

A criação de um diário de experiências gastronómicas “Viseu à Prova”: Um estudo de caso

Joana Barros¹, Cristina Barroco², Suzanne Amaro², Raquel Balsa¹

joanafrancisca@gmail.com; cbarroco@estgv.ipv.pt; samaro@estgv.ipv.pt; raquelbalsa@gmail.com

¹ Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 3510-055 Viseu, Portugal

² Polytechnic Institute of Viseu, CISED – Research Centre in Digital Services, Campus Politécnico, 3504-510 Viseu, Portugal

Pages: 372–386

Resumo: A gastronomia constitui um elemento chave na promoção e competitividade dos destinos turísticos, sendo que os guias gastronómicos desempenham aqui um papel determinante, uma vez que são uma preciosa ferramenta que acrescenta valor aos produtos endógenos, proporcionando uma experiência única aos visitantes. O diário gastronómico “Viseu à Prova”, editado pela Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, pretende contribuir para o conhecimento e divulgação da cultura tradicional gastronómica da região de Viseu e para a sua valorização enquanto património cultural, proporcionando ao utilizador uma experiência envolvente e original. O objetivo deste artigo é dar a conhecer os procedimentos que levaram à elaboração do guia “Viseu à Prova” e explicar a sua estrutura. Num contexto em que os destinos procuram, cada vez mais, valorizar a sua gastronomia, este trabalho fornece um exemplo concreto que permite perceber que a fruição de refeições idênticas pode proporcionar experiências completamente distintas.

Palavras-chave: Guia Gastronómico; Experiências; Gastronomia; Turismo Gastronómico; Património Cultural

Creating a diary of gastronomy experiences “A taste of Viseu”: A case study

Abstract: Gastronomy is a key element in destinations’ competitiveness and promotion, with gastronomic guides having a determinant role here, since they are a powerful tool that add value to endogenous products, providing a unique experience to visitors. The gastronomic diary “A Taste of Viseu”, created by the Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, aims to contribute to the knowledge and dissemination of the traditional gastronomic culture of the Viseu region and to its appreciation as a cultural heritage, providing the user with an engaging and original experience. The purpose of this paper is to reveal the procedures in creating the “A

Taste of Viseu” guide and to explain its contents. With destinations increasingly seeking to enhance their gastronomy, this study provides a concrete example that demonstrates that identical meals can provide completely different experiences.

Keywords: Gastronomic Guide; Experiences; Gastronomy; Food Tourism; Cultural Heritage

1. Introdução

A gastronomia tornou-se um fator importante de atração de turistas para determinados destinos. De acordo com a UNWTO (2017) esta constitui um elemento chave na promoção e competitividade dos destinos turísticos. O turista gastronómico viaja à procura da autenticidade dos lugares, através da alimentação e, para este, as viagens servem não só para comer e beber, mas para conhecer as regiões através desses atos (Barroco & Augusto, 2016). A forma como os produtos são confeccionados, as tradições e histórias que giram à volta deles, podem ser aproveitadas para proporcionar experiências autênticas e inesquecíveis. O turismo gastronómico dá-nos a conhecer, através dos sentidos, toda uma região, a autenticidade dos lugares, as histórias da comunidade e métodos ancestrais de confeção de pratos típicos (Barroco, em Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020).

O turismo gastronómico é um mercado crescente dentro da indústria do turismo (UNWTO, 2017). Por isso, não é surpreendente que se tenha tornado um dos temas favoritos na área de investigação do turismo e hospitalidade (Dixit, 2019). No entanto, apesar da crescente investigação na área do turismo gastronómico, existem poucos estudos sobre guias gastronómicos, principalmente com aplicações concretas que possam ser replicados noutras regiões de Portugal, ou do mundo. Importa destacar que, nesta área, existe uma constante necessidade de inovar relativamente aos produtos e serviços e que os guias gastronómicos podem ser um contributo para essa inovação, proporcionando um valor acrescentado aos produtos tradicionais e aumentando a competitividade dos destinos.

Dada a importância dos guias gastronómicos e a escassa literatura existente, este estudo tem como objetivo apresentar um guia gastronómico de experiências intitulado “Viseu à Prova”, criado pela Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco. Mais do que um guia este pretende ser um diário que mostra que “... as refeições até podem ser idênticas, mas as experiências não...”. Cada produto gastronómico, cada vinho, cada aroma traz consigo uma lembrança que pode ser de um amigo, de um familiar ou de um simples momento (Barroco, em Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020). O “Viseu à Prova” pretende ser o diário que acompanha o turista e proporciona as melhores experiências possíveis, perdurando no tempo. Este diário é um instrumento de promoção do território, das suas tradições e produtos gastronómicos, que pode ser replicado em qualquer outro destino.

2. Revisão de Literatura

O turismo gastronómico emergiu como um tema muito importante na investigação recente em turismo. Este tipo de turismo engloba a antropologia cultural, através da

compreensão das interações dos turistas com os locais através da comida, que representa tradições, história e símbolos de um território permitindo ao turista interagir e viver experiências (Ellis, Park, Kim & Yeoman, 2018). Para a World Food Travel Association (2019) o turismo gastronômico já não é mais um segmento do turismo, é o *Core* da experiência da viagem e um *Must* no marketing de destinos.

A gastronomia faz parte do cenário social, cultural, econômico e histórico de todos os povos e reflete o estilo de vida único de zonas geográficas diferentes (UNWTO, 2017). Para Quan e Wang (2004) a gastronomia do destino é um aspecto de extrema importância na qualidade da experiência de férias. Cada vez mais os turistas estão à procura de experiências concretas de aprendizagem, sendo que a gastronomia desempenha um papel predominante e fulcral (Jong & Varley, 2017). Os turistas gastronômicos surgem como aqueles que viajam à procura da autenticidade dos lugares através da comida e estão preocupados com a origem dos produtos (UNWTO, 2012). Para Guzmán e Cañizares (2012), o conhecimento da gastronomia local é uma forma de criar um maior vínculo entre os turistas e os locais de destino.

Kivela e Crotts (2006) sugerem que as razões gastronômicas constituem motivações suficientemente fortes para viajar e nesse sentido pode ser muito interessante desenvolver visitas turísticas orientadas para a gastronomia e guias de viagens gastronômicas. Martins, Baptista e Costa (2012) no seu estudo, sobre destinos que têm a gastronomia como um produto já desenvolvido, referem que os guias gastronômicos explicativos da culinária típica que é oferecida se destacam em termos de promoção. O *Culinary Mapping* tem sido usado para identificar e promover a cultura gastronômica em áreas tão distintas como Espanha, Tailândia, Perú, Japão, Malásia e Coreia (Zhang, 2015). De acordo com Gheorge, Tudorache e Nistoreanu (2014) os guias podem ser um dos fatores chave na construção da imagem e marca gastronômica dos destinos, a par da organização de eventos gastronômicos e da utilização das redes sociais e da internet.

Os participantes de um estudo desenvolvido por Kim, Eves e Scarles (2009) consideraram que provar a comida local que nunca haviam comido ou que tinham visto nos guias de viagens era realmente uma experiência emocionante. Também num estudo desenvolvido na Escócia por Boyne, Williams e Hall (2002) os visitantes que tinham lido um guia estavam prontos para gastar mais dinheiro em refeições constituídas por alimentos produzidos localmente, preferiam comer fora com mais frequência e comprarem produtos locais. Os guias podem, assim, funcionar como instrumentos que despertam a curiosidade e o interesse dos turistas ainda antes de chegarem aos destinos e que levam a que consumam os produtos locais mencionados nos mesmos.

Também na opinião de Chang, Kivela e Mak (2011) os países que desejam promover a sua gastronomia devem possuir um guia da sua cultura alimentar para viajantes que visitam o país com fins gastronômicos. Na opinião destes autores este guia deve explicar os ingredientes, receitas, origens e a maneira de confeccionar/comer cada prato. Martins, Baptista e Costa (2012) referem que o guia produzido pela Escócia apresenta, ainda, um calendário anual gastronômico, e traz as comidas mais típicas de cada período do ano.

Os guias gastronômicos são importantes fontes de informação para os turistas, que podem surgir das mais variadas formas: podem conter simples informações sobre

os ingredientes e a sua origem, receitas, formas de confeccionar, histórias associadas aos pratos típicos, referências a momentos especiais de consumo. Podem, também, conter rotas gastronómicas, informações sobre eventos gastronómicos, indicações de restaurantes, informações sobre os chefs, menus, produtores, lojas com vendas de produtos endógenos, mercados de produtos locais, entre outros. Independentemente do conteúdo, é indiscutível que os guias gastronómicos ajudam a conhecer os territórios e podem proporcionar experiências inesquecíveis aos seus utilizadores, ficando na memória e criando a vontade de regressar ao território ou consumir os produtos associados ao mesmo.

No caso português, o turismo gastronómico tem vindo a afirmar-se como um fator diferenciador da oferta turística, representando um veículo para conhecer as diferentes regiões, a sua cultura, história e tradições (Cunha, Barroco & Antunes, 2019). De acordo com o Turismo de Portugal (2017) a gastronomia e os vinhos são considerados ativos qualificadores da oferta turística portuguesa. Também para a cidade de Viseu, a gastronomia é um recurso estratégico, tendo sido lançado pelo Município em 2019, no âmbito da sua estratégia de marketing territorial e de promoção turística, o plano de ação “Viseu 2019, Destino Nacional de Gastronomia”. Através deste, a cidade elegeu o seu património gastronómico e os seus atributos à mesa como mote de valorização cultural e desenvolvimento turístico.

A gastronomia da região de Viseu é rica e variada com traços tipicamente beirãs, sendo um dos principais atrativos deste território. O rancho à moda de Viseu é o *ex-libris* da cidade, contudo, a vitela assada à moda de Lafões é também presença assídua nesta região, o arroz de carqueja, o entrecosto com chouriça e grelos, o cozido à portuguesa, o cabrito assado, o polvo e o bacalhau à lagareiro e os enchidos de excepcional qualidade merecem referência. Na doçaria, o Viriato é rei, o seu aspeto em forma de “V” espicaça a curiosidade dos turistas, as castanhas de ovos, os pastéis de feijão, as farófiás, o doce de abóbora com requeijão e como não podia deixar de ser, o queijo Serra da Estrela presente em todas as mesas da região. Tudo isto acompanhado por excelentes vinhos do Dão, branco, tinto, rosé, espumante ou colheita tardia.

Para dar a conhecer esta vasta oferta gastronómica é necessário apostar em formas inovadoras e distintas de proporcionar aos turistas vivências diferenciadoras. Foi com isto em mente que a Confraria Sabores e Saberes da Beira Grão Vasco, com sede em Viseu, editou o guia “Viseu à Prova”, resultado de uma candidatura bem-sucedida ao programa municipal Viseu Cultura 2019, através da linha “Revitalizar”. Para o presidente da Câmara desta cidade, a gastronomia é mais do que comida: é cultura, património, arte e um recurso estratégico de desenvolvimento, democrático e sustentável (Henriques, em Confraria Sabores e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020). É de salientar que o guia tem o reconhecimento técnico da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP).

Os objetivos do diário “Viseu à Prova” são: (1) contribuir para o conhecimento e divulgação da cultura tradicional gastronómica do concelho de Viseu e para a sua valorização

enquanto património cultural; (2) contribuir para a diversidade e qualidade da oferta turística e cultural; (3) promover uma participação ativa dos prestadores de serviços e dos turistas; (4) ajudar a combater a sazonalidade; (5) valorizar a experimentação como prática inovadora de conhecimento e proporcionar ao utilizador uma vivência totalmente envolvente e original na sua experiência enogastronómica.

3. Metodologia

Com o desenvolvimento do diário “Viseu à Prova” pretendia-se um guia gastronómico, diferente, inovador, um diário de experiências gastronómicas, que pusesse em evidência produtos endógenos do território. Para isso, levaram-se a cabo várias conversas informais com membros da Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco e com conhecedores da área do turismo e da gastronomia. Realizou-se uma revisão de literatura sobre a importância da gastronomia como fonte de riqueza e promoção dos destinos, o contributo desta para a experiência turística e consultaram-se vários guias gastronómicos e genéricos. Destaque especial para os “Passion journals” da marca *Moleskine*, por representarem aquilo que se pretendia, tendo em conta que estes guias, apesar de não gastronómicos, servem para registar e organizar informações, comentários, memórias, recortes e opiniões sobre os vários temas que fazem parte da vida quotidiana, através do preenchimento de *templates* pessoais pré-concebidos (por exemplo: podem registar-se receitas e opiniões de restaurantes).

Para a elaboração do “Viseu à Prova” foi determinante a consultoria de um Chef na organização dos temas e os conhecimentos de etnografia e tradição dos Confrades que introduzem cada um dos capítulos de uma forma curiosa e única. Depois de escolhidos os temas, partiu-se para uma investigação mais exaustiva das características de cada um dos produtos. Foram estudadas as características organolépticas do queijo, dos enchidos, do peixe, da carne, das sobremesas e doces e dos vinhos e também as diferentes formas de os cozinhar.

Ao mesmo tempo que se verificou ser de extrema importância obedecer a alguns critérios previamente estabelecidos na caracterização dos produtos, era necessário desconstruir esses mesmos critérios técnicos e criar ferramentas que permitissem, a qualquer utilizador do diário, registar as suas experiências de forma natural e descontraída. Assim, foram criados os campos de preenchimento das fichas de experiência.

Seguiram-se várias refeições/teste com membros da Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco na tentativa de perceber quais os elementos que deviam integrar as fichas de experiências. Um jantar/teste final foi o culminar do processo, tendo sido elaborado para este jantar um convite (figura 1) que foi enviado por email e entregue pessoalmente a um conjunto de pessoas notáveis nas respetivas áreas e que decorreu num restaurante da cidade de Viseu.



Figura 1 – Exemprar do convite para o jantar/teste final

Cada convidado à chegada tinha acesso a um pequeno livro com informações e as fichas de experiências para que pudesse testar e propor sugestões/alterações (figura 2). O *design* e a organização gráfica do livro/teste, e posteriormente do diário final (com as necessárias correções), foi elaborado por uma designer.



Figura 2 – Livro/teste experiências

Nos testes realizados foi detetada, na maioria dos participantes, a dificuldade no registo dos aromas. Para a construção das rodas de aromas foram estudadas as características organolépticas dos queijos, enchidos, sobremesas e vinhos portugueses. Posteriormente, transformaram-se os dados recolhidos em rodas funcionais. A roda de aromas dos vinhos resulta de uma adaptação com a colaboração de um *winemaker*. Para a finalização do “Viseu à Prova” foram convidados a participar com pequenos textos pessoas especialistas nas suas áreas, com contribuições ao nível de opiniões técnicas e consultadoria.

4. Resultados

O livro “Viseu à Prova” (figura 3) é um diário original de experiências gastronómicas onde são apresentadas notas curiosas sobre a gastronomia tradicional da região de Viseu. O seu utilizador é muito mais do que um mero espectador, tendo em conta que as fichas de experiências e as rodas dos aromas sugerem uma vivência totalmente envolvente e original na criação e registo de experiências gastronómicas e/ou vínicas individuais ou em família (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020).

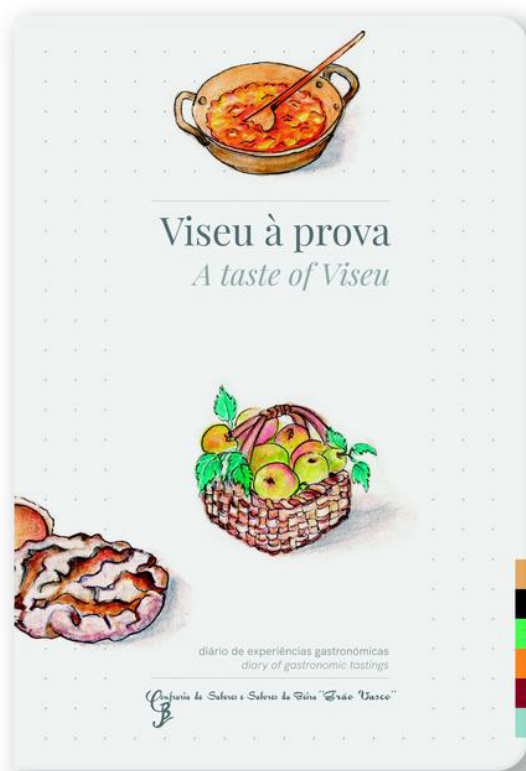


Figura 3 – Capa do Viseu à Prova

O livro começa com a ficha técnica, seguindo-se uma página onde o visitante pode colocar o nome, morada, contacto e quando iniciou a “viagem pelos sabores deste território”. Seguem-se os contributos de alguns notáveis (Presidente da Câmara Municipal de Viseu, Almojarife da Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, Vereador da Cultura, Património, Turismo e Marketing Territorial do Município de Viseu, Diretora da licenciatura em Turismo do Politécnico de Viseu e o Grão Mestre da Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, Presidente da Associação de Passos de Silgueiros e Diretor e Fundador do Museu Etnográfico de Passos de Silgueiros).

Nas páginas seguintes, apresenta-se uma breve explicação do diário e a forma de utilização. Posteriormente surge a Roda de Aromas, onde se refere que o aroma pode ser algo difícil de descrever, no entanto, a memória olfativa é uma das principais responsáveis pelas sensações que os aromas podem causar e pelas conexões que se estabelecem em determinada ocasião. Seguem-se duas páginas de enquadramento da Gastronomia Beirã, que precedem o aparecimento das fichas de experiências, divididas em 6 campos distintos, cada um deles representando o que de mais tradicional existe na gastronomia da região e mesmo do país. Cada grupo de fichas está identificado com uma cor distinta: Queijo (amarelo); Enchidos (castanho), Refeições (verde), Sobremesas e doces (laranja); Vinhos (bordeaux); Receitas (azul). O diário termina com o índice, sendo que cabe ao utilizador preencher o índice conforme as experiências que vai registando. Toda a informação está disponível em português e inglês.

As fichas de experiências propõem uma reflexão sobre aromas, sabores, texturas, aparência, cores e sobre a forma como se pode experienciar uma determinada comida ou bebida. Para facilitar o registo das experiências e tendo em conta a dificuldade que se sentiram relativamente à roda de aromas, estas estão divididas em várias camadas para auxiliar ao registo da experiência sensorial. A camada mais abrangente ajuda a considerar as primeiras impressões e à medida que se vai aprofundando a experiência, a segunda e a terceira camadas vão especializando os campos dos aromas até chegar a notas finais. Partiu-se da roda de aromas dos vinhos criada por Ann Noble (professora da Universidade da Califórnia) que categorizou e dividiu os aromas por 3 níveis de dificuldade: do mais abrangente ao mais específico. Os iniciantes podem começar por localizar os aromas das suas primeiras impressões e evoluir até a camada de notas mais específicas.

4.1. Fichas de Experiências: Queijo

Esta secção começa com o enquadramento histórico e territorial, seguido da apresentação da roda de aromas aplicada ao queijo, uma página para notas e apresentam-se as fichas para análise de queijos “As minhas experiências” (figura 4). Estão disponíveis 20 fichas de experiências alusivas aos Queijos, constando em cada uma aspetos tão importantes como: identificação do Queijo, onde e quando foi consumido, com quem, fabrico (artesanal ou industrial), origem animal (cabra, vaca, ovelha, mistura), aspetos relacionados com a aparência, nomeadamente a consistência, aspeto e cor da crosta e forma do queijo, a consistência, aspeto e cor da pasta e a humidade. Relativamente aos aspetos relacionados com a prova, pode identificar-se a cura (fresco, meia cura, curado, velho), o sabor (neutro, suave, salgado, ácido, amargo, agridoce, doce, picante) e odor. Pode também, acrescentar-se os aromas (de acordo com a roda de aromas proposta) e as

harmonizações possíveis. A ficha termina com um espaço para registo de notas pessoais valorizando, e até reinventando, as emoções e sensações que sempre se associam à cozinha, à mesa e às tradições. O turista pode, ainda, indicar se vale a pena ou não repetir e atribuir estrelas (de 1 a 5).

as minhas experiências my experiences

Queijo Cheese

identificação
identification

onde | quando
where | when

com quem
with whom

fabrico *artesanal - industrial*
manufacture *artisanal - industrial*

origem animal *cabra - vaca - ovelha - mistura*
origin *goat - cow - sheep - mixture*

aparência appearance

crosta crust

consistência *molevel - média - dura*
consistency *soft - medium - firm*

aspecto *liso - rugoso - heterogéneo*
look *smooth - rough - varied*

cor

forma redonda oval pera triângulo
shape *round - oval - pear-shaped - triangular*

pasta interior

consistência *amanteigada - semi-mole - dura - extra-dura*
texture *buttery - semi-soft - hard - extra-hard*

aspecto *untuosa - seca*
look *greasy - dry*

cor

humidade *húmido - seco - extraseco*
humidity *moist - dry - extra-dry*

cura *fresco - meia cura - curado - velho*
cure *fresh - semi-cured - cured - aged*

sabor *neutro - suave - salgado - ácido - amargo - agriçoso - doce - picante*
taste *neutral - subtle - salty - acidic - bitter - sweet - bitter-sweet - spicy*

aromas
aromas

harmonizações
pairings

NOTAS
NOTES

É para repetir?
To be repeated?

☆☆☆☆☆

Figura 4 – Exemplo da Ficha de Experiências: Queijo

4.2. Fichas de Experiências: Enchidos

À semelhança das fichas dos Queijos, começa com o enquadramento histórico e territorial, seguido da apresentação da roda de aromas aplicada aos enchidos, uma página para notas e apresentam-se as 20 fichas para análise de Enchidos. Nestas o turista poderá escrever a identificação do enchido que está a consumir, onde e quando, com quem, fabrico (artesanal ou industrial), invólucro (tripa tradicional ou tripa artificial), origem da carne (aparas porco, aves, cachaço porco, gorduras, partes nobres, toucinho ou outro), os condimentos/tempero especial que deteta (alho, arroz, cebola,

cominhos, cravinhos, especiarias, farinha, funcho, louro, pão, pimenta, pimentão doce, salsa, sangue, vinho ou outro). Aspectos relacionados com a aparência, nomeadamente a consistência, aspeto e cor exterior, a textura, aspeto e cor interior, a forma e o tamanho do enchido. Relativamente aos aspetos relacionados com a prova, pode identificar-se o odor e aromas, a matéria gorda, o sabor (neutro, suave, salgado, ácido, amargo, agridoce, doce, picante), a humidade e a consistência. A ficha termina com um espaço para notas, se é para repetir (ou não) e a atribuição de estrelas (de 1 a 5).

4.3. Fichas de Experiências: Refeições

A secção de Experiência das Refeições inicia com um breve enquadramento sobre a simplicidade das refeições neste território que se distribuíam ao longo do dia, e que para os trabalhadores rurais começavam com o dejejum, logo pela manhã, o almoço pelas nove horas, a piqueta lá para as onze horas, o jantar ao meio dia solar, a merenda e a ceia, esta última já em casa. Segue-se uma página para sugestões e as 20 fichas. Nestas é possível preencher o nome do prato, onde e quando está a ser consumido, com quem, tipo de restaurante, tipo de cozinha, identificação de quem sugeriu e melhor lugar para sentar. Pode, também, ser atribuída uma valorização (de 1 a 5 estrelas) ao menu e à carta de vinhos. Segue-se a identificação da altura do dia (pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar, ocasião especial ou outra ocasião). A criatividade (original, tradicional, tradicional com toque de originalidade), técnica (assado, cozido a vapor, cozido, cru, estufado, frito, grelhado, salteado), descrição (carne, peixe, outro), temperatura (prato frio, prato quente), estado (cru, mal passado, médio, bem passado, passado demais), sabor (neutro, suave, salgado, ácido, amargo, doce, picante), ambiente e serviço (elegante, agradável, confortável, razoável, fraco). É possível escrever harmonizações, atribuir uma classificação ao odor e à apresentação. A ficha termina com um espaço para notas, se é para repetir (ou não) e a atribuição de estrelas (de 1 a 5).

4.4. Fichas de Experiências: Sobremesas e Doces

À semelhança dos Queijos e Enchidos, começa com o enquadramento histórico e territorial, seguido da apresentação da roda de aromas aplicada às sobremesas e doces, uma página para notas e apresentam-se as 20 fichas para análise. Nestas o turista poderá escrever a identificação da sobremesa que está a consumir, onde, quando, com quem e qual o fabrico (artesanal ou industrial). Pode identificar o sabor e a temperatura (quente, temperatura ambiente, quente e frio, semifrio, frio). Aspectos relacionados com a descrição, nomeadamente o empratamento (atraente, satisfatório, pouco apelativo), a textura (aveludado, borracha, cremoso, elástico, espesso, estaladiço, farinhento, fibroso, firme, gelatinoso, macio, mole, pastoso, pegajoso, quebradiço, sumarento, outro), o aroma, a cor e a identificação dos ingredientes principais. A ficha das Sobremesas tem ainda um espaço para que a pessoa possa fazer um desenho ou colocar uma fotografia, um espaço para notas, se é para repetir ou não e a atribuição de estrelas (de 1 a 5).

4.5. Fichas de Experiências: Vinho

Para além do enquadramento histórico e territorial, a secção de vinhos caracteriza, sumariamente, os vinhos da região do Dão. Apresenta uma tabela com sugestões de

harmonizações genéricas para espumantes, vinhos brancos leves, brancos doces, brancos encorpados, rosés, tintos de corpo leve, tintos de corpo médio, tintos encorpados e vinhos licorosos. A comida foi agrupada por características mais abrangentes, dando origem a vários grupos: vegetais, vegetais assados, amidos, peixes, frutos do mar, carne



Figura 5 – Ficha Vinho: Sugestões de Harmonizações

branca, carne vermelha, enchidos, queijos suaves, queijos temperados e doces (figura 5). É apresentada, também, uma tabela com as cores do vinho. Seguidamente surge a roda de aromas aplicada aos vinhos, uma página para notas e 20 fichas de registo de experiências com vinho. Das fichas conta a identificação do vinho, onde e quando foi experienciado, com quem, o grau alcoólico que o caracteriza, a temperatura ideal para ser servido, as castas que o compõem, a região de proveniência e o produtor. Nas notas de prova apresenta a categoria (espumante, branco leve, branco doce, branco encorpado rosé, tinto de corpo leve, tinto de corpo médio, tinto encorpado e licoroso), a cor, o aroma e as harmonizações. Existe um espaço reservado ao rótulo, onde o utilizador do diário pode colar o rótulo, desenhar, transcrever, colar uma fotografia ou apenas anotar algo de relevante. A ficha apresenta, à semelhança de todas as outras, um campo para registar se é uma experiência para repetir ou não, um espaço para notas e uma grelha de avaliação sob a forma de estrelas (de 1 a 5).

4.6. Fichas de Experiências: Receitas

O último capítulo está reservado para experiências diferentes das anteriores, sendo um espaço para registar e eternizar informações e dicas sobre a confeção dos alimentos. Inicia com um enquadramento histórico e a apresentação de 4 receitas tradicionais e características das Beiras, que já não se encontram em nenhum restaurante: Caldo de Farinha, Batatas guisadas com carne de ovelha, Receita tradicional de Arroz de Sardinha e Batatas fardadas com sardinha salgada. Seguem-se 20 fichas para registo de receitas, iniciando com o nome do prato, o grau de dificuldade, o rendimento, o processo de confeção (com pictogramas para seleccionar), a lista de ingredientes e as quantidades, a maneira ideal de usufruir da experiência (família, grupos de amigos, romântico ou sozinho), o tempo de preparação, o tempo de cozedura, o modo de preparação, variações/ideias/truques, a harmonização com vinhos, um campo para notas e avaliação da receita sob a forma de estrelas (de 1 a 5).

4.7. A opinião dos primeiros utilizadores do “Viseu à Prova”

De forma a testar o diário, foram convidados vários especialistas nas áreas do turismo, gastronomia, enologia, marketing e desenvolvimento territorial, que deram vários contributos que evidenciam a importância deste guia para o território. Na opinião de Henriques (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020) é um guia gastronómico singular, dividido em duas dimensões: a da aprendizagem e da experiência, onde os indivíduos procuram ser mais do que meros espectadores, mostrando um crescente interesse em ser ativos participantes. Para Silva (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020) o “Viseu à prova” é um projeto que se espera que contribua para o maior conhecimento e divulgação da cultura tradicional gastronómica da Beira, bem como para a sua valorização enquanto património cultural. Já na opinião de Sobrado (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020) este guia vem ocupar um espaço até agora vazio no contexto da divulgação e pedagogia da gastronomia de Viseu, apresentando-se como um instrumento útil de conhecimento sobre as características e sabores da gastronomia identitária de Viseu e dos seus vinhos do Dão e, simultaneamente, como um repto à experiência sensorial do consumidor e do visitante. Para Barroco (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020) este

guia não vem completo, ele terá de ser escrito por cada pessoa, como se de um diário se tratasse. Não só coloca à prova todos os sentidos, como prova que a gastronomia deste território merece ser lembrada e consumida com entusiasmo. Finalmente, Pires (Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco, 2020) considera que a tradição não se discute, a tradição segue-se... e este guia pode ser um bom ponto de partida.

5. Conclusões

O livro “Viseu à Prova” destina-se a promover os valores culturais e gastronômicos de todo um território, tanto a nível nacional como internacional, pelo que foi disponibilizado em duas línguas (português e inglês). Tem como objetivo dar a conhecer a cultura tradicional gastronômica da Beira (especialmente da região de Viseu), bem como a sua valorização enquanto património cultural.

O “Viseu à Prova” deve ser manuseado no terreno, em torno da comida e da bebida, apreciando uma refeição na convivialidade de uma grande mesa, ou na quietude de uma experiência mais intimista. O preenchimento das fichas de experiências é acessível a todos os que queiram envolver-se numa experiência gastronômica diferente, independentemente do estilo de vida, do conhecimento ou do domínio técnico de qualquer um dos temas.

O prazer, os saberes, os gostos, os temperos, os produtos, a estética e a envolvente... o discurso sobre a mesa, a subjetividade de opiniões e a celebração de momentos especiais são os elementos que convidam ao preenchimento deste diário de experiências em torno da cozinha e da mesa. A comida e as tradições ganham uma nova dimensão indexadas às vivências pessoais de cada um, numa vasta pluralidade de significados.

A revisão de literatura mostrou que cada vez mais os turistas procuram experiências concretas de aprendizagem, inovadoras, diversificadas e diferenciadoras. Querem ser atores na experiência turística. Este diário proporciona isso, tendo em conta que o seu utilizador é muito mais do que um mero espectador, sendo convidado a viver experiências gastronômicas ou vnicas totalmente envolventes e originais.

É um caderno que se mantém em aberto e onde aquilo que se come é apenas uma parte da experiência. O turista tem um papel ativo através do preenchimento das fichas, no registo de notas pessoais, no desenho ou colagem de uma fotografia de uma sobremesa ou de um rótulo de vinhos, ou na criação do índice pessoal. O turista é chamado a viver, criar, experienciar, sentir e levar consigo uma recordação completamente diferente e que conta uma história gastronômica, reinventando as emoções e sensações que sempre se associam à cozinha, à mesa e às tradições.

Da análise das opiniões de especialistas de diferentes áreas sobre a importância do diário “Viseu à Prova”, identificam-se expressões que espelham claramente o contributo deste guia para a competitividade deste território: é um guia singular, que permite uma aprendizagem, proporciona experiências sensoriais, promove a divulgação e o conhecimento, valoriza a gastronomia enquanto património cultural, sendo um bom ponto de partida para, de uma forma inovadora, conhecer o território.

O “Viseu à Prova” pode ser replicado em qualquer região de Portugal ou do mundo com as necessárias adaptações relacionadas com os produtos identitários desses territórios. Com este diário pretendeu-se criar um instrumento que responda a uma questão determinante da World Food Travel Association (2019): “Porquê servir apenas uma refeição quando se pode servir uma memória?”

Agradecimentos

Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto Ref^a UIDB/05583/2020. Agradecemos adicionalmente ao Centro de Investigação em Serviços Digitais (CISeD) e ao Politécnico de Viseu pelo apoio prestado.

As autoras agradecem, também, à Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco e ao Município de Viseu o apoio dado ao projeto “Viseu à Prova *A Taste of Viseu*”.

Referências

- Barroco, C. & Augusto, L. (2016). Turismo Gastronómico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva. *Revista Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 6(2), 23–39.
- Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. (2002). On the trail of regional success: Tourism, food production and the Isle of Arran Taste Train. In G. Richards, & A.-M. Hjalager (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 91–114). London: Routledge.
- Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco (2020). *Viseu à prova A taste of Viseu*. Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Chang, R.C.Y., Kivela, J., & Mak, A.H.N. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When east meets west, *Tourism Management*, 32(2), 307-316.
- Cunha, S., Barroco, C. & Antunes, J. (2019). O turismo gastronómico como fator diferenciador dos destinos: o caso de Portugal. *RISTI –Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação*, E24(11), 409-422.
- Dixit, S. K. (2019). Introduction, In S.K. Dixit (Ed.), *The Routledge handbook of gastronomic tourism* (pp. 1-10). Routledge.
- Gheorge, G., Tudorache, P. & Nistoreanu, P. (2014). A gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Guzmán, T. L. & Cañizares, S. S. (2012). Culinary tourism in Cordoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168–179.
- Jong, A. & Varley P. (2017). Food tourism policy: Deconstructing boundaries of taste and class. *Tourism Management*, 60, 212-222.

- 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*, 28, 423-431.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Martins, U., Baptista, M. M., & Costa, C. (2012). A gastronomia como produto turístico-cultural: Uma análise das boas práticas de destinos internacionais. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 17/18, 51-53.
- Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305.
- Turismo de Portugal. (2017). *Estratégia Turismo 2027: Liderar o Turismo do Futuro*. Turismo de Portugal.
- UNWTO (2017). *Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*, UNWTO, Madrid.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism - AM Reports: Volume four*, UNWTO, Madrid.
- World Food Travel Association (2019). *2019 State of the Food Travel Industry Report*. World Food Travel Association.
- Zhang, J. (2015). The foods of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiploamacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9(1), 568-591.

© 2020. This work is published under <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>(the “License”). Notwithstanding the ProQuest Terms and Conditions, you may use this content in accordance with the terms of the License.