

A escrita como forma de patrimonialização das gastronomias locais: uma análise dos conteúdos dos *websites* municipais e de publicações no domínio da alimentação na Área Metropolitana de Lisboa. O património gastronómico é hoje amplamente reconhecido como um elemento diferenciador de territórios e culturas, contribuindo para a afirmação de identidades culturais locais. Neste artigo desenvolve-se uma análise dos conteúdos dos *websites* dos municípios da Área Metropolitana de Lisboa (AML) e de diversas publicações nos domínios da alimentação, gastronomia e vinhos, considerando este registo pela escrita e pela imagem como uma forma de patrimonialização. A metodologia utilizada foi a pesquisa documental e a análise de conteúdo. A abordagem enquadra-se no domínio da antropologia da alimentação e desenvolve-se a partir dos conceitos de património, gastronomia, patrimonialização e gastronomização.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; património; gastronomia; AML.

Writing as a way of local gastronomies heritagization: a content analysis of municipal websites and publications in the field of food in the Lisbon Metropolitan Area. Gastronomic heritage is widely recognized as a differentiating element of territories and cultures, contributing to the affirmation of local cultural identities. This article develops a content analysis of the Lisbon Metropolitan Area (LMA) municipalities' websites and of several publications in the domains of food, gastronomy, and wines, considering this registration by writing and imagery as a form of heritagization. The methodology used was documentary research and content analysis. The approach falls within the domain of the anthropology of food and is developed from the concepts of heritage, gastronomy, heritagization, and gourmetization.

KEYWORDS: food; heritage; gastronomy; LMA.

RAQUEL MOREIRA

**A escrita como forma
de patrimonialização das gastronomias locais:
uma análise dos conteúdos dos *websites* municipais
e de publicações no domínio da alimentação
na Área Metropolitana de Lisboa**

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar e o património gastronómico constituem elementos de territorialidade e de identidade reconhecidos tanto pelas populações locais como pelos organismos oficiais ao nível local, regional e nacional. São também inerentes aos imaginários dos destinos turísticos contruídos pelos visitantes antes, durante e depois da viagem, marcando fortemente a experiência turística (Poulain, Tibère e Bessière, 2012; Etcheverria, 2014; Moreira, 2020).

Este artigo centra-se nos territórios da Área Metropolitana de Lisboa (AML) e teve a sua génese no projeto de investigação Tourfly – Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na Área Metropolitana de Lisboa (2017-2019). Os objetivos deste projeto centraram-se na procura de novas potencialidades para a diversificação da oferta turística na AML no sentido de alargar a “marca Lisboa” aos territórios envolventes e aos seus recursos e de identificar novos produtos turísticos e territorialidades capazes de contribuir para descentrar a pressão turística do centro da cidade de Lisboa. “Gastronomia e vinhos” constituiu uma das áreas temáticas abordadas nessa investigação, trabalhada em articulação com as outras áreas temáticas do projeto e transversal a parte dos seus resultados, publicados em 2019 no livro *Tourfly* e no *website* do projeto (Moreira e Tristão, 2019a e 2019b; AAVV, 2019; www.tourfly.pt).¹

1 O projeto *Tourfly – Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na Área Metropolitana de Lisboa* (Lisboa-01-0145-FEDER-023368) decorreu entre junho de 2017 →

Da pesquisa documental realizada no âmbito desse projeto resultou o levantamento de um conjunto de publicações diversas e também de conteúdos digitais, especialmente nos *websites* dos municípios e dos organismos oficiais de promoção do turismo na região. Este *corpus* de material escrito suscitou a vontade de aprofundar e de problematizar a imagem das gastronomias locais veiculadas através desses conteúdos. Que características das gastronomias da AML são perceptíveis por via destas publicações e conteúdos digitais? De que modo essas imagens e conteúdos se cristalizam (ou não), contribuindo para a fixação do património gastronómico e das suas representações?

Do ponto de vista teórico, a abordagem desenvolvida assenta nos conceitos de alimentação e gastronomia, na sua relação com a cultura, e na perspectiva dos processos de patrimonialização.

O texto começa com uma breve descrição do território da AML. Em seguida, apresenta-se o enquadramento teórico e conceptual. A terceira parte trata da metodologia utilizada, e a quarta e última parte trata da apresentação e análise dos resultados.

O TERRITÓRIO: A ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA (AML)

O território da AML é composto por dezoito municípios em torno da cidade de Lisboa, nove na margem norte do Tejo e nove na margem sul. Na margem norte localizam-se Amadora, Cascais, Lisboa, Loures, Mafra, Odivelas, Oeiras, Sintra e Vila Franca de Xira; a sul, Almada, Alcochete, Barreiro, Moita, Montijo, Palmela, Seixal, Sesimbra e Setúbal. Estende-se por uma superfície de 3015 Km², com uma população de 2 870 208 habitantes, dos quais 547 010 residem no concelho de Lisboa, e representa cerca de 3,3% da superfície total do país e 27,8% da sua população (Pordata, 2023).²

Trata-se de um território vasto, diversificado e heterógeno que se estrutura a partir dos rios Tejo e Sado e das serras de Sintra e da Arrábida, ambas classificadas como Parques Naturais. A serra de Sintra é também classificada como património natural e cultural da Humanidade pela UNESCO. A vasta extensão de costa que vai da Ericeira até Sesimbra é marcada por diversas

→ e maio de 2019, foi desenvolvido por três instituições (ESHTE, CIES/ISCTE-IUL e IPLisboa) e coordenado por Graça Joaquim. Os objetivos do projeto, a equipa de investigação e os resultados (*e-book Tourfly*, app *Tourfly*, protótipos de modelos de negócios e propostas de eventos) encontram-se disponíveis no website www.tourfly.pt. “Gastronomia e vinhos” é a designação utilizada no âmbito do turismo, pelo que neste artigo se segue essa designação.

2 Dados dos Censos de 2021.

praias e pelos cabos da Roca (Sintra) e Espichel (Sesimbra), lugares únicos e de grande valor cénico, paisagístico e simbólico.

A heterogeneidade dos territórios e culturas da AML traduz-se na coexistência de zonas de costa, zonas ribeirinhas, áreas agrícolas e zonas de transição para o Ribatejo e para o Alentejo, alternando-se espaços densamente urbanizados, espaços ainda rurais, paisagens vitivinícolas, lugares piscatórios e praias. Esta diversidade de territórios traduz-se, necessariamente, nas gastronomias locais que neles se praticam.

A AML integra uma das cidades do país com mais elevada procura turística – Lisboa –, acentuada sobretudo na última década (apenas interrompida em 2020 pela pandemia de Covid-19). O eixo Lisboa-Cascais-Sintra complementa esta centralidade de Lisboa. Nos restantes territórios da AML, a atividade turística é incipiente sendo que os quinze municípios, para além de Lisboa, Cascais e Sintra, em conjunto detêm apenas 18% dos estabelecimentos e da capacidade de alojamento e 8% dos benefícios do turismo (Joaquim e Belo, 2019).

A atividade turística reflete-se também nas gastronomias dos destinos, moldando-as e transformando-as. A gastronomia e vinhos podem também constituir atrativos turísticos, dando origem a práticas e a destinos turísticos gastronómicos e enogastronómicos. Em Portugal, estes produtos são considerados estratégicos e com potencialidades de crescimento pelos sucessivos instrumentos de planeamento (Turismo de Portugal 2006, 2007, 2013 e 2017). Também ao nível internacional, a Organização Mundial do Turismo reconhece a importância crescente do turismo gastronómico, considerando a gastronomia como “uma tendência, um *hobby* para milhares de pessoas e um dos principais motivos para muitos viajarem. As pessoas procuram experimentar a comida da mesma forma que procuram outros elementos de diferentes culturas, como arte, música e arquitetura” (UNWTO, 2017).³

Lisboa enquadra-se nestas tendências, tendo vindo a tornar-se desde o início do século XXI um destino turístico em que a gastronomia representa um importante atrativo (Moreira, 2020).

DA CULTURA ALIMENTAR AO PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO

A cultura alimentar engloba todos os aspetos, materiais e imateriais, que se interligam nas escolhas e nas práticas alimentares e nos significados atribuídos à comida e ao ato alimentar. Contreras e Gracia (2005, p. 37) definem cultura alimentar como “o conjunto das representações, crenças, conhecimentos e

3 Todas as traduções de excertos de obras em línguas estrangeiras são da responsabilidade da autora.

práticas herdadas e/ou aprendidas que estão na base da alimentação e que são partilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social dentro de uma cultura”.

Articulando este conceito com o de sistema alimentar definido por Jack Goody (1982), teremos que as formas e os ritmos de aprovisionamento alimentar, os modos e os espaços de armazenamento, as técnicas e os processos de conservação e de preparação culinária, as práticas e os hábitos de consumo e de sociabilidade em torno da comida, assim como as representações, crenças e conhecimentos relativos a todos estes aspetos, fazem parte da cultura alimentar, quer do presente, quer da memória coletiva de uma determinada cultura ou grupo humano.

A cultura alimentar é a base do património gastronómico e das gastronomias locais. Falar de gastronomia implica, assim, uma visão holística e abrangente, interligando um vasto conjunto de elementos com origem nos recursos disponíveis e nas condições de acesso aos mesmos até ao ato alimentar e ao modo de “encenar” a comida para proporcionar uma experiência prazerosa. No campo da gastronomia, escreveu Brillat-Savarin (2010 [1825]) no início do século XIX, cruzam-se os que produzem, os que vendem, os que preparam e os que comem, ou seja, os agricultores, os viticultores, os pescadores, os caçadores, os *chefs* e as suas brigadas de cozinha e os convivas. A gastronomia pode também ser entendida de uma forma mais subjetiva, como o olhar específico sobre a comida e o ato alimentar, centrando-se na arte culinária e no prazer da mesa, isto é, na experiência requintada do ato alimentar, da exceção e da *alta-cozinha*, aproximando-se mais dos “gostos de luxo ou de distinção” e distanciando-se dos “gostos de necessidade” (Bourdieu, 1985).⁴

O património gastronómico diz respeito aos elementos de uma dada cultura alimentar que, em determinados contextos, são valorizados e acionados, conferindo-se-lhes novos usos e significados através de processos de patrimonialização (Prats, 2004; Pereiro e Fernandes, 2018) e de gastronomização (Poulain, 2012).

Prats e Santana (2005, pp. 9-10) definem património cultural como “um conjunto de símbolos sacralizados” e como algo que “só existe em abstrato, como virtualidade até que determinados referentes são valorizados [...], primeiro, e ativados (expostos, assinalados, difundidos, interpretados...), depois,

4 A expressão *alta-cozinha* tem origem no francês *haute cuisine* e foi criada para distinguir a cozinha popular e coletiva daquela que resulta da criatividade individual de um *chef*. Em geral, trata-se de uma cozinha de exceção, que usa produtos social e economicamente valorizados, técnicas culinárias sofisticadas e elevado cuidado estético; os pratos resultam de processos de criação intencional traduzindo-se em receitas personalizadas. Foi Jack Goody (1982) quem primeiro se referiu a este conceito.

por parte de alguém”. A noção de património cultural é dinâmica e varia de acordo com cada sociedade e com cada contexto histórico no âmbito das suas características, trajetórias, valores e ambições no presente (Prats, 2004; Zamora, 1994 e 2011; Silva, 2024). Tal como refere Oliveira Martins (2020, p. 7), “longe de se submeter a uma visão estática e imutável [o património] tem de ser considerado como um «conjunto de recursos herdados do passado», testemunha e expressão de valores, crenças, saberes e tradições em contínua evolução e mudança”.

Neste sentido, Pereiro e Fernandes (2018, pp. 335-336) afirmam que a noção de património se tem alargado, deixando “aos poucos de adotar uma definição redutora, materialista, monumentalista, tradicionalista, esteticista e historicista, para adotar uma visão mais antropológica”, isto é, abarcando uma maior diversidade de elementos da cultura.

O reconhecimento do património gastronómico vem ocorrendo desde o final do século xx e início do século xxi e insere-se nesta perspetiva de alargamento conceptual e de dinâmica do património cultural em geral. A emergência da valorização das gastronomias locais e os novos olhares sobre o património decorrentes, entre outros fatores, da globalização e das preocupações com a sustentabilidade social e cultural, têm as suas raízes nas duas últimas décadas do século xx.

França foi o primeiro país a reconhecer a cozinha como património cultural ao criar legislação neste domínio, em 1987, e ao levar a cabo um vasto inventário do património culinário francês, através do Conselho Nacional das Artes Culinárias.

Em Portugal, uma Resolução do Conselho de Ministros, do ano 2000, consagra “a gastronomia portuguesa como um bem integrante do património cultural de Portugal”, fundamentando-se no reconhecimento de um “vasto património intangível” que, “muitas vezes sem suporte físico”, contribui para a “caracterização de certos aspetos de uma nação ou das partes que a compõem”.⁵ Seguiu-se a criação da Comissão Nacional de Gastronomia (2001), à qual competiria colocar a resolução em prática. Também a Lei do Património Cultural, de 2001, refere como bens culturais os bens imateriais e a cultura tradicional portuguesa, referindo a alimentação como parte integrante do património cultural imaterial: “Especial proteção devem merecer as expressões orais de transmissão cultural e os modos tradicionais de fazer, nomeadamente as técnicas tradicionais de construção e de fabrico e os modos de preparar os alimentos.”⁶

5 Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de julho.

6 Lei n.º 107/2001, de 8 de setembro.

Em 2003, a UNESCO aprova a Convenção para a Salvaguarda do Património Imaterial da Humanidade, reconhecendo a importância e a necessidade de inventariação, classificação e salvaguarda dos bens culturais intangíveis, abrindo-se um leque de possibilidades de valorização e de patrimonialização de aspetos das culturas alimentares. Embora aprovada em 2003, só a partir de 2010 têm lugar as primeiras classificações a nível mundial. Em Portugal, esta convenção foi ratificada em 2008 e transposta para a lei portuguesa em 2009 e 2015. Todos os bens culturais classificados ao abrigo da aplicação desta convenção passam obrigatoriamente pelo registo na plataforma Matriz PCI (Ministério da Cultura). Os registos relacionados com a alimentação encontram-se essencialmente nos domínios “práticas sociais, rituais e eventos festivos” e “competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais (Matriz PCI, 2024).

Este enquadramento legislativo proporcionou o contexto para o espoletar de processos de patrimonialização alimentar de uma forma institucionalizada. Paralelamente, irão desenvolver-se processos de patrimonialização não formais e mais espontâneos. No primeiro caso encontra-se a classificação da Dieta mediterrânica como património imaterial da humanidade (2013); no segundo podemos referir a notoriedade do pastel de nata e das sardinhas como símbolos gastronómicos de Lisboa, e mesmo dos portugueses, decorrentes da turistificação e gourmetização da cidade (Moreira, 2020).

E se nos processos de patrimonialização se acionam uns quantos elementos da cultura em determinado momento, por uns determinados agentes, e se lhes conferem novos sentidos e usos, o mesmo se passa com o património gastronómico, que resulta da patrimonialização das culturas alimentares, tornando-as em gastronomias (locais, regionais ou nacionais). Contudo, segundo Espeitx (2007, p. 157), “de tudo aquilo que integra uma cultura alimentar, selecionam-se preferencialmente apenas alguns elementos: produtos e pratos, princípios de condimentação e técnicas de conservação. E nem todos os produtos, nem todos os pratos, nem todas as técnicas de conservação”. A autora refere ainda a importância dos agentes da patrimonialização alimentar, dos espaços e dos recetores do património alimentar. Entre os agentes considera os produtores, elaboradores e cozinheiros; a administração supraestatal, central, regional e local; os gestores do património cultural; os empresários turísticos e comerciantes; e os especialistas locais e não locais. Quanto aos espaços, distingue os espaços do património alimentar interpretado (museus, exposições, etc.), comercializado (as feiras) e consumido (restaurantes, bares e estabelecimentos hoteleiros). Finalmente, Espeitx (2007) refere, naturalmente, os recetores, ou seja, as populações locais e os visitantes.

É no âmbito deste enquadramento teórico que se analisam os conteúdos das gastronomias locais da AML veiculados pelos *websites* municipais e

também por publicações nestes domínios. A escrita tem o poder de “fixar” discursos que são, depois, (re)apropriados pelos agentes do campo do património alimentar. Por outro lado, cada vez mais, os *websites* municipais se apresentam como uma montra dos seus territórios e das suas estratégias de gestão, pelo que o lugar neles ocupado por aspetos ligados à gastronomia e aos vinhos é revelador da importância que lhes é dada, ou não, e das estratégias de gestão para estes domínios.

METODOLOGIA DE PESQUISA E ANÁLISE

A metodologia utilizada consistiu na pesquisa e análise dos conteúdos dos *websites* dos dezoito concelhos da AML e no levantamento e sistematização de publicações no domínio da alimentação, gastronomia e vinhos. De um modo geral, tratou-se de uma metodologia assente na pesquisa documental e na análise de conteúdo dos dados recolhidos, tendo-se combinado uma perspetiva quantitativa e qualitativa.

A análise de conteúdo é uma técnica de tratamento de informação que permite a classificação e sistematização de material recolhido pelo investigador, de natureza textual ou visual, conferindo-lhe sentido face ao tema e aos objetivos de pesquisa, através da realização de inferências (Vala, 1986; Bardin, 1995; Lima, 2013). Segundo Vala (1986, p. 104), “a finalidade da análise de conteúdo” é a de “efetuar inferências, com base numa lógica explicativa sobre mensagens cujas características foram inventariadas e sistematizadas”. É uma técnica muito usada em ciências sociais e as suas aplicações e modos de aplicação são diversos, variando de acordo com o tema de estudo, os objetivos e o tipo de material utilizado. Os dados podem ser tratados de forma quantitativa ou qualitativa, ou numa combinação das duas. Foi esta última a opção seguida neste estudo.

O município constituiu a unidade de pesquisa e de análise, quer por razões práticas de organização territorial da AML e de acesso à informação, quer pelo seu papel de proximidade relativamente às populações e de espaço de identidades. No caso dos *websites*, esta opção decorreu ainda do papel preponderante da internet como fonte de informação rápida e acessível, podendo considerar-se “os *websites* [municipais] como instrumentos privilegiados na formação da IDT [Imagem dos Destinos Turísticos] através das suas representações visuais, verbais e sonoras do território”, conforme referem Mota e Losada (2018, p. 55).

As pesquisas decorreram em agosto e setembro de 2023, embora, conforme foi referido anteriormente, o primeiro contacto com os dados tenha tido lugar entre 2017 e 2019, durante o desenvolvimento do Projeto Tourfly.

De acordo com os objetivos deste artigo, centrados no papel da escrita como forma de “fixação” e de patrimonialização das gastronomias locais, consideram-se fundamentalmente os textos escritos e não as imagens, embora a sua presença nos *websites* seja frequente.

Os procedimentos metodológicos seguidos neste trabalho decorreram em quatro fases. Procedeu-se, em primeiro lugar, a uma pesquisa exploratória dos conteúdos de gastronomia e vinhos nos *websites*. Foram identificados quatro tipos de informação: eventos de gastronomia e vinhos, aspetos de caracterização da gastronomia local (incluindo produtos, pratos e receitas culinárias), indicação de restaurantes e doçaria.

Uma vez que os objetivos de partida se prendem com a representação das gastronomias locais nos *websites* municipais e nas publicações, optou-se por não incluir os eventos e considerar os restantes elementos. A caracterização da gastronomia foi desagregada em produtos, pratos e receituários, e os vinhos foram tratados como produtos. Assim, as categorias de pesquisa e de análise foram as seguintes:

- Produtos;
- Pratos e/ou receitas;
- Doçaria;
- Indicação de restaurantes.

Numa segunda fase, foram efetuadas as pesquisas tendo em conta estas categorias e a sua sistematização e análise, cruzando a perspetiva quantitativa e qualitativa. Em seguida, procedeu-se ao levantamento e à sistematização das publicações sobre gastronomia e vinhos tendo igualmente o município como referência. Finalmente, procedeu-se à interpretação dos dados face aos objetivos do estudo e ao enquadramento teórico. Os resultados apresentam-se em seguida.

CONTEÚDOS DOS *WEBSITES* MUNICIPAIS: À DESCOBERTA DA GASTRONOMIA E DOS VINHOS

As pesquisas de conteúdos digitais foram efetuadas “entrando” e “navegando” nos *websites* de cada município até encontrar informação sobre gastronomia e vinhos.

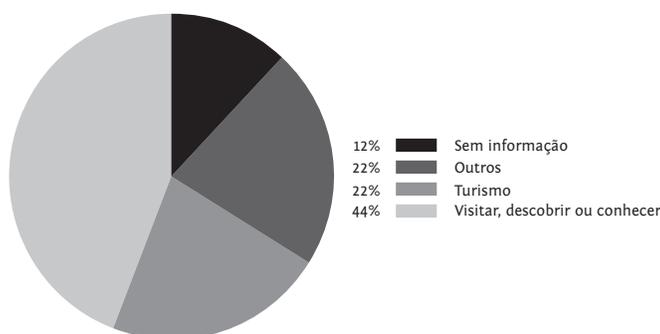
Uma primeira análise dessa pesquisa diz respeito à acessibilidade, ou seja, ao “caminho” entre separadores até se aceder aos conteúdos concretos sobre gastronomia e vinhos, designadamente textos, imagens ou vídeos, embora no presente artigo a análise incida apenas nos textos.

Em quase metade dos casos (oito *websites*) é nos separadores “Visitar”, “Descobrir” ou “Conhecer” que se encontram esses conteúdos; nos restantes oito *websites*, em quatro deles é a partir do separador “Turismo” e noutros quatro *websites* é a partir de outros separadores, como “Viver”, “Digital” e “Saber e Fazer”, que se inicia o caminho para aceder aos conteúdos de gastronomia e de vinhos; em 2 *websites* não existe qualquer informação sobre estes aspetos (Amadora e Seixal) (gráfico n.º 1).

Verificaram-se ainda as seguintes situações: um *website* em que existem dois separadores que dão acesso a esse tipo de informação (Loures); um em

GRÁFICO N.º 1

Localização dos conteúdos de gastronomia e vinhos nos *websites* municipais



Fonte: elaboração própria.

que existem quatro entradas para gastronomia e vinhos (Cascais); e dois *websites* que remetem para um outro *website* dedicado exclusivamente ao turismo e onde estão alocados os conteúdos sobre gastronomia e vinhos (Lisboa-VisitLisboa e Sesimbra-VisitSesimbra).

Na maior parte dos *websites*, o separador “Gastronomia” surge num 2.º nível (10 casos), em quatro municípios no 3.º nível e em dois apenas no 4.º nível, seguindo-se os conteúdos em si mesmos, isto é, os textos e as imagens.

Um primeiro resultado da análise é a constatação da importância da gastronomia e dos vinhos na atratividade dos territórios da AML, uma vez que em 88% dos *websites* municipais existe algum tipo de informação a esse respeito.

O facto de a informação sobre gastronomia e vinhos se encontrar maioritariamente nos separadores “Turismo”, “Descobrir” ou “Conhecer” (66% dos *websites*) mostra que, na representação veiculada pelos *websites*, a gastronomia é maioritariamente vista como um atrativo para quem vem de fora e menos como parte da cultura e do património local, à exceção de Cascais, revelando

uma certa *turistificação* dos *websites*. Tal como referem Mota e Losada (2018, p. 55), “apesar de estes *websites* [municipais] não terem sido concebidos exclusivamente para a promoção do destino, neste momento estão a *turistificar-se*, isto é, a orientar-se a potenciais visitantes, turistas, investidores e não apenas aos munícipes”.

Exceção a estes resultados é o município de Cascais, cuja informação sobre gastronomia e vinhos abrange uma grande diversidade de aspetos que são apresentados em diferentes localizações no *website*, encontrando-se interligados e tornando o acesso à informação bastante fluido para o utilizador. No extremo oposto encontra-se o caso do *website* do município de Lisboa, em que não se encontram este tipo de conteúdos, remetendo-se para a página Visit-Lisboa, que, no entanto, diz respeito a todo o território da Região de Turismo de Lisboa (RTL), não se circunscrevendo apenas ao município. Paradoxalmente, a gastronomia constitui um importante ativo no turismo da cidade e a sua importância tem vindo a aumentar (Moreira e Tristão, 2019a e 2019b; Moreira, 2020).

Relativamente aos conteúdos dos *websites*, retomando os procedimentos apresentados na parte relativa à metodologia, os dados recolhidos foram sistematizados e agrupados com base nas seguintes categorias:

- Produtos;
- Pratos e/ou receitas;
- Doçaria;
- Indicação de restaurantes.

Como se pode verificar pelo quadro n.º 1, a identificação de produtos alimentares e gastronómicos nos concelhos ocorre em 13 *websites*, e a indicação de pratos/receitas ocorre em 12 *websites*, assim como as referências à doçaria. Em nove municípios foi colocada uma lista de restaurantes ou um *link* que conduz o visitante a essa informação.

Estes resultados corroboram a tendência para uma cada vez maior visibilidade da gastronomia que se verifica sobretudo desde o início do presente século, e para um aumento do turismo, da experiência gastronómica no turismo e do turismo gastronómico na AML (AAVV, 2019).

Foram identificados 111 produtos, 155 pratos ou receitas e 78 produtos de doçaria. Os concelhos que apresentam o maior número de referências a produtos são Cascais, Mafra e Sesimbra. Quanto a pratos e receitas, é nos concelhos de Vila Franca de Xira, Cascais, Odivelas, Alcochete, Sesimbra e Lisboa que a ocorrência de pratos e receitas é mais elevada (gráfico n.º 1).

Os *websites* dos municípios de Cascais, Mafra, Palmela e Sesimbra são os que apresentam os conteúdos de gastronomia de uma forma mais sistematizada

QUADRO N.º 1

Presença de conteúdos de gastronomia e vinhos nos *websites* municipais

Municípios	Categorias			
	Produtos	Pratos e/ou receitas	Doçaria	Lista de restaurantes ou <i>link</i> para restaurantes
Alcochete	x	x	x	x
Almada	x	x	x	x
Amadora	—	—	—	—
Barreiro	x	—	x	—
Cascais	x	x	x	x
Lisboa	x	x	x	x
Loures	x	x	x	x
Mafra	x	x	x	—
Moita	x	x	x	x
Montijo	—	x	—	x
Odivelas	x	x	x	—
Oeiras	x	—	x	—
Palmela	x	x	—	x
Seixal	—	—	—	—
Sesimbra	x	x	x	—
Setúbal	x	x	—	—
Sintra	x	x	x	—
V. F. Xira	x	x	x	x
<i>Total</i>	<i>15</i>	<i>14</i>	<i>13</i>	<i>9</i>

Fonte: elaboração própria.

e perceptível para o visitante da página. Apresentam uma caracterização genérica, passando aos produtos, pratos, e aspetos de enquadramento histórico e da cultura alimentar local, enquanto elementos de caracterização do território, da cultura e do património locais.

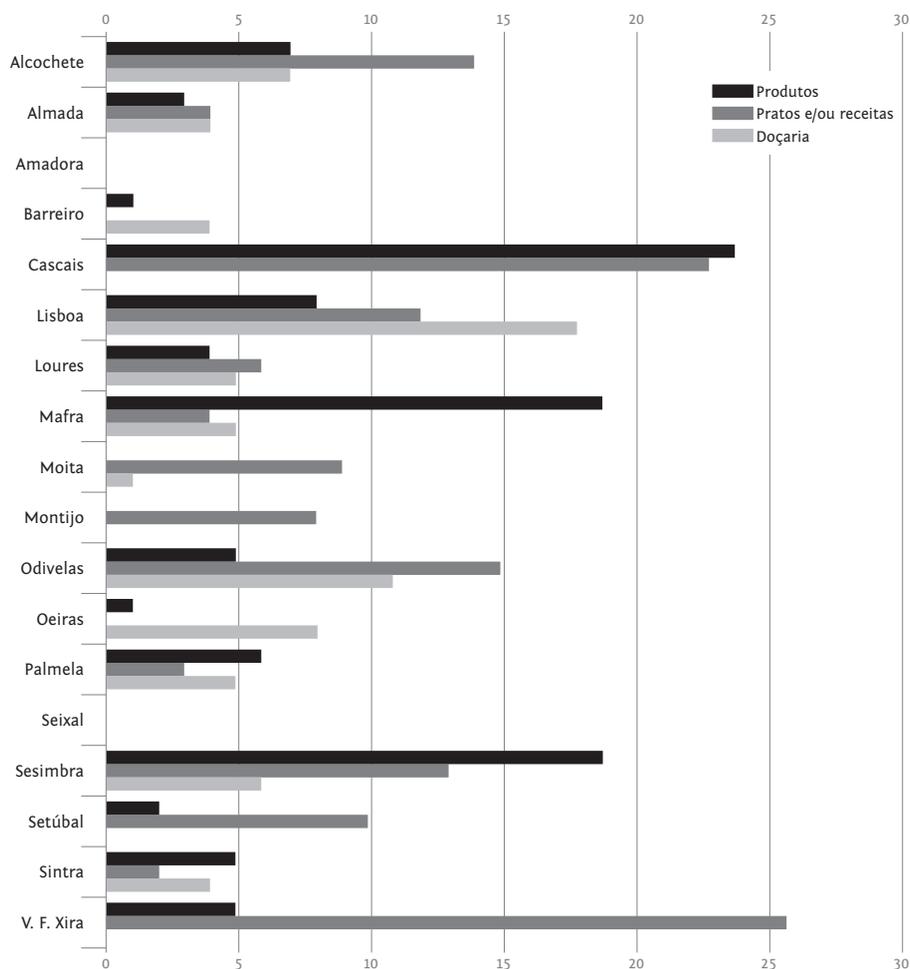
Relativamente ao concelho de Cascais, importa referir que a autarquia implementou um laboratório de gastronomia – o FoodLab Cascais – que tem desenvolvido diversas atividades (de estudo, eventos, *workshops* de cozinha, entre outras), e que só no site deste laboratório constam mais de 500 receitas organizadas em: entradas, sopas, peixes e mariscos, carnes, sobremesas e doces, pão e pães, bebidas, pequenos-almoços, crianças, vegetarianismo e veganismo, receitas de Cascais, massas e pizzas (FoodLab Cascais, 2023). Por se tratar de uma estrutura agregada ao *website* do município e pela quantidade de pratos e receitas a uma escala muito díspar relativamente aos restantes

concelhos, não se incluíram estes dados nos quadros relativos aos *websites* dos municípios, considerando apenas a informação do *website* do município.

Que produtos, pratos e referências a doçaria se encontram nos *websites* municipais? Relativamente aos produtos surgem, em primeiro lugar, os peixes, mariscos e bivalves com 20, 12 e 7 referências, respetivamente. Surgem em seguida carnes e bebidas, com 11 e 10 ocorrências. Relativamente a outros produtos, encontraram-se 10 referências a frutas, seis a queijos, cinco a doces, quatro a pão, a legumes, a bacalhau e a sardinhas e duas a choco. Batatas, polvo, caracóis, ervas aromáticas, leite de ovelha, manteiga de ovelha, mel,

GRÁFICO N.º 2

Número de pratos, pratos e/ou receitas, doçaria (por concelho)



Fonte: elaboração própria.

ouriço do mar, percebes e petiscos são referidos uma única vez no conjunto dos *websites* analisados.

Um outro produto de grande importância é o vinho, encontrando-se cinco espaços de produção: Colares, Carcavelos, Bucelas, Mafra e Setúbal. A vinha é antiga na região, datando de 1908 as primeiras zonas demarcadas na região, que no contexto do país estão em segundo lugar, sendo o Douro a primeira (foi criada em 1756). A presença e o cultivo da vinha na AML vêm de longa data, existindo uma grande variedade de castas: 43 brancas, 49 tintas, 3 rosé no conjunto das duas regiões vitivinícolas (Lisboa e Península de Setúbal) (CVRL, 2018; CVRPS, 2018).

A par da análise dos produtos, procedeu-se a um levantamento das referências a pratos e a receitas. Nesta categoria, os mais referidos são os pratos de peixe, carnes, bacalhau e as sopas, com 25, 24, 23 e 17 pratos identificados. Seguem-se os arrozos, as caldeiradas e os pratos de coelho, com seis referências cada, e as massas, com cinco. Entre duas e quatro vezes surgem os pratos de batatas, de favas, de choco, de lulas e de mariscos. Outros pratos são referidos uma única vez: caça, carvoadas,⁷ cataplanas, ceviche, croquetes, feijoada, polvo, sardinhas, farrafuza⁸ e papas [de milho].

Estes resultados remetem para a estrutura dos territórios da AML e para as suas paisagens enogastronómicas (Moreira e Tristão, 2018). Com efeito, a água e os espaços agrícolas constituem elementos estruturantes dessas paisagens. Assim, a riqueza e a diversidade de peixes, mariscos e bivalves provenientes do mar e dos estuários do Tejo e do Sado sustentam uma boa parte das cozinhas dos territórios da AML: em sopas, arrozos, caldeiradas, ou simplesmente grelhados, cozidos ou fritos, encontrando-se por todo o litoral e nas zonas ribeirinhas. Da terra e dos espaços agrícolas provinha toda a variedade de vegetais e frutos, carnes de vários tipos, os ovos, o leite e o queijo que estão na base de toda uma vasta lista de receitas e de pratos, petiscos e doçaria que caracterizam as cozinhas da AML. A relação entre as populações agrícolas (os chamados “saloios” na margem norte) e as populações marítimas e ribeirinhas, bem como uma ligação permanente entre o campo e a cidade, constituem elementos de estruturação das gastronomias da AML (Modesto, 1982; Sobral, 2014; Moreira e Mataloto, 2017; Moreira e Tristão, 2019a).

7 Prato típico de Porto Brandão (Almada), que consiste em grelhar à mesa pelos próprios clientes dos restaurantes, peixes, mariscos, carnes, legumes ou frutas, usando um carvoeiro inventado e construído naquele local.

8 Prato típico da Moita. Trata-se de uma tomatada (cebola, tomate e alho e azeite) com ovos escalfados e que é servido com batatas cozidas.

Finalmente, quanto à doçaria foram identificadas 78 referências no conjunto dos *websites* analisados, o que é revelador da importância atribuída a este produto pelos municípios na representação da gastronomia dos seus territórios veiculada através dos *websites*. Nesse sentido, são sobretudo os bolos pequenos que constam dos *websites*, registando-se 48 indicações deste tipo de doçaria. Surgem depois as sobremesas (10 registos), os doces fritos (filhós de vários tipos, coscorões, rabanadas e sonhos, com sete referências), os bolos grandes (cinco), os gelados e os doces de frutas (quatro ocorrências). Almirantes (Sesimbra), bolos regionais (Mafra), chá de ervas da Arrábida (Palmela), *christmas cakes* (Lisboa), crepinetes (Oeiras), garraios e lezírias (Vila Franca de Xira), manjoeiros (Loures), parrameiros (Mafra), raivas e tabefes (Odivelas), sopa terroal (Alcochete), *stick* (Oeiras), e zimbros (Sesimbra) são referidos uma única vez.

PUBLICAÇÕES: A PRIMAZIA DOS LIVROS DE RECEITAS

Conforme foi referido no início, em complementaridade com a análise dos *websites* procedeu-se à inventariação e sistematização de publicações, nos domínios da gastronomia, vinhos e alimentação, relativas aos 18 municípios da AML e à própria região como um todo. Consideraram-se os seguintes tipos de publicações: livros, guias turísticos e gastronómicos, estudos académicos não publicados e outros. O período de análise compreendeu os séculos xx e xxi. Não foram consideradas publicações anteriores ao século xx nem documentos manuscritos.

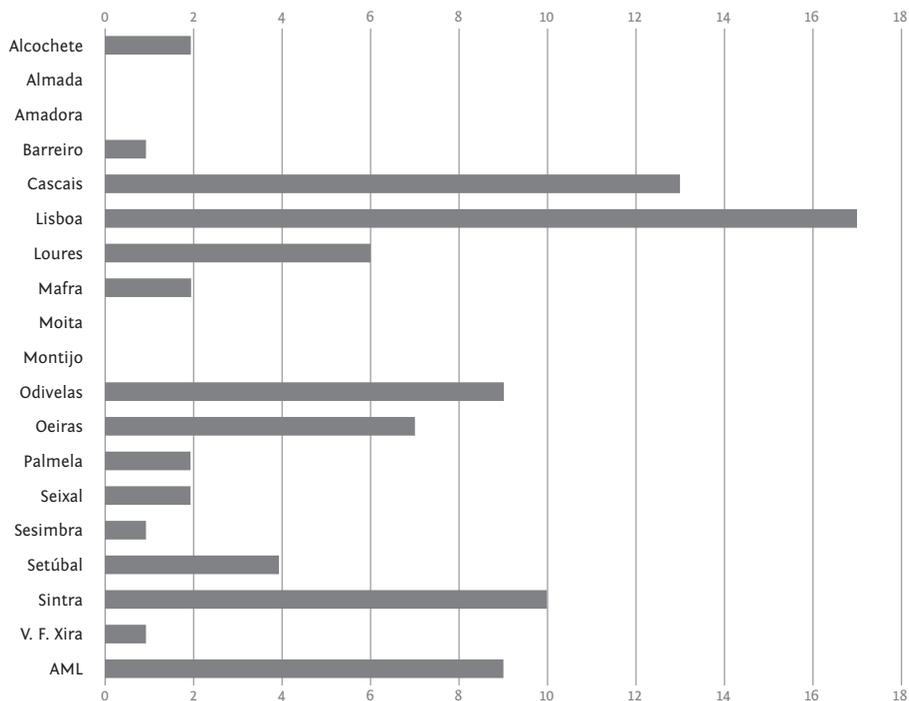
As pesquisas foram efetuadas nas bibliotecas municipais, na Biblioteca Nacional de Portugal e no Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal (RCAAP). As palavras utilizadas foram: alimentação, gastronomia, receitas, sabores, doces, doçaria, queijos, vinhos e enoturismo, em conjunto com a designação de cada concelho e também da AML.

Foram identificadas 85 publicações. Cerca de metade do total das obras identificadas (40) dizem respeito aos municípios de Lisboa, Cascais e Sintra. Seguem-se Odivelas e Oeiras. No lado oposto, em quatro dos 18 municípios da AML, não foi registada qualquer publicação no âmbito da gastronomia e vinhos. É também relevante a discrepância entre o número de publicações dos concelhos da margem norte (64) e da margem sul do Tejo (13) (gráfico n.º 2).

A maior parte das publicações inventariadas são livros de receitas (24) e livros de receitas de doçaria (8). Algumas destas obras incluem alguma forma de enquadramento histórico ou cultural das receitas, mas a maior parte delas são apenas receituários. Seguem-se as obras sobre vinhos (17), os estudos

GRÁFICO N.º 3

Número de publicações por município



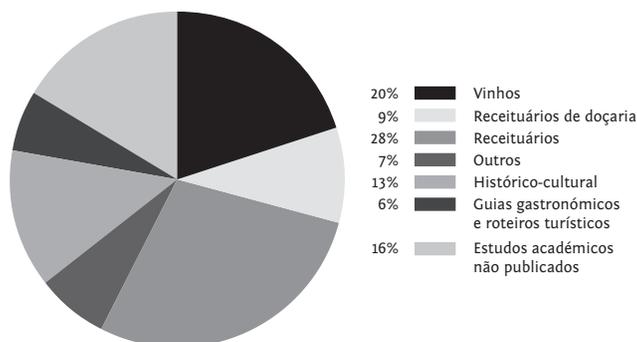
Fonte: elaboração própria.

académicos (14) e obras com abordagens histórico-culturais da alimentação e da gastronomia (11). As restantes 11 publicações são guias gastronómicos ou guias turísticos com componente gastronómica (cinco) e outros (seis).

Cruzando o tipo de publicação com a sua distribuição por concelhos, verifica-se que Cascais e Lisboa são os concelhos que apresentam uma maior diversidade de tipos de publicações. No caso de Cascais, com 13 publicações, destacam-se os livros de receitas (seis), as obras relacionadas com vinhos (quatro) e os estudos académicos (três). No caso de Lisboa registaram-se sete publicações, distribuídas por livros de receitas (três) e as obras em que a gastronomia é abordada do ponto de vista histórico-cultural (quatro). Odivelas destaca-se pelas publicações de receituários, em grande parte resultantes de concursos gastronómicos e também relacionados com o antigo Convento de Odivelas. As publicações referentes a vinhos dizem respeito sobretudo aos concelhos de Cascais, Loures, Setúbal e Sintra, nos quais existe produção de vinhos. Sintra é também o concelho em que se verifica o maior número de estudos académicos (cinco), seguido do de Cascais (três).

GRÁFICO N.º 4

Tipos de publicações identificadas



Fonte: elaboração própria.

Finalmente, a análise das datas de edição das 85 publicações mostra que tem sido sobretudo nas últimas três décadas que mais se publicou e se estudou o tema da gastronomia, registando-se o valor mais elevado na década de noventa do século passado (78 publicações). Quanto à entidade editora, em 40% dos casos é um organismo local, em geral o município.

A GASTRONOMIA E OS VINHOS NOS CONTEÚDOS DOS *WEBSITES* MUNICIPAIS E DE PUBLICAÇÕES NO CONTEXTO DA AML

Na análise conjunta dos conteúdos de *websites* municipais e de publicações, a primeira constatação que ressalta é da discrepância entre os diferentes territórios, especialmente entre a margem norte e a margem sul do Tejo, com uma maior riqueza de informação concentrada na margem norte. Com efeito, à exceção da Amadora, os municípios em que simultaneamente existe informação digital reduzida ou nula e poucas ou nenhuma publicações encontram-se maioritariamente na margem sul: é o caso de Almada, Moita, Montijo e Seixal.

Nesta perspetiva territorial, podem estabelecer-se quatro grupos de municípios da AML em função do tipo de informação, divulgação e estudo nos domínios da gastronomia e dos vinhos:

- Cascais;
- Lisboa, Loures, Odivelas, Oeiras e Sintra;
- Alcochete, Barreiro, Mafra, Palmela, Seixal, Sesimbra, Setúbal e Vila Franca de Xira;
- Amadora, Almada, Montijo e Moita.

O município de Cascais destaca-se pela acessibilidade, quantidade, diversidade e qualidade da informação digital, sendo igualmente um dos concelhos com maior número de publicações. Da análise efetuada transparece uma abordagem holística e transversal da gastronomia e vinhos, articulando-a com a cultura e o património locais. É notória a existência de uma estratégia local para a identificação, patrimonialização e dinamização da gastronomia.

Num segundo grupo encontram-se Lisboa, Loures, Odivelas, Oeiras e Sintra, cinco municípios em que se verifica existir um “equilíbrio” entre os conteúdos digitais e as publicações inventariadas.

O terceiro grupo diz respeito aos municípios em que, pelo contrário, se observa um “desequilíbrio” entre conteúdos digitais e publicações, verificando-se situações em que existe informação nos *websites* e um reduzido número de publicações e vice-versa. Neste grupo incluem-se Alcochete, Barreiro, Mafra, Palmela, Seixal, Sesimbra, Setúbal e Vila Franca de Xira. Finalmente, há um conjunto de municípios em que é inexistente a informação ou publicações dos domínios da alimentação e da gastronomia e vinhos: Amadora, Almada, Montijo e Moita.

Relativamente aos conteúdos digitais e publicações, verificou-se que os produtos, pratos e receitas são os aspetos mais representados, destacando-se os livros de receitas em geral ou especificamente sobre doçaria. Os temas desses receituários são sobretudo referentes a localidades ou concelhos (Alcochete, Barreiro, Cascais, Lisboa, Mafra, Seixal, Setúbal e Sintra). Por vezes, trata-se apenas de receitas recolhidas juntos de idosos. Em 10 dos concelhos da AML não existem levantamentos de receitas locais publicados. Relativamente à doçaria, as publicações identificadas reportam-se sobretudo a Lisboa, Odivelas, Oeiras e Sintra.

A referência a produtos é mais significativa nos *websites* do que ao nível de publicações, em que é muito pouco relevante, exceto no caso do vinho, que constitui um produto identificado em ambos os tipos de registo relativamente aos municípios que integram regiões vitivinícolas. Nos produtos abordados através de publicações identificaram-se algumas obras ligadas a peixe e mariscos, uma obra de receitas associadas ao fado e a casas de fado, uma outra sobre as iscas em Lisboa (estudo académico) e um livro sobre vários temas e produtos do concelho de Mafra (uma espécie de dicionário da gastronomia local).

CONCLUSÕES

O ponto de partida deste artigo foi a interrogação sobre o que poderia revelar a análise de fontes escritas no domínio da gastronomia e vinhos nos territórios da AML, considerando os *websites* dos seus municípios e as publicações

existentes nestes domínios. Que gastronomias são perceptíveis através destes materiais? De que modo esses conteúdos registados pela escrita se cristalizam constituindo-se como património gastronómico? O que revelam em termos de estratégia(s) de promoção da gastronomia como bem cultural e turístico?

Ao nível municipal, a cultura alimentar é reconhecida como elemento de caracterização do território, constatando-se que 88% dos *websites* municipais incluem conteúdos de gastronomia e alguns também de vinhos. É sobretudo através dos separadores “Turismo”, “Conhecer” ou “Descobrir” que se alcançam esses conteúdos, num discurso mais para quem vem de fora do que para quem habita os lugares. Raramente a gastronomia se encontra associada à cultura e ao património locais. O turismo revelou-se, assim, um meio de dar visibilidade às gastronomias locais na atratividade dos territórios.

O turismo e os órgãos de poder local (municípios) parecem, assim, ser os principais agentes de patrimonialização, embora esse empenho pouco se traduza em processos formais ou institucionais. Com efeito, o Inventário do Património Cultural Imaterial Nacional (Matriz PCI) conta com 130 bens registados, dos quais 19 estão relacionados com alimentação, sendo que apenas quatro se localizam na AML.⁹

Os conteúdos digitais e de publicações, essencialmente receituários, mostram que é ao nível dos pratos e receitas, da doçaria e dos vinhos que a informação fixada pela escrita constitui um contributo para a patrimonialização das culturas alimentares locais, corroborando a perspetiva de Espeitx (2007) de que os pratos e os produtos são os principais elementos das culturas alimentares que são objeto de patrimonialização.

Do ponto de vista territorial, verificou-se uma discrepância entre a margem norte e a margem sul, quer em termos de conteúdos digitais, quer de publicações analisadas. Os municípios com conteúdos digitais gastronómicos mais débeis ou inexistentes localizam-se na margem sul, o que é acompanhado pela escassez de publicações.

Com efeito, mais de metade das publicações identificadas são referentes aos concelhos da margem norte. Os municípios de Lisboa, Cascais e Sintra são aqueles em que se verifica um maior número de publicações. Estes resultados vão ao encontro da territorialização do turismo na AML, caracterizada pela centralidade turística da cidade de Lisboa, pela relevância do eixo Lisboa, Cascais e Sintra e pela fraca expressão do turismo nos restantes municípios. Contudo, relativamente ao município de Lisboa constatou-se, com alguma surpresa, uma certa discrepância entre a informação e a divulgação em torno

9 Arte xávega (Costa da Caparica), Fado (Lisboa), Kola San Jon (Amadora) e Festas do Colete Encarnado (Vila Franca de Xira).

da gastronomia e dos vinhos veiculadas quer de modo digital, quer em termos de publicações, face à elevada procura turística e às dinâmicas recentes de grande transformação ao nível da gastronomia e da restauração, que vêm ocorrendo desde o início do século (Moreira e Tristão, 2019a; Moreira, 2020). Ao invés, Cascais revela uma forte aposta na gastronomia e vinhos, não apenas do ponto de vista turístico, como também da cultura e património locais, tendo desenvolvido nos últimos anos uma estratégia bem estruturada de estudo, divulgação, valorização e dinamização desse património.

Como resultado da análise, importa também referir os aspetos que não são revelados pelos materiais e fontes utilizados. Em primeiro lugar, em mais de metade dos municípios (10) não existem levantamentos de receituários ou estudos sobre produtos locais publicados. Outros elementos da cultura alimentar, como o papel da comida nas tradições festivas e nas práticas de sociabilidade, a ligação da comida a bens patrimoniais materiais (como, por exemplo, moinhos, salinas, antigas instalações de secagem de bacalhau e outros bens do património industrial tão abundante na margem sul) são omissos dos conteúdos analisados. São também inexistentes conteúdos digitais ou publicações sobre o pão, o queijo e o sal, produtos alimentares que integram o património gastronómico da AML.

Enfim, há todo um campo de estudo em aberto para o desenvolvimento de uma etnografia e de uma antropologia da alimentação, indispensáveis para o enriquecimento do conhecimento necessário à definição e implementação de uma estratégia de valorização, dinamização e patrimonialização das gastronomias locais nos territórios da Área Metropolitana de Lisboa, para além da cidade em si mesma, seja no plano municipal seja a um nível supramunicipal dos organismos oficiais ligados à cultura, educação e turismo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AAVV (2019), *Tourfly. Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na AML*, Estoril, ESHTe.
- BARDIN, L. (1995), *Análise de Conteúdo*, Lisboa, Edições 70.
- BOURDIEU, P. (1985 [1979]), *La distinction. Critique social du jugement*, Paris, Editions Minuit.
- BRILLAT-SAVARIN (2010 [1825]), *A Fisiologia do Gosto*, Lisboa, Relógio d'Água.
- CONTRERAS, J., GRACIA, M. (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- CVRL – Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (2018), disponível em www.vinhosdelisboa.com [consultado a 25/07/2021].
- CVRPS – Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (2018), disponível em www.vinhosdapeninsuladesetubal.org [consultado a 25/07/2021].
- ESPEITX, E. (2007), “Los espacios turísticos del patrimonio alimentario”. In J. Tresserras e F.X. Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo*, Barcelona, IBERTUR, pp. 153-176.
- ETCHEVERRIA, O. (2014), “Le cuisinier Olivier Roellinger, les épices et l’immatériel touristique”. In C. Clergeau e J. Spindler (dir.), *L’immatériel touristique*, Paris, L’Harmattan, pp. 225-246.
- FOODLAB CASCAIS (2023), disponível em <https://foodlab.cascais.pt/> [consultado a 20/12/2023].
- GOODY, J. (1982), *Coking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- JOAQUIM, G., BELO, M. (2019), “O turismo na AML. Análise estatística”. In AAVV, *Tourfly. Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na AML*, Estoril, ESHTe, pp. 11-21.
- LIMA, J.A. (2013), “Por uma análise de conteúdo mais fiável”. *Revista Portuguesa de Pedagogia*, 47 (1), pp. 7-29.
- MARTINS, G. O. (2020), *Património Cultural. Realidade Viva*, Lisboa, FFMS.
- MATRIZ PCI (2024), disponível em <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web> [consultado a 13/05/2024].
- MODESTO, M. L. (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Verbo.
- MOREIRA, R. (2020), «Imaginaires gastronomiques et destinations touristiques. L'exemple de Lisbonne». In J. Csergo, O. Etcheverria (dir.), *Imaginaires de la gastronomie*, Chartres, Menu Fretin.
- MOREIRA, R., MATALOTO, C.S. (2017), *Receitas de Reis e Pescadores. Memória e Património Gastronómico do Concelho de Cascais*, Alfragide, Casa das Letras.
- MOREIRA, R., TRISTÃO, R. (2019a), “Paisagens enogastronómicas em torno da cidade de Lisboa e novas potencialidades turísticas para a Área Metropolitana de Lisboa”. In *Atas do x Congresso Português de Sociologia*. Disponível em <https://aps.pt/pt/atas-x-congresso/>.
- MOREIRA, R., TRISTÃO, R. (2019b), “A gastronomia e os vinhos nos territórios da AML. Produtos, tendências e patrimónios”. In AAVV, *Tourfly – Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na Área Metropolitana de Lisboa*, Estoril, ESHTe, pp. 77-94.
- MOTA, G., LOSADA, N. (2018), “Promoção turística nos websites municipais: o caso da Região do Douro (NUT III)”. *Revista Portuguesa de Estudos Regionais*, 47, pp 49-71.
- PEREIRO, X., FERNANDES, F. (2018), “Antropologia e turismo: teorias, métodos e praxis”. *Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20.
- PORDATA (2023), *Censos de 2021. População Residente*, disponível em <https://www.pordata.pt/> [consultado a 29/12/2023].

- POULAIN, J.-P. (2012), “Gastronomisation des cuisines du terroir”. In J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, pp. 622-628.
- POULAIN, J.-P., TIBÈRE, L., BESSIÈRE, J. (2012), “Tourisme et alimentation”. In J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaires des cultures alimentaires*, Paris, PUF, pp. 1337-1344.
- PRATS, L. (2004 [1997]), *Antropología y patrimonio*, Barcelona, Ariel.
- PRATS, L., SANTANA, A., (2005), “Reflexiones libérrimas sobre patrimonio, turismo y sus confusas relaciones”. In L. Prats e A. Santana (coord.), *El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*, Sevilla, Actas del x Congreso de Antropología.
- SILVA, M. C. da (2024), *Património à Solta*, Lisboa: FFMS.
- SOBRAL, J.M. (2014). “A cozinha da Área Metropolitana de Lisboa. Passado, presente e território”. In J. Ferrão (coord.), *Área Metropolitana de Lisboa. Gentes, Paisagens, Lugares*, Lisboa, AML, pp. 199-220.
- TOURFLY – *Inovação e Futuro: Contributos para o Desenho da Oferta Turística na Área Metropolitana de Lisboa* (Lisboa-01-0145-FEDER-023368), disponível em www.tourfly.pt.
- TP – Turismo de Portugal (2006), *10 Produtos Estratégicos Para o Desenvolvimento do Turismo em Portugal*, Lisboa, TP.
- TP – Turismo de Portugal (2007), *PENT – Plano Estratégico Nacional para o Turismo 2007-2012*, Lisboa, TP.
- TP – Turismo de Portugal (2013), *PENT – Plano Estratégico Nacional para o Turismo 2013-2015*, Lisboa, TP.
- TP – Turismo de Portugal (2017), *Estratégia Turismo 2027*, Lisboa, TP.
- UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2003), *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*, Paris, disponível em <https://ich.unesco.org> [consultado a 25/7/2021].
- UNWTO – United Nations World Tourism Organization, (2017), *Second Global Report on Gastronomy Tourism*, Madrid, UNWTO.
- VALA, J. (1986), “A análise de conteúdo”. In A. S. Silva, J. M. Pinto (org.), *Metodologia das Ciências Sociais*, Porto, Afrontamento, pp. 101-128.
- ZAMORA, E. (1994), “Sociedad local y sistemas mundiales: el papel de la cultura en el desarrollo territorial”. In AAVV. *Cultura y desarrollo: la función de la cultura en el desarrollo local*, Córdoba, Diputación Provincial de Córdoba, pp. 21-30.
- ZAMORA, E. (2011), “Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al concepto de patrimonio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial”, *Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9 (1), pp. 101-113.

Recebido a 11-10-2021. Aceite para publicação a 01-06-2024.

MOREIRA, R. (2025), “A escrita como forma de patrimonialização das gastronomias locais: uma análise dos conteúdos dos *websites* municipais e de publicações no domínio da alimentação na Área Metropolitana de Lisboa”. *Análise Social*, 254, LX (1.º), e21134. <https://doi.org/10.31447/2021134>.

Raquel Moreira » raquel.moreira@eshte.pt » ESHTe e CRIA/NOVA-FCSH » Avenida Condes de Barcelona, 808 — 2769-510 Estoril, Portugal » <https://orcid.org/0000-0001-5342-2977>.
