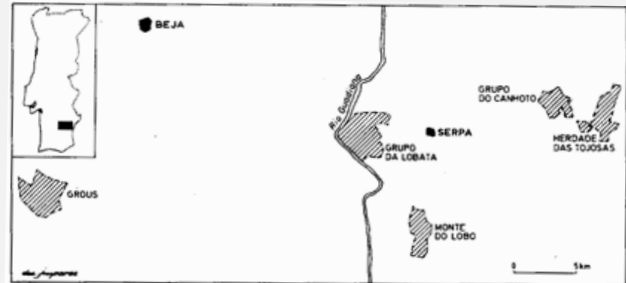


Figura 13. Localização das propriedades de José Maria Parreira Cortez . "Lavrador de Serp"

O processo da **florestação dos baldios serranos** começou em **1888**. Os primeiros anos de ocupação dos baldios pelo Estado para motivos de arborização provocaram uma série de protestos das populações locais, visto terem perdido o acesso a um dos seus mais importantes meios de subsistência.

Os baldios foram parcelados e deixaram de se concluir como terrenos comunais, primeiro em **Serpa (1907)** e depois o baldio de Mértola.



Figura 14. . A Tradição - revista mensal d'Ethnographia Portugueza. 1899 -1904Serpa

Sobre baldios ainda, ainda vale a pena dizer o seguinte e com duas palavras: **terra e conflito**.

A **terra** lusitana pertence principalmente à grande e média propriedade, mas é sobretudo a **pequena cultura que a valoriza**.

À escala mundial, **a posse e uso dos recursos florestais ou posse de terra em regime de propriedade comum** têm uma história centenária e milenar.

Terras partilhadas, montes comunais ou baldios foram e estão presentes ao longo dos séculos, no norte, centro e menos no sul de Portugal.

O termo **baldio**, possivelmente do árabe “balda” ou “batil”, inútil, sem valor ou vago; ou do latim “*evalidus*”, terra não lavrada e não coutada, surge em Portugal no **século XIV**.

O termo divulga-se lentamente, sendo apenas após **1744** que passa a figurar frequentemente na legislação

Os baldios designavam quer **terras não cultivadas**, no sentido genérico de **maninhos**, quer incultos de uso comunal, isto é, **logradouros do concelho**, para aproveitamento comum de águas, ervas, lenhas e madeira e espaços de transumância. Estes terrenos comunitários constituíram um dos mais importantes meios de subsistência para as populações rurais locais.

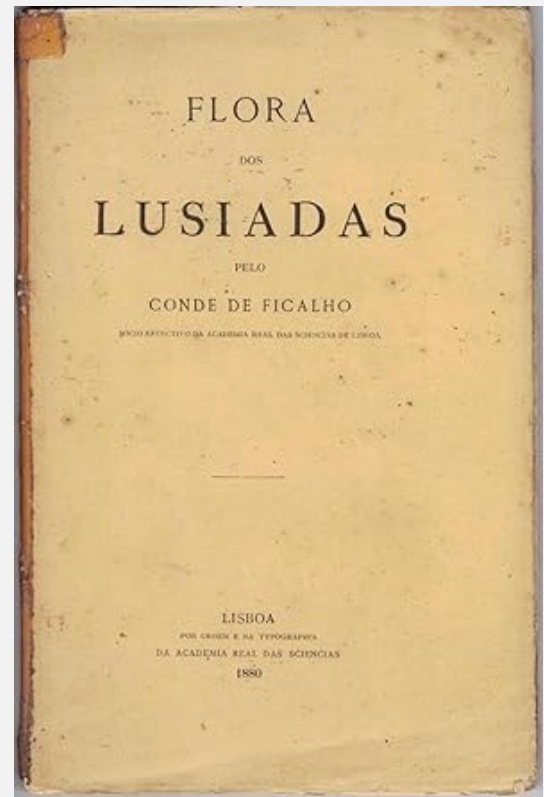


Figura 15 . Flora dos Lusíadas pelo Conde de Ficalho
Typographia da Academia das sciencias, 1880

No **século XVII**, os juristas afirmam o direito dos moradores aos baldios por lhes terem sido doados pelos forais dos reis de Portugal. Deste modo, os terrenos comunitários portugueses – baldios, têm uma **história centenária**.

Desde os seus primórdios, as populações rurais locais usaram estes terrenos para garantir a sua subsistência, o que implicou uma alteração progressiva da paisagem através da utilização de florestas, campos agrícolas, e pastagens.

Assim, foram-se desenvolvendo as vertentes económicas e sociais locais que no presente caracterizam os baldios. **Foi instrumento democrático do acesso à terra para a produção e para quem não era camponês-proprietário**.

A partir do século XVII em Portugal, sob a influência de novas políticas, sobretudo o liberalismo, muitas dessas formas de gestão e/ou usufruição dos terrenos em forma comunitária foram prejudicadas quando entraram em conflito com os interesses emergentes do Estado e privados.

Já no século XVIII, lembrou-se que os baldios são da coroa quanto à propriedade, e são dos povos do termo quanto ao uso, pertencendo às câmaras a sua administração.

Foi reconhecida pelo governo ditatorial e Estado Novo entre **1926 e 1974**, a existência de mais de **400 mil hectares de áreas de baldio**, e foi também implementada a política da **Junta de Colonização Interna** para formação de **colónias agrícolas**, que visava a melhoria da produção e a ocupação de muitas terras de baldio.

Salazar ocupou os baldios por meio do Plano de Povoamento Florestal de 1938. Com estes processos, a maior parte dos habitantes, que dependia dos baldios para a retirada de lenha e dos matos e para apascentar o gado, foi impedida de os usar

Após a revolução de 25 de Abril de 1974, os baldios foram devolvidos às comunidades locais e a **propriedade comunitária foi consagrada na Constituição**, constituindo um marco inabalável.

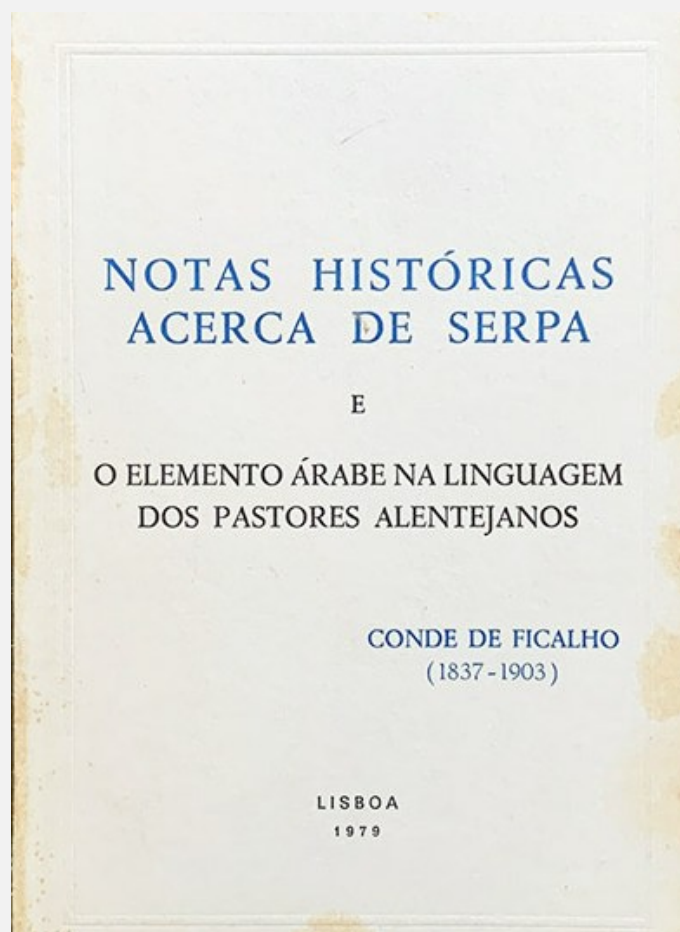


Figura 16. *Maioral* - é o primeiro pastor de cada rebanho, “maioral das cabras” e maioral das ovelhas conforme os animais que guarda. *Rabadão* - é o pastor chefe, a cargo de quem está a fiscalização e inspeção de todos os rebanhos de gado lanígero do mesmo dono.

Porém, a qualidade da governança desses territórios ainda é hoje motivo de debate em diversos setores da sociedade.

A análise da sustentabilidade da gestão dos baldios nas primeiras quatro décadas após a sua devolução aos compartes identificou uma melhoria em alguns indicadores socioeconómicos, no entanto os indicadores ambientais ainda estão aquém do expectável.

8

Elementos sociais e ecológicos do território

A área do montado da Serra de Serpa localiza-se no interior sudeste e sudoeste do concelho de Serpa, raia do sul de Portugal, integrando o Baixo Alentejo e pertencendo ao antigo distrito de Beja, o maior do país.

Este espaço insere-se numa **vasta mancha raiana de ruralidade de baixa densidade**, que cobre aproximadamente 80% da superfície territorial de Portugal e apresenta uma densidade populacional de cerca de **15 habitantes por km²**, contrastando significativamente com a média nacional de 111,5 hab./km² (INE, 2021). Tal contexto justifica uma **abordagem territorial que considera não só os aspetos ecológicos**, mas também a **transição socioeconómica de uma economia agrícola-silvícola para um modelo centrado nos serviços e no consumo** (Silva, 2010).

Cerca de **37% dos 84 400 ha do território da Serra de Serpa** (União das Freguesias de Serpa e Vila Nova de São Bento e Vale de Vargo e Freguesia de Vila Verde de Ficalho) está classificado como **“espaço natural”**, refletindo a sua relevância ecológica.

A paisagem vegetal é dominada por montados de sobro (*Quercus suber*) e de azinheira (*Quercus rotundifolia*), caracterizados por uma arborização esparsa e subcoberto de prados e matos baixos. Estas formações constituem um **ecossistema mediterrânico seminatural, altamente adaptado à aridez climática e às pressões agro-silvo-pastoris** (Pinto-Correia & Vos, 2004).

Sob o ponto de vista bioclimático, a região insere-se numa grande zona bioclimática de tipo mediterrânico. O clima é caracterizado por **verões muito quentes, baixa humidade e precipitação sazonal e irregular**. De acordo com a Classificação de Köppen, trata-se de um clima BSk – estepe fria de latitude média, típico do interior alentejano (Nunes et al., 2007).

Os **solos** predominantes são derivados de **xistos e grauvaques**, com ocorrência localizada de solos calcários a norte. Nas zonas mais férteis e húmidas, desenvolvem-se prados mesoxerófilos (*Agrostis castellana*), juncais mediterrânicos, urzais e estevais (*Genista hirsuta*). No vale do Guadiana, onde o bioclima é mais seco, predominam formações xero-termófilas, como os retamais (*Retama sphaerocarpa*), zambujais e comunidades de *Juniperus turbinata*, com os sobreirais confinados a solos mais húmidos. (SPB, 2020).

A Serra de Serpa estende-se das margens do rio Guadiana à Serra de Ficalho, funcionando como prolongamento natural da península alentejana, entre o Tejo e os contrafortes das serras do Algarve. **Os seus limites são marcados a oeste pelo rio Guadiana, a este pelo rio Chança, que estabelece a fronteira com a Andaluzia (Espanha), e a nordeste pela Serra de Ficalho.** Logo a seguir, a serra da Adiça com altitudes a 500 metros.

Este território justifica plenamente a presença e preservação do sistema de montado, um modelo **agro-silvo-pastoril multifuncional, resiliente e de elevada biodiversidade**, estruturado por **sobreiros, azinheiras, olivais tradicionais (zambujeiros enxertados ao longo de anos) e culturas arvenses, como cereais, prados e matos baixos** (Bugalho *et al.*, 2011).

A população da Serra de Serpa, inserida na raia de Portugal, apresenta uma densidade populacional bastante baixa, com uma população total aproximada de 13.731 habitantes (INE, Censos 2021). No entanto, **Serpa é o concelho da margem esquerda** e da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo– CIMBAL, que para além de Serpa tem os concelhos de Mértola, Moura e Barrancos, **que menos população perdeu desde 2011,**

Este território (Serra de Serpa) inclui a **Freguesia de Vila Verde de Ficalho**, bem como, as **Uniões de Freguesias de Vila Nova de São Bento e Vale do Vargo e Serpa**, caracterizadas por uma forte rarefação populacional, evidenciada pela dispersão dos residentes e pela baixa densidade demográfica, que varia entre 2,5 hab./km² em Vila Nova de São Bento e 20,5 hab./km² na União de Freguesia de Serpa (média do concelho de Serpa, 15 hab./km² (EIDT, 2021-2027).

Historicamente, o território atingiu o seu pico populacional na metade do século XX, com cerca de 17 700 habitantes, crescendo de forma contínua desde 1864 até esse ponto, mas atualmente regista uma redução significativa, refletindo processos de despovoamento e envelhecimento populacional.

A estrutura demográfica revela um elevado grau de envelhecimento, com cerca de 40% da população composta por reformados e pensionistas, embora essa proporção seja ligeiramente inferior à média do município (INE, 2021). A rarefação populacional é agravada pela **baixa proporção de jovens e de faixas etárias ativas**, refletindo um potencial demográfico limitado, conforme figura 17. ...

No entanto, o território apresenta algumas singularidades, como uma **menor proporção de famílias com mais de 65 anos**, maior presença de edifícios recentes e uma **taxa relativamente baixa de alojamentos vagos**, além de um **capital social relevante**, evidenciado pelas habilitações académicas dos residentes. Essas características **indicam uma dinâmica social e económica** que, apesar dos **desafios do despovoamento**, mantém **elementos de resiliência e potencial de desenvolvimento local**.

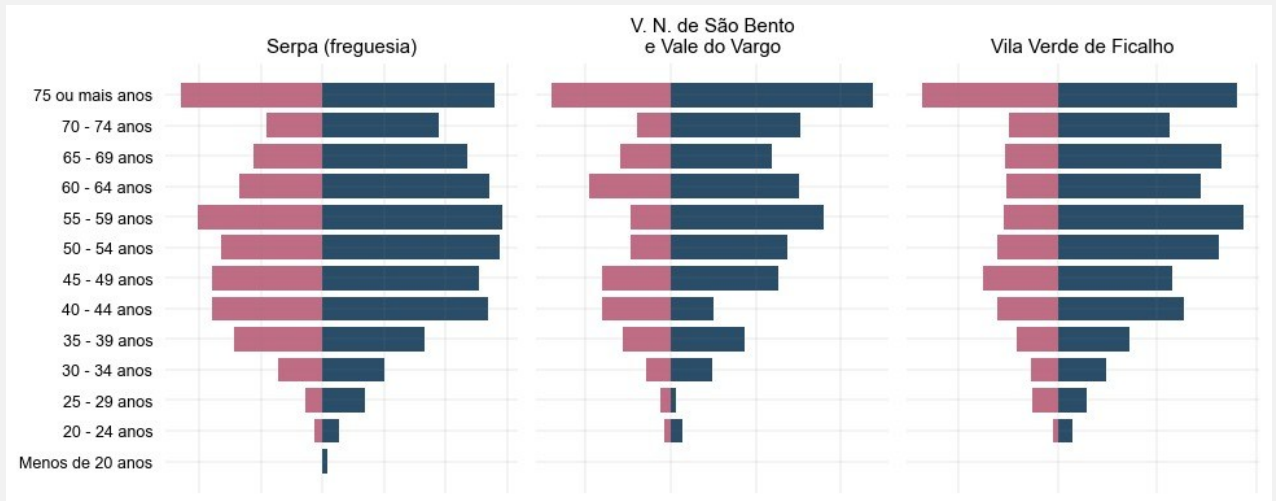


Figura 17. Estrutura demográfica da Serra de Serpa
Elaborado por Vagari

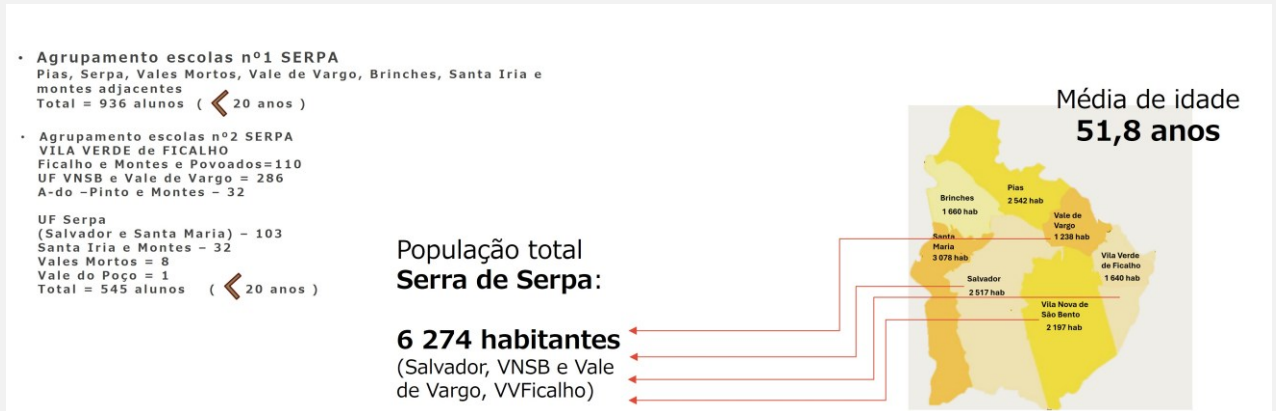


Figura 18. Numero de alunos UF Serpa, UF VNSB e VV e Freguesia de VVde Ficalho
Elaborado por Vagari

As **freguesias de Vila Verde de Ficalho**, e as **Uniões de Freguesia de Serpa e de Vila Nova de São Bento e Vale do Vargo**, apresentam uma **economia diversificada** que **contribui com aproximadamente 47% para a riqueza gerada no município**, de acordo com dados oficiais (INE, 2021).

A atividade terciária, que engloba serviços, fornecimento de energia e água, e construção, destaca-se pela sua relevância, representando cerca de 65% e 63% do setor económico, respetivamente, acima da média do município. A **agricultura, silvicultura e pesca** representam cerca de **16%**, uma proporção semelhante à do município, embora seja significativamente maior do que a média nacional, que é de 2,3% para agricultura e 0,6% para silvicultura (INE, 2021).

Apesar de a agricultura ter uma influência menor em relação a outros setores, o território mantém uma **forte especialização agrícola**, especialmente na **transformação agroflorestal** (CAF) e **agroalimentar** (CAA), que representam cerca de **20% da economia local**. Essa forte presença desses setores reforça a especialização do montado da Serra de Serpa, destacando-se pela importância do CAF e CAA. Além disso, o segmento de “atividades territoriais” — que inclui atividades relacionadas ao turismo, lazer e preservação ambiental — representa aproximadamente 28% da economia do território, superior à média nacional de 13,5% ((EIDT, 2021-2027).

Esses dados evidenciam uma **economia local marcada por uma combinação de atividades tradicionais e setores de transformação e serviços**, com uma **forte identidade agroflorestal e potencial turístico**, contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento do concelho de Serpa.

9 Estrutura fundiária e dinâmicas populacionais na Serra de Serpa: Uma análise histórica e atual

A Serra de Serpa, inserida no contexto alentejano, constitui um **exemplo notável da transformação fundiária e produtiva** das zonas rurais do sul de Portugal ao longo dos séculos. Historicamente marcada por um regime de **grande concentração da terra**, a sua **estrutura fundiária foi profundamente moldada** pelas **mudanças sociopolíticas** desde o antigo regime até à contemporaneidade.

Durante o período feudal, que perdurou até à revolução liberal de 1832-1836, **predominavam os baldios**, com destaque para os cerca de 40 000 hectares de baldios da Serra de Serpa, o da Serra de Ficalho e o de Mértola, e **as grandes propriedades – o latifúndio**.

O **latifúndio** pode ser definido como uma **grande unidade agrícola e pecuária**, constituída por uma ou (tipicamente) várias **grandes herdades geridas em conjunto como uma unidade económica**, regionalmente designada por lavoura ². Dada a grande dimensão e concentração fundiária, poderemos definir esta estrutura agrária como um **oligopólio agrícola**.

2.. Henrique de Barros fixou o limiar das grandes lavouras entre 200 a 300 hectares na região do Alentejo, não sem notar que as unidades agrícolas com superfícies superiores a 1000 hectares detinham quase metade da superfície do território municipal de Évora (Barros e Cascais, 1960) No distrito de Évora, em 1968, as 39 lavouras com superfícies superiores a 1500 hectares tinham , em média , 6,6 blocos discretos de terra cada (Freitas, Almeida e Cabral, 1976) que seriam maioritariamente herdades.

Uma mudança significativa ocorreu no último quartel do século XIX com a política de aforamento dos grandes domínios. Um caso emblemático foi o da Serra de Ficalho (também conhecida como "Serra do Marquês"), que foi subdividida em pequenas parcelas e aforada a agricultores locais. Esse processo permitiu a instalação de olivais, paisagem ainda hoje dominante na região. Segundo o instituto nacional de estatística (INE, 2021), os olivais representam uma componente estrutural do uso agrícola no concelho de Serpa, reforçando a herança histórica deste processo.

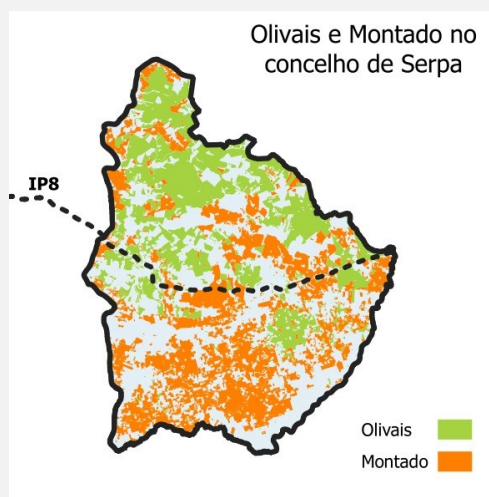


Figura 19 – O montado e a cultura do olival
QGIS - Software de Sistemas de Informações Geográficas
Elaborado por Vagari

Em **1907**, o antigo baldio da Serra de Serpa, também conhecido pela **Charneca das águas escuras**, foi repartido por cerca de 6 000 chefes de família, resultando numa média de 8 hectares por unidade familiar (glebas-áreas apícolas). Contudo, a proibição de venda das parcelas aforadas até 1948 limitou a recomposição fundiária. A publicação do Decreto-Lei n.º 37.033, de 1948, permitiu a transação de parcelas, o que levou à sua progressiva aglutinação.



Figura 20 . Zona do Baldio de Serpa.

Adaptado por Vagari

Este fenómeno promoveu o **crescimento de explorações de média e grande dimensão**, especialmente a partir da década de 1970. Em 1970, **3%** das explorações detinham mais de **200 hectares**, valor que aumentaria para **12%** com **mais de 50 hectares de superfície agrícola utilizada (SAU)** em **1990** (INE, 1990; GPP, 2020).

Atualmente, a estrutura fundiária da Serra de Serpa mantém o predomínio das explorações de média dimensão, com um valor médio de cerca de 3,5 vezes a dimensão nacional, que é de 14 hectares por exploração (INE, 2021). As explorações agrícolas não familiares continuam a concentrar mais de 60% da SAU e da produção agrícola, conforme demonstrado no recenseamento agrícola (RA 2020).

No que respeita ao uso do solo, a área em análise — com uma extensão de **84 400 hectares** — apresenta uma marcante predominância de **superfícies afetadas a usos agroflorestais, agrícolas e pastoris**, que, em conjunto, representam cerca de 95% do território total (**110 650 ha**).

Nestas classes, destaca-se o **sistema do montado**, o qual ocupa aproximadamente **33% da superfície territorial**, valor significativamente superior à média verificada no concelho (26%), conforme dados da Direção-Geral do Território (DGT, 2022).

O domínio agroflorestal, que integra as categorias de agricultura, pastagens, superfícies agroflorestais e florestas, configura-se como uma das formas de uso mais extensivas e estruturantes no contexto produtivo do Alentejo, revelando uma forte vocação para práticas sustentáveis de uso da terra.

A expressiva presença de **espaços naturais** — que correspondem a cerca de **37% da área** — contribui de forma substancial para a **conservação da biodiversidade**, a **regulação ecológica** e a **promoção de serviços de ecossistemas**, assumindo especial relevância na **definição de políticas públicas orientadas para o desenvolvimento sustentável (com agroecologia)**.

Por outro lado, os usos urbanos, **corpos ou massas hídricas (as)** e **zonas artificializadas** perfazem apenas cerca de **1% do território**, enquanto **os matos** ocupam cerca de **2,5%**. Tal distribuição evidencia o **carácter eminentemente rural** e produtivo da área em estudo, em contraste com a reduzida expressão dos espaços construídos ou desnaturalizados.

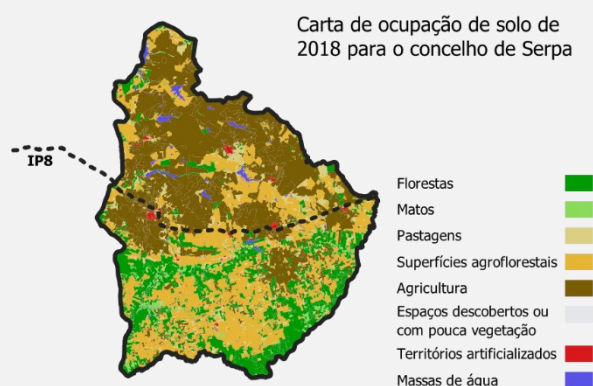


Figura 21– Ocupação de solo
 QGIS - software de Sistemas de Informações Geográficas
 Fonte: (Direção-Geral do Território (DGT), 2022. Carta de Ocupação do Solo – COS 2022)
 Elaborado por Vagari

O **regime produtivo dominante** é o da **agricultura de sequeiro**, adaptado às condições edafoclimáticas da região. A relação entre a terra e o trabalho é também expressiva: a média de **40 hectares de SAU por unidade de trabalho ano (UTA)** contrasta fortemente com os **12,5 hectares da média nacional**, refletindo a **baixa densidade demográfica** e o **carácter extensivo do sistema produtivo** (INE, 2021; Eurostat, 2022).

Desde 2007 que a EDIA (Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva, SA) tem vindo a assegurar a exploração e gestão das áreas beneficiadas do Empreendimento de Fins Múltiplos de Alqueva - EFMA, que presentemente correspondem a 25 perímetros de rega com uma área total de exploração efetiva de cerca de 117 351 ha a que se acrescentam as áreas abastecidas por captações diretas nas albufeiras e rede primária do sistema.

O EFMA é um projeto centrado na barragem de Alqueva, a maior reserva estratégica de água da Europa. A albufeira de Alqueva, estende-se por 83 km e ocupa uma área de 250 km². A capacidade total de armazenamento da albufeira de Alqueva é de 4.150 milhões de m³, sendo de 3.150 milhões o seu volume utilizável em exploração normal.

Foi feita pela equipa do diagnóstico territorial, uma análise ao Relatório da Campanha de Rega 2024 - Perímetros de Alqueva. Esta necessidade decorria do percurso efetuado pelas estradas nacionais e municipais e compreender e definir a área de montado e de estudo. Analisou-se os 25 perímetros de regas do EFMA, as áreas e adesões, os blocos de rega e circuitos hidráulicos e a ocupação cultural.

No ano de 2024, a área inscrita total no EFMA, foi de cerca de 116 562 ha, com uma adesão média de 99%. Neste ano, os perímetros com maiores adesões foram o perímetro Monte Novo (127%), o perímetro Cinco Reis e Trindade (130%), o perímetro São Pedro-Baleizão (124%) e os perímetros de Beringel-Beja (109%) e Caliços-Machados (108%). Na Campanha de 2024, as principais culturas inscritas no EFMA (perímetros + precários + captações diretas) foram o Olival (74 059 ha), os Frutos Secos (24 607 ha), a Vinha (5 085 ha) e o Milho (4 903 ha).

Verificamos também que o subsistema do Ardila, com inicio na estação elevatória de Pedrogão / margem esquerda, é composto por um conjunto de 15 barragens ou reservatórios, 6 estações elevatória e uma central hídrica.

Com origem de água na albufeira de Pedrógão, o subsistema do Ardila, compreende os Aproveitamentos hidroagrícolas de Brinches, de Brinches – Enxoé, de Caliços – Machados, de Caliços -Moura, da Orada – Amoreira, de Pias e de Serpa, localizados na margem esquerda do Guadiana nos concelhos de Moura e Serpa e abrange uma área total regada de 30 000 ha.

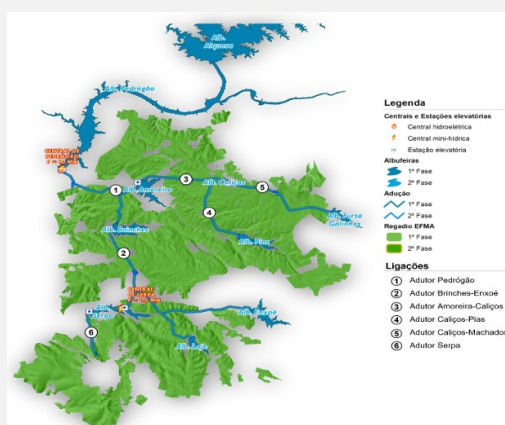


Figura 22 O subsistema de Ardila

Fonte: EDIA. Empresa de Desenvolvimento e infraestruturas do Alqueva; Relatório de Campanha de Rega. Departamento de Economia da Água, Évora, 2024



Figura 23 As áreas equipadas pela EDIA no concelho de Serpa. O subsistema de Ardila
QGIS - Software de Sistemas de Informações Geográfica

Fonte: EDIA. Empresa de Desenvolvimento e infraestruturas do Alqueva; Relatório de Campanha de Rega. Departamento de Economia da Água, Évora, 2024.

Elaborado por Vagari .

A análise final permitiu estabelecer uma linha divisória preliminar ao longo da estrada IP8, que marca a distinção entre as áreas influenciadas pelo Plano de Rega do Alqueva e aquelas não beneficiadas por esse sistema.

Para a delimitação do território e ter compreensão mais abrangente do sistema alimentar, da sua dinâmica regional, a territorialização dos parceiros locais e um itinerário interpretativo do sistema alimentar da Serra de Serpa, utilizando a rede rodoviária existente foi definido um polígono de seis pontas, resultando daí a gênese do sistema alimentar e a descrição detalhada da paisagem alimentar

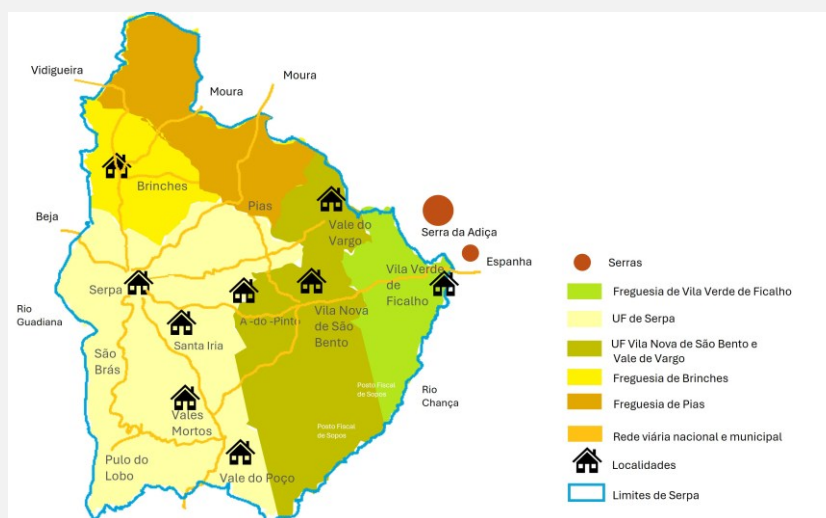


Figura 24. Rede viária
Elaborado por Vagari

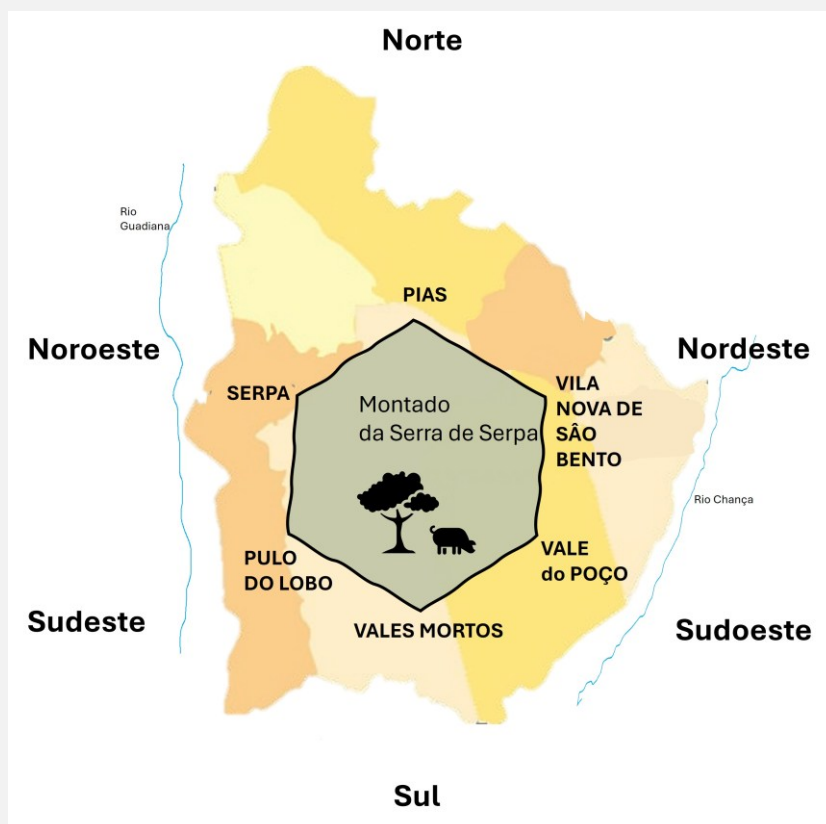


Figura 25 Os pontos cardeais da localização da rede de parceiros locais da Serra de Serpa
Elaborado por Vagari

Com base no conhecimento do montado alentejano por parte da equipa, na metodologia aplicada do diagnóstico e na definição de *transectos*, observa-se um declínio mais acentuado do montado localizado próximo à zona costeira (até 50 km da linha do litoral), em contraste com o montado raiano, cuja degradação se apresenta em menor grau. Destaca-se, contudo, a **persistência de áreas de montado puro dominado por quercíneas**, onde o **sistema silvo-pastoril tradicional permanece funcional**, com **vitalidade social e económica**. Esta zona apresenta-se como **modelo de sustentabilidade territorial**, com **potencial para constituir itinerário de turismo sustentável de elevado valor ecológico e patrimonial**.

Na pecuária, a Serra de Serpa **abriga mais de metade do efetivo de gado herbívoro e granívoro do município**, reforçando o peso da criação animal na economia rural local. A tendência das últimas décadas indica uma **redução da produção vegetal** e uma **crecente importância da produção animal**, em particular da **bovinicultura extensiva**, em detrimento dos pequenos ruminantes como ovinos e caprinos (Recenseamento Agrícola - 2019; DGAV, 2020). Esta transformação está em sintonia com as orientações da Política Agrícola Comum (PAC), que tem favorecido sistemas extensivos e sustentáveis no sul da Europa (European Commission, 2020).

Tabela 1.

	Rebanho	Aves	Bovinos	Caprinos	Coelhos	Ovinos	Suínos
NUT13							
Brinches		0	1671	395	0	3215	355
Pias		421	1272	309	30	4863	237
União das freguesias de Serpa (Salvador e Santa Maria)		1411	8927	1198	2	22918	1221
União das freguesias de Vila Nova de São Bento e Vale de Vargo		1576	3179	2194	3	27645	1297
Vila Verde de Ficalho		192	1950	297	0	5445	952
Serpa		3600	16999	4393	35	64086	4062

Figura 26 – Efetivo pecuário
 Fonte Recenseamento Agrícola - 2019
 Elaborado por Vagari



Figura 27. Efetivo pecuário dominante
 QGIS - software de Sistemas de Informações Geográfica
 Elaborado por Vagari

No plano socioeconómico, as explorações familiares ainda representam cerca de 80% do número de unidades agrícolas, embora as explorações não familiares, sobretudo organizadas sob a forma de sociedades, concentrem a maior parte da produção e do valor económico. Esta dualidade expressa-se também nos diferentes modelos de subsistência: enquanto a pequena agricultura familiar continua fortemente dependente de rendimentos externos, como pensões e reformas, a agricultura empresarial domina a fileira produtiva e os mercados (Cunhal, 2018; FAO, 2021).

A Serra de Serpa constitui um território com uma forte herança histórica de apropriação coletiva da terra, que evoluiu para uma estrutura mista, marcada pela coexistência de pequenas unidades familiares e grandes explorações empresariais. O seu sistema produtivo, eminentemente extensivo e especializado em olivais, pastagens permanentes e bovinicultura, é sustentado por uma estrutura fundiária consolidada, uma ocupação territorial eficiente e dinâmicas demográficas estáveis, porém envelhecidas. O território da Serra de Serpa, considerado pela equipa de trabalho, União das Freguesias de Serpa (Salvador e Santa Maria), de Vila Nova de São Bento e Vale do Vargo e Freguesia de Vila Verde de Ficalho, apresenta um perfil de uso do solo fortemente dominado por atividades agro-silvo-pastoris.

A leitura da paisagem realizada permitiu definir duas rotas (nº 1 e nº 2), explanadas abaixo, onde se pode verificar os diferentes sistemas agrícolas. Posteriormente avaliou-se nessas rotas o potencial turístico em termos cénicos da paisagem e em termos de oferta turística. Para isso foram recolhidos e escolhidos os empreendimentos que constituem a oferta encontrados nas diferentes plataformas disponíveis online, complementados com visita de campo.

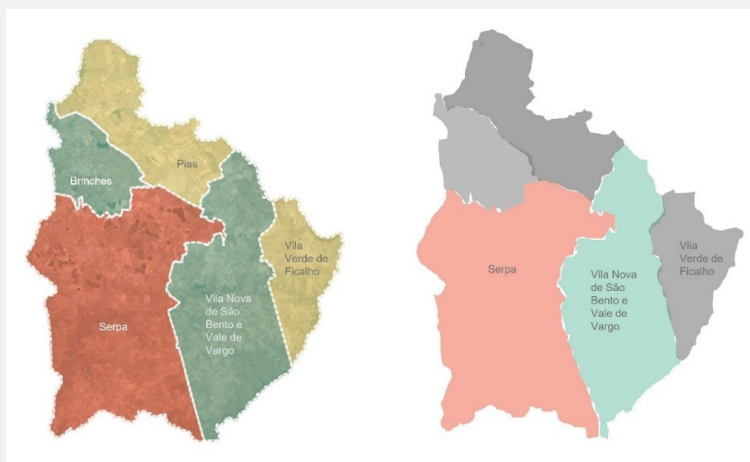


Figura 28 . União e Freguesias de Serpa. União e Freguesias incluídas na área de estudo
Fonte: Lista de freguesias do município de Serpa - GEO API PT
Adaptado por Vagari

Em suma, a área considerada do montado de Serpa é de **85 000 ha**. A área coincidente com o PNVG é de **13 000 ha** e a área do porco de montanha é de **17 000 ha**. **A área de estudo para o montado e o seu sistema alimentar é de 50 200 ha (área freguesia Salvador (da UFSerpa), área de VNSB e Vila Verde de Ficalho).**

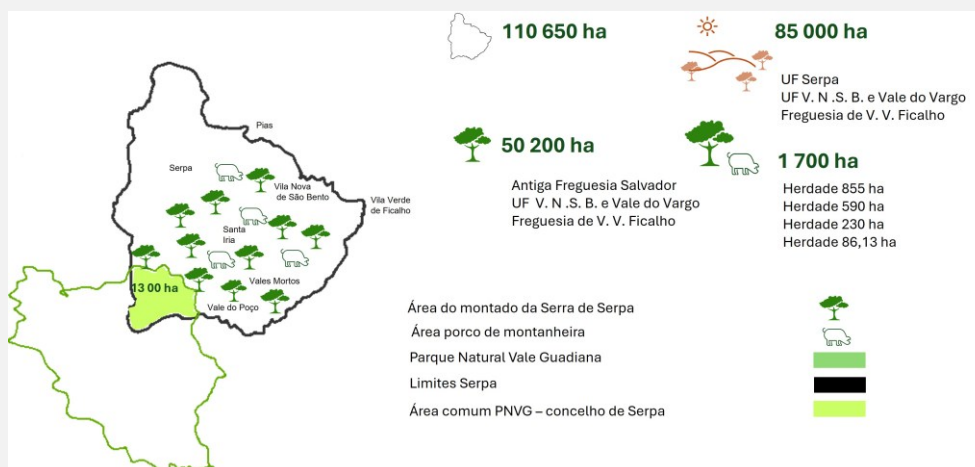


Figura 29. Áreas ocupadas por montado, porco de montanha e comum PNVG na Serra de Serpa.
Elaborado por Vagari

No **contexto agrícola**, verifica-se a **hegemonia do sequeiro**, com **88% da superfície agricultada** correspondendo a este regime, contra **60% na média concelhia**. Esta realidade é também confirmada pela superfície agrícola utilizada (SAU), onde mais de **90% é dedicada ao sequeiro**. As **culturas permanentes**, sobretudo **olivais (60%)**, e as **culturas temporárias (40%)** dominam a ocupação agrícola. As **pastagens permanentes** representam **48% da SAU**, valor superior ao de Serpa (40%), segundo EDIA, 2022.

Em termos produtivos, há equilíbrio entre produções vegetais e animais. Destacam-se a bovinicultura de carne, as culturas permanentes (olival), os cereais e culturas industriais, e os pequenos ruminantes. A **silvicultura**, principalmente através da **cortiça**, representa **2,1% da riqueza gerada**, com a cortiça a contribuir com cerca de 40% dessa quota (EIDT, 2021-2027).

A estrutura agrária local reflete uma **dualidade entre a agricultura familiar e a não familiar**. A **agricultura não familiar** detém **62,5% da superfície agrícola e florestal**, concentra quase 65% da produção económica e **beneficia de 87% da terra irrigável**. Dentro deste grupo, destacam-se as grandes explorações (5%), frequentemente organizadas como sociedades, responsáveis por quase 45% do valor global da produção ((EIDT, 2021-2027).

. Por contraste, a **agricultura familiar**, que representa **80% das explorações** e 55% das UTA (Unidades de Trabalho-Ano), **domina socialmente**, embora tenha **menor expressão económica**. Dentro da agricultura familiar, sobressaem as pequenas explorações (<25.000€/ano), que representam 75% das unidades, mas apenas cerca de 15% do valor económico, evidenciando uma forte dependência de rendimentos extraexploração, como pensões e reformas ((EIDT, 2021-2027).

A evolução estrutural da agricultura da Serra de Serpa reflete ainda uma profunda mecanização e redução da mão-de-obra humana. Desde 1960, o número de UTA caiu drasticamente, estabilizando após 2000. O uso da tração animal, que nos anos 1960 ainda contribuía com 40%, tornou-se residual nos anos 1980. Paralelamente, registou-se um aumento expressivo da produtividade da maquinaria agrícola (EDIA, 2022).

Estas transformações revelam não só uma adaptação à modernização agrícola, mas também uma **reconfiguração socioeconómica**, com **concentração fundiária**, **especialização produtiva** e **crescente polarização** entre **grandes explorações empresariais** e **agricultura familiar**. Este panorama **reforça a centralidade da multifuncionalidade do montado e da agricultura extensiva de sequeiro** como **pilares da sustentabilidade territorial** no contexto da Serra de Serpa.

10 Olival tradicional de sequeiro, o semi e intensivo

Desde a década de 1960, os **sistemas agrícolas** passaram por uma **intensiva modernização**, marcada pelo **aumento da produtividade por unidade de área**, graças ao melhoramento genético vegetal e ao uso de *inputs* externos como fertilizantes, pesticidas e maquinaria especializada (Burgess & Morris, 2009). Esta modernização levou à **simplificação dos sistemas tradicionais** e à consequente **homogeneização da paisagem agrícola** (Dupraz *et al.*, 2005).

Nas últimas décadas do século XX, as **políticas públicas e dinâmicas de mercado** incentivaram a **substituição de sistemas agroflorestais diversificados por monoculturas**, comprometendo a **resiliência ecológica** e **reduzindo** drasticamente a **extensão destes sistemas** (Altieri & Nicholls, 2002; Mosquera-Losada *et al.*, 2012). O **olival na Serra de Serpa** esteve sempre presente, em pequenas propriedades com origem na divisão em **sortes**, desde o **início do séc. XX**, do **baldio da Serra de Serpa**.

Quanto às **variedades tradicionais**, segundo Fausto Cidraes, em **1939** as variedades de oliveira presentes no território eram as seguintes: **Verdeal** (*Viridula Gou*); **Carrasquenha** (*Murtea aut.ign.*), **Mançanilha** (*Olea europea pomiformis*), **Galego Grado**, **Galego meudo**, **Gama**, **Cordovil**, **Bico de corvo**, **Bical** e **Ocal**. A partir de meados da década de **1990**, políticas europeias começaram a valorizar práticas agrícolas sustentáveis que conciliam produtividade com a manutenção dos serviços de ecossistemas, como a conservação da biodiversidade, o sequestro de carbono e a proteção dos recursos hídricos (Mosquera-Losada *et al.*, 2012).

Três dessas variedades (**verdeal, cordovil e galega**), são de grande importância pois a partir delas se fabrica o **Azeite DOP de Moura**, produzido em lagares locais, na área geográfica, registada e protegida a Denominação de Origem “Moura” pelo Regulamento (CE) nº 1107/96, de 12 de Junho e cujos concelhos de produção são **Serpa** e Moura.

Contudo, a intensificação agrícola, especialmente na bacia mediterrânica e no Alqueva, em Portugal, tem provocado profundas alterações nas paisagens agrárias tradicionais.

Em Vila Verde de Ficalho, verificam-se **preocupações com práticas agrícolas inadequadas em terrenos inclinados** da Serra de Ficalho, onde a mecanização (gradagem) **desrespeitam as curvas de nível**, agravando **processos erosivos em solos frágeis**.

Apesar disso, resiste na região um olival tradicional de sequeiro, de baixa densidade (70–100 árvores/ha), sem rega e com manejo sustentável, que preserva a vegetação espontânea e a biodiversidade. Este olival, com oliveiras centenárias, é elemento estruturante da paisagem da Serra da Adiça e de Ficalho, combinando uso humano e remanescentes naturais num ecossistema singular com elevado valor ambiental e cultural

A transição dos olivais tradicionais para sistemas intensivos e semi-intensivos tem marcado profundamente as paisagens agrícolas das regiões mediterrânicas, particularmente no sul de Portugal. Os sistemas intensivos, com densidades superiores a 1.000 árvores/ha e baseados em variedades anãs como Arbequina e Arbosana, são altamente mecanizados e fortemente dependentes de rega, fertilizantes minerais e pesticidas sintéticos, com vista à maximização da produtividade (Castro-García et al., 2015).

Embora permitam colheitas mais rápidas e redução dos custos com mão de obra, esta intensificação acarreta impactos ambientais significativos, nomeadamente a sobre-exploração dos recursos hídricos e a degradação dos solos.

Em contraste, os **olivais tradicionais**, geralmente de **sequeiro e baixa densidade**, promovem uma maior heterogeneidade estrutural e funcional da paisagem, **sustentando uma elevada diversidade biológica**. Estudos demonstram que **estas paisagens suportam populações mais ricas de aves, insetos polinizadores e flora herbácea**, devido à **menor intensidade de manejo** e à **presença de vegetação espontânea** (Assandri et al., 2018). A **intensificação agrícola**, ao promover a homogeneização da paisagem, resulta na **fragmentação e destruição de habitats essenciais**, o que compromete não apenas a biodiversidade, mas também os **serviços de ecossistemas** de regulação e as **funções culturais da paisagem** (Bommarco et al., 2013).



Figura 30. Prospecção no concelho de Serpa. Coleção Cultivares Regionais /Locais
 Fonte: Prospecção diversidade intervareietal em oliveira.
 António Manuel Cordeiro /INIAV . Coleção Portuguesa de Referência de Oliveira.
 Elaborado por Vagari

A **substituição de sistemas multifuncionais por monoculturas** reduz drasticamente a **resiliência dos agroecossistemas**, tornando-os mais vulneráveis a pragas, doenças e variabilidade climática. Isso, por sua vez, conduz a uma maior dependência de pesticidas e fertilizantes, agravando a contaminação dos solos e da água subterrânea (López-Piñeiro *et al.*, 2013). A **ausência de práticas regenerativas**, como adubações orgânicas/pastoreio extensivo, rotação de culturas ou cobertura vegetal permanente, **contribui para a compactação e perda de fertilidade dos solos**, enfraquecendo processos fundamentais como o ciclo de nutrientes e a atividade microbiana.

Particularmente em regiões semiáridas como o **Alentejo**, esta **conversão de olivais tradicionais intensifica o risco de desertificação**. A **remoção da cobertura vegetal**, associada à **mecanização intensiva** e ao **uso intensivo de água**, **acelera a degradação física e biológica dos solos** (UNCCD, 1994; Prävãlie *et al.*, 2017). Prigent *et al.* (2018) identificam o **sul de Portugal** como uma das **zonas com maior risco de desertificação na Europa**, alertando para a necessidade de estratégias integradas e sustentáveis de uso do solo.

Embora o **olival intensivo possa representar ganhos económicos a curto prazo**, os seus **custos ambientais e sociais são substanciais**. A **conservação e valorização dos olivais tradicionais** deve ser entendida não apenas como **proteção de um património cultural e paisagístico**, mas como uma **estratégia essencial para a preservação da biodiversidade, mitigação das alterações climáticas e manutenção dos serviços de ecossistemas**. Assim, uma **abordagem agroecológica**, centrada na **multifuncionalidade e na sustentabilidade**, deve **orientar as políticas agrícolas e de ordenamento do território em regiões vulneráveis como o Alentejo**.

O **olival intensivo de regadio** é implementado não só aqui, mas numa vasta região, refletindo uma **evolução dual da agricultura alentejana**. Por um lado, há um **subaproveitamento ou até abandono de áreas agrícolas**, muitas vezes devido às dificuldades de manutenção e rentabilidade dessas práticas. Por outro lado, há uma **intensificação da produção em áreas específicas**, impulsionada por fatores económicos e políticos, o que coloca em causa a sustentabilidade dos agroecossistemas locais.

Essa **evolução é influenciada**, em grande parte, pelo **desenho e aplicação da Política Agrícola Comum (PAC)** em Portugal, que tem **privilegiado uma abordagem capitalista e mercantilista da agricultura**, muitas vezes centrada na **agricultura de negócio**. Essa orientação tem **negligenciado dimensões sociais importantes**, como a **soberania alimentar**, a **correção de desigualdades territoriais e sociais**, e a **fixação das populações rurais**

Um fator determinante para o **desenvolvimento do olival intensivo** nesta região foi o **plano de rega do Alqueva**, considerado o grande motor de transformação agrícola na área. A implementação deste **sistema de regadio** permitiu um **aumento significativo na produção agrícola**, promovendo uma **maior especialização e intensificação das explorações**. Entre 1989 e 2009, por exemplo, o número de sociedades agrícolas passou de cerca de 1 100 para aproximadamente 2 400, evidenciando um crescimento expressivo do capitalismo agrário na região. Este **aumento** refletiu-se também no **uso intensivo de fatores de produção**, como adubos, produtos fitofarmacêuticos e outros fatores de exploração, que contribuíram para uma produção de alta qualidade em poucos anos após a plantação.

A **rápida obtenção de produções** e o **elevado retorno do investimento** tornaram-se fatores decisivos na dinâmica de expansão do olival intensivo. A procura por maior rendimento por parte de grupos económicos e proprietários latifundiários **impulsionou a transformação dos sistemas agrícolas tradicionais**, levando à **adoção de práticas mais intensivas e especializadas**.

Por conseguinte, o **olival de regadio** não só representa uma **estratégia de maximização de lucros**, mas também **evidencia uma mudança estrutural na agricultura da região**, marcada por uma forte **influência do mercado global** e das **políticas públicas**.

11

Património alimentar da Serra de Serpa, herança mediterrânica das terras do latifúndio agrário

Desde **1988**, a **valorização das carnes de raças autóctones** na Serra de Serpa acompanha a consolidação de marcas de qualidade e sistemas de homologação. A partir de 1992, o regime europeu de **DOP, IGP e ETG** reforçou esta dinâmica, favorecendo o desenvolvimento rural, sobretudo em **territórios excluídos da modernização agrícola**. A ligação entre **produto, território e saber-fazer tradicional** permitiu a esses produtores aceder a **nichos de mercado protegidos**.

O **montado**, símbolo desse **equilíbrio**, alia **conservação ambiental** à produção de **matérias-primas valiosas**, como a cortiça, o leite e o queijo, o porco de montanha, a carne dos pequenos ruminantes e sustenta múltiplas atividades económicas. Enquanto **paisagem singular**, oferece um **elevado potencial turístico**, particularmente no âmbito do **turismo sustentável**, ao aliar **valor natural a valor económico e cultural**.

Em torno deste **sistema agro-silvo-pastoril** consolidou-se uma **tradição cultural** marcada por **saberes específicos**, sendo a **comida regional** uma expressão dessa **memória coletiva**.

Tradicionalmente, **os montados** conciliavam produção agrícola e conservação ambiental. No entanto, **alterações tecnológicas, socioeconómicas** e, mais recentemente, as **mudanças climáticas** têm provocado **abandono, intensificação e degradação** destes **ecossistemas**.

O **aumento da aridez** e da **mortalidade arbórea**, apesar da resiliência das espécies nativas, exige a reconfiguração do modelo tradicional, promovendo práticas sustentáveis como o **pastoreio extensivo**, de modo a **reforçar a resiliência do montado face às alterações climáticas**. Por outro lado, a **inovação na gestão dos montados** também é essencial para tornar os seus **produtos mais competitivos e diferenciados**, compatibilizando assim a preservação da natureza com a manutenção da rentabilidade das explorações.

Os **produtos que o montado traz até à alimentação** são o resultado de um longo **caminho de seleção, adaptação e valorização que ocorre há séculos**, que conjuga a **tradição com a sustentabilidade e a inovação**, para tirar partido do que a terra tem de melhor.

A **bolota** – o fruto das árvores do género *Quercus* – é há décadas associada à alimentação dos animais, no entanto, o seu paladar único e as suas características nutricionais e funcionais tornam-na um produto com grande potencial para a **alimentação humana**.

Outro produto do montado é o **cogumelo típico do sistema do montado**, o **amanita-dos-césares** (*Amanita caesarea*) – esta designação deve-se ao facto desta espécie ter sido um alimento muito apreciado pelos primeiros imperadores do Império Romano. A coloração amarela alaranjada do chapéu e pé é uma das suas características distintivas. A sua carne tenra de gosto suave faz desta espécie, que surge tipicamente no início do outono, uma das mais apreciadas.

O **montado** é um ecossistema rico em **biodiversidade vegetal**, do qual se destacam várias **plantas aromáticas** e frutos com **valor gastronómico e cultural**. Entre as ervas aromáticas, o **tomilho**, o **alecrim** e o **orégão** desempenham um papel central na culinária mediterrânica, especialmente na **cozinha alentejana**, sendo utilizados para **temperar carnes, legumes, sopas e molhos**, destacando-se pelas suas **propriedades aromáticas** e pela **versatilidade de uso**. **Espécies espontâneas** como os **espargos bravos** são colhidas na primavera e integram a **tradição alimentar local**.

O **pinhão**, proveniente do pinheiro-manso, e o **medronho**, fruto do medronheiro, são também **recursos característicos do montado**, tal como a **azeitona**, consumida diretamente ou transformada em **azeite**, produto essencial na **dieta mediterrânica**. Arbustos como a **murta**, a **esteva** e a **amora-silvestre** completam esta diversidade, reforçando a **importância ecológica, alimentar e cultural do montado**.

A **pecuária extensiva no montado** origina produtos de elevada qualidade, cuja **diferenciação** resulta, sobretudo, do **regime alimentar natural dos animais**. A raça suína alentejana (*Sus ibericus*), predominante no montado alentejano, destaca-se entre as raças autóctones portuguesas pelo número de efetivos e pela excelência da carne produzida. **Criado em liberdade durante 18 a 24 meses**, o **porco alentejano** alimenta-se de **bolotas, ervas e outros recursos do montado**, o que confere à sua carne um sabor característico e um perfil nutricional valorizado. A dieta rica em **bolota** torna as suas gorduras abundantes em **ácidos gordos monoinsaturados**, especialmente **ácido oleico**, benéfico para a **saúde** e responsável pelo **sabor distinto**. A **genética da raça** favorece ainda uma elevada **infiltração de gordura intramuscular**, contribuindo para a **suculência, textura e aroma únicos da carne** e dos **enchidos produzidos**. A carne do porco alentejano tem uma fama ancestral, gozando já de bom prestígio nos tempos do Império Romano. Até à **década de 1960**, o **porco da raça alentejana** era o principal responsável pelo **abastecimento de carne em todo o país**.

A carne de porco alentejano é certificada com denominação de origem protegida pelo despacho n.º 54/1999 – 11.03.1999. Segundo estudos recentes, ainda se podem encontrar na zona exemplares da **estirpe Rúbia**, uma das quatro identificadas há mais de 80 anos em todo o Alentejo, mas muito rara.

Podemos encontrar dois sistemas de produção de suínos, **a montanheira** e o **porco de chiqueiro** (abordados na descrição dos sistemas tradicionais agrícolas).

O **queijo de ovelha** (raça campaniça), como o queijo de Serpa e Serpa DOP, é elaborado com leite cru coalhado com flor de cardo (*Cynara cardunculus* L.). A base da alimentação dos ovinos são as melhores pastagens **dos montados que** emprestam as **plantas espontâneas e o restolho das searas da cerealicultura da região**, conferindo-lhe características únicas. Os queijos eram importantes no autoconsumo familiar, fonte excelente de proteína animal. Além de queijos **é tradição** elaborar um produto chamado **almece** e os requeijões, antes apenas autoconsumidos, mas agora com muita procura no mercado regional e nacional. A alta qualidade dos queijos de ovelha da região foi reconhecida pela criação da denominação queijos Serpa DOP. Recentemente, a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) atualizou o caderno de especificações do Queijo Serpa (tinha mais de 30 anos), com destaque para a introdução de **vários formatos intermédios e a inclusão do queijo velho com mais de 180 dias de cura**. Os berberes trouxeram uma raça, a Merina branca e preta, melhor produtora de lã e leite e com melhores carcaça.

Também de origem imemorial é a raça de **caprinos Serpentina** (derivado de Serpa - cidade sede do concelho). Do leite de cabra fazem excelentes queijos consumidos em fresco ou curados. Sendo famosos os *queijos de cabra do Guadiana* (mas pouco encontrados) em que usam o cardo como coágulo tal como é uso no fabrico dos queijos de ovelha. A base da alimentação dos caprinos é constituída pelos matos, existentes com alguma abundância, e pelas pastagens mais pobres. A carne de **cabrito do Alentejo** (Cabrito do Alentejo IGP – publicação em Diário da República – aviso nº9587/2005, 2ª série, 10.10.2005), é **obtida a partir de animais da raça Caprina Serpentina** ou de **cabrito proveniente de cruzamento com pai da raça Serpentina**.

O **montado** é ainda **propício à cultura de cereais** como trigo, cevada e aveia. O trigo, elemento central da dieta alentejana, é transformado em farinhas branca. Nesta região, aponta-se o uso de variedade tradicional de trigo, como trigo Barbela que é uma variedade tradicional portuguesa e usada como farinha integral - mais rica em nutrientes, embora menos leve. A **cevada**, com baixo teor de glúten, é **combinada com trigo na panificação**. A **aveia**, isenta de glúten e rica em valor nutricional, é consumida em flocos, farinha ou como bebida vegetal, sendo uma alternativa crescente aos cereais convencionais na alimentação atual.

O sistema extensivo do montado apresenta elevado potencial cinegético, acolhendo uma diversidade de espécies. Entre a caça maior, destaca-se os predadores javali, o saca-rabos, o ginete e a raposa. Na caça menor, o montado abriga perdizes, coelhos, lebres, rolas, patos-bravos e pombos. Existe uma rica tradição gastronómica associada à carne de caça, valorizada pelos seus sabores intensos e únicos, presente em pratos como estufados de javali ou coelho-bravo, canjas, empadas e arroz. Nutricionalmente, a carne de caça é magra, rica em proteínas, ferro, magnésio e vitaminas do complexo B, exigindo cuidados na confeção para manter a maciez. Atualmente, a caça entrou em declínio e onde existe desequilíbrio de raças. O javali (que come borrego), o sacarrabos (mangusto), a raposa, o ginete e o lince são responsáveis por não haver coelho, perdiz e lebre. Nos olivais intensivos, existem pragas como javalis e mangustos. Os tordos, acompanham o declínio dos granívoros (predadores de sementes) nesta região.

A riqueza florística do montado favorece a atividade de polinização por insetos, em especial pelas abelhas, permitindo a produção de diferentes tipos de mel. Destacam-se o mel multifloral, resultante da diversidade de espécies espontâneas e com um sabor complexo que reflete essa variedade, e os méis monoflorais, como os de rosmaninho e de urze, que se distinguem pela predominância de uma espécie floral específica, apresentando cor, aroma e perfil organolético característicos. Esta produção apícola evidencia a ligação entre biodiversidade, ecossistema e produtos de elevada qualidade.

O território em estudo representa como produtos certificados, de origem animal e vegetal na União Europeia, as seguintes DOP e IGP

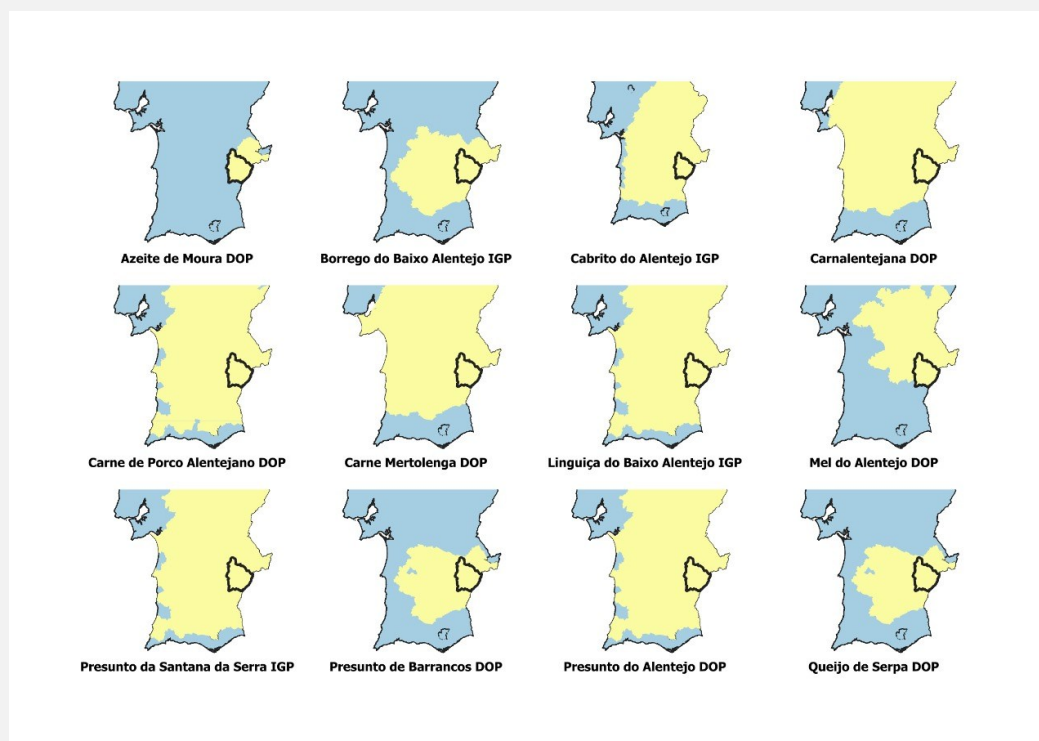


Figura 31. Património alimentar – DOP e IGP existentes no concelho de Serpa
 QGIS - software de Sistemas de Informações Geográficas
 Elaborado por Vagari

Os produtos DOP oriundos de pequenos ruminantes no Alentejo incluem essencialmente queijos e carne de borrego. Apesar do seu valor cultural e gastronómico, a valorização comercial tem sido historicamente moderada, embora com alguma melhoria recente. As DOP de queijo da região do Alentejo são: Queijo de Nisa DOP; Queijo Serpa DOP e Queijo de Évora DOP.

Tabela 2

Ano	Total de queijos DOP (ton)
2005	570 t
2015	690 t
2023	830

*Figura 32. Produção comercializada queijos DOP Alentejo
Fonte: DGADR. Dados de 2005, 2015 e 2023
Elaborado por Vagari*

A sua tendência é de um crescimento contínuo, embora modesto. A sua valorização no mercado interno e externo tem aumentado, mas ainda enfrenta desafios de escala e distribuição. No que diz respeito à carne de borrego com IGP no Alentejo temos o Borrego do Nordeste Alentejano IGP (a produção não abrange concelho de Serpa), o Borrego Baixo Alentejo DOP e o Borrego de Montemor-o-Novo IGP (a produção não abrange concelho de Serpa).

Tabela 3

Ano	Total de carne de borrego (DOP e IGP (toneladas))
2005	210 ton
2015	240 t
2023	265 t

*Figura 33 . Produção comercializada carne de borrego
DOP e IGP Alentejo
Fonte: DGADR – Dados de 2005, 2015 e 2023
Elaborado por Vagari*

A tendência desta carne teve um ligeiro e leve aumento. A carne de borrego IGP continua a enfrentar baixa valorização comercial, especialmente em comparação com carnes de outras espécies, devido a hábitos de consumo e custos de produção.

As DOP e IGP relacionadas com o porco de raça alentejana (excluindo a salsicharia) no Alentejo, incluem: presunto de barrancos/paleta de barrancos dop; presunto de campo maior e Elvas; paleta de campo maior e Elvas igp; presunto de santana da serra, paleta de santana da serra IGP; presunto do Alentejo e paleta do Alentejo DOP

Tabela 4	
Ano	Total de carne de porco alentejano (toneladas)
2005	1.100 ton
2015	1.350 ton
2023	1.800 ton

*Figura 34 . Produção comercializada carne de porco alentejano (apenas presunto)
DOP e IGP Alentejo
Fonte: DGADR – Dados de 2005, 2015 e 2023
Elaborado por Vagari*

Esta tendência de presunto do porco alentejano tem um crescimento expressivo, especialmente na carne curada. A carne de porco alentejano DOP e IGP tem beneficiado de maior notoriedade e exportação, refletindo-se na valorização progressiva.

No Alentejo, os produtos DOP de queijo têm registado crescimento lento, mas positivo, com desafios de escoamento e valorização face à concorrência de outros queijos nacionais. A carne de borrego DOP, embora valorizada em termos culturais, continua com baixos volumes e limitada valorização comercial. Em contraste, os produtos do porco alentejano (DOP/IGP) mostram forte crescimento, impulsionado pelo prestígio da raça suína, marketing e exportações

O património alimentar da Serra de Serpa e do Baixo Alentejo reflete uma herança cultural de raízes ancestrais, profundamente marcada pela dieta mediterrânica, reconhecida mundialmente por seu valor nutricional e dietético. A base dessa alimentação é tradicionalmente composta pela trilogia trigo, azeite e vinho, complementada por ingredientes e produtos específicos da região, como gordura (toucinho e banha), carne de porco alentejano, pão alentejano, e derivados de porco, que juntos configuram uma identidade gastronómica única.

A **produção de pão, elemento central na dieta local**, remonta a práticas tradicionais que envolveram a construção de fornos dispersos pelo território, utilizados tanto por comunidades rurais, quanto por pequenos produtores em fornos comunitários. Este **pão, com forma característica e sabor ácido**, é fundamental na preparação de pratos típicos como migas, açordas, sopas de pão, ensopados e vinagradas, além de ser ingrediente em diversas preparações doces e salgadas, como *pupias*, folar, tortas e merendeiros recheados com linguça. Historicamente, o cultivo do trigo foi estratégico na região, com iniciativas como o *Celeiro Comum de Serpa*, criado no século XVII para garantir o fornecimento de sementes aos pequenos agricultores. Apesar de dificuldades na produção local, especialmente devido às condições do solo, o cultivo de cereais secundários, como aveia e centeio, permanece relevante, sobretudo na agricultura de sequeiro, com práticas de rotação de culturas e pousio.

A influência árabe, desde o século VIII, deixou marcas profundas na gastronomia local, exemplificada pelo prato “**açorda**”, cujo nome deriva do árabe *tharīd*, refletindo uma cultura de aproveitamento eficiente de recursos simples, como pão duro, alho, azeite e ervas aromáticas. Estes ingredientes, além do azeite extraído de olivais tradicionais, do mel produzido por abelhas em colmeias tradicionais, e das ervas aromáticas (coentro, poejo, hortelã, salsa), constituem uma ligação ancestral com o ambiente natural e uma base para a culinária regional.

A **carne de porco de montanheira**, produzida por **sistemas tradicionais de criação extensiva**, é uma das referências mais emblemáticas do património alimentar, destacando-se a carne do porco alentejano, certificada com Denominação de Origem Protegida (DOP). Seus produtos derivados, como enchidos (chouriço, morcela, salpicão), representam a criatividade e o saber-fazer das comunidades locais, sendo produzidos com técnicas ancestrais que valorizam a qualidade da carne, especiarias locais e cura natural. Estes produtos funcionam como marcas de identidade territorial, muitas vezes protegidas por denominações de origem.

A carne de porco à alentejana assim como as alheiras de Mirandela ficaram, devido a certas características, associados a estas duas regiões apesar de terem sido amplamente confeccionadas praticamente de norte a sul do país. Ambas têm a mesma história e origem, ou seja o consumo e/ou simulação de carne de porco pelas populações muçulmanas e judias que resolveram ficar em Portugal, depois do édito de expulsão, e se converteram ou simulavam a sua conversão ao cristianismo.

Assim, no caso das alheiras, (enchidos em que em vez da carne e gordura de porco, proibida pela lei judaica e muçulmana, eram feitas com as carnes que houvesse à mão, nomeadamente de coelho, perdiz, pato, peru, galinha e vitela, acrescentava-se o miolo de pão e o caldo proveniente das carnes, temperava-se com alho, sal, pimenta ou *piri-piri*), estas populações não cristãs simulavam fidelidade à religião cristã com estes enchidos pendurados no fumeiro, enganavam os fiscais da Inquisição e os vizinhos, que pensavam que eram enchidos de carne de porco, obedecendo assim à proibição judaica de consumo de carne de porco.

Quanto à carne de porco alentejana, tratava-se de facto de um consumo não simulado por estas populações em que para se livrarem da suspeita e da respetiva denúncia à inquisição passaram a consumir tal carne de forma mais visível, criando o porco no curral á vista da restante população, matando o porco em locais públicos, na rua e no largo, convidando os vizinhos à matança. Deste modo, a tradição alentejana de criação anual do porco no curral, a matança do porco na rua, a distribuição de carne fresca de porco aos vizinhos, principalmente aqueles que não assistiram á matança teria tido as suas origens na necessidade de visibilidade entre estas comunidades e o consumo de carne de porco (em Vila Verde de Ficalho, existe a tradição “*serrabulha*”, a carne da matança do porco).

A **produção de queijos**, o queijo de Serpa e Serpa DOP, elaborado com leite de ovelha da raça campaniça e merina branca ou preta, constitui outro pilar do património alimentar, destacando-se pela sua textura e sabor únicos, resultado de processos tradicionais de cura e maturação. Além do queijo de ovelha, os queijos de cabra, feitos com leite de cabra Serpentina, também são altamente valorizados, especialmente os curados, que apresentam sabores intensos e aromas característicos, muitas vezes enriquecidos com o uso de coagulantes tradicionais como o cardo.

A **carne de cabrito**, obtida de raças como a Serpentina, é outra peça-chave na comida local, reconhecida pela sua qualidade e sabor delicado. A sua produção, baseada em pastagens naturais e manejo tradicional, garante autenticidade e valor nutricional, sendo protegida por uma indicação geográfica protegida (IGP). A **carne de borrego** e o sistema de criação, privilegia a alimentação em ambientes naturais, contribuindo para a sustentabilidade e preservação das raças autóctones, além de reforçar a ligação entre o produto e o território.

O porco alentejano, com carne suculenta e saborosa, é uma verdadeira herança cultural da região. A sua criação, que inclui o sistema tradicional como a montanheira e o porco de chiqueiro, promove uma atividade de criação extensiva que valoriza o ambiente natural e a sustentabilidade. Os produtos derivados, como torresmos, são consumidos como petiscos ou ingredientes em pratos tradicionais, reforçando a ligação entre a cultura alimentar e o território, muitas vezes protegidos por denominações de origem, representam a identidade e o saber tradicional das comunidades rurais.

A **transformação do património alimentar da Serra de Serpa**, de uma **comida de pobres** a uma **herança valorizada por elites e mercados**, reflete **processos de patrimonialização cultural**. Este fenómeno envolve a **certificação de produtos tradicionais**, a **criação de marcas de qualidade** e a **promoção do turismo gastronómico**, que contribuem para a **preservação das técnicas tradicionais** e para o **reconhecimento internacional da identidade local**.

A valorização dos produtos tradicionais, como **pão alentejano**, **queijos**, **enchidos** e **carnes certificadas**, tem despertado uma **procura crescente por consumidores** que buscam **autenticidade, qualidade e ligação ao território**. Este movimento incentiva os **agricultores e produtores locais** a **manterem práticas tradicionais**, garantindo a **continuidade do saber tradicional** que faz parte do **património imaterial da região**.

Este **património alimentar** é uma **expressão viva da história, cultura e identidade do Baixo Alentejo**. Desde pratos tradicionais como a **açorda**, às **técnicas de produção de pão, queijo, enchidos e carnes**, tudo revela uma **relação profunda com o território**, marcada por **práticas sustentáveis, saberes ancestrais** e uma **forte ligação às raízes culturais**.

A sua patrimonialização e valorização não só preservam estas tradições, mas também promovem o desenvolvimento económico e turístico da região, contribuindo para que o património alimentar continue a ser uma fonte de orgulho e identidade local.

11.1 Génese e desenvolvimento do sistema alimentar

A **génese do sistema alimentar** nesta Serra e em todo o Alentejo assenta em **práticas milenares mediterrânicas** (entre fatores ecológicos, sociais e culturais.) e num **ecossistema único: o montado**. O seu sistema **agro-silvo-pastoril**, típico do sul de Portugal, **configura o suporte ecológico e produtivo de muitos dos alimentos identitários do Alentejo**. Apresenta um **modelo agroalimentar profundamente enraizado na dieta mediterrânica**, com base na utilização sustentável dos recursos naturais do montado.

A **alimentação na região** é deste modo, um **reflexo de um sistema socioecológico secular**. Os seus **produtos alimentares**, de forte **expressão cultural e ecológica**, representam não só uma **herança do passado** como uma **oportunidade para um futuro alimentar mais sustentável e identitário**. A sua **preservação exige políticas públicas, educação patrimonial e apoio aos produtores locais**. Produtos como o **azeite**, o **pão artesanal**, as **ervas aromáticas**, a **carne dos pequenos ruminantes**, o **queijo** e o **porco de raça alentejana**, representam não apenas a **base nutricional da região**, mas também o seu **património identitário**.

A dieta mediterrânica, considerada Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO (2013), orientou profundamente os hábitos alimentares da região alentejana. A **tríade “azeite, pão e vinho”**, a par da utilização abundante de ervas aromáticas e o consumo moderado de carne, são reflexos dessa **herança alimentar milenar** (Bugalho *et al.*, 2011). A **agricultura tradicional** assentava em **sistemas extensivos**, associados à **rotação de culturas e ao pastoreio**. Os **saberes tradicionais das comunidades rurais** moldaram uma **culinária simples**, mas **rica em biodiversidade e sustentabilidade**. O próprio **montado** porta-se como um **ecossistema produtor de alimentos**.

Durante o **século XX**, a ruralidade alentejana enfrentou grandes desafios: **mecanização agrícola, êxodo rural e alterações nos padrões de consumo**. Apesar disso, **persistiram práticas tradicionais que garantiram a continuidade do património alimentar**. O ressurgimento do interesse por **dietas sustentáveis e produtos de origem local** trouxe nova **valorização à herança alimentar alentejana** (Moreira & Baptista, 2019).

A **comida alentejana** representa uma **expressão viva da identidade regional**, sendo reconhecida tanto pelo **uso racional dos recursos** como pela **valorização de produtos locais**. O **conceito de património alimentar** aplica-se plenamente à região, na medida em que engloba: i) **saberes e técnicas culinárias transmitidos entre gerações**; ii) **Produtos com certificação de origem, como o azeite, o porco alentejano e os queijos** e iii) **práticas ecológicas de produção, como a montanha e o pastoreio extensivo**. As valorizações gastronómicas em roteiros turísticos ajudam a preservar este património.

A **comida alentejana** será, porventura, uma **representante singular da identidade portuguesa**, atendendo a que o **Alentejo preserva uma autenticidade culinária rara em Portugal**. Em face da crescente homogeneização alimentar, a **comida alentejana** destaca-se como **possível último bastião da cozinha regional portuguesa em estado "puro"**, dada a sua profunda **conexão com o território e a sustentabilidade ecológica** (Medeiros, 2021)

O sistema alimentar provém dos produtos agropecuários do montado. O montado, como ecossistema complexo e multifuncional que combina árvores (sobretudo azinheiras e sobreiros), pastagens naturais e culturas temporárias (Pinto-Correia & Godinho, 2013), permite a produção integrada de:

- **Azeite** – derivado das oliveiras tradicionalmente cultivadas, o azeite alentejano possui Denominação de Origem Protegida (DOP) e desempenha papel central na dieta e economia local (Silva & Figueiredo, 2017).
- **Ervas aromáticas** – como o poejo, o tomilho, o orégão, o coentro e a hortelã, que conferem carácter à gastronomia local (Rocha, 2015).
- **Carne de pequenos ruminantes** – a produção extensiva de ovinos e caprinos permite o aproveitamento sustentável dos recursos forrageiros.
- **Queijo** – notadamente o queijo de Serpa e Serpa DOP, cuja produção artesanal reflete práticas ancestrais.
- **Porco de raça alentejana** – criado em regime extensivo, alimentando-se de bolota durante a montanha (outono-inverno), produz carne de elevada qualidade, como o presunto de santana da serra IGP e a paleta de santana da serra IGP, presunto de Barrancos, presunto de Campo Maior e Elvas, paleta de Campo Maior e Elvas IGP; presunto do Alentejo, paleta do Alentejo DOP. Serpa tem estes produtos de carne de porco certificada incluídos no seu concelho.

12 Sistema agro – silvo - pastoril do montado

O sistema agro silvo pastoril do montado é um dos mais emblemáticos exemplos e modelo sustentável de uso tradicional da terra no sul de Portugal. Na Serra de Serpa, localizada no antigo distrito de Beja, este sistema permanece como um testemunho vivo da interação histórica entre homem e natureza. Se o antigo distrito de Beja é um dos mais representativos dos sistemas extensivos em Portugal, no território proposto, concelho de Serpa e na sua Serra, existe um exemplo vivo deste sistema, único no mundo, o sistema agro-silvo-pastoril do montado.

É este sistema, ainda hoje mantido, que pode ser amplamente observado na Serra de Serpa. Naturalmente, as práticas associadas a tal sistema constituem elementos patrimoniais seculares encerrando importantes dimensões como sejam a histórico cultural, a económica e a da biodiversidade.

Em toda a região de Serpa, Barrancos e Mértola (Baixo Alentejo), o sistema agroflorestal de montado (que também se pode designar deste modo), com presença de sobreiro e azinheira e gado, existe forte multifuncionalidade.

A sua estrutura ecológica e funcional, apresenta uma tripla estrutura:

- **Estrato arbóreo:** dominado por sobreiros (*Quercus suber*) e azinheiras (*Quercus rotundifolia*), com densidades variáveis entre 15-40 árvores/ha (azinheiras) e 30-100 árvores/ha (sobreiros). Destacam-se os nascedios e juvenis (*machucos e chaparros*) como garantia da renovação natural.
- **Estrato arbustivo:** geralmente escasso para não competir com o estrato herbáceo. O controlo do mato é feito por corte mecânico ou instalação de pastagens.
- **Estrato herbáceo:** essencial para a produção pecuária. Pastagens naturais e semeadas alimentam ovinos e suínos, complementadas pelas bolotas e landes.

A **componente animal** é constituída pelo i) porco alentejano, alimentado com bolotas em regime de montanha, é o animal-símbolo do sistema; pela produção ovina e caprina que é central, com raças autóctones como campaniça, merina branca e merina preta e serpentina e pelos grandes ruminantes, mertolenga e alentejana.

Os bovinos são recentes. As explorações agrícolas associadas aos cobertos arbustivo e herbáceo do montado (originalmente o pastoreio da ovelha, posteriormente a criação do porco e do bovino, a cultura cerealífera, a apicultura, a caça e mais recentemente, a micologia e as ervas aromáticas), geram preocupação pela degradação potencial do arvoredo e do coberto vegetal (os bovinos são mais pesados), no entanto, desempenham um grande papel na herbivoria do montado. Este pastoreio *vacum* pode reduzir o risco de incêndio e aumento de biodiversidade, atendendo a que, diminuindo a biomassa nos ecossistemas e aumenta a proporção de plantas com flor (alimento disponível para insetos polinizadores) . Além disso, os solos ficam mais ricos em nutrientes.

Valor económico

- A cortiça e a carne de porco de montanha são os produtos de maior valor económico, com mercado consolidado e exclusivo. Tratam-se de duas produções com tradição histórica confirmada – a cortiça com produção industrial e mercado globalizado e o porco com marca protegida e reconhecida e que se distribuem de forma diversa no território do Alentejo. Outros produtos incluem queijo, mel, cogumelos, plantas medicinais, caça e turismo.

Valor patrimonial e identitário

- Os montados são paisagens culturais construídas ao longo de séculos. Integram a identidade das comunidades locais, com práticas herdadas como a extração de cortiça, o pastoreio, a caça e a apicultura. São também refúgios de biodiversidade, com mais de 130 espécies de vertebrados e 135 espécies de plantas por 1000 m² (WWF, 2008; Belo et al., 2009).

Caraterizado o sistema agrário (sistema agro-silvo-pastoril em montado) e em concomitância e interligação, observa-se ainda um mosaico composto por outros sistemas:

- Os sistemas tradicionais do bovino e do ovino;
- O sistema tradicional de montanha e cortiça;
- O sistema tradicional do olival (como pomar de sequeiro);
- O sistema extensivo mediterrâneo de culturas arvenses de sequeiro,

dado que estes e a sua evolução ainda são responsáveis pela estrutura (e transformação) da paisagem rural. São eles onde a atividade agrícola é multifuncional e as pessoas - criadores de porcos, pastores de ovinos e vacas, os “seareiros” são “fatores” da paisagem e do património natural e cultural.

13 Sistemas agrícolas tradicionais de grande e pequeno ruminante

Os **sistemas agrícolas tradicionais** de bovino, ovino e caprino foram aqui **preservados**, com as **comunidades rurais** dependendo da **produção desses animais** para **carne, leite e outros produtos**. O **pagamento elevado por cabeça de gado bovino** incentivou um **aumento do efetivo de bovinos** e **diminuição dos de ovinos e caprinos**. Logo, a **política agrícola** teve uma **influência decisiva na evolução da utilização da terra pelos sistemas de produção agrícola e pecuária de sequeiro** também nesta região do baixo Alentejo.

As **atividades pecuárias no montado** têm evoluído de forma a comprometer a **sustentabilidade ecológica do sistema**, marcado tradicionalmente pela **integração de espécies autóctones** como o **porco alentejano**, alimentado em regime extensivo, e **raças ovinas e caprinas adaptadas ao ecossistema mediterrânico**. A **crescente especialização na bovinicultura**, impulsionada por **incentivos das políticas agrícolas europeias**, tem agravado a **compactação dos solos** e **reduzido a regeneração natural**, ameaçando a **biodiversidade característica do montado** (Pinto-Correia & Mascarenhas, 1999).

A **substituição de raças tradicionais** por outras **mais pesadas** intensifica este impacto, revelando um **desajuste entre políticas públicas e setoriais** e a **complexidade ecológica e produtiva do sistema** (Simões *et al.*, 2017).



Figura 35 . Raça bovina garvonesa e o rio mira. Fotografia de **Ricardo Guerreiro**

14 Sistema tradicional montanheiro, de chiqueiro e cortiça

A **montanheira** é o nome que se dá à **criação do porco alentejano em regime de pastoreio nos montados**. Comem **erva, raízes, ovos e pequenos animais no período Inverno/ primavera** e a **engorda faz-se de outubro a fevereiro** com os **frutos das azinheiras (bolotas)** e dos **sobreiros (lande)**. No **verão** comem **cereais**.

A montanheira pratica-se quando se dispõe de área suficiente para praticar o pastoreio das varas (conjunto dos porcos em engorda) e adquire-se assim, a **área de montanheira** ([Figura 29](#)).

O **sistema de montanheira** implica um conjunto complexo de atividades e de **saberes muito apurados no manejo do gado**. As reprodutoras com as respetivas crias têm um manejo próprio, à parte do restante efetivo. Ficam em ambiente confinado e comem alimentos concentrados, como milho e cereais. O desmame dá-se quando os leitões têm 2 meses. Depois constituem efetivo com manejo independente, vão para a recria já podendo ir para o campo. Na primeira fase denominam-se bácoros, com cerca dos 10/12 meses denominam-se alfeires e são destinados uns para abate para carne fresca, com alimentação concentrada, outros vão para engorda em montanheira integrando as denominadas varas. As varas são constituídas por animais de 18 meses, em média. Há, portanto, **3 conjuntos independentes de animais geridos em separado**.

Contatadas as duas associações de criadores de porco alentejano (de Ourique e Évora) estima-se que a **intensidade de emprego de mão-de obra nos montados de sobre** varie entre **2,5 e 1,8 dias-homem por hectare** de superfície agrícola útil (dias Hora/ha), consoante o sistema produtivo seja mais ou menos intensivo. Estes valores tiveram em consideração a mão-de obra utilizada nos serviços adquiridos (**tiragem de cortiça e controlo de matos**), **guarda da propriedade** e **conservação de infraestruturas**.

No caso do **sobreiral** estima-se que a mão de obra utilizada na **extração de cortiça** seja **de 0,2 dH/ha** (dias-hora por hectare) Considerando toda a **área ocupada por sobreiro**, estima-se que o **valor global de emprego de mão-de-obra** varie entre **5 300 e 5 500 dH/ano**.

A **área de porco de montanha** (porco que pasta no montado) na Serra de Serpa é reduzida a **1 700 ha de montado de montanha**, atendendo à área de montado disponível na Serra (85 000 ha). Uma possível justificação poderá residir no facto de que a ACPA e a ANCPA contam apenas com quatro produtores associados, enquanto é expectável que existam muitos mais criadores na região da Serra.

A **montanha inserida no sistema agro-silvo-pastoril do montado**, é o primeiro sistema tradicional do porco e o outro presente é o **porco de chiqueiro**, ou seja, nas **pequenas unidades produtivas do tipo familiar**, não dispo de área suficiente de montado, a criação de porco faz-se em ambiente confinado, o chamado porco de chiqueiro. Este come bolotas que se apanham das azinheiras, restos das cozinhas, cereais como milho ou grão-de-bico e até a passa de figo.

Em qualquer dos casos os porcos quando são abatidos apresentam uma proporção assinalável de gordura que é transformada em **banha, torresmos ou toucinho** para consumo em fresco na **gastronomia regional, feijoadas e cozido de grão-de-bico, e cozido de couve**.

A produção de transformados é notável em quantidade e variedade. Uma característica dos enchidos deve-se a que **são curados evitando o fumeiro**, para tal usa-se a **massa de pimentão vermelho** que dá um sabor e uma cor que os distingue dos enchidos do resto do país. Existe uma gama significativa destes enchidos que são certificados, DOP e IGP. conforme [Figura 31..](#)

A **gestão das azinheiras** tem como principal objetivo a **produção de bolota** para a **engorda dos porcos em montanha e da lenha**. O objetivo principal da gestão dos **sobreiros** é a **produção de cortiça**, tirada em períodos médios de 9 anos



Figura 36. Porco alentejano. Herdade da Abóbada
Fotografia Actuar

A **criação do porco de montanha**, desenvolvida de forma muito ténue nos **séculos XVII e XVIII**, surgiu com grande vigor no **séc. XIX**. Mas a **peste suína africana**, nos **anos 60 do séc. XX**, veio comprometer a sustentabilidade da atividade pecuária e em consequência dos **montados de azinho**. Como consequência, **acelerou-se o processo de desertificação humana**, motivada por **migração interna e externa**, e com ela o **abandono progressivo de montes** e das pequenas aldeias.

No **primeiro decénio do séc. XX** Portugal tornou-se **o maior produtor mundial de cortiça** e detentor da maior área suberícola europeia. Hoje, Portugal detém **1/3 da superfície mundial ocupada com sobreiro** e **½ da produção mundial (Figura 3)**. Simultaneamente, Portugal fez um forte investimento na investigação em torno da cortiça e implementou os primeiros programas de fomento do sobreiral, com apoios financeiros públicos, tornando-se o primeiro transformador mundial de cortiça.

O **sobreiro e a azinheira** são **espécies protegidas** pela **legislação portuguesa** desde **2001**. Mas essa proteção não foi suficiente para travar a regressão da árvore em território português, motivada por **práticas erradas**, nomeadamente de **mobilização de solo** que danificam as raízes, e da **ocorrência de doenças**, ou a combinação das duas situações.



Figura 37. Trabalho de campo na Serra de Serpa.
Fotografia Actuar

14 Sistemas extensivos mediterrâneos - culturas arvenses de sequeiro

Nesta área de montado sob coberto dos sobreiros e das azinheiras, o sistema de produção privilegia as pastagens permanentes para aproveitamento agro-silvo-pastoril. Parecem estar orientadas para as vendas das produções e dedicar-se, complementarmente, à produção de forragens (vicia x aveia) e pastagens para alimentação animal no âmbito dos sistemas de produção agropecuários relatados anteriormente.



Figura 38 – Trabalhos de fenação. Vale do Poço
Fotografia Marcelo Borges

16 Leitura e análise da paisagem em campo

O estudo da dinâmica dos sistemas alimentares rurais requer, essencialmente, o trabalho de campo, pois é nesse contexto empírico que se constroem as hipóteses fundamentais sobre o funcionamento e organização do território. A análise deve ocorrer em dois níveis complementares: o local, onde se observam os elementos da paisagem e suas inter-relações, e o territorial, que permite compreender o conjunto de padrões e contrastes do espaço geográfico.

Segundo Magnoli (2002), “**a paisagem é um conjunto de formas espaciais cuja explicação remete à totalidade das relações sociais**”, reforçando a necessidade de uma observação integrada e multiescalar.

Ao nível local, a leitura da paisagem busca evidenciar as “**relações teóricas**” entre seus componentes, como a **organização espacial das comunidades** em torno dos cursos de água ou das habitações, formando **arranjos lineares ou concêntricos**. A partir dessa análise, torna-se possível reconhecer os distintos **espaços funcionais das comunidades**, identificar os **tipos de cultivos e criações animais presentes**, bem como avaliar a qualidade das infraestruturas existentes.

Os estudos realizados no concelho de Serpa exemplificam essa abordagem, evidenciando como o espaço agrário revela padrões socioeconómicos e ambientais interdependentes (Santos, 1996).

A nível territorial, utiliza-se o método do *transecto*— **um recorte/faixa linear no território** — para comparar diferentes pontos de observação. Esse recorte espacial, orientado no sentido Norte-Sul, permite identificar contrastes significativos na paisagem e levantar hipóteses sobre a sua evolução histórica e funcional. Conforme Becker (2005), é uma **ferramenta eficaz** para **visualizar transformações e permanências na organização do território**, relacionando **fatores ecológicos, sociais e produtivos**.

Por fim, o zoneamento regional, enquanto produto dessa leitura integrada, revela a articulação entre **elementos ecológicos e antrópicos de forma organizada**. Essa leitura da paisagem deve ser conduzida com base em critérios científicos e adaptada aos objetivos da pesquisa. A **delimitação do espaço geográfico**, longe de ser neutra, é uma **construção analítica**, necessária para descrever as diferentes “**paisagens agrárias**” e suas características geomorfológicas, climáticas, hídricas e humanas. Como destaca Raffestin (1993), “**o espaço é sempre uma produção social**”, o que implica compreender a paisagem como resultado de **múltiplas interações entre natureza e sociedade**.

O papel da paisagem na construção da identidade local e regional já havia sido enfatizado por Orlando Ribeiro, ao afirmar que a **paisagem atual, sendo resultado de transformações acumuladas ao longo do tempo, constitui um autêntico registo da memória coletiva** (Ribeiro, 1993). Essa abordagem confere à paisagem um **valor não apenas estético ou geográfico**, mas também **simbólico e cultural**, na medida em que expressa as **práticas, os modos de vida e as relações estabelecidas historicamente entre as comunidades e o território que habitam**.

No caso do território em estudo, como ilustra a Figura 12, trata-se de uma área que se estende de este a oeste, desde o Pulo do Lobo até à Serra de Ficalho, esta localizada na freguesia de Vila Verde de Ficalho, no concelho de Serpa. A Serra de Ficalho, conjuntamente com a Adiça, destacam-se por serem das poucas elevações à vasta e ondulada planície alentejana, alcançando altitudes de 400 a 500 metros. Essas elevações, ainda que modestas, adquirem importância geográfica e simbólica no contexto da paisagem regional.

A área em questão possui um formato trapezoidal e engloba diversas localidades que compõem a malha territorial do concelho de Serpa. Entre elas, destacam-se a freguesia de Pias, situada ao norte, bem como as aldeias Vale do Poço, Vales Mortos e Santa Iria e Vila Nova de São Bento, cada uma com suas especificidades culturais, sociais e ambientais. Essas localidades revelam uma ocupação territorial marcada por uma forte relação com os recursos naturais e pelas dinâmicas de ruralidade típicas do Alentejo

É importante ressaltar a dimensão transfronteiriça desta região, que faz fronteira com a Andaluzia, na Espanha. As vilas andaluzas vizinhas exercem influência sobre o território raiano, promovendo trocas culturais, econômicas e sociais que contribuem para a complexidade e riqueza da paisagem local. Assim, a paisagem não apenas reflete o passado, como também expressa as interações contínuas entre comunidades e espaço geográfico, funcionando como um elo entre a memória coletiva e as identidades contemporâneas.

A leitura da paisagem na Serra de Serpa, revela uma complexa articulação entre fatores ecológicos, históricos e socioeconômicos, refletidos em sistemas agrários profundamente marcados pelo uso tradicional da terra. O montado de azinho e sobreiro constitui um ecossistema emblemático da região, associado à criação extensiva de suínos em regime de montanha, atividade que ainda hoje sustenta a produção de **um dos alimentos identitários do território: o porco alentejano e seus derivados.**

Este sistema agro-silvo-pastoril é resultado de um **longo processo histórico de adaptação humana às potencialidades e limites do ambiente mediterrânico**, onde a **escassez hídrica e a fragilidade dos solos** impõem uma **gestão cuidadosa dos recursos naturais.**

A **paisagem agrícola e alimentar da Serra de Serpa** também é fortemente marcada pela **cerealicultura**, cuja importância econômica e cultural está ligada à própria construção simbólica da identidade alentejana. O **ciclo do pão**, desde o cultivo até o fabrico artesanal, revela a permanência de saberes tradicionais transmitidos entre gerações. A criação de pequenos ruminantes, como **ovelhas e cabras**, associada à produção de **queijo**, acrescenta diversidade ao sistema produtivo e reforça o **vínculo entre práticas agrícolas e produtos de qualidade reconhecida**. Tais atividades estão **fortemente condicionadas pelas características geomorfológicas, climáticas e hídricas da região**, o que confere **grande relevância à análise ecológica** na compreensão do território (Miguel, 2014)

O **latifúndio agrário**, enquanto estrutura fundiária predominante, moldou não apenas a **paisagem física**, mas também as **relações sociais e económicas do espaço rural**. A existência de grandes propriedades com baixa densidade populacional criou um modelo produtivo voltado para a **monocultura extensiva e o pastoreio**, contrastando com **práticas camponesas mais diversificadas e sustentáveis**, que ainda resistem em algumas parcelas da população rural. Por aqui, **o latifúndio é de média dimensão** (65 a 250 ha). A presença do **campesinato em Serpa**, ainda que **minoritária**, representa a **persistência de formas alternativas de ocupação e uso do solo**, baseadas na **policultura**, no **trabalho familiar** e na **valorização dos recursos locais** (Mazoyer & Miguel, 2014).

Nesse sentido, a análise da paisagem, entendida como registo material da história agrária local, torna-se essencial para o diagnóstico dos sistemas de produção, identificação das heterogeneidades espaciais e formulação de hipóteses sobre a evolução das práticas agrícolas. A partir de fontes primárias (observação direta, entrevistas, leitura da paisagem) e secundárias (cartografia, censos, bibliografia), foi possível propor um **zoneamento agroecológico preliminar** que revele os diferentes tipos de agricultura presentes, os modos de exploração do meio e os condicionantes ecológicos e sociais que moldam o território.

Assim, compreende-se que a paisagem agrícola e alimentar da Serra de Serpa não é apenas um reflexo do meio físico, mas uma construção histórica contínua, resultado do diálogo entre natureza e sociedade ao longo do tempo.

17 Leitura da paisagem em Vales Mortos

Foi a primeira paragem para observação da paisagem realizada pela equipa. Nas imediações de Vales Mortos, uma pequena e mítica aldeia da Serra de Serpa, a sua construção mais antiga é de construção tradicional onde a taipa é forte. O grão de xisto irregular presente, a presença de suficiente argila na terra de mistura são fatores que permitem uma melhor agregação da taipa.



*Figura 39. Vista dos arrabaldes de Vales Mortos. O montado da Serra de Serpa e colmeias
Foto de Marcelo Borges*

O **interior serrano é ondulado**, sendo entrecortado por várias pequenas ribeiras afluentes do Chança e pela ribeira de Limas que desagua no Guadiana. Os terrenos junto às margens destas ribeiras são normalmente mais acidentados.

Esta região de terrenos ondulados e clima seco é naturalmente favorável ao surgimento dos montados de azinho, mas a presença de zonas mais frescas nas margens das ribeiras permite a presença do sobreiro. Estão assim criadas as condições para a criação de **montados mistos com as duas espécies de quercíneas** referidas.

O gado que se encontra nestes pastos é bovino – mestiçado e as raças alentejanas com pouco significado, ovino – raça merina e campaniça e montado associado ao porco de montanha. A pastagem cerealífera sempre teve a importância que parece revelar-se na paisagem. Por outro lado, as pastagens ocupam todos os espaços que a topografia permite. Os suaves declives dos montes da serra não constituem um obstáculo às pastagens e à cultura cerealífera. Os agricultores parece bem equipados, principalmente, em ceifeiras, também em cercas e estábulos para tanto para bovinos como ovinos. Possivelmente, isso resulta das medidas de apoio da Política Agrícola Comum aos agricultores, mas não apenas disso; é indicador também – uma vez mais – da viabilidade do sistema agrário ali existente

18 Leitura da paisagem em Pias

O segundo ponto de análise foi a caminho de Pias. Conclui-se daqui que a pressão da ocupação do terreno é enorme e asfixiante. Aqui e ali, as três ou quatro quercíneas juntas e pontilhadas nas colinas como se vê na Serra, dão lugar a chaparros isolados e torcidos de dor por não terem companheiros. A Figura 11 apresenta um pormenor junto ao caminho para Pias, focando no contraste verde cinzento metálico do olival intensivo, do olival tradicional semi-intensivo e o ocre do montado.



Figura 40. Pormenor de novas abordagens da cultura milenar dos romanos e o montado.
Foto de Marcelo Borges

18 Leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho

Por aqui os novos aproveitamentos hidroagrícolas alentejanos não chegam a ter influência geográfica, mas instalaram-se áreas consideráveis de olival tradicional de sequeiro, onde anteriormente se cultivavam cereais de sequeiro. A Figura 26 A apresenta pormenor de olival tradicional alinhado e outro não alinhado. A Figura 26 B apresenta uma valência do olival tradicional (necessitam de valorização pela sociedade, porque grande parte desta situa-se em encostas dos montes da serra (quase de Ficalho) para as quais é difícil encontrar atividades alternativas lucrativas e economicamente sustentáveis. É o caso do olival tradicional de encosta, por vezes instalados em zonas de declive acentuado para os quais há que ter em atenção outras valências desta cultura.

Estes olivais representam um património cultural ímpar construído pelo Homem. A paisagem assim formada e a biodiversidade que lhe está associada são uma grande riqueza ambiental e cultural. Até à expansão dos olivais alinhados, na segunda metade do século XIX, a prática consistia na enxertia de zambujeiros ao redor das povoações.

Por aqui, sempre houve zambujeiros – um legado do bosque mediterrâneo ibérico que evoluiu para montado. Num contexto de alterações climáticas, estas variedades de oliveira, desenvolvidas ao longo de séculos pelos agricultores, constituem um importante património genético, dado que estas variedades estão normalmente bem-adaptadas, designadamente a escassez de água.



Figura 41. Momento 1 da leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho



Figura 42 . Momento 2 da leitura da paisagem em Vila Verde de Ficalho

Nesta zona de olival tradicional, os serviços do ecossistema associados, são simultaneamente benéficos para a produção agrícola (formação do solo, fotossíntese, renovação dos nutrientes), para o ambiente, por regularizarem os ciclos do ecossistema (sequestro do carbono e ciclo da água) e para a sociedade em geral, por prestarem serviços culturais associados ao lazer e ao turismo. Face às suas características de plantação e ao reduzido nível de aplicação de produtos fitofarmacêuticos, estes tipos de olival tradicional têm, em geral, grande valor para a salvaguarda da biodiversidade das áreas que ocupa.

As oliveiras centenárias que se encontram na serra e até na Cidade de Serpa, com os seus troncos moldados pelo tempo, os olivais de encosta desalinados, os muros e muretes de pedra solta e posta, para sustentação “personalizada” das terras, a associação dos olivais a plantas endógenas ou nativas (estevas, aroeiras e rosmaninhos, lírios, orquídeas e rosa-albardeira) são, todos eles, elementos importantes para compor o mosaico de pontos de interesse cultural nesta zona da serra.

A leitura da paisagem realizada permitiu definir 2 rotas (nº 1, nº 2), explanadas abaixo, onde se pode verificar os diferentes sistemas agrícolas. Posteriormente avaliou-se nessas rotas o potencial turístico em termos cénicos da paisagem e em termos de oferta turística. Para isso foram recolhidos e escolhidos os empreendimentos que constituem a oferta encontrada, complementados com visita de campo.

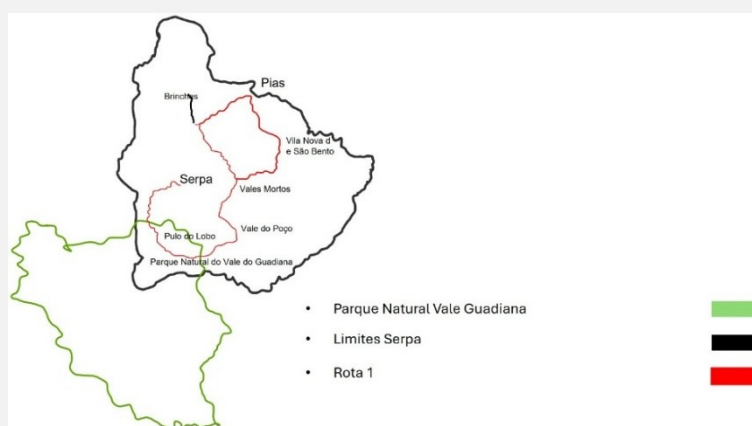


Figura 43. Trajeto utilizado para realizar a leitura da paisagem da Serra de Serpa Rota 1.

Elaborado por Vagari.

Percurso: Serpa, Pulo do Lobo, Vales Mortos, Vale do Poço, Vila Nova de São Bento, Pias, e regresso à cidade de Serpa.



Figura 44. Trajeto utilizado para realizar a leitura da paisagem da Serra de Serpa Rota 2.

: Elaborado por Vagari

Percurso: Cidade de Serpa, Estrada IP8, Vila Verde de Ficalho, Vila Nova de São Bento, Vale do Poço, Vales Mortos, Santa Iria, Serpa e Pias.

Portanto, a Serra de Serpa foi dividida, no âmbito desta análise, entre uma parte a norte da IP8 e outra a sul desta estrada e em 2 zonas: área com montado puro (zona1); áreas agrícolas relativamente maiores com influência do plano de rega do Alqueva (zona 2); representando deste modo, o sistema agro silvo pastoril do montado, as culturas irrigadas e o olival tradicional de sequeiro na zona de Vila Verde de Ficalho



Figura 40 - Corte realização da leitura da paisagem da Serra de Serpa - orientação norte sul.
Elaborado por Vagari

As observações e as entrevistas com atores locais, permitiram estabelecer as hipóteses de desenvolvimento histórico. De seguida, a descrição das zonas definidas

Zona 1. Área com culturas irrigadas

A área em questão caracteriza-se por uma forte presença de olival intensivo de regadio, uma prática agrícola que visa otimizar a produção de azeitona de forma rápida e rentável. Este sistema surge como uma resposta aos desafios enfrentados pelo desenvolvimento convencional de quadros de plantação em grande escala, procurando solucionar as limitações de rentabilidade e o período de retorno mais longo associados às técnicas tradicionais. Por conseguinte, o olival intensivo de regadio nesta área é resultado de uma combinação de fatores económicos, políticos e ambientais, que promoveram uma agricultura mais moderna, porém também mais dependente de fatores de exploração externos e de uma gestão intensiva dos recursos hídricos e produtivos. Essa realidade levanta questões importantes sobre a sustentabilidade a longo prazo dos agro-ecossistemas locais, bem como sobre o equilíbrio entre desenvolvimento económico e preservação ambiental e social.

Zona 2. Áreas de montado puro

A média das herdades e dos terrenos é relativamente baixa (45 a 86 ha), comparada com a estrutura fundiária do latifúndio alentejano, a área média destas explorações era de 269 ha em 2009. A paisagem despovoada e severa desdobra-se na vastidão do horizonte em amplas ondulações monotónicas de terrenos arcaicos de cor amarelada e xistosos, delgados, as quercíneas em grupo de três ou quatro, aqui e ali apiários, imensos montados de sobre e azinho, cobertos de vegetação arbustiva espontânea – esteva, giesta, carqueja, onde deambulam bovinos; ovinos e caprinos e porco de montanha.

20 Análise ao sistema agrário

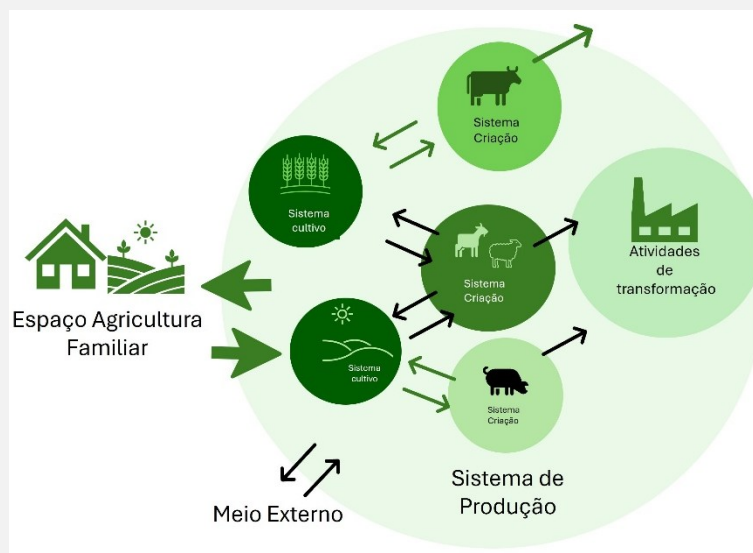


Figura 41 – Representação esquemática e múltiplas interações – exploração agropecuária na Serra de Serpa.
Elaborado por Vagari.

O sistema agro silvo pastoril do montado, presente na Serra de Serpa, no concelho de Serpa, no Baixo Alentejo, representa uma das expressões mais emblemáticas da interação entre práticas agrárias tradicionais e os ecossistemas mediterrânicos.

Este sistema, resultado de séculos de coevolução entre atividades humanas e meio natural, articula de forma sustentável a produção animal, vegetal e florestal em paisagens caracterizadas por grande diversidade ecológica e cultural.

Segundo Paul Vidal de La Blache (1954), “**o homem não atua fora do meio, mas em permanente interação com ele**”, ideia que se manifesta claramente neste modelo de uso da terra.

O montado é, assim, um exemplo vivo da capacidade adaptativa das comunidades rurais, refletindo um tipo de agricultura historicamente constituído e geograficamente localizado (Mazoyer & Roudart, 2010).

Na Serra de Serpa, o montado abriga múltiplas atividades produtivas que garantem não só a subsistência das populações locais, mas também a manutenção da biodiversidade e do equilíbrio ecológico

Entre os principais produtos associados a este sistema destacam-se o **porco alentejano criado em montanha**, alimentado com bolota, cujo ciclo produtivo resulta em produtos de elevada qualidade como o presunto e o enchido, e os **pequenos ruminantes** (ovinos e caprinos), cujo leite dá origem ao tradicional queijo artesanal da região, o **queijo Serpa**. A existência de duas queijarias e duas salsicharias locais, com integração parcial da produção primária, ilustra a ligação entre produção e transformação alimentar no território.

A este conjunto produtivo somam-se a **extração de cortiça dos sobreiros**, a **fenação**, o **cultivo de cereais** (trigo e cevada), o **fabrico do pão**, o **azeite proveniente de olivais tradicionais** e a **recolha ou cultivo de ervas aromáticas**, todos eles produtos com forte ligação à dieta mediterrânica, reconhecida como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Contudo, apesar do seu valor ecológico, social e económico, o sistema do montado enfrenta múltiplas ameaças que comprometem a sua sustentabilidade.

Entre os fatores limitantes destacam-se a degradação do solo, a desertificação, o abandono agrícola, o envelhecimento da população rural e as alterações climáticas, que afetam o equilíbrio hídrico e a produtividade do ecossistema.

A reconstituição da evolução e diferenciação dos sistemas agrários nesta região evidencia momentos de apogeu e declínio, ligados tanto a mudanças técnicas e económicas quanto a pressões ecológicas (Miguel & Mazoyer, 2014). Para além disso, a intensificação agrícola e florestal, impulsionada por lógicas de mercado, tende a substituir os usos tradicionais por monoculturas ou práticas não integradas, gerando perda de resiliência e homogeneização da paisagem.

A **preservação do montado da Serra de Serpa exige**, portanto, uma abordagem integrada de desenvolvimento rural, assente no diagnóstico realista das suas unidades de produção e na promoção de inovações tecnológicas adaptadas às condições locais. Tal como defendem Miguel (2014) e Mazoyer & Roudart (2010), é **essencial identificar os fatores ecológicos e socioeconômicos que limitam a produção**, promover **políticas públicas que favoreçam a permanência da agricultura familiar, valorizar os saberes locais** como forma de garantir a transmissão inter geracional do conhecimento e uma **aposta na multifuncionalidade da produção agropecuária no turismo sustentável**.

Além disso, é fundamental reforçar o papel do montado como **fornecedor de serviços de ecossistemas**, elemento estruturante da paisagem e componente essencial de uma economia circular e sustentável no espaço rural alentejano

21 Análise qualitativa dos criadores de gado e transformadores de alimento

A economia rural antiga desta área, que ainda hoje se mantém em grande medida, assentava em dois elementos fundamentais: acima de tudo o pastoreio e a criação de gados graúdo, miúdo e do ar), que a extensão dos baldios e dos prados naturais tornava possível, e que se apoiava em razões de carácter geográfico, histórico e social; em segundo lugar a cultura cerealífera – principalmente o trigo.

Os bovinos na Serra reciclam os nutrientes do campo e, sobretudo, transferem nutrientes do montado. Além de se alimentarem de estrato arbustivo e do restolho do montado, são para engorda. Os criadores de gado de engorda de raça mestiçada, logo, bovinos de corte, vendem para os matadores de Beja e Évora.

O pastor de cabras de cabras, Manuel Ferro, sem terra, herdeiro da figura etnográfica maior, com rebanho de cabras (*cerca de oitocentas serpentinas*). A raça Serpentina está como a ovelha campaniça, salva de extinção.

Descreve-se de seguida, as quatro empresas agroalimentares.

- A **queijaria Silvestre**, situada no Monte Sobreira Formosa, em Vale do Poço, constituída em 2014-01-24, onde as características do queijo de ovelha e cabra são atribuíveis em grande parte ao leite e, portanto, à forma tradicional do maneio das ovelhas (sob coberto e restolho do montado), mantendo um forte cariz tradicional, onde as guardiãs do saber tradicional, a **Elsa e a Susana**, são verdadeiras embaixadoras da Serra de Serpa. Estas mulheres são guardiãs de um saber de séculos que perpetua as características únicas de um dos queijos mais apreciados.
- A **queijaria Guilherme** iniciou a sua atividade em 2001, dando seguimento a uma tradição familiar no fabrico artesanal de queijo, com leite de ovelha (DOP) e cabra. Sendo uma empresa dinâmica, tem vindo a inovar no desenvolvimento e apresentação periódica de novos produtos. A Serpa Carnes é uma marca de charcutaria tradicional alentejana de porco preto, e está ligada à Queijaria Guilherme através da Vale de Faia – Charcutaria Tradicional, Lda. que é uma empresa do grupo. A história do empresário **José Guilherme** é muito comum, mas muito significativa, um curso profissional de agroindústria numa escola profissional conduziu o jovem aluno à transformação de uma queijaria caseira numa pequena unidade industrial. A inovação também aparece com queijo, poejo; alecrim e rosmaninho.

- Na zona de atividades económicas, em Vila Nova de São Bento, situa-se a empresa familiar **Paladares Alentejanos** e desde janeiro de 2009, dedica-se à comercialização e transformação de Porco Preto Alentejano. Com base no conhecimento ancestral de produção de enchidos de porco desta zona raiana do Baixo Alentejo, produz produtos de qualidade e baixo teor de sal, com uma breve exposição ao fumo de lenha de azinho e uma cura prolongada com rigoroso controlo de temperatura e humidade relativa e com total respeito pelos mais exigentes conceitos de segurança alimentar. Identificada a mulher inovadora e empreendedora, **Maria Barroso** e o pai **José Manuel Barroso**.
- A padaria Pereira, Práticas e Costumes, Lda, localizada na aldeia de Vales Mortos e representada pelo proprietário e **padeiro Paulo Gonçalves**, atua há 12 anos na região, realizando entregas de pão seis dias por semana, abrangendo as localidades de Mértola e Serpa. Situada junto à estrada regional ER 265, a padaria destaca-se pela recetividade à inovação, incorporando práticas modernas na sua panificação. Além de servir a comunidade local, a padaria desempenha um papel importante ao acolher emigrantes timorenses que buscam melhores oportunidades de trabalho, uma vez que, devido à escassez de oportunidades no seu país de origem, estes trabalhadores encontram na padaria uma porta de entrada no mercado de trabalho português, reforçando assim o seu carácter de espaço de integração e solidariedade na região.

22 Análise do setor do turismo

Em Portugal não existe nenhuma zona protegida com área significativa de montado, estando, por isso, dificultada a análise dos fluxos turísticos relacionados com a presença de montados.

A dificuldade de abordagem da relação turismo/presença dos montados, está relacionada com o facto da procura de determinada região ser motivada pela presença, em simultâneo, de inúmeros fatores de atração, nomeadamente a diversificação do património histórico, os elementos diferenciados ao nível da paisagem, da fauna e da flora, assim como da riqueza gastronómica e de outros elementos que estimulem a procura.

Entretanto, socorremo-nos de um estudo de Pedro Jesus (2002) num concelho limítrofe - Mértola, que fornece elementos muito interessantes que permitem caracterizar a procura turística em meio rural e, por outro lado, dá pistas que esclarecem **o papel dos montados** como **fator de atração da região**.

Assim, o estudo revela que os turistas que procuram este concelho são, na sua grande maioria, originários dos grandes centros urbanos, com um rendimento familiar superior a 1 000 euros por mês e, em 34% dos casos, superior a 2 500 euros por mês. As visitas, que foram realizadas de preferência em férias e fins de semana, tinham como motivo principal a possibilidade de descansar, **apreciar a tranquilidade do lugar, os valores da paisagem, as tradições e a gastronomia**, enquanto, para caçar, apenas corresponderam 14% das visitas.

Neste espaço pretende-se avaliar a capacidade do setor turístico para valorizar o património alimentar da Serra de Serpa e envolver os produtores de alimentos tradicionais nesse processo.

Para essa avaliação far-se-á uma análise quantitativa e qualitativa, baseada nos dados estatísticos disponíveis, da evolução recente do setor, conjuntamente com os resultados das entrevistas com operadores turísticos locais que se destacam por oferecer produtos de qualidade e valorizar o sistema alimentar local.

O concelho de Serpa, tem vindo a consolidar-se como um destino turístico de referência na região, graças ao seu **património cultural, natural e gastronómico**. Segundo dados do Turismo de Portugal referentes a 2023, o setor apresenta sinais de recuperação e crescimento após os efeitos da pandemia de COVID-19.

De acordo com o relatório oficial do Turismo de Portugal (2023), o número de dormidas em alojamentos turísticos no Baixo Alentejo totalizou aproximadamente 1,2 milhões, registando um crescimento de 8,5% face a 2022. Especificamente em Serpa, os dados da Pordata indicam que, em **2023**, o número de dormidas foi de cerca de **150 mil**, representando um aumento de 10% em relação ao ano anterior. Para 2024, as projeções indicam um crescimento adicional de aproximadamente 12%, refletindo uma **maior procura por experiências autênticas na região**.

Segundo o INE e dados do Turismo de Portugal, em 2023, Serpa contava com cerca de **45 estabelecimentos turísticos**, incluindo hotéis, pousadas e alojamentos locais. Para 2024, esse número manteve-se estável ou registou um ligeiro aumento de 2%, com previsão de atingir cerca de 46 unidades.

Os **proveitos** totais no **setor turístico** do Baixo Alentejo atingiram aproximadamente €85 milhões em 2023, um crescimento de 9% face a 2022, segundo dados do Turismo de Portugal. Em **Serpa**, estima-se que os proveitos tenham atingido cerca de **€8 milhões**, com uma tendência de crescimento de 11% para 2024, impulsionada pelo aumento da procura e pela diversificação da oferta.

Dados do INE e da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo indicam que, em 2023, existiam cerca de 25 empresas de animação turística na região, responsáveis por atividades culturais, passeios e eventos tradicionais. No concelho de Serpa, não existe essa aposta na diversificação da oferta de experiências.

Segundo dados do INE, o setor da restauração em Serpa conta com cerca de 80 restaurantes em 2023. Para 2024, verifica-se um aumento de 5%, refletindo a crescente procura por gastronomia local, especialmente pratos, como a carne de porco à alentejana e a carne de borrego.

O setor do turismo em Serpa destaca-se por uma forte aposta na valorização do património cultural, natural e gastronómico, alinhada com o plano estratégico de desenvolvimento do Baixo Alentejo, promovido pela Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMAL). A oferta turística centra-se na preservação do património material, como o castelo de Serpa, e imaterial, como o cante, além de promover a comida alentejana e a biodiversidade do ecossistema do montado, que proporciona experiências únicas de contacto com a natureza.

Este setor tem um impacto positivo na economia local, contribuindo para a geração de emprego, o desenvolvimento sustentável e a valorização das tradições. Os turistas procuram experiências autênticas, incluindo visitas culturais, festivais tradicionais, degustação de produtos locais e atividades ao ar livre. Entrevistas a operadores de alojamento e restauração revelam um reconhecimento da importância do turismo para combater o despovoamento, especialmente em territórios isolados e genuínos, onde o setor pode atuar como um motor de retenção e atração de residentes.

No âmbito da produção alimentar, há orgulho na valorização de produtos tradicionais, com algumas cadeias curtas de abastecimento que conectam produtores locais aos estabelecimentos turísticos. Contudo, dificuldades na produção de certos ingredientes, como o trigo barbela, evidenciam a necessidade de fortalecer a capacidade produtiva local para manter a ligação entre a comida e a origem dos alimentos.

Apesar do potencial, há limitações na oferta de animação turística e na promoção do território, devido à escassez de mão de obra especializada e à insuficiente rede de atividades que valorizem o património alimentar e natural. Os empreendimentos turísticos, sobretudo os de menor dimensão, tendem a oferecer uma experiência mais básica, com pouca diferenciação, e mais ligada ao enoturismo.

O turismo em Serpa é visto como uma ferramenta essencial para revitalizar o território, promover a sua identidade e valorizar o património, mas requer uma estratégia integrada de desenvolvimento que envolva a capacitação de recursos humanos, o fortalecimento da produção local e a criação de itinerários que explorem a riqueza natural do montado e cultural da região.

22.1 Como é que a paisagem agrícola e alimentar, integrada numa perspetiva de turismo sustentável, pode contribuir para a preservação da identidade e autenticidade da gastronomia local, promovendo o desenvolvimento do turismo gastronómico através das paisagens alimentares e tornando o património alimentar, um ativo diferenciador na valorização e promoção da marca dos destinos?

A **alimentação** desempenha um papel fundamental no turismo, sendo uma **experiência emocional e cultural** que enriquece a **visita ao destino** (Ellis et al., 2018; Cunha *et al.*, 2023). O turismo gastronómico, em crescimento, promove a **diversificação de mercados** e **valoriza a identidade local ao integrar produtos, tradições e paisagens alimentares** (Hall, 2020; Mason & Paggiaro, 2012). Essas **paisagens alimentares** refletem a **cultura** e o **modo de vida do território**, contribuindo para a **autenticidade e diferenciação dos destinos turísticos** (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016b).

A **experiência gastronómica** envolve atividades como **degustar, cozinhar e adquirir produtos locais**, fortalecendo a **ligação entre turistas, comunidades e territórios** (Park et al., 2021; Chen & Huang, 2016). Os **viajantes** buscam **experiências autênticas**, interação com comunidades e **aprendizagem cultural**, o que reforça a importância de preservar a identidade gastronómica do local (Kattiyapornpong et al., 2022).

A **gastronomia**, ao valorizar **alimentos tradicionais e paisagens únicas**, atua como um **ativo na promoção da marca do destino**, fortalecendo a sua **imagem e orgulho local** (Berbel-Pineda et al., 2019; Zhang et al., 2019). Além disso, a autenticidade percebida nos alimentos e no ambiente é essencial para criar **memórias positivas e diferenciadoras** (Lego Muñoz & Wood, 2009).

A gastronomia contribui para o desenvolvimento sustentável, gerando impactos económicos e sociais positivos às comunidades locais, ao mesmo tempo em que reforça a sua identidade e atratividade (Williams et al., 2019). Deste modo, a **preservação das paisagens alimentares** e a **valorização do património gastronómico** são **estratégias essenciais para fortalecer o turismo sustentável e competitivo**.

Turismo gastronómico

A relação entre paisagem agrícola, alimentação e turismo sustentável é fundamental para a valorização dos territórios. O **turismo gastronómico**, enquanto **expressão cultural**, promove a **preservação da identidade e autenticidade local** ao valorizar tradições, receitas e modos de produção tradicionais (Jiménez-Beltrán et al., 2016; Bessière, 2013). Segundo Hall e Mitchell (2005), este tipo de turismo envolve **visitas a produtores**, festivais e locais de degustação, sendo uma porta de entrada para **experiências culturais autênticas**.

As paisagens alimentares, que incluem produtos típicos e espaços de produção, contribuem para a diferenciação e valorização dos destinos, reforçando a sua marca e identidade (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016). Essas paisagens funcionam como **símbolos culturais** que refletem a **história** e as **tradições do território** (Zhang et al., 2019). Além disso, o património gastronómico, enquanto **memória coletiva**, enriquece a imagem do destino e reforça a sua autenticidade (Seyitoğlu & Ivanov, 2020; Lin et al., 2011).

A centralidade da autenticidade é reconhecida como elemento-chave na atração de turistas, que buscam **experiências imersivas e genuínas** (Suntikul et al., 2020). Logo, o turismo gastronómico não só promove o **desenvolvimento económico e social das comunidades locais**, como também reforça a sua **identidade cultural**, contribuindo para a **sustentabilidade dos territórios** (Jiménez-Beltrán et al., 2016; Mason & Paggiaro, 2012).

Autenticidade

A autenticidade das experiências gastronómicas pode ser entendida sob diferentes perspetivas: objetiva, construtiva e existencial (Wang, 1999). Para Sims (2009), a autenticidade dos alimentos locais reflete o património cultural do destino, sendo considerada **objetiva quando produzida localmente, construtiva na relação social com o território, e existencial na experiência pessoal do turista**, promovendo **ligação emocional e co-criação** (Ellis et al., 2018).

A **perceção de autenticidade** influencia significativamente a **satisfação**, a **lealdade** e a **intenção de revisita dos turistas** (Zhang et al., 2019; Chang et al., 2021). Assim, as paisagens alimentares e o património gastronómico funcionam como **símbolos culturais que diferenciam destinos**, contribuindo para a sua valorização e fortalecimento de marca (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016).

Apesar dos processos de globalização, a **valorização da autenticidade permanece central na experiência turística**, sendo um elemento-chave na sustentabilidade e na diferenciação dos territórios (Hughes, 1995; Gupta & Sajani, 2020).

Experiência gastronômica

A relação entre **paisagem agrícola, gastronomia e turismo sustentável** é essencial para a **preservação cultural** e o desenvolvimento territorial (Jiménez-Beltrán et al., 2016). O turismo gastronômico valoriza **patrimônio, tradições e produtos locais**, contribuindo para a **autenticidade e identidade do território** (Bessièrre, 2013).

As experiências gastronômicas, descobertas pelos viajantes atuais, envolvem **interação com paisagens alimentares e comunidades locais**, promovendo autenticidade e memórias duradouras (Chen & Huang, 2016; Kattiya pornpong *et al.*, 2022). A autenticidade, entendida como conexão com **aspectos culturais, históricos e sensoriais**, aumenta a **satisfação** e a **lealdade do turista** (Ellis et al., 2018; Zhang *et al.*, 2019).

A **narrativa do alimento** reforça o sentido de **localidade**, promovendo **maior proximidade com a cultura e a natureza** (Park *et al.*, 2021). Experiências autênticas estimulam emoções positivas, envolvimento e o **reconhecimento do patrimônio cultural imaterial**, fortalecendo a marca do destino (Suntikul et al., 2020; Lee, 2023).

Assim, **paisagens alimentares e patrimônio alimentar** funcionam como **ativos estratégicos** na promoção da **identidade** e na **diferenciação dos destinos turísticos**, contribuindo para a **sustentabilidade cultural e econômica** (Jiménez-Beltrán *et al.*, 2016).

Paisagens alimentares

O conceito de **paisagem alimentar**, emergente na literatura científica desde meados da década de **1990**, tem ganho crescente relevância enquanto **ferramenta analítica** para compreender a **interligação entre alimentos, territórios e culturas**. Traduzido do termo original **foodscape**, representa uma síntese entre a **realidade biofísica** e a **dimensão simbólica da alimentação**, sendo um recurso estratégico na **valorização turística e desenvolvimento sustentável dos territórios** (Vonthron *et al.*, 2020; Mackendrick, 2014).

No contexto do turismo, a paisagem alimentar adquire um significado particular: ela transforma **o território** num espaço de **experiências sensoriais e culturais**, permitindo **aos visitantes vivenciar práticas alimentares autênticas e socialmente enraizadas**. Este processo promove uma **relação simbiótica** entre **visitantes e comunidades locais**, reforçando **identidades culturais** e **valorizando o património imaterial** (Zhou, 2022). A gastronomia, neste âmbito, **não é apenas consumo**, mas **expressão identitária e prática quotidiana**, passível de ser **interpretada e experienciada** como **produto turístico**.

O turismo gastronómico, ao **valorizar ingredientes locais, modos de confeção tradicionais e saberes transmitidos entre gerações**, atua como **agente de preservação da autenticidade alimentar** e da **memória coletiva**. Esta valorização contribui para diferenciar destinos turísticos, tornando a **identidade alimentar um ativo estratégico na construção e promoção da marca territorial** (Zhu *et al.*, 2022; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2019).

As **paisagens alimentares**, enquanto articulação entre **práticas agrícolas, cultura e consumo**, permitem uma **leitura integrada das dinâmicas sociais, ecológicas e económicas do território**. Constituem-se, assim, como **instrumentos de planeamento e estruturação de experiências turísticas sustentáveis**, promovendo cadeias de valor locais, justiça social e resiliência ecológica (*Foodscares for People and Nature*.TNC, n.d.). A sua análise comporta múltiplas abordagens – espaciais, socioculturais, comportamentais e sistémicas – que revelam a complexidade dos sistemas alimentares e a sua implicação direta na qualidade da experiência turística (Vonthron *et al.*, 2020).

Neste sentido, o **turismo gastronómico** torna-se **motor de desenvolvimento territorial e de reforço da coesão social**, ao mesmo tempo que alimenta a construção de uma **narrativa identitária sustentável**, capaz de projetar internacionalmente os valores, as tradições e os modos de vida locais.

Gestão estratégica dos destinos

A crescente valorização das paisagens alimentares e agrícolas no contexto do turismo sustentável resulta da sua capacidade de integrar **práticas ecológicas, saberes locais e identidade territorial**. Estas paisagens representam não apenas **o espaço físico de produção e consumo**, mas também a **expressão cultural e simbólica das comunidades que nelas vivem** (Vonthron *et al.*, 2020). No turismo, este conceito adquire relevância ao **transformar alimentos e práticas alimentares em experiências imersivas** que reforçam o **sentido de lugar**, promovem a **sustentabilidade** e impulsionam o desenvolvimento local (Zhou, 2022).

O turismo gastronómico emerge, assim, como instrumento eficaz na preservação da **autenticidade culinária**, assegurando a **transmissão de patrimónios alimentares** enquanto **elementos identitários**. Através da **valorização de produtos endógenos, técnicas tradicionais e narrativas associadas**, este tipo de turismo fortalece a **coesão social** e a **diversidade cultural** (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2019).

Neste cenário, a **paisagem alimentar** torna-se também um **recurso estratégico na gestão da marca dos destinos turísticos**. A **gastronomia**, enquanto componente distintiva, tem potencial para gerar uma imagem de **destino autêntico e memorável**, reforçando a competitividade face a uma oferta globalizada (Castillo-Villar, 2020). A construção de uma **marca territorial** eficaz exige, contudo, coerência entre a **imagem projetada** (construída pelos agentes locais) e a **imagem percebida** (recebida pelos visitantes), ambas influenciadas por fontes de informação diversas, desde campanhas promocionais até recomendações pessoais (Lai *et al.*, 2019).

Literatura científica atual tem revelado indícios crescentes de que a **imagem alimentar** influencia decisivamente as **motivações de viagem** e a **intenção de regresso**, sobretudo entre turistas motivados pela **descoberta gastronómica** (Ding *et al.*, 2022). Neste sentido, práticas como a **gastrodiplomacia** ganham relevância, posicionando a **gastronomia** como **vetor de comunicação cultural, desenvolvimento económico e reconhecimento internacional** (González, 2021).

A conjugação entre **paisagens alimentares, autenticidade gastronómica e estratégias de branding** oferece, portanto, um **caminho promissor para destinos** que desejem afirmar-se de forma sustentável, **valorizando os seus recursos únicos** e promovendo **experiências significativas para residentes e visitantes**.

Contributos das paisagens alimentares para o desenvolvimento do turismo gastronómico e valorização dos destinos

O aumento do reconhecimento das paisagens agrícolas e alimentares como elementos centrais no turismo sustentável, decorre da sua capacidade de integrar **produção local, cultura e identidade**, promovendo simultaneamente o **desenvolvimento económico, a coesão social e a sustentabilidade ambiental** (Vonthron et al., 2020; Moragues-Faus, 2020). Estes **territórios alimentares**, entendidos como **sistemas vivos** compostos por **práticas agrícolas, valores culturais e interações sociais**, constituem-se como **estruturas essenciais na conceção de destinos turísticos autênticos e diferenciadores**.

O **turismo gastronómico**, fortemente enraizado na **autenticidade e identidade dos territórios**, contribui para a salvaguarda do **património alimentar** ao reconhecer e **valorizar práticas culinárias tradicionais e ingredientes locais**. A autenticidade, neste contexto, não é apenas um atributo cultural, mas um fator determinante na experiência do visitante e na atratividade do destino (Berbel Pineda et al., 2019; Fusté-Forné, 2018). As **paisagens alimentares**, enquanto **cenário físico e simbólico** destas experiências, estruturam a **vivência sensorial, emocional e cognitiva do turista**, promovendo a **criação de memórias** e a **recomendação dos destinos** (Bernardo et al., 2021; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2019).

Investigações académicas recentes apontam de maneira substancial que os turistas **valorizam a singularidade dos territórios alimentares**, não só pelo **sabor e qualidade dos produtos**, mas também pela **vivência partilhada com comunidades locais**, pela possibilidade de cocriação e pelo **conhecimento adquirido** (Su et al., 2020; Park & Widyanta, 2022). Este envolvimento ativo gera **dinâmicas territoriais** que **potenciam o empreendedorismo local** e o **desenvolvimento de redes colaborativas** entre **produtores, operadores turísticos e instituições**.

A **identidade alimentar** dos territórios torna-se, assim, um ativo estratégico na estratégia dos destinos. Ao integrar a **alimentação** nas **campanhas promocionais e no posicionamento do destino**, reforça-se a **imagem projetada** com base na **autenticidade e sustentabilidade**, alinhando-a com as **expectativas dos visitantes** (Castillo-Villar, 2020; Lai et al., 2019). A comunicação eficaz dos valores associados à **alimentação** — como tradição, ética e inovação — contribui para consolidar a **marca do destino** e **fidelizar públicos**.

Importa destacar o **papel crescente dos municípios** e das **políticas públicas na organização de sistemas alimentares sustentáveis**, que não apenas garantem o abastecimento alimentar, mas também **estruturam o território em torno de princípios de equidade, participação e resiliência** (Moragues-Faus, 2020; Salvador, 2019). Neste quadro, as **paisagens alimentares** constituem uma **base para novas formas de governança**, onde a **alimentação** é eixo central na **conceção de cidades e regiões** mais justas e sustentáveis.

A identidade e o património alimentar enquanto ativos no posicionamento estratégico de destinos no mercado turístico

O reconhecimento **da alimentação como componente estruturante das paisagens agrícolas e culturais** tem vindo a consolidar o seu papel no **turismo sustentável**, ao associar **práticas de produção, identidade local e consumo responsável** (Vonthron et al., 2020; Moragues-Faus, 2020). Estas **paisagens alimentares**, simultaneamente **físicas e simbólicas**, oferecem uma **estrutura territorial integrada** que promove a **sustentabilidade, reforça laços comunitários e contribui para a diferenciação dos destinos turísticos** (Salvador, 2019).

As **paisagens alimentares**, ao articularem **elementos naturais, culturais e sociais**, oferecem condições únicas para o desenvolvimento de **experiências turísticas distintivas**. As interações entre **turistas, produtores, cozinheiros e anfitriões** geram um conjunto de **vivências sensoriais, afetivas e cognitivas** que contribuem para a construção de **memórias positivas** e para a **fidelização ao destino** (2021; Su et al., 2020). Neste enquadramento, a identidade e o património alimentar assumem-se como ativos estratégicos na construção da imagem e marca dos destinos. O **posicionamento estratégico de destinos no mercado turístico**, quando enraizado em elementos identitários como a **gastronomia**, adquire **maior coerência e capacidade de diferenciação** (Ding et al., 2022; Farrelly & Makkar, 2022). A **alimentação** não só atrai turistas como contribui para a **construção de narrativas locais**, alicerçadas na **memória**, nas **emoções** e nas **relações humanas**, essenciais para uma **imagem forte e genuína do destino** (Folgado-Fernández et al., 2017).

A **comunicação eficaz desta identidade** deve articular diferentes meios — desde suportes digitais até aos eventos locais — e envolver os diversos atores territoriais, como produtores, restaurantes, agentes culturais e instituições públicas. A **colaboração** entre estes agentes é fundamental para garantir a **consistência da imagem projetada** e a sua correspondência com a **experiência percebida pelos visitantes** (Bigi et al., 2022; Yang et al., 2020).

Por conseguinte, as **paisagens alimentares**, enquanto **expressão tangível da cultura e sustentabilidade dos territórios**, são uma **ferramenta de planeamento integrada**, capaz de reforçar a **competitividade turística, preservar patrimónios e consolidar a marca dos destinos**.

O interesse crescente pelas **paisagens agrícolas e alimentares** reflete a sua importância enquanto **recurso estruturante** para o **turismo sustentável**.

Estas paisagens, integrando **práticas produtivas, identidades culturais e relações sociais**, promovem a **valorização de territórios e comunidades**, contribuindo para **modelos de desenvolvimento mais justos e equilibrados** (Vonthron et al., 2020; Moragues-Faus, 2020). Neste contexto, o **turismo gastronómico** tem vindo a afirmar-se como **catalisador da autenticidade e da identidade cultural**, ligando diretamente os **alimentos ao lugar e às pessoas** (Fusté-Forné, 2016; Bessièrre, 2013).

A **gastronomia tradicional**, frequentemente desvalorizada pelas próprias comunidades (Bessièrre, 1998), revela-se hoje como um **ativo diferenciador**, gerador de **orgulho local** e **impulsionador de atividades económicas ligadas à terra e à cultura** (Berbel-Pineda et al., 2019; Seyitoğlu & Ivanov, 2020). A procura crescente por **experiências autênticas** favorece a **cocriação entre turistas e residentes**, reforçando **laços afetivos e culturais** e **dinamizando mercados** e eventos locais (Kattiyapornpong *et al.*, 2022; Zhang *et al.*, 2019).

A **autenticidade**, contudo, **não deve ser moldada exclusivamente pelas expectativas da procura**, sob pena de comprometer a **integridade do património alimentar**. **Alterações excessivas**, mesmo que bem-intencionadas, **tendem a reduzir a satisfação dos visitantes**, que **valorizam a genuinidade e a singularidade dos produtos locais** (Gupta & Sajnani, 2020). Portanto, a **autenticidade** torna-se **central** não apenas para o **sucesso da experiência turística**, mas também para a **construção da marca do destino** (Zhang et al., 2019).

A interligação entre **gastronomia, identidade e promoção territorial** tem sido sublinhada pela literatura, apontando a **alimentação como eixo estratégico na diferenciação de destinos** (Lin *et al.*, 2011; Ding *et al.*, 2022).

A construção de **narrativas identitárias**, através do chamado *storytelling* (transformar a comida em narrativa — não apenas mostrar um prato típico, mas contar a história por trás dele) contribui para a **coesão da imagem do destino** e fortalece a ligação entre **produtos locais, paisagens e cultura** (Farrelly & Makkar, 2022).

Por outro lado, o **turismo gastronómico** incentiva **práticas agrícolas sustentáveis, encurtando cadeias de abastecimento**, promovendo a **produção agroecológica** e reforçando a **economia local** (Jiménez-Beltrán *et al.*, 2016; Noguer-Juncà *et al.*, 2021). Esta articulação entre **agricultura e turismo** traduz-se num **impacto positivo ao nível social, cultural e económico**, reforçando a **atratividade dos territórios** e promovendo **estilos de vida mais conscientes** (Hall, 2020; Ginés-Ariza *et al.*, 2022).

Apesar dos avanços, subsistem **desafios teóricos e práticos**, como o “nexo contraditório” entre **turistas que procuram autenticidade** e aqueles que mantêm **hábitos alimentares conservadores** (Zuh *et al.*, 2022), ou o **papel ambivalente do turismo** enquanto agente **simultâneo de preservação e descaracterização** (Teixeira & Ribeiro, 2013). Questões como a **neofobia e a neofilia alimentares**³ (Prayag *et al.*, 2022), bem como o **desalinhamento entre imagem projetada e imagem partilhada**, carecem ainda de aprofundamento nos estudos sobre destinos turísticos e gastronómicos.

De maneira concisa, a **valorização das paisagens alimentares** e da **comida tradicional e regional**, articulada com **estratégias de marketing de territorialidade turística assentes na autenticidade**, revela-se essencial para o **desenvolvimento sustentável dos destinos**, fortalecendo a sua **identidade, atratividade e resiliência**.

3. A **neofobia alimentar** refere-se à rejeição ou resistência a experimentar novos alimentos, enquanto a **neofilia alimentar** descreve a tendência oposta — o interesse e a disposição em experimentar comidas desconhecidas ou diferentes. Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105–120. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(92\)90014-W](https://doi.org/10.1016/0195-6663(92)90014-W)

23 Proposta de roteiro emblemático

A seguinte proposta de **roteiro interpretativo da paisagem alimentar do montado da Serra de Serpa**, passa em primeiro lugar por implementar uma **rede colaborativa de atores locais** com o objetivo de promover o **turismo sustentável** e **valorizar o patrimônio alimentar no montado da Serra de Serpa**.

O processo iniciou-se com um diagnóstico territorial rural aprofundado, que compreende o levantamento detalhado dos principais atores envolvidos na cadeia produtiva alimentar e no setor do turismo na região. Este mapeamento inclui produtores agrícolas, transformadores de alimentos, distribuidores, restaurantes, unidades de alojamento e outros agentes relevantes. Além disso, foi feita uma análise qualitativa dos recursos culturais que envolveu uma catalogação das manifestações tradicionais relacionadas à comida regional, às técnicas agrícolas ancestrais dos sistemas tradicionais agrícolas encontrados, às práticas culturais ligadas ao montado (sistema agrário agro-silvo-pastoril do montado - ecossistema típico da região) e à história alimentar local. Paralelamente, os recursos naturais — incluindo a biodiversidade do montado — foram avaliados quanto à sua integridade ecológica e potencial para atividades turísticas sustentáveis.

Esta abordagem multidisciplinar garantiu uma compreensão holística do património regional, essencial para sua valorização adequada. Essa etapa foi fundamental para compreender as dinâmicas existentes, potencialidades e desafios, fornecendo uma base empírica sólida para as ações subsequentes, como uma criação de uma plataforma de coordenação e governação.

Para isso, é necessário **estabelecer uma rede gestora**, composta pelos **parceiros locais** identificados, com **parceiros públicos e parceiros privados** e tomada de **decisão participativa**.

Para assegurar a efetividade das ações propostas, recomenda-se a constituição de uma plataforma de coordenação, que funcione como um **órgão gestor participativo** ou uma rede gestora.

Esta plataforma deve ser composta por **representantes dos atores locais identificados durante o diagnóstico** - incluindo entidades públicas (no caso, o **Município de Serpa**), **organizações privadas e outros parceiros relevantes**.

A **governança** deve **privilegiar a tomada de decisão coletiva, visão compartilhada, horizontalidade, transparente** e baseada em experiências sólidas em Portugal e na América Latina, contribuindo deste modo,, para a **consolidação dos sistemas sustentáveis de produção**.

Posteriormente, a criação de **uma iniciativa ou experiências turísticas vivenciais** e culturalmente enraizadas, criar uma **marca coletiva** que valorize o património alimentar, natural e cultural da Serra de Serpa, reforçando a sua identidade única.

O **monitoramento e avaliação** será da **rede de parceiros**, a **melhoria da qualidade será continua** e com a **participação de todos**.

No final, existirá a **melhoria dos rendimentos** dos que produzem e transformam o alimento conjuntamente com o **turismo sustentável**. Haverá **fortalecimento da produção local** e a **preservação do património**.

Espera-se deste modo, que a valorização do património alimentar e cultural possa gerar maior atratividade turística sustentável, gerando benefícios socioeconómicos para os atores envolvidos.

Esta **rede colaborativa de parceiros**, entidades pública e privadas, sólida na Serra de Serpa, fundamentada em princípios de gestão participativa, conservação patrimonial e desenvolvimento sustentável, deverá contribuir para o **fortalecimento da produção local e do empoderamento comunitário**.

A rede de atores locais ao integrar os parceiros numa governança compartilhada, pode promover experiências autênticas e fortalecer a identidade regional por meio duma marca coletiva. Espera-se impulsionar o turismo sustentável enquanto preserva o património alimentar, natural e cultural da região. Assim, a proposta busca não apenas dinamizar a economia local, mas também assegurar a manutenção do legado cultural para as futuras gerações.

Itinerário interpretativo e emblemático da paisagem alimentar do montado da serra de Serpa

Será um roteiro turístico em Serpa de dois dias e que oferece uma oportunidade única de explorar a riqueza cultural e natural, onde cada espaço conta histórias ancestrais e paisagens que revelam segredos do tempo. O percurso pela Serra de Serpa convida os visitantes/turistas a explorar a sua beleza natural, marcada pela paisagem do montado e pela riqueza da comida regional alentejana.

A Serra de Serpa resinifica-se como um símbolo de resiliência cultural, revelando uma tradição gastronômica autêntica e diversificada. A comida alentejana, como “migas” e “ensopado”, não apenas proporcionam uma experiência sensorial, mas também conectam gerações, narrando histórias de luta e celebração da identidade local. Cada prato desta culinária alentejana popular é uma oportunidade para celebrar a herança coletiva e vivenciar a autenticidade do povo, transformando cada refeição num ato de resistência cultural, onde a natureza e a tradição se entrelaçam para oferecer uma experiência única e inesquecível



Figura 47 Roteiro emblemático do montado da Serra de Serpa. Elaborado por Vagari

Narrativa

Alimento e paisagem: uma história viva do montado

Este percurso convida os visitantes a mergulhar numa viagem sensorial e histórica pela paisagem do montado, onde o alimento não é apenas sustento, mas expressão viva da construção social do território. Ao longo do itinerário, revelam-se as práticas agro-silvo-pastoris que moldaram a relação entre comunidades humanas e um ecossistema singular, forjado na escassez e elevado à condição de património biocultural.

Entre a luz filtrada pelas copas dos sobreiros e azinheiras e os matizes cromáticos que dançam com as estações — do verde das pastagens à vermelhidão intensa dos troncos descortiçados — o montado surge como um quadro vivo, onde o alimento nasce do equilíbrio entre natureza e sabedoria ancestral. Aqui, o pão, o queijo, a bolota e a carne não são meros produtos, mas testemunhos de um modo de vida resiliente, enraizado na terra pobre mas generosa.

Numa era marcada pela uniformização e pelos impactos dos sistemas intensivos, este percurso propõe uma pausa contemplativa e educativa, mostrando como o montado oferece não só produtos de excelência, mas também um espaço de tranquilidade, diversidade e harmonia — valores que Portugal precisa resgatar para um futuro mais sustentável.

A **falta de recursos humanos qualificados no setor do turismo** é um desafio significativo que pode dificultar a implementação de estratégias eficazes para promover um território

Além disso, a **ausência de uma rede de animação turística bem desenvolvida** pode resultar em uma **oferta limitada de atividades e eventos para os turistas**, reduzindo assim a **atratividade do destino**.

A **inexistência de um produto turístico integrado** também pode ser um **obstáculo** para o **desenvolvimento do turismo na região**. Sem uma abordagem coordenada para criar uma oferta turística abrangente e coesa, **os visitantes podem ter dificuldade em entender e aproveitar todas as experiências disponíveis na área**. Isso pode levar a uma **percepção fragmentada do destino e diminuir o seu potencial de atratividade**.

No entanto, é importante notar que, apesar desses desafios, as relações entre os operadores turísticos muitas vezes desempenham um papel crucial no desenvolvimento do turismo local. Essas relações, muitas vezes baseadas em conexões pessoais fortes, facilitam a colaboração e a cooperação entre diferentes partes interessadas no setor. Através de **parcerias estratégicas e iniciativas de entreajuda**, os **operadores turísticos compensam algumas das deficiências estruturais** e promovem a complementaridade entre os serviços turísticos oferecidos na região

Em **regiões pouco afetadas pelo turismo de massa**, a introdução do **turismo rural** pode ser vista como **uma oportunidade para impulsionar o desenvolvimento económico local** sem comprometer **a autenticidade e a integridade das comunidades e paisagens**. O **turismo pode complementar as atividades agrícolas existentes**, aumentando o rendimento adicional, preservando tradições culturais e modos de vida únicos. Gradualmente, a abordagem do turismo em meio rural está a mudar, passando de uma atividade complementar da agricultura para uma experiência turística autêntica e única, desvinculada do mundo material e valorizando os aspetos culturais, naturais e históricos das comunidades rurais. Essa **mudança de perspectiva** pode abrir **novas oportunidades para as comunidades pastoris e outras comunidades rurais**, permitindo-lhes beneficiar-se do turismo de forma sustentável e significativa.

24 Conclusões

O Projeto PAGE – Paisagem agrícolas e alimentares com mulheres inovadoras tem como **objetivo valorizar sistemas alimentar singulares**, por meio do **reconhecimento dos saberes tradicionais a eles associados**, da sistematização de **inovações associados a mulheres**, da sistematização de **processos capazes de atrair agentes inovadores (jovens)** e da **construção de redes e capital social nos territórios**.

Como corolário, a ênfase na **valorização dos saberes tradicionais** é crucial não apenas para **preservar práticas culturais e conhecimentos locais**, mas também para **otimizar a produtividade e promover a sustentabilidade nos sistemas agrícolas** e, no que diz respeito aos produtores e transformadores de alimentos, reconhecer e aproveitar o conhecimento empírico destas comunidades pode levar a avanços significativos na eficiência e na qualidade dos produtos agrícolas. Além disso, **conservar esses métodos tradicionais não apenas preserva a socio-biodiversidade, mas também contribui para a segurança alimentar das gerações atuais e futuras**.

Por outro lado, a análise das **entidades públicas** destaca o **reconhecimento da importância da patrimonialização alimentar**, especialmente através das **denominações de origem controlada comunitárias (DOP e IGP)**.

É fundamental que haja um **esforço contínuo de colaboração** entre **produtores, transformadores, distribuidores, operadores turísticos, entidades públicas e outros atores relevantes** para superar os obstáculos (**despovoamento, isolamento**) e promover **sistemas alimentares mais sustentáveis, diversificados e culturalmente ricos**.

A **expressão identitária da serra de Serpa é o montado**. O seu sistema agrário (**agro silvo pastoril do montado**) dá-nos a perceção da **construção social multiseccular**. A realidade observada nos momentos de trabalho de campo, deu-nos a sua **dimensão material** (o agrário, o latifúndio), a sua **simbologia** (terras do sul, margem esquerda do guadiana, raia, terras galegas - xistosas, terras de pão e culturas de sol) e a **memória social** – o cante.

Esta área de serra com o seu **montado puro de quercíneas**, de arbustos e ervas ancestrais da península ibérica, **apresenta sistemas agrícolas vivos**, que envolvem as **comunidades rurais numa relação intrincada com o território**, com a **paisagem cultural e agrícola**, bem como com o **ambiente biofísico e social**

A **área do montado da serra de Serpa** usada pelo presente estudo (**UF Serpa – (freguesia antiga Salvador) e UF VNSB e Vale de Vargo**), **percecionou uma pequena redução de arvoredos**.

O declínio das quercíneas (sobreiro e azinheira) já bem evidente no início deste século, tem vindo a acentuar-se, pelas doenças. A intensificação da agricultura deteriorou as condições em que as árvores vegetavam, o que contribui para a redução da sua resistência ao ataque de doenças e pragas, acelerando a sua degradação e conseqüente morte. **A paisagem do montado por aqui, não se alterou**. Este **montado da zona raiana não está tão grave como o da zona oeste** (mais perto da costa, por exemplo Odemira, e que se poderá chamar de costeiro).

É **mínimo o impacto das novas abordagens às culturas milenares do olival e da vinha no montado da serra de Serpa**. A **cultura intensiva** pode trazer **alguma diminuição, mas pouco significativa, na biodiversidade envolvente do montado da serra de Serpa**, quer através da **diminuição de granívoros**, quer no **aumento das doenças e pragas**.

A fauna do montado regrediu, quer por efeito da diminuição da área sob coberto, quer pelo decréscimo da densidade do arvoredos. Espécies de aves mais florestais, como e.g. o pica-pau-malhado-pequeno (*Dendrocopus minor*), rabirruivo-de-testa-branca (*Phoenicurus phoenicurus*) águia-calçada, águia-cobreira e o busardo-vespeiro, sofreram declínios populacionais, em toda a área do Baixo Alentejo.

A criação porcina já não é dominante (objetivo principal a produção de carne fresca para o mercado interno). Uma parte importante da alimentação dos porcos é suportada pela utilização de subprodutos agrícolas - subprodutos lacticínios e de alguma ração, já que a produção de bolota e lande não é suficiente para o aumento registado nos efetivos. A produção de porco de montanha será provavelmente maior aquela registada em Associação de Criadores, apesar da Serra de Serpa, contribuir com cerca de 80% do efetivo suíno do total do concelho, conforme tabela 1

Os criadores de gado bovino optaram pelos cruzamentos com raças exóticas e utilizam o sistema de bovinos de corte. A produção de borregos e cabritos é exclusivamente sazonal, aproveitando recursos vegetais espontâneos.

A comercialização das marcas protegidas ligadas à produção de carne de novilho e de queijo de ovelha e de carne de borrego, têm tendência medianamente positiva. A carne de porco alentejano DOP e IGP tem beneficiado de maior notoriedade e exportação, refletindo-se na valorização progressiva, especialmente na carne curada (presunto do porco alentejano tem um crescimento expressivo)

A caça regrediu nesta zona, talvez pelos predadores (javali e sacarrabos, ginete e raposa, lince). Através de pesquisa e nas entrevistas realizadas, deduz-se que o coelho bravo está em perigo de extinção devido à mixomatose e à doença hemorrágica viral. Atendendo aos factos, não se encontra justificação para a sua caça, dado que tem um estatuto de conservação mais baixo do que um panda.

Lamentavelmente, as políticas públicas voltadas à juventude frequentemente não beneficiam a juventude rural, dificultando a sua permanência e participação ativa nas comunidades rurais, especialmente em áreas já despovoadas. Contudo, os jovens desempenham papel fundamental na autonomia local e no desenvolvimento de novas direções para o espaço rural.

É essencial sistematizar mecanismos de inovação que envolvam mulheres e jovens, fortalecendo as cadeias de valor locais e contribuindo para a redução das desigualdades sociais e territoriais. Assim, promove-se a inclusão de grupos vulneráveis, como mulheres rurais e jovens, que se tornam protagonistas de processos de desenvolvimento e inovação.

As mulheres rurais que, através da inovação e do empreendedorismo, revitalizam atividades tradicionais como a salsicharia e a queijaria artesanal, constituem exemplos notáveis de sistematização de inovações enraizadas no saber-fazer local, demonstrando como o saber tradicional pode ser revalorizado e transformado em motor de desenvolvimento sustentável e inclusivo

O turismo rural pode ser uma estratégia eficaz para complementar rendimentos locais e atrair jovens para as áreas rurais, especialmente se combinado com atividades pluriactivas, como por exemplo, o trabalho remoto (nómada digital). Essa abordagem permite que os jovens aproveitem a vocação natural agrícola das regiões rurais enquanto exploram novas oportunidades de rendimento e modos de vida.

Outras considerações, como por exemplo, principais desafios identificados:

- Não existem medidas inovadoras para a mitigação, nomeadamente para o controlo de PHYTOPHTHORA, através da melhoria da fertilidade do solo, da conservação de paisagem e da sustentabilidade da fileira do porco alentejano, apesar do projeto piloto ACPA INIAV
- Nos pagamentos IFAP, existe necessidade de uma reanálise ao apoio à montanha e ao montado. Por exemplo, o porco de montanha deveria ter os mesmos benefícios que o mesmo gado que pastoreia, dado que o porco também apascenta e estruma as terras;
- Declínio ecológico progressivo, expresso na fraca regeneração de sobreiros e azinheiras, perda do estrato arbustivo e avanço de monoculturas intensivas, agravando o risco de desertificação.
- Fragilização sociocultural, com êxodo da juventude rural, apesar da permanência de um núcleo ativo de jovens e famílias que mantêm práticas tradicionais sustentáveis.
- Insuficiência das políticas públicas atuais, que continuam a valorizar apenas a vertente produtiva e ignoram o papel ecológico e cultural de práticas agrícolas, como a montanha e a pastorícia extensiva.
- Falta de integração intersectorial, persistindo a separação entre agricultura, património alimentar, ambiente e turismo

E como **recomendações**, deixamos o seguinte:

- Será necessário salvaguardar o sistema agro silvo pastoril do montado e a sua paisagem agrícola e alimentar, a sua biodiversidade agrícola e o saber tradicional, estabelecendo um modelo de novos negócios rurais com o turismo sustentável a curto prazo para apoiar este sistema e melhorar os benefícios locais derivados da conservação dinâmica, gestão sustentável e viabilidade fortalecida

- Ao fomentar atividades complementares como o turismo rural sustentável, a produção artesanal certificada e a restauração baseada em produtos locais, surgirá um ecossistema inovador que respeita e protege a biodiversidade, promove a conservação dos ecossistemas naturais e contribui para a consolidação de sistemas produtivos sustentáveis.
- Ao sul da ponte de Serpa, sobre o rio Guadiana, os moinhos seguem-se, às vezes são 2, frente à frente, aproveitando uma barragem comum sobre o rio. Os moinhos 4 Machadinhos e 5 Quilos são datadas do século XVI. Deste modo, propor a submissão do pedido de inventariação de uma manifestação de PCI ao Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial (INPCI)



Figura 43. . Localização dos moinhos de água a sul da ponte de Serpa
 Disponível em <https://moulins-moinhos.msa-modelisme.eu/page11/page26/page28/page28.html>
 Adaptado por Vagari

- Reconhecimento legal financeiro das práticas agropecuárias tradicionais, como pastorícia extensiva, a montanha, enquanto serviços de ecossistema (bens públicos rurais), garantindo a sua integração nos instrumentos de pagamento por serviços ambientais previstos no PEPAC
- Implementação de mecanismos reais de sucessão geracional. mecanismos específicos de apoio à instalação e permanência de jovens agricultores em sistemas agroecológicos, com regras simplificadas de acesso, majorações para pequenas e médias explorações familiares e linhas específicas para projetos coletivos e intergeracionais.

- Integração estratégica entre agricultura, património alimentar, conservação ambiental e turismo sustentável, através de: medidas de articulação entre os programas PEPAC, PT2030 e Estratégia Nacional para o Turismo;
- Incentivos à criação de circuitos curtos de comercialização com experiências de turismo imersivo ligadas à identidade do montado.
- Adoção e reconhecimento institucional do Sistema Participativo de Garantia (SPG) como modelo de certificação agroecológica, com:
 - Um quadro legal e financeiro para a adoção do Sistema Participativo de Garantia (SPG) enquanto modelo alternativo de certificação agroecológica;
 - A criação de selo territorial comunitário;
 - A inclusão ativa de mulheres e jovens rurais na gestão e validação dos processos de qualidade;
 - A capacitação técnica para os parceiros locais para a sua implementação.

O montado da Serra de Serpa representa um ecossistema agroecológico milenar de elevada resiliência ecológica e valor cultural, reconhecido internacionalmente, mas ainda carente de reconhecimento político efetivo, ou seja, o sistema provavelmente irá permanecer desprotegido no plano político nacional por algum tempo. A regeneração dos sobreiros e azinheiras encontra-se comprometida, a desertificação progride e a juventude rural enfrenta barreiras estruturais à permanência no território. Importa, por isso, agir com urgência — não apenas com medidas ambientais, mas com políticas públicas integradas, participativas e intersectoriais.

O futuro do montado não depende apenas da conservação ambiental, mas de políticas públicas integradas e participativas que alinhem ecologia, cultura e economia com justiça territorial. O Estado deve decidir entre perpetuar uma economia de extração baseada na intensificação e no turismo massificado, ou assumir o montado da Serra de Serpa como laboratório vivo de transição ecológica, soberania alimentar e inovação rural. Se Portugal quer falar seriamente de transição justa e ecológica, este é o território certo para começar — com as comunidades e não apesar delas.

25 Referências bibliográficas

- Aguiar, C., Pinto-Correia, T., & Godinho, S. (2018). A paisagem como ativo económico: produtos locais, identidade e desenvolvimento rural. Lisboa: DGADR.
- Albuquerque, J. Pina Manique. (1985). Carta das Regiões Naturais (caracterização eco fisionómica), (III.5), Portugal. Atlas do Ambiente, Instituto Hidrográfico, Lisboa.
- Altieri, M. (2004). Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Amore, A., & Roy, H. (2020). Blending foodscapes and urban touristscapes: international tourism and city marketing in Indian cities. *International Journal of Tourism Cities*
- Andrinou, M., Metaxas, T., & Duquenne, M.-N. (2022). Experiential food tourism in Greece: the case of Central Greece. *Anatolia*
- Baas, J., Schotten, M., Plume, A., Côté, G., & Karimi, R. (2020). Scopus as a curated, high-quality bibliometric data source for academic research in quantitative science studies. *Quantitative Science Studies*
- Barroco, C., & Amaro, S. (2023). As rotas gastronómicas em Portugal: oportunidades e desafios futuros. *Journal of Tourism & Development*
- Barros, J. (1986). *Estrutura Agrária e Sociedade Rural no Sul de Portugal*. Lisboa: Presença.
- Belo, A., Costa, A., & Pinto-Correia, T. (2009). *Montado: Multifuncionalidade e Sustentabilidade*. Lisboa: ISA Press.
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*
- Bernardo, E., Agapito, D., & Guerreiro, M. (2021). Destination foodscape-a holistic conceptual framework. Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*
- Bertalanffy, L. von. (1976). *Teoría general de los sistemas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bertrand, G. (1972). Paisagem e geografia global: um esboço metodológico. *Caderno de Ciências da Terra*, São Paulo, USP, v. 13.

- Bessière, J. (2013). 'heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*,
- Bigi, A., Cassia, F., & Ugolini, M. M. (2022). Who killed food tourism? Unaware cannibalism in online conversations about traveling in Italy. *British Food Journal*
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016b). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2017). Interested in eating and drinking? How food affects travel satisfaction and the overall holiday experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*
- Björk, P., Exploring travelers' & Kauppinen-Räsänen, H. (2016a). The multi-dimensionality culinary-gastronomic rent Issues in Tourism, experiences.
- Bloch, M. (1988). *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*. Paris: Armand Colin.
- Bonneville, J.-R., Jussiau, R., & Marshall, É. (1989). *Approche globale de l'exploitation agricole*. Dijon: INRAP – FOUCHER.
- Brossier, J. (1987). Système et système de production: note sur ces concepts. *Cahiers des Sciences Humaines*, v. 23(3-4), 377–390.
- Brossier, J., Vissac, B., & Le Moigne, J.-L. (Eds.) (1990). *Modélisation systémique et système agricole: décision et organisation*. Paris: INRA.
- Bugalho, M. N., Caldeira, M. C., Pereira, J. S., Aronson, J., & Pausas, J. G. (2011). Mediterranean cork oak savannas require human use to sustain biodiversity and ecosystem services. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 9(5), 278–286.
- Capra, F. (1982). *O ponto de mutação: a ciência, a sociedade e a cultura emergente*. São Paulo: Cultrix.
- Carvalho, M. S., Kastenholz, E., & Carneiro, M. J. (2021). A co-criação de experiências enogastronómicas: O caso da rota da Bairrada. *Journal of Tourism & Development*
- Castillo-Villar, F. R. (2020). Destination image restoration through local gastronomy: the rise of Baja Med cuisine in Tijuana. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*
- Cavaco, C. (1990). *O espaço rural: realidade e utopia*. Lisboa: Presença.

.....

- Chang, J., Okumus, B., Li, Z.-W., & Lin, H.-H. (2021). What serves as the best bridge in food consumption: experiential value or place attachment? *Asia Pacific Journal of Tourism Research*
- Chen, Q., & Huang, R. (2016). Understanding the importance of food tourism to Chongqing, China. *Journal of Vacation Marketing*
- Chia, E.; Hamdan, V. (1999). ¿Cómo estudiar el comportamiento de los productores agrícolas en una perspectiva de desarrollo? In: *Reunión de la Asociación Argentina de Economía Agraria*, 30, Bahía Blanca.
- Cochet, H. (2011). *L'agriculture comparée*. Paris: Éditions Quæ ; NSS Dialogues.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism- Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*
- Contreras, J.; Garcia Anaíz, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Costa, A. F. (2015). Patrimónios, identidades e práticas culturais: o cante alentejano e o seu reconhecimento como património imaterial da humanidade. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 15, 93–115.
- Costa, A., & Mesquita, S. (2015). Serra de Serpa: Território, uso e conservação. Lisboa: Colibri.
- Costa, A., Mesquita, S., & Loupa-Ramos, I. (2016). The Montado as a cultural landscape: Multifunctionality and dynamics. *Land Use Policy*, 54, 132–144.
- Costa, A., Pinto-Correia, T., & Albuquerque, J. L. (2010). *O Montado: Mudanças e Permanências*. Lisboa: Colibri.
- Cunha, D., Grilo, C., Alves, H., & Kastenholz, E. (2023). Tourist experiences in a wine region the case of the Portuguese Beira Interior. *Journal of Tourism & Development*
- Cunhal, J. (2018). *A Questão Agrária em Portugal*. Lisboa: Edições Avante.
- Deffontaines, J.-P. (1973). Analyse du paysage et étude régionale des systèmes de production agricole. *Économie Rurale*, v. 98(1), 3–13.
- Deffontaines, J.-P.; Brossier, J. (2000). Système agraire et qualité de l'eau. *Natures Sciences Sociétés*, v. 8(1), 14–25.
- DGAV (2020). *Relatório Anual da Pecuária em Portugal*.
- DGT – Direção-Geral do Território (2020–2022). *Cartas de Ocupação do Solo (COS2018, COS2021, COS2022)*. Lisboa: DGT.
- Ding, L., Jiang, C., & Qu, H. (2022). Generation Z domestic food tourists' experienced restaurant innovativeness toward destination cognitive food image and revisit intention. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*

- du Rand, G. E., Heath, E., & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*
- EDIA – Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva (2024). Relatório de Campanha de Rega. Évora.
- EDIA, CEsA/ISEG-ULisboa & ICS-ULisboa. (2022). Observatório do Baixo Alentejo Rural: Diagnóstico Territorial. Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva
- EIDT - Estratégia Integrada de Desenvolvimento Territorial Baixo Alentejo 2021-2027; CIMBAL – Comunidade intermunicipal do Baixo Alentejo.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*
- European Commission (2020). CAP Strategic Plans – Regulation (EU) 2021/2115.
- Eurostat (2022). *Agricultural Statistics – Main Indicators*.
- FAO (2014, 2021). *The State of Food and Agriculture; Family Farming Knowledge Platform*. Rome: FAO.
- Farrelly, F., & Makkar, M. (2022). Augmenting the food experience through the projection of place: the case of Tasmania. *Current Issues in Tourism*.
- Fernandes, R. S. (2015). O desafio da gestão sustentável do baldio da Serra de Serpa. *Revista de Geografia Ambiental e Sustentabilidade*, 8(1), 35–48.
- Folgado-Fernández, J. A., Hernández-Mogollón, J. M., & Duarte, P. (2017). Destination image and loyalty development: the impact of tourists' food experiences at gastronomic events. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*
- Fusté-Forné, F. (2016). Tasting cheesescapes in Canterbury (New Zealand). *New Zealand Geographer*
- Fusté-Forné, F. (2018). Drawing a gastronomy landscape from food markets' produce. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*
- Garden, E., Walters, V. M., & Chamberlain, K. (2019). Reasserting food in place: the case of Kai Whau. *Social & Cultural Geography*
- Ginés-Ariza, P., Fusté-Forné, F., & Noguer-Juncà, E. (2022). Valorising the rural pantry: Bridges between the preservation of fruits and slow tourism in Catalonia. *Journal of Agriculture and Food Research*

- González, S. M. (2021). Una aproximación conceptual y literaria a la gastrodiplomacia como conductora de marca de un destino.
- GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral (2020). Análises da Estrutura Agrária e Fundiária em Portugal. Lisboa.
- Graziano da Silva, J. (1982). A modernização dolorosa. Rio de Janeiro: Zahar.
- GREPPEA (1999). La Multifonctionnalité de l’Agriculture et le Contract Territorial d’Exploitation. POUR, nº 164.
- GRET. (1984). Démarches de recherche développement.... Paris: GRET, BLACT; CFECTI; SGAR-PACA.
- Gupta, V., & Sajjani, M. (2020). A study on the influence of street food authenticity and degree of their variations on the tourists' overall destination experiences. *British Food Journal*
- Hall, C. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around The World*
- Hall, C. M. (2020). Improving the recipe for culinary and food tourism? The need for a new menu. *Tourism Recreation Research*
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences.
- Heidrich, A. L.; Gamalho, N. P. Paisagem híbrida... (dados incompletos – favor verificar).
- Hillel, D., Belhassen, Y., & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200209. <https://doi.org/10.1016/j.tourman>
- Hughes, G. (1995). Authenticity in tourism. *Annals of Tourism Research*,
- ICNF – Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (2008, 2022). Relatórios do Estado das Florestas em Portugal; Plano de Gestão do Vale do Guadiana.
- INCRA/FAO. (1999). Análise diagnóstico de sistemas agrários: guia metodológico. Brasília.
- INE – Instituto Nacional de Estatística (1990–2023). Censos Agrícolas e Estatísticas. Lisboa: INE.
- Jiménez-Beltrán, F. J., López-Guzmán, T., & Santa Cruz, F. G. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability (Switzerland)*
- Joffre, R., Rambal, S., & Ratte, J. P. (1999). The dehesa system.... *Agroforestry Systems*, 45(1–3), 57–79.

- Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2022). Exploring gastronomic tourism experiences through online platforms: evidence from Thai local communities. *Tourism Recreation Research*
- Kim, J. H., Ritchie, J. R. B., & McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*
- Kim, S., & Iwashita, C. (2016). Cooking identity and food tourism: The case of Japanese udon no odles. *Tourism Recreation Research*
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*.
- La Blache, P. V. de (1954). *Princípios de Geografia Humana*. São Paulo: Nacional.
- Lai, M. Y., Khoo, C., & Wang, Y. (2022). Critical realism: a methodological design for destination food image research. *Tourism Recreation Research*.
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2018). A perception gap investigation into food and cuisine image attributes for destination branding from the host perspective: The case of Australia. *Tourism Management*
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2019). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*
- Lee, K. S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*
- Leer, J. (2020). Places: Designing sustainable food experiences. *Rethinking sustainable food tourism*. *International Journal of Food Design*
- Lego Muñoz, C., & Wood, N. T. (2009). A recipe for success: Understanding regional perceptions of authenticity in themed restaurants. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality*
- Level Panel of Experts on Food Security, H. (2017). HLPE High Level Panel of Experts The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition Nutrition and food systems. www.fao.org/cfs/cfs-hlpe
- Lin, Y. C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. (2011). Food as a form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism and Hospitality Research*

- Lin, Y.-C. J., & Bestor, T. C. (2020). Embedding food in place and rural development: Insights from the Blue n Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan. *Journal of Rural Studies*
- Lista Vermelha da Flora Vasculiar de Portugal Continental (2020). SPBotânica et al.
- Lomba, A., Guerra, C., Alonso, J., & Moreira, F. (2020). Montado landscapes.... In Santos, M. J. (Ed.), *Mediterranean Land Systems*. Springer.
- MacKendrick, N. (2014). *Foodscape. Contexts*
- Mason, M. C., & Paggiaro, A. (2012). Investigating the role of festivalscape in culinary tourism: The case of food and wine events. *Tourism Management*
- Mazoyer, M.; Roudart, L. (2010). *História das agriculturas do mundo*. São Paulo: UNESP.
- Miguel, L. (2014). *Metodologia para a Leitura da Paisagem Agrária*. Lisboa: CEG-UL.
- Miguel, L., & Mazoyer, M. (2014). *Os Sistemas Agrários*. Lisboa: Coleção Estudos Rurais.
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2019). Proposing a model on the recognition of indigenous food in tourism attraction and beyond. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*
- Moore, K., Buchmann, A., Månsson, M., & Fisher, D. (2021). Authenticity in tourism theory and experience. Practically indispensable and theoretically mischievous? *Annals of Tourism*
- Moragues-Faus, A. (2020). Towards a critical governance framework: Unveiling the political and justice dimensions of urban food partnerships. *Geographical Journal*
- Moragues-Faus, A. (2021). *of city food networks: of urban food policies. The emergence Rescaling the impact Food Policy*
- Moreira, F. et al. (2006). Importance of low-intensity farming systems.... *Landscape and Urban Planning*, 77(1–2), 77–90.
- Morley, nicipal A., & Morgan, K. (2021). *foodscapes: Mu Urban food policy and the new municipalism. Food Policy*
- Noguer-Juncà, E., Crespi-Vallbona, M., & Fusté Forné, F. (2021). Sociocultural and gastronomic revaluation of local products: triumph in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*

- Nunes, L. F., Oliveira, M. M., & Monteiro, A. (2007). *Clima e alterações climáticas em Portugal*. Lisboa: Gradiva.
- Oliveira, E. V., Galhano, F., & Pereira, B. (1995). *Alfaia agrícola portuguesa*.
- Park, E., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives*
- Park, E., Muangasame, K., & Kim, S. (2021). 'We and our stories': constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Geographies*.
- Pasca, M. G., Renzi, M. F., Di Pietro, L., & Guglielmetti Mugion, R. (2021). Gamification in tourism and hospitality research in the era of digital platforms: a systematic literature review. *Journal of Service Theory and Practice*
- Pinto-Correia, T., & Fonseca, A. (2009). Agriculture as a multifunctional land use.... *Regional Environmental Change*, 9(3), 143–152.
- Pinto-Correia, T., & Godinho, S. (2013). Changing agriculture – Changing landscape. In Marsden, A. & Murdoch, J. (Eds.), *Sustainable Agriculture and Rural Development*. London: Earthscan.
- Pinto-Correia, T., & Mascarenhas, J. (1999). Contribution to the extensification/intensification debate.... *Landscape and Urban Planning*, 46(1–3), 125–131.
- Pinto-Correia, T., Ribeiro, N., & Sá-Sousa, P. (2011). Introducing the montado.... *Agroforestry Systems*, 82(2), 99–104.
- Pourfakhimi, S., Nadim, Z., Prayag, G., & Mulcahy, R. (2021). The influence of neophobia and enduring food involvement on travelers' perceptions of well being Evidence from international visitors to Iran. *International Journal of Tourism Research*
- Prayag, G., Le, T. H., Pourfakhimi, S., & Nadim, Z. (2022). Antecedents and consequences of perceived food authenticity: a cognitive appraisal perspective. *Journal of Hospitality Marketing and Management*
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*
- Rachão, S. A. S., de Jesus Breda, Z., de Oliveira Fernandes, C., & Joukes, V. N. P. M. (2021). Drivers of experience co-creation in food-and-wine tourism: An exploratory quantitative analysis. *Tourism Management Perspectives*

- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2019). Enogastronomy in northern Portugal: Destination cooperation and regional identity. *Advances in Hospitality and Tourism*
- Ribeiro, O. (1987, 1993). Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico. Lisboa: Sá da Costa / Livros Horizonte.
- Roxo, M. J. (1994). A Serra de Serpa: Modelos de ocupação do espaço rural. Tese (Doutorado), Universidade de Lisboa.
- Salvador, M. S. (2019). Shaping the city through food: the historic foodscape of Lisbon as case study. *Urban Design International*
- Seyitoşlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*
- Silva, A. M. (2008). O impacto da modernização da agricultura na Serra de Serpa. *Revista de Estudos Rurais*, 12(2), 45–56.
- Silva, L. (2010). Turismo rural e processos de mudança socioeconómica. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 91, 67–88.
- Silva, L., Baptista, F. O., & Oliveira, R. (2020). Territórios Rurais e Agricultura em Portugal. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Silva, M. L., Martins, J. A., & Mateus, A. (2009). As estruturas agrárias do Sul de Portugal. *Revista Economia Agrária*, 55, 77–104.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*
- Smith, S. L. J., & Honggen, X. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*
- Sthapit, E. (2017). Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to Santa's official hometown. *Anatolia*
- Sthapit, E., Piramanayagam, S., & Björk, P. (2020). Tourists' Motivations, Emotions, and Memorable Local Food Experiences. *Journal of Gastronomy and Tourism*
- Su, D. N., Johnson, L. W., & O'Mahony, B. (2020). Will foodies travel for food? Incorporating food travel motivation and destination foodscape into the theory of planned behavior. *Asia Pacific Journal of Tourism*
- Suntikul, W., Pratt, S., & Chong, Y. W. J. (2020). Factors that Influence Chinese Outbound Tourists' Intention to Consume Local Food. *Journal of China Tourism*

- Teixeira, V. A. V., & Ribeiro, N. F. (2013). The lamprey and the partridge: A multi-sited ethnography of food tourism as an agent of preservation and disfigurement in central Portugal. *Journal of Heritage Tourism*
- Tsai, C.-T. S., & Wang, Y.-C. (2017). Experiential value in branding food tourism. *Journal of Destination Marketing and Management*
- UNWTO Annual Report 2017 | UNWTO. (n.d.). Retrieved January 9, 2023, from <https://www.unwto.org/global/publication/unwto-annual-report-2017>
- Vidal de La Blache, P. (1954). *Principes de géographie humaine*. Paris: Armand Colin.
- Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS ONE*
- Vrontis, D., Basile, G., Tani, M., & Thrassou, A. (2021). Culinary attributes and technological utilization as drivers of place authenticity and branding: the case of Vascitour, Naples. *Journal of Place Management and Development*
- Wang, N. (1999). Rethinking Authenticity in Tourism Experience. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 349-370.
- Williams, H. A., Yuan, J., & Williams, R. L. (2019). Attributes of Memorable Gastro-Tourists' Experiences. *Journal of Hospitality and Tourism*
- WWF (2008). *Montados: The forgotten forests of the Mediterranean*. WWF Mediterranean Programme
- Yang, F. X., Wong, I. A., Tan, X. S., & Wu, D. C. W. (2020). The role of food festivals in branding culinary destinations. *Tourism Management Perspectives*
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*
- Zhu, D., Wang, J., Wang, P., & Xu, H. (2022). How to Frame Destination Foodscapes? A Perspective of Mixed Food Experience. *Foods*

○

Webgrafia

1. **GeoTouring.** *Biomass – Floresta Mediterrânica, Maquis e Garrigue.* Disponível em: <https://geotouring.webnode.pt/biomass-floresta-mediterr%C3%A2nica%2C-maquis-e-garrigue/>
2. **UNESCO.** (2013). *Mediterranean diet.* Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>
3. **GEO API PT.** *Lista de freguesias do município de Serpa.* Disponível em: <https://geoapi.pt/> (verificar link específico, se necessário)
4. **Bentes, João Inácio Formosinho.** (1918). *Do Baldio Serra Grande de Serpa.* Disponível em: <https://www.calameo.com/books/0046316534fffe19873ff>
5. **Vernex, Jorge.** (1944). *A Serra de Serpa – Ensaio de Monografia Social.* Disponível em: <https://www.calameo.com/books/004631653affa510414e5>
6. Foodscapes for People and Nature | TNC. (n.d.). Retrieved January 8, 2023, from https://www.nature.org/en_us/what-we-do/our-insights/perspectives/foodscapes-regenerative-food-systems-nature-people/

Consultas Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra

- Obras de Conde Ficalho

30 Apêndices

A lista de entrevistados, segundo indicação do CADES – Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa.

Tipologia de empresa	Nome da empresa	Pessoas	Local da entrevista	Datas Entrevistas Visitas
Queijaria	Queijaria silvestre	Susana e Elsa	Na queijaria	30.07.024
			Vale do Poço	21.08.024 15.04.025
Queijaria	Queijaria Guilherme	José Guilherme	Na queijaria	30.07.024
			Vale do Poço	21.08.024 15.04.025
Salsicharia	Serpa Carnes - enchidos	José Guilherme	Vale do Poço	30.07.024 21.08.024 15.04.025
Vinho de talha	Casa Clara	Maria Clara Roque do Vale Enólogo	Pias	30.07.024
Apicultura	Apiserpa	Patrícia Cavaco	Herdade da Boiada	30.07.024
Restauração	Restaurante. Engrola	Isabel Engrola	No restaurante em Serpa	30.07.024 21.08.024 15.04.025
Alojamento local	Horta das Laranjeiras	Maria José Carlos Bettencourt		30.07.024
Alojamento local	Pias Guesthouse	Evaristo Madeira	No AL – Rua de Sto António, nº 13	30.07.024 21.08.024 15.04.025
Entrevista histórica	Professor e escritor	João Mário Caldeira	Na habitação	30.07.024
Restauração	Taberna do Paraíba			30.07.024
			Rua formosa – Serpa	21.08.024 15.04.025
Panificação	Padaria Pereira	Paulo Gonçalves	Na padaria Vales Mortos	21.08.024 15.04.025
Salchicharia Enchidos e presunto	Paladares alentejanos	Pai Filha – Maria Barroso	CEVNSB- Vila Nova de São Bento	30.07.024
				21.08.024 15.04.025
Caprinocultura	Pastor de Cabras	Manuel Ferro	Santa Iria	15.04.025
Restauração	Taberna dos Camponeses	Antonio Lebre	Pias	21.08.024
				15.04.025
Restauração	Taberna. Pica Chouriços		Pias	30.07.024
Restauração	Molho o Bico		Rua quente, nº1 - Serpa	
Percurso na natureza	Câmara Municipal de Serpa	Helder Cataluna	CADES - Serpa	30.07.024
Turismo e Artesanato	Casa de Artesanato de Serpa	Gertrudes	Rua dos Cavalos, nº33, Serpa	30.07.024
				21.08.024
				15.04.025

PARCEIROS LOCAIS

- Câmara Municipal de Serpa – CADES/ Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa.
- Os parceiros locais identificados e confirmados para a constituição de uma rede de atores locais de produtores, transformadores e comercializadores de alimento e operadores turísticos: **Restaurante Engrola, Taberna da Paraíba; Artesanato Gertrudes** (Cidade de Serpa) ; **Taberna dos Camponeses** (Pias); **Pias Guesthouse** (Pias); **Paladares Alentejanos** (Vila Nova de São Bento); **Padaria Pereira** (Vales Mortos); **Queijaria Silvestre** (Vale do Poço) ; **Queijaria Guilherme** (Vale do Poço); **Serpo Carnes** (Vale do Poço).

Em seguida, apresentam-se sete guiões de entrevistas utilizados durante o trabalho de campo, com os seus objetivos, perfis de entrevistados e perguntas.

1- Entrevistas históricas

Objetivo:

Compreender o contexto histórico de desenvolvimento da paisagem e do sistema alimentar.

Perfil;

Pessoas mais velhas, com um profundo conhecimento da dinâmica local como, por exemplo, padres, ex-membros do poder local e outras pessoas recomendadas pelos entrevistados

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território do Barroso e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

As questões são desenhadas a cada entrevistado.

2- Representantes institucionais

Objetivo: Apresentar o projeto. Requerer apoio para a realização do diagnóstico, em particular para a identificação e contacto com potenciais entrevistados.

Perfil: Representantes de organizações locais com trabalho junto dos produtores de alimentos e operadores do setor do turismo.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território do Barroso e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida:

Nota que o turismo tem valorizado o património gastronómico do Barroso?

Questões de apoio:

Quais produtos locais têm sido valorizados e quais têm sido “esquecidos”?

Existe relação entre essa valorização/esquecimento e o destino dos produtos no sistema agrícola (mercado vs. Autoconsumo)?

Qual é o perfil dos operadores turísticos que têm contribuído para a valorização desses produtos (por oposição àqueles que não o fazem)?

Os produtores de alimentos têm sido envolvidos na valorização do património alimentar? Como e por quem?

Bloco 3:

Questão de partida:

Esse património – quais são os desafios para manter os sistemas tradicionais que estão na sua base?

Questões de apoio:

Qual é a trajetória de evolução recente dos sistemas alimentares tradicionais?

Qual é o perfil daqueles produtores de alimentos que mantêm sistemas alimentares tradicionais (por oposição àqueles que se afastam dele)?

Conhece inovações interessantes que garantam ao sistema tradicional competitividade, sem pôr em causa as suas características tradicionais?

Quais são os desafios à continuidade desse sistema?

Ao longo de toda a entrevistas mapear sempre potenciais entrevistados, a partir dos exemplos fornecidos para responder às questões

3- Produtores de alimentos

Objetivo: Descrever o sistema alimentar a partir da experiência de vida daqueles que participam dele, a sua lógica interna e os desafios à sua sustentabilidade ambiental e socioeconómica

Perfil: “Guardiões da paisagem”, isto é, agricultores, pastores, padeiros e outros transformadores de alimentos que conduzem sistemas de produção que contribuem para a manutenção da paisagem e do património alimentar a ela associado.

Bloco 1:

Introdução: Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida: Qual é a sua história como agricultor(a)/pastor(a)/padeiro(a)? Como tudo começou?

Questões de apoio:

- Qual a sua origem social? Seus pais tinham já essa profissão?
- Onde e com quem aprendeu o seu ofício?
- As terras onde cultiva são próprias ou arrendadas/comunitárias (baldios)/etc.?
- Que investimentos foram necessários para assegurar a rentabilidade do sistema produtivo? (Ex.: construção de currais; construção de queijaria; etc.)
- Qual a origem do financiamento para esses empreendimentos?
- Qual é a perspetiva de futuro? Vê os seus filhos seguirem na profissão?

Bloco 3:

- Questão de partida: Quais são os seus principais mercados?
- Questões de apoio:
- Onde vende os produtos que produz?
- Qual é a importância do turismo para as suas vendas?
- Acredita que o turismo pode criar oportunidades para aumentar as suas vendas?
- Quais são os desafios para aproveitar as oportunidades trazidas pelo turismo?

Bloco 3:

Questão de partida: Quais são os pratos tradicionais da região?

Questões de apoio:

- Como era a alimentação no tempo dos seus pais?
- Como a produção local se combina historicamente com aquela comprada no mercado?
- Quais eram as comidas de carístia e as comidas de festa? Quais eram as épocas de carístia e as épocas de festa?
- Que pratos tradicionais podem hoje, na sua opinião, ter valor turístico?

4- Artesanato

Objetivo:

Identificar atividades complementares ao sistema produtivo tradicional, seja no fabrico de utensílios (cestaria), seja no aproveitamento de subprodutos (lanifícios), suas relações com esse sistema produtivo e sua necessidade para a preservação do sistema.

Perfil: Artesãos que trabalhem com subprodutos ou produzam utensílios para os sistemas agrícolas tradicionais daquela paisagem alimentar?

Bloco 1:

Introdução: Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida: Qual é a sua história como agricultor(a)/pastor(a)/padeiro(a)? Como tudo começou?

Questões de apoio:

- Qual a sua origem social? Seus pais tinham já essa profissão?
- Onde e com quem aprendeu o seu ofício?
- Qual é a perspectiva de futuro? Vê os seus filhos seguirem na profissão?

Bloco 3:

Questão de partida: Quais são os materiais que utiliza? Onde os obtém?

Questões de apoio:

- Tipos de materiais
- Destacar, entre fornecedores, aqueles que são “guardiões da paisagem”
- Qual é a relação entre a produção local e o artesanato?

Bloco 4:

Questão de partida: Quais são os pratos tradicionais da região?

Questões de apoio:

- Como era a alimentação no tempo dos seus pais?
- Como a produção local se combina historicamente com aquela comprada no mercado?
- Quais eram as comidas de carístia e as comidas de festa?
- Quais eram as épocas de carístia e as épocas de festa?
- Que pratos tradicionais podem hoje, na sua opinião, ter valor turístico?

5- Operadores turísticos (Restaurantes)

Objetivo:

Identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil:

Restaurantes que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património alimentar local.

Bloco 1:

Introdução: Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida: Como começou o restaurante?

Questões de apoio:

- Qual é a capacidade do restaurante?
- Na construção, quais foram as opções feitas em termos de características arquitetónicas?
- Com que materiais foi construído?

Bloco 3:

Questão de partida: Que tipo de produtos têm na ementa?

Questões de apoio:

- Que vinhos tem disponíveis?
- Onde faz compras?
- Que percentagem de produção é comprada a produtores locais?
- Se compra, quais são os desafios de comprar a produtores locais?
- Se não compra, porquê?

Bloco 4:

Questão de partida: Como “vende” o seu restaurante? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Aposta no património alimentar local? Porquê?
- Aposta na produção local? Porquê?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

6- Operadores turísticos (Alojamentos)

Objetivo: identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil: Hotéis que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património local.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida: Como começou o alojamento?

Questões de apoio:

- Qual é a capacidade do alojamento?
- Na construção, quais foram as opções feitas em termos de características arquitetónicas?
- Com que materiais foi construído?
- Com que tipo de licenciamento funciona o empreendimento?

Bloco 3:

Questão de partida: Fornece refeições? Se sim, quais as ementas?

Questões de apoio:

- Os produtos oferecidos estão associados ao património alimentar do território?
- Se compra produtos locais, quais os maiores desafios

Bloco 4:

Questão de partida: Como “vende” o seu alojamento? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Quais as estratégias de afirmação e agregação de valor?
- Inclui, nessas estratégias de agregação de valor, serviços de restauração e animação turística?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

7- Operadores turísticos (Animação turística)

Objetivo:

Identificar os desafios colocados aos operadores turísticos para valorizar o património alimentar do território, utilizar e/ou comercializar a produção local e envolver os produtores locais/ “guardiões da paisagem” em suas estratégias de negócio.

Perfil:

Empresas de animação turística que se destaquem por estratégias de marketing assente na valorização do património local.

Bloco 1:

Introdução:

Apresentação do projeto.

O projeto PAGE, liderado pelo Instituto Politécnico de Viseu, tem como objetivo principal a avaliação do potencial de valorização do património alimentar do território da Serra da Estrela e visa melhorar, com isso, os rendimentos dos produtores, transformadores de alimentos e operadores turísticos, prestando particular atenção aos jovens e às mulheres.

Bloco 2:

Questão de partida: Como surge a empresa de animação turística? Porquê?

Questões de apoio:

Que tipo de produtos oferecem?

- Como envolvem as pessoas do território nessas experiências turísticas que promovem?
- Têm experiências em torno do património alimentar? Qual a sua importância para o negócio da empresa?
- Como se adaptam à sazonalidade da procura? E a outras dificuldades externas (incêndios, gelo, etc.)?

Bloco 3:

Questão de partida: Têm interesse em desenvolver produtos baseados no património alimentar?

Questões de apoio:

- Quais seriam os maiores desafios?

Bloco 4:

Questão de partida: Como “vende” as suas experiências turísticas? Em torno de que ideias faz o seu marketing?

Questões de apoio:

- Que imagem do território é passada na promoção dos seus produtos?
- Que iniciativas leva a cabo para a redução da pegada ecológica?
- Que certificações possui? Porquê?

Relatório de viagem de trabalho de campo 15 e 16 de abril 2025

Objetivo:

Relatório: Visita de campo no âmbito da realização de diagnóstico da paisagem alimentar da serra de Serpa

Objetivos da Visita:

1. Compreender o sistema do montado, sua importância ecológica, económica e cultural, e identificar os impactos causados pelas pressões da paisagem envolvente, nomeadamente pelo avanço do olival tradicional de regadio, intensivo e superintensivo.
2. Confirmar in loco a área do montado da Serra de Serpa, como parte do trabalho de mapeamento e análise territorial em curso.
3. Reforçar os laços com produtores locais, agentes institucionais e parceiros do território, no contexto do trabalho de campo e investigação em curso

Roteiro:

Dia 15 de abril, pelas 9:00 da manhã, começou a viagem a partir das cidades de Aveiro e de Viseu. A equipa, vinda de ambas as cidades, encontrou-se na estação de serviço de Leiria. A partir desse ponto, as duas viaturas que tinham vindo de cidades diferentes, seguiram juntas até Serpa. Chegada a Serpa, a equipa almoçou no estabelecimento do Sr. Pinto, o “Taberna do Paraíba”, parceiro local. Depois do almoço, iniciaram-se as visitas da parte da tarde, e a equipa dirigiu-se ao CADES – Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa, onde houve uma reunião institucional com a equipa do Município de Serpa, com a Eng^a Cristina Caro. Após a visita ao CADES, a equipa visitou a Paladares Alentejanos, onde se fez uma entrevista a Maria Barroso, na sede da empresa em Vila Nova de São Bento.

Da Paladares Alentejanos, a equipa dirigiu-se até à Queijaria Guilherme, onde fez contacto com o Sr. Guilherme, dono da Queijaria Guilherme e da Serpocarnes, na sede da Queijaria Guilherme. Em seguida, a equipa visitou a Queijaria Silvestre, para conhecer o trabalho de duas guardiãs do saber, Susana Silvestre e Elsa Silvestre, mãe e filha, em Vale do Poço.

A seguir, o bolseiro João Amílcar realizou uma entrevista com o pastor de cabras da região de Santa Iria. Seguidamente, a equipa visitou a Padaria Pereira, com o Sr. Paulo Gonçalves, em Vales Mortos, focando-se no papel do empreendedorismo rural e da história do pão alentejano. Houve também a divulgação e concretização da parceria com a CERTRA. A equipa deslocou-se então de carro pela IP8 até Vila Nova de Ficalho, com observação da paisagem rural envolvente, destacando-se o olival tradicional de regadio. A mesma visualização foi feita ainda durante o dia nos arredores do Vale do Enxoé e da vila de Pias, para análise da configuração paisagística e identificação das transições entre montado e culturas intensivas. À noite, a equipa fez o check-in na Guesthouse Pias, parceiro local de alojamento, e jantou num restaurante local, regressando à Guesthouse Pias para pernoitar.

No dia seguinte, dia 16 de abril, após o pequeno-almoço na Guesthouse (fornecido pelo parceiro local), a equipa deslocou-se para conhecer a Herdade da Abóboda (próxima de Vila Nova de São Bento), unidade da CCDR Alentejo - Agricultura e Pescas. A visita a este polo de inovação esteve focado na nova geração de sobreiros e raças autóctones. A equipa almoçou no restaurante e parceiro local “O Engrola”, da D^a Isabel Engrola. Depois do almoço, a equipa fez uma visita ao interior do Castelo de Serpa, com observação do casario alentejano em taipa de cor cinzenta urbana. Por fim, houve o encontro com a parceira local de artesanato, a D^a Gertrudes, para reconhecimento do saber tradicional e do turismo sustentável local. Por fim, a equipa saiu de Serpa em direção à Região Centro (Aveiro e Viseu).

Conclusões:

O montado está com preservação dinâmica. Há vida na paisagem e poucas árvores mortas, a diversidade flora e a fauna são relevantes. A apicultura mantém presença na paisagem. São evidentes os sistemas tradicionais agrícolas, como o do bovino, o dos pequenos ruminantes e do porco montanheira. Definiu-se a área do montado, separando o olival tradicional e intensivo das quercíneas. Existiu boa recepção dos atores relevantes do território e fortaleceu-se

FICHA TÉCNICA:

João Amilcar, Bolseiro de Investigação do IPV – ESAV.



Este trabalho foi realizado no âmbito do projeto PAGE – Paisagens Agrícolas e Alimentares com mulheres inovadoras, com apoio do Plano de Resiliência de Recuperação – PRR.

Consórcio/Parceiros:





PAGE